Prof. ƏHMƏDOV ƏHMƏD-CABİR İSMAYIL OĞLU

AZƏRBAYCAN MƏTBƏX ENSİKLOPEDİYASI

-19431-

BAKI - 2012

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin
İşlər İdarəsi
PREZİDENT KİTABXANASI

36.99(5 Aze)32
Ə36

BBK 34.4
Ə 96

Əhməd - Cabir Əhmədov.

Azərbaycan mətbəx ensiklopediyası. Bakı. «Azərnəşr», 2011 – 368 səh.

Kitabda Azərbaycan mətbəxinin xüsusiyyətləri, kulinariyanın xalqın adət və ənənəsi ilə əlaqəsi, mətbəx avadanlığı, ocaqlar, əsas qida maddələri və normaları, səmərəli qidalanma prinsipləri, müxtəlif ərzaq məhsullarının çeşidi, ərzaq xammalının soyuq və isti emalı haqqında geniş məlumat verilir. Soyuq qəlyanaltıların, duru və quru xörəklərin, şirin xörəklərin, milli çörək və şirniyyat məmulatlarının bişirilmə texnologiyası təsvir olunur. Burada həmçinin isti və soyuq içkilərin və şərbətlərin hazırlanması, eləcə də ev şəraitində meyvə-tərəvəz məhsullarının konservləşdirilməsi qaydaları haqqında məlumat verilir. İlk dəfə olaraq xörəklər və digər qida məhsulları istifadə edildiyi xammalına, hazırlanması üsullarına, təyinatına və digər əlamətlərinə görə təsnifləşdirilmişdir.

Oxucular bu kitabı əldə etməklə Azərbaycan mətbəxində istifadə olunan və hazırlanan qida məhsulları haqqında ensiklopedik xarakterli məlumat ala biləcəklər.

Kitab geniş oxucu kütləsi üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Müəlliflik hüququ qorunur və kitabın icazəsiz nəşr olunması qadağandır

Ə-96 34040000000 / M -651 (07)–2011 Qrifli nəşr

© "Əhməd-Cabir" 2011

«Cənnət anaların ayaqları altındadır»
Məhəmməd Peyğəmbər (s.ə.s.)

Səkkiz övlad tərbiyə etmiş anam Urfan xanım və ömür-gün yoldaşım Xumar xanımın simasında anaların əziz xatirəsinə ithaf edirəm

ÖN SÖZ

Azərbaycan Şərqin zəngin tarixə malik ən qədim ölkələrindən biridir. Onun bugünkü yüksək mədəniyyətinin kökləri uzaq qərinələrdən gəlir. Zamanın sərt sınaqlarından çıxan bu mədəniyyət ilk insan məskənlərindən biri olan Azıx mağarası, sehrli Gəmiqaya yazıları, Qobustan qayaüstü rəsmləri və s. təkzibedilməz örnəkləri ilə özünü dünyaya təsdiq etdirmişdir.

Planetimizin subtropik qurşağında üç tərəfdən uca dağlarla, bir tərəfdən isə Xəzər suları ilə sərhədlənən yurdumuz tarixən daimi – qədim insan məskənlərini zaman-zaman sabaha, mənəvi təkamülə, inkişafa səsləmişdir.

Bütün bu təbii şərait hələ eramızdan əvvəl burada qüdrətli, müstəqil bir dövlətin yaranmasına şərait yaratmış, onun bütün sonrakı inkişafında əhəmiyyətli rol oynamışdır. Elə bil təbiət də dünyanın bu bir parça torpağından öz səxavətini əsirgəməmiş, 11 iqlimdən 9-nu ona bəxş etmişdir. Belə ki, eyni vaxtda – yayın cırhacır çağında Mil, Muğan, Şirvan düzləri od tutub yananda, Şahdağın, Murovdağın zirvəsində qar-boran cövlan edir, İsmayıllının, Laçının, Kəlbəcərin zümrüd meşələrində yaz ətri duyulur, Xəzərin göy suları isə axın-axın insanları qoynuna səsləyir, çay plantasiyaları, naringi bağları ilə pillələnən Talış dağlarına isə sanki tropik yağışları qonaq gəlir...

Belə rəngarəng, zəngin təbii şəraiti olan Azərbaycanda, şübhəsiz ki, əkinçilik və maldarlıq mədəniyyətinin də əzəli çox-çox qədimlərə gedib çıxır. Bu, adi həqiqətdir ki, əcdadımız İnsan, hər şeydən əvvəl, özünün maddi tələbatını təmin etmiş, geyim və sığınacaq düzəltmiş və müxtəlif qida məhsulları hazırlamışlar.

Azərbaycan milli mətbəxinin tarixi də elə xalqın tarixi qədər qədimdir. Bir çox Azərbaycan xörəklərinin adlarına qədim yazılı mənbələrdə, səyyahların xatirələrində rast gəlmək olur. Ölkəmiz əsrlər boyu müxtəlif qəsbkar dövlətlərin işğalçı hücumlarına məruz qalıb parçalansa da, yenə böyük iradə bahasına öz milli mədəniyyətini, ədəbiyyatını, incəsənətini və mətbəx mədəniyyətini qoruyub saxlaya bilmişdir.

Azərbaycan milli mətbəx mədəniyyəti nəsildən-nəslə keçərək təşəkkül tapmış və formalaşmışdır. Yeməklərinin yüksək kalorili, dadlı və gözəl xarici görünüşlü olması milli Azərbaycan mətbəxi üçün xarakterikdir.

Oxuculara təqdim olunan bu kitab Azərbaycan xalqının zəngin mətbəx mədəniyyətinin incilərini özündə əks etdirir. Bu vaxta qədər Azərbaycan kulinariyasına dair çap olunmuş kitablardan fərqli olaraq, burada milli xörəklərimizin təşəkkül tapmasını şərtləndirən amillər, onun xüsusiyyətləri, xalqın adət və ənənələri ilə əlaqəsi, mətbəx avadanlığı, qabları və əşyaları, əsas qida maddələri, vitaminlər, qida normaları və səmərəli qidalanma haqqında geniş məlumat verilir.

Xörəklərin və kulinar məmulatlarının hazırlanmasında müxtəlif növ və çeşiddə ərzaq məhsullarından istifadə edilir. Kitabda ayrı-ayrı qrup ərzaq məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyətinə verilən tələb əsas xammal kimi öz əksini tapmışdır. Bu məhsullar həm soyuq, həm də isti üsullarla emal edilir. Bunları nəzərə alaraq kitabda ərzaq məhsullarının kulinar emalına hazırlanmasına, isti emal prosesləri və bu zaman əsas qida maddələrinin dəyişməsi məsələləri izah edilir.

Burada 600-dən çox xörək, kulinar və qənnadı məmulatlarının reseptləri və hazırlanmasının dəqiq və hərtərəfli texnologiyası verilmişdir, o cümlədən 36 salat və qəlyanaltılar, 66 duru xörək, 260-dan çox quru xörək (o cümlədən kabab – 25, plov – 90, dolma – 25 və s.), 15 növ şirin xörək, 30-dan çox milli çörək məmulatı, 80-dan çox Azərbaycan şirniyyatı, geniş çeşiddə mürəbbə, kompot, sirkəyə və duza qoyulan şorabalar və onların hazırlanması qaydaları verilmişdir.

Kitabın yazılmasında müxtəlif ədəbiyyatlardan və Azərbaycan kulinariyasına aid mövcud kitablardan yaradıcı surətdə istifadə edilmişdir. Eyni zamanda respublikamızın müxtəlif bölgələrində evdar qadınlar və həvəskar aşpazlar tərəfindən hazırlanan, lakin bu vaxta qədər, istər dövri mətbuatda və istərsə də kulinariya məcmuələrində öz əksini tapmayan xörəklər, kulinar məmulatları, milli çörəklər və s. də burada öz əksini tapmışdır.

Müəllifin ərzaq malları əmtəəşünaslığı, kulinariya, qənnadı mallarının texnologiyası, konservləşdirmə və digər qida məhsullarına dair 55-dən çox kitabı nəşr olunmuşdur. Ona görə də kitabın yazılmasında müəllifin 50 ildən artıq apardığı istər elmi-nəzəri və istərsə də təcrübi işlərinin nəticələrindən də geniş istifadə edilmişdir. Yeni reseptlər əsasında verilmiş xörəklər və şirniyyat məmulatları müəllif tərəfindən şəxsən hazırlanmış və sınaqdan keçirilmişdir.

Kitabda kulinar və şirniyyat məmulatları ilə yanaşı Azərbaycanda istehsal olunan çay, çörək, üzüm məhsulları, konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəz məhsulları və onların ev şəraitində hazırlanması üsulları haqqında məlumat verilmişdir.

Oxuculara əsas məsləhətimiz budur ki, bu və ya digər xörəyi, kulinar məmulatını, şirniyyatı hazırlamağa başlamazdan əvvəl kitabın ayrı-ayrı bölmələrini diqqətlə oxusunlar, xammalların xarakteristikasına, onların emalına, reseptlərə və hazırlanma texnologiyasına ciddi fikir versinlər.

Azərbaycan xörəklərinin sirlərini, xörək hazırlamağın üsullarını öyrənmək üçün uzun illərin təcrübəsi, şəxsi maraq, təmkinlik, iradə, dözüm, zəhmətsevərlik vacibdir. Bu işdən zövq almayan, şəxsi yaradıcılığı və fantaziyası olmayanlar heç vaxt yaxşı xörək və şirniyyat hazırlaya bilməzlər.

Kulinariya məmulatları hazırlarkən xammalların tərkibinə, keyfiyyətinə, xörək bişirilən qabın münasibliyinə ciddi fikir verilməlidir. Bəzən xammalların düzgün seçilməməsi, onların sortunun və saxlanılma müddətinin düzgün müəyyən edilməməsi, xörək hazırlayanın səriştəsizliyi nəticəsində bişirilən xörəklərin və şirniyyatın keyfiyyəti yaxşı olmur.

Reseptlərdə verilən xammalların miqdarı və keyfiyyəti qüvvədə olan standartlara və texniki normativ sənədlərin tələblərinə uyğundur. Reseptlər 4 pay üçün (kiçik ailə üçün) nəzərdə tutulur. Şirniyyat və digər məmulatların reseptləri isə əsas xammalın miqdarına, sayına və ev şəraitində hazırlanması mümkün olan şərtlərə müvafiq olaraq verilmişdir. Kitabdakı reseptlərdən kütləvi iaşə müəssisələri, qapalı təşkilatların yeməkxanaları üçün normativ-texniki sənəd kimi istifadə oluna bilməz. Çünki onlar maya dəyəri və hazır məhsulun satış qiyməti nəzərə alınmadan, ev şəraiti üçün işlənib hazırlanmışdır.

Xörək bişirərkən reseptlərdəki məhsulların miqdarı hər kəsin zövqündən, ailənin maddi şəraitindən (imkanından) və şəxsi marağından asılı olaraq qismən dəyişdirilə bilər. Eyni zamanda, bu və ya digər ərzaq məhsulu tərkibinə, keyfiyyətinə və təyinatına görə münasib başqa ərzaqla əvəz oluna bilər. Məsələn, qoyun əti, mal əti ilə; toyuq əti qaz, ördək və hind toyuğu əti ilə; kərə yağı marqarinlə; zeytun yağı günəbaxan və ya qarğıdalı yağı ilə; pomidor tomat-pasta və ya tomat-püre ilə; kristallik limon turşusu limon şirəsi ilə; zəfəran sarıkök ilə; nişasta əla sort dənəvər buğda unu ilə; mürəbbə povidlo və ya şəkərli meyvə püresi ilə və s. Bu barədə reseptlərdə və məhsulların hazırlanması üsullarında əlavə məlumatlar verilmişdir.

Reseptlərdə miqdarı qramla verilən məhsulları həcm ölçüsü vahidinə keçirmək məqsədilə xüsusi cədvəl tərtib edilmiş, orada məhsulların qramla miqdarı nazik və tili stəkan, xörək və çay qaşığı ilə göstərilmişdir. Tərəvəzlərdə isə orta irilikdə bir ədədin kütləsi verilir.

Kitabın ümumi məzmunu, tərtibi və verilən məlumatların genişliyi bu sahədə ensiklopedik bilgiyə malik olmağa əsas verir. Ona görə də kitab «Azərbaycan mətbəx ensiklopediyası» adlanır.

Beləliklə, oxucular «Azərbaycan mətbəx ensiklopediyası» kitabı ilə tanış olmaqla kulinariyamızın geniş çeşidli, rəngarəng, zəngin tərkibə və qidalılıq dəyərinə malik olan xörəklərinin, şirniyyat məmulatlarının və digər məhsulların hazırlanması qaydalarını öyrənəcək, gündəlik ailə qayğılarında onlardan bacarıqla və səmərəli istifadə edəcək, bununla da süfrə başında oturarkən yeyilən qidadan zövq və ləzzət almaqla öz sağlamlıqlarını qoruyacaqlar.

Kitabın əlyazmasının nəşrə hazırlanmasında, eləcə də mətnin korrekturasının oxunmasında etdiyi köməkliyə görə müəllif «Ərzaq malları əmtəəşünslığı və ekspertizası» kafedrasının baş laborantı Namazova Afaq Vəlixan qızına öz minnətdarlığını bildirir.

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN YARANMA TARİXİNDƏN

Azərbaycanın əlverişli təbii-coğrafi şəraiti hələ qədim zamanlarda burada insanların yaşaması üçün imkan yaratmışdır. Suyu bol olan çayların sahilləri, meşələr və dağ yamacları ibtidai insanların məskəni olmuşdur.

Azərbaycan ərazisində arxeoloqlar tərəfindən tapılmış bir sıra əmək alətləri burada insanın hələ paleolit – qədim Daş dövründə də yaşadığını sübut edir.

Azərbaycanda hələ Neolit dövründə taxıl və arpa əkilib becərilir, ondan müxtəlif növ qida məhsulları hazırlanırdı. Maldarlığın genişlənməsi ilə əlaqədar Tunc dövrü insanlarının həyatında mühüm rol oynayan amillərdən biri də müxtəlif süd məhsullarının hazırlanması idi. O zaman xüsusi qablardan – gil nehrələrdən geniş istifadə edilirdi.

Mis-daş əsri olan Eneolit dövründə icmaların təsərrüfatlarının əsasını əkinçilik və maldarlıq təşkil edirdi. Arxeoloqların Mis və Tunc dövrlərinə aid mədəni təbəqələrin qalıqlarında təsadüf etdikləri bərk buğda adlanan taxıl növü daha geniş yayılmışdır. O dövrdə taxıl dərin quyular, böyük küplər, heyvan dərisindən olan kisələrdə (dağar) saxlanılırdı.

Azərbaycan ərazisində eramızdan əvvəl birinci minillikdə Manna dövləti meydana gəlmişdir. Onlar qoyunçuluqla, qaramal, at, dəvə və s. heyvanlar saxlamaqla məşğul olurdular. Maldarlığın və əkinçiliyin inkişafı ilə əlaqədar əhali çoxlu yeyinti məhsulları istehsal edirmiş, bu da şübhə yoxdur ki, nəticədə müxtəlif qida məhsullarının hazırlanmasına təsir göstərmişdir.

Əhalinin təsərrüfatında bağçılıq və üzümçülüyün də əhəmiyyəti az deyildi. Azərbaycanda düyü, buğda, nar, üzüm və s. bitkilərlə yanaşı, pambıq və zəfəran da becərilirdi. Tarixi məlumatlara əsasən, zəfəran Azərbaycanda VII əsrdən becərilir. Zəfəranın xörəklərin hazırlanmasında və xalq təbabətində istifadə olunması böyük Azərbaycan şairi Nizami Gəncəvinin «Xəmsə»-sində də qeyd edilir.

Səfəvilər dövlətinin yaranması (XV əsr) məhsuldar qüvvələrin inkişafına, əkinçilik, sənətkarlıq və ticarətin artmasına müəyyən dərəcədə kömək etmişdi. Buğda və arpa becərilməsi ilə əlaqədar Azərbaycanda ev şəraitində mayalı xəmirdən çörək bişirilməsi meydana gəlmişdi. O vaxta qədər əhali mayasız xəmirdən yuxa və lavaş hazırlayırdı.

Azərbaycan xalqının qidasının əsasını təşkil edən maldarlıq və eləcə də bitkiçilik məhsullarının müxtəlifliyi, onların hazırlanması üsulları tədricən milli kulinariyanın əsasını qoymaqla, onun inkişafına təkan vermişdir. Hər bir xalqın kulinariya sənəti onun mədəniyyətinə, mənəviyyatına, əhalisinin yaşadığı coğrafi-iqlim şəraitinə, ticarət və əkinçiliyinin vəziyyətinə, dini təsirlərə uyğun gəlir.

İnsanlar ilk dövrlərdə heyvanların ətini qızğın daşların arasına yerləşdirib, qızardırdılar. Sonralar, sənətkarlığın inkişafı ilə əlaqədar olaraq əhali arasında dulusçuluq geniş yayılır. Gildən hazırlanan qablarda ət bişirilir, ona yabanı soğan, noxud, yabanı şabalıd və turş alça əlavə edilirdi. Beləliklə, xalq arasında hamılıqla bişirilən azərbaycanlıların məşhur xörəyi olan piti geniş yayılmağa başlayır.

Şimaldan cənuba, şərqdən qərbə gedən ticarət yollarının çarpazlaşdığı nöqtədə yerləşən yurdumuzun bəhrələri elə bu yollarla da dünya bazarlarına ayaq açmış, sadə Azərbaycan kəndlisinin zövqündən, istedadından xəbər vermişdir.

Respublikamızın coğrafi mövqeyi xalqımızın digər qonşu xalqları (gürcü, fars, türk, ləzgi və b.) ilə sıx əlaqədə inkişafına və qarşılıqlı təsirdə olmasına şərait yaratmışdır. Odur ki, bu qonşu xalqların, digər sahələrdə olduğu kimi, milli mətbəxlərində də bir çox ümumi cəhətlər özünü göstərir. Bununla belə, Azərbaycan kulinariyası öz tarixi kökləri və özünəməxsusluğu ilə o birilərindən xeyli fərqlənir. Tarixin təkamül prosesi nəticəsində xalqın mədəni səviyyəsinin və maddi rifah halının yüksəlməsi, onun süfrəsinə gələn xörəklərin növ, çeşid və keyfiyyətini də artırmışdır.

Azərbaycan xörəkləri yüksək dad-tam keyfiyyətləri ilə dünyada məşhurdur. Onları başqaları ilə qarışıq salmaq olmaz. Amma çox təəssüf ki, son illərdə buraxılmış bir çox

kulinariya ədəbiyyatında bizim bəzi milli xörəklərimiz səhvən başqa xalqların menyüsünə daxil edilir və beləliklə, oxucularda yanlış təsəvvür yaradılır. Azərbaycan kulinariyasına ölkəmizdə artan tələbatı ödəmək üçün buraxılan bu kitabda, biz ayrı-ayrı nəşrlərdə qəsdən və ya səhvən gedən nöqsanları təkzib etməyi qarşıya məqsəd qoymadığımızdan, onların ancaq bir neçəsi haqqında danışacağıq.

Məlum olduğu kimi, Azərbaycan xörəklərindən dolma, bozbaş, bozartma, çığırtma, xəşil, şişlik, piti, kabab, plov, qovurma və s. qonşu Qafqaz xalqlarının kulinariyasına daxil olmuşdur. Eləcə də, qonşu xalqların bəzi xörəkləri azərbaycanlılar arasında geniş yayılmışdır. Bu, təbii prosesdir. Lakin bəzi tədqiqatçılar bu məlum həqiqəti etiraf etmək əvəzinə heç bir elmi əsas olmadan dolmanın, bozbaşın, pitinin guya erməni, bozartmanın, çığırtmanın gürcü, şişliyin tatar və s. xörəkləri olduğunu iddia edirlər. Bunların yanlış fikir olduğunu müəyyən etmək üçün çox da uzağa getmək lazım deyil. Hamıya məlumdur ki, xalqın tarixi, etnoqrafiyası, hər şeydən əvvəl, onun dilində yaşayır... Gəlin, faktlara müraciət edək. «Dolma», «bozbaş», yaxud «piti» sözlərinin erməni dilində etimologiyasını axtaraq, eləcə də gürcü dilində «bozartma», «çığırtma» sözlərini arayaq... Cəhdin əbəs olduğu bəri başdan aydınlaşar. Bu ifadələr, bu adlar qədim Azərbaycan sözləridir. Bəziləri isə ərəb-fars dilindən keçərək, çoxdan azərbaycanlaşmış və vətəndaşlıq hüququ qazanmışdır. Fikrimizi «Əxtər» və «Dehxuda» adlı qədim və mötəbər lüğətlər də təsdiq edir.

Azərbaycanlıların qədim milli xörəyi olan dolmanın adı xalis Azərbaycan sözündən – «doldurmaq» felindən götürülmüşdür. Yəni bükümü ət qiyməsi ilə doldurmaq. Sonralar dolmanın müxtəlif bükümlərindən hazırlanması onun bir çox çeşidinin yaranmasına səbəb olmuşdur. Hazırda dolmanın 25-dən çox çeşidi hazırlanır.

«Bozartma», «Çığırtma», «Qovurma» və s. adlarının yaranması da həmin qəbildəndir. Yeri gəlmişkən, onu da deyək ki, görkəmli dilçi alimlərin əksəriyyətinin etiraf etdiyi kimi, dilimizdə işlənən bütün fellər tarixən heç bir xarici assimilyasiyaya uğramadan öz saflığını bu günədək saxlamış və onlar yalnız azərbaycanlılara məxsusdur.

«Şaşlık» sözü rus dilinə azərbaycanca «şişlik» sözündən keçmişdir. Şişlik dedikdə, şişə keçirilib bişirilən ət nəzərdə tutulur. Hazırda istər Qafqaz xalqlarının və istərsə də başqa millətlərin kulinariyasında şişlik çox geniş yayılmış və bir çox xalqların menyüsünə daxil edilmişdir.

Zaqafqaziyada qədimdən düyünün yalnız yurdumuzun subtropiklərində – Lənkəran-Astara və Şəki-Zaqatala zonalarında becərilməsi plovun Azərbaycan mətbəxinə daha erkən daxil olmasına əsaslı sübutdur. Bir çox səyyahlar məşhur Şirvan xanı Abdulla xanın süfrəsində, qismən mübaliğə də olsa, iki yüzdən artıq plov xuruşu gördüklərini yazırlar.

Hələ XIX əsrin ikinci yarısı və XX əsrin əvvəllərində Şəkidə piti hazırlayan Xoruzoğlu adlı məşhur aşpaz-kulinar var imiş. Adamlar Azərbaycanın müxtəlif guşələrindən onun hazırladığı pitini yemək üçün Şəkiyə gələrmişlər. Şəki pitisi, əsasən tuş qoyunun sümüksüz ətindən hazırlanır və ona xoş rəng və ətir vermək üçün zəfəran qatılır. Piti, həmçinin qədimdən Cənubi Azərbaycanda da (Təbrizdə) hazırlanır və onlar da haqlı olaraq bu xörəyi azərbaycanlıların milli xörəyi hesab edirlər. Sonralar piti başqa adla qonşu xalqların da kulinariyasına daxil olmuşdur.

Azərbaycan xörəkləri dadı və hazırlanmasına, həmçinin tünd ədviyyə və tamlı əlavələr qatılmasına görə daha çox Şərq mətbəxinə yaxındır.

Hazırda Azərbaycan kulinariyasında xörəklərin hazırlanmasının qədim üsullarının spesifik xüsusiyyətləri saxlanılmaqla yanaşı, müasir kulinariyanın tələbləri geniş surətdə nəzərə alınır. Kulinariyamızın keçmişini və müasir vəziyyətini öyrənmək və onu təbliğ etmək bu sahədə çalışan alimlərin və sənətkarların ümdə vəzifəsidir.

AZƏRBAYCAN KULİNARİYASININ MİLLİ XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Azərbaycan kulinariyasında xörəklərin müxtəlifliyi, dad və ətri, rəng əlvanlığı, tərtibat ahəngi əsas yerlərdən birini tutur. Süfrə təkcə ailənin deyil, həmçinin xalqın, millətin məişət və mədəniyyətinin güzgüsüdür. Gözəl tərtibli, dadlı və ləzzətli, müxtəlif çeşidli xörəklər düzülmüş süfrədə oturan ailə üzvləri gümrah, mehriban və şən olur. Belə ailələrdəki səmimiyyət ilk baxışdan özünü göstərir.

Azərbaycan milli xörəkləri keçmişdə mis qazanlarda hazırlanmışdır. Bu günün özündə belə, bir çox kənd yerlərində mis qazanda bişirilən xörəklər daha da dadlı olur. Ona görə də milli Azərbaycan mətbəxinin əşyaları (qazan, süzgəc, tava, sini, kəfkir, abgərdən və s.), əsasən misdən hazırlanır. Qeyd etmək lazımdır ki, keçmişdə olduğu kimi, indi də mis qazanları və qabları vaxtaşırı qalaylayırlar ki, xörəyə və eləcə də orqanizmə həddindən artıq mis düşməsin. Milli xörəklərdən piti aşxana və restoranlarda xüsusi çini-gil qablarda bişirilir və onun içərisində də birbaşa süfrəyə verilir.

Milli xörəklərin əksəriyyəti mal, qoyun və quş ətindən hazırlanır. Döyülmüş ət ilə hazırlanan xörəklər daha çox yayılmışdır. Azərbaycanda əti çox vaxt kötük üstə qiyməkeşlə döyür və ondan müxtəlif xörəklər (dolma, küftə-bozbaş, düşbərə, qutab, gürzə və s.) hazırlayırlar. Bu zaman xörəklər daha dadlı olur.

Respublikanın dəniz, göl və çayları müxtəlif balıq növləri ilə, əsasən ağ və nərə balığı ilə zəngindir. Milli xörəklərin hazırlanmasında daha çox nərə və pullu balıqlardan, hisə verilmiş və qaxac edilmiş balıqlardan istifadə edilir.

Göyərti və tərəvəzlərdən – badımcan, pomidor, şirin istiot (bibər), kələm, ispanaq, turşəng (quzuqulağı), çuğundur, yerkökü, turp, soğan, sarımsaq, xiyar, göy lobya və s., ədviyyələrdən – zəfəran, cirə, razyana, zirə, dəfnə yarpağı, keşniş toxumu, həmçinin ədviyyəli göyərtilərdən – nanə, şüyüd, cəfəri, kərəviz, tərxun, reyhan, kəklikotu və s. gen-bol işlədilir. Limon, zeytun, yeyinti turşuları, abqora, narşərab, əzgilşərab, sirkə, alça, albuxara, qora, nar, zoğal axtası, qaysı, lavaşana, coo, alça mət., sumaq və s. bu kimi tamlı qatmalar xörəklərimizə ləzizlik gətirir.

Şərq ölkələrindən Qərb ölkələrinə gedən karvan yolları Azərbaycan ərazisindən keçdiyinə görə, həmin karvanlarla daşınan bir çox ərzaq məhsulları (xurma, kişmiş, çay, şəkər, ədviyyat və s.) tacirlər tərəfindən alınıb baqqal dükanlarında əhaliyə satılmışdır. Belə bir iqtisadi əlaqə də kulinar məmulatlarımızın və Azərbaycan şirniyyatının çeşidinin artmasına, onların xoş görünüşlü, dadlı və ətirli olmasına, ədviyyələrdən geniş istifadə edilməsinə səbəb olmuşdur.

Azərbaycan xörəkləri və şirniyyatları öz çeşidi, özünəməxsus tərtibatı, bişirilmə texnologiyasının fərdiliyi ilə seçilir. Müxtəlif tərəvəz və göyərti, ədviyyələr və tamlı qatmalar, meyvə və giləmeyvələr, o cümlədən qərzəkli meyvələrdən – qoz, fındıq, badam, püstə və şabalıd yeməklərin çeşidinin, dad və ətrinin müxtəlif olmasına imkan verir. Bu isə iştahanın artmasına və qidanın yaxşı mənimsənilməsinə zəmin yaradır.

Xörəklərimizin ilin mövsumunə və günün vaxtına görə dəyişməsi həm xammalın müxtəlifliyi, həm də orqanizmin tələbatı ilə əlaqədardır. Yazbaşı ən çox yabanı göyərtilərdən istifadə edilməsinin orqanizmin vitaminə olan ehtiyacının ödənilməsində böyük əhəmiyyəti vardır. Balva, göyərti qutabı (afar), göyərtili-turşulu sıyıq, dovğa, kükü, göyərti çığırtması yazbaşı daha çox hazırlanan xörəklərdir. Bu xörəklərin hazırlanmasında yağ, yumurta, süd məhsulları (qatıq, süzmə, kəsmik), düyü, un və turş dadlı tamlı qatmalardan istifadə edilir.

Göyərtilər, bildiyimiz kimi, vitaminlərin və mineral maddələrin mənbəyidir, yumurta və süd məhsulları isə zülal maddələrlə zəngindir. Yağ əlavə edilməklə hazırlanan belə xörəklər bioloji nöqteyi-nəzərdən tam dəyərli qida hesab edilir.

Yay mövsümündə tərəvəzin çoxluğu hələ qədimdən müxtəlif çeşidli xörəklərin hazırlanması üçün əsas olmuşdur. Təzə göyərti və tərəvəz gündəlik qida rasionuna daxil edilən məhsullardır. Odur ki, tərəvəz və göyərti ilə hazırlanan xörəklərin çeşidi çoxdur.

Tərəvəzlərdən ətli və ətsiz xörəklər hazırlanır. Bir qayda olaraq, ətsiz xörəklərə yağ nisbətən çox əlavə edilir, bişənə yaxın üstünə yumurta çalıntısı vurulur, süfrəyə verildikdə yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Sarımsaqlı qatığın yay fəslində böyük əhəmiyyəti vardır. Çünki sarımsaq fitonsid xassəyə malik olduğundan mədə-bağırsaq sistemində olan zəhərli mikrobları, qatığın tərkibindəki süd turşusu isə çürüdücü bakteriyaları inkişafdan qoyur və hətta məhv edir. Qış mövsümündə isə sarımsaq yoluxucu xəstəliklərin qarşısını alır.

Payız mövsümündə meyvələrin yetişib yığıldığı vaxt müxtəlif kulinar məmulatlarının və şirniyyatların hazırlanmasında tərəvəz və meyvələrdən daha çox istifadə edilir. Heyva və alma dolması, kələm dolması, boranı qaliyəsi, boranı-plov, meyvə-plov və s. xörəklər daha çox bişirilir.

Qış mövsümündə undan və yarmadan hazırlanan xörəklər daha əhəmiyyətlidir. Odur ki, soyuq qış günlərində xəmirəşi, düşbərə, əriştə, xəşil, girs, sulu xingal, quru xingal və başqa unlu məmulatlar adama daha çox ləzzət verir.

Tarixən ərazimizdə müxtəlif xanlıqların və dövlətlərin mövcud olması da milli kulinariyamızın inkişafına təkan vermişdir. Ayrı-ayrı bölgələrin, vilayət, kənd və şəhərlərin əhalisinin öz mətbəx mədəniyyəti və ənənəsi də tariximizlə sıx əlaqədardır. Əgər biz XVII-XVIII əsrlərdə Azərbaycanda mövcud olan xanlıqlara nəzər salsaq, həmin xanlıqlar yerləşən bölgələrdə milli kulinariyamızın daha çox inkişaf etdiyini görərik: Şəki xanlığı, Şirvan xanlığı, Gəncə xanlığı, Qarabağ xanlığı, Naxçıvan xanlığı, Bakı xanlığı, Lənkəran xanlığı, Quba xanlığı. Bu xanlıqların mövcud olması milli kulinariyamızın inkişafına əhəmiyyətli təsir göstərmişdir.

Milli kulinariyamızın inkişafı, eyni zamanda xammal bazası ilə əlaqədardır. Şəki, Şirvan, Quba bölgələrində bişirilən xörəklərə və şirniyyata qoz, fındıq, şabalıd əlavə edilməsi, burada həmin meyvələrin qədimdən əkilib-becərilməsinə əsaslanır. Lənkəran bölgəsində balıqdan və müxtəlif ov quşlarından hazırlanan xörəklərin çox olması buranın dənizə yaxın olması və ov quşlarının daha çox burada məskən salması ilə əlaqədardır. Naxçıvan bölgəsində qurudulmuş meyvə, badam və qoz əlavə edilməklə hazırlanan xörəklər və şirniyyat məmulatı çoxdur.

Azərbaycan mətbəxində salatın xüsusi yeri vardır. Təzə pomidor, xiyar, şirin istiot, reyhan və keşnişdən hazırlanan salatda tərəvəzləri çox xırda doğrayırlar. Bu cür salat əsas xörəklərlə birlikdə yeyilir. Müasir Azərbaycan kulinariyası müxtəlif salat və qəlyanaltılarla zənginləşmişdir. Soyuq qəlyanaltı kimi sirkəyə və duza qoyulmuş tərəvəzlər duru xörəklərlə və quru ət xörəkləri ilə yanaşı süfrəyə verilir.

Milli kulinariyamızda duru xörəklərin çeşidi də çoxdur. Bunlara qoyun, mal, quş ətindən, un və yarmadan, göyərti və süd məhsullarından hazırlanan xörəklər aiddir. Bəzi duru xörəklərin hər payı ayrıca qabda (piti), yaxud bir neçə pay bir qabda (düşbərə, sulu xingal və s.) hazırlanır. Adi şorbalardan fərqli olaraq duru xörəklər öz konsistensiyasına görə daha qatıdır, çünki bunların tərkibində, bir qayda olaraq, şorba az miqdarda olur.

Kulinariyamızı fərqləndirən bir xüsusiyyət də ondan ibarətdir ki, bəzi xörəklər həm duru, həm də quru xörəyi əvəz edir. Məsələn, piti, küftə-bozbaş və s. Bu xörəklərin əvvəlcə şorbası, sonra şorbada bişmiş qalan hissə (ət, yaxud kartof, şabalıd və s.) quru xörək kimi yeyilir.

Duru xörəklərin hazırlanmasında tomat-pasta və tomat-püre çox az hallarda istifadə edilir. Bunun əvəzində yayda təzə pomidor, qışda isə qurudulmuş alça (turşməzə dad verməsi üçün) və tərkibində boya maddəsi olan ədviyyat (zəfəran və ya sarıkök) istifadə edilir.

Plov Azərbaycan kulinariyasının şah xörəyidir. Azərbaycanda plovun 100-ə qədər çeşidi var. Plovlar ən çox bayramlarda, şənlik mərasimlərində, toyda-düyündə və qonaq qarşılama ziyafətlərində bişirilir. El arasında düyü ilə bişirilən xörəklərə plov, çilov, aş, çəkməplov, daşmaplov deyilir. Şəkidə plova xalq arasında aş deyilir. Plov xüsusi hazırlanma texnologiyası tələb edən gözəl tərtibli və ləzzətli xörəkdir. Şəki bölgəsində qabaqlar qırqovul plovu ən hörmətli qonaq üçün bişirərdilər.

Çilovlar, əsasən düyüyə müxtəlif paxlalı-dənli bitkilər, göyərti və meyvə qatılmaqla hazırlanır. Məsələn, şüyüd-paxlaplov (çilov), lobyaçilov, əvəlikçilov, axtaçilov (zoğal və ya albalı axtası ilə hazırlanır), ayrançilov, əriştəçilov və s. Çilov hazırlandıqda paxlalı-dənli bitkilər (lobya, mərci, lərgə, paxla) ayrıca bişirilir, düyü qaynadılıb hazır olduqda ona qatılır və dəmə qoyulur. Göyərti (şüyüd, əvəlik və s.) və meyvə (zoğal axtası, albalı axtası) də düyü bişdikdən sonra ona əlavə edilir və dəmə qoyulur. Çilovların əksəriyyəti süzülmür.

Çəkmə və daşmaplov hazırladıqda da düyü süzülmür, bişirilərkən su az götürülür və suyunu çəkib hazır olana qədər dəmə qoyulur.

Çəkmə və daşmaplov Lənkəran bölgəsində daha çox bişirilir. Bu plovların xuruşu (toyuq, ət, balıq, meyvə və s.) düyü ilə birlikdə bişirilir, qaynayıb suyunu çəkdikdən sonra ət və ya toyuq düyünün altında olmaq şərtilə vam istilikdə dəmə qoyulur. Bu üsulla hazırlanan plovların qidalılıq dəyəri yüksək olur, çünki adi plov hazırladıqda düyü süzüldüyündən qidalı maddələrin bir qismi həlimlə birlikdə itkiyə səbəb olur. Lakin düyüsü süzülüb dəmə qoyulan plovların xarici görünüşü daha gözəl, cazibədar, tərtibatı yaxşı olduğundan böyük ziyafətlər və qonaqlıqlar üçün plovun bu üsulla hazırlanması məsləhətdir.

Xörəklərin süfrəyə verilməsi qaydasının da xüsusiyyətləri var. Bir qayda olaraq, əvvəlcə çay, sonra birbaşa quru görəklər verilir. Azərbaycanlılar məclisdə, şənlikdə və toyda duru xörəklər vermirlər. Bu vaxt süfrədə müxtəlif göyərti, təzə xiyar və pomidor (qış fəslində duza və sirkəyə qoyulmuş) olur. Çox vaxt nahardan sonra (xüsusilə plovdan sonra) dovğa verilir. Bu, qidanın yaxşı həzm olunmasına kömək edir.

Şirin xörəklərlə yanaşı süfrəyə ətirli-ədviyyə bitkilərindən hazırlanmış şərbətlər, şirniyyat, təzə və qurudulmuş meyvə-giləmeyvə, mürəbbə ilə çay verilir. Azərbaycanlılar, adətən həm əsas yeməkdən əvvəl və həm də sonra çay içirlər. Bu gözəl adətin üstünlüyü ondadır ki, çay, yemək verilənə qədər mədəni həzmə hazırlayır və xüsusilə böyük qonaqlıqlarda adamlar arasında dərhal qarşılıqlı ünsiyyətin yaranmasına, bu və ya digər mövzuda maraqlı söhbətin başlanmasına imkan yaradır. Çay müxtəlif mürəbbə və şirniyyatla süfrəyə verilir. Dəmlədikdə çaya bəzən az miqdarda çiçək tumurcuqları ilə birlikdə qurudulmuş kəklikotu, mixək, hil, zəfəran, darçın, zəncəfil və b. ədviyyələrdən biri qatılır ki, bunlar da çaya xüsusi ətir verməklə susuzluğun qarşısını daha tez alır.

Son zamanlar Azərbaycan mətbəxində şərqsayağı hazırlanan qəhvədən də istifadə edilir. Başqa xalqların kulinariyasına aid xörəklər də bişirilir. Mətbəximizdə uzun müddətdir ki, Ukrayna borşu, özbək plovu, gürcü çaxoxbilisi və s. xörəklər də hazırlanır.

Azərbaycanlılar özlərinin kulinariya və süfrə mədəniyyətini özünəməxsus zövq, bacarıq və yaradıcılıqla gələcək nəsillərə çatdırmaq, yüksək qonaqpərvərlik ənənələrini yaşatmaq və inkişaf etdirmək əzmi ilə yaşayır, gündəlik mətbəx və məişət fəaliyyətində bunun qayğısına qalırlar.

AZƏRBAYCAN KULİNARİYASININ XALQIN ADƏT VƏ ƏNƏNƏLƏRİ İLƏ ƏLAQƏSİ

Cəmiyyətdə və ictimai qrupda təkrar edilmiş və onun hər bir üzvü üçün adi hala çevrilən, irsən keçmiş eyni davranış qaydaları adət halını almışdır. Ənənə, adət və mərasimlər bir-birilə sıx bağlı olan ictimai ünsürlərdir. Lakin ənənə adətə nisbətən geniş məna daşıyır. Mərasim isə adətin yalnız bir növüdür. Adət və mərasim özlüyündə ənənə şəkli ala bilər. Adətin, ənənələrin, təntənəli şənliklərin, rəsmi qəbul və s. icra edilməsi isə mərasim xarakteri daşıyır.

Adət daha çox məişətdə, əxlaqda və mülki mərasimlərdə qalmışdır. Adətin rolu, əsasən daxil olduğu ictimai münasibətlər sistemi ilə müəyyən edilir. Azərbaycanlıların qonaqpərvərlik, qocalara hörmət və s. kimi adətləri ilə yanaşı, ilin mövsümü və məhsul yığımı, dini mərasimlər, nişan və toy mərasimləri ilə əlaqədar olan adətləri vardır.

Xalqımızın qədimdən mövcud olan bu ənənə, adət və mərasimləri milli kulinariyamız ilə sıx əlaqədardır. Çünki müəyyən adət və mərasimlər icra edilərkən bir çox

ərzaq məhsullarından istifadə edilməklə müxtəlif çeşidli xörəklər, şirniyyat, şərbət və digər kulinar məmulatları hazırlanır.

Azərbaycanlılarda ən geniş yayılmış adət, onların qonaqpərvərliyidir. Xalqımız qonağı müqəddəs sayır, şərbətlə qarşılayır, ayaqları altında qoyun və ya cöngə kəsir, ona sərin şərbət verirlər. Qonaq üçün ən ləziz xörək bişirmək, bişirilən xörəyin ən yaxşı yerini qonağın boşqabına çəkmək azərbaycanlılarda adət halını almışdır. Orta əsrlərdə Azərbaycanda olmuş Avropa səyyahlarının əsərlərində azərbaycanlıların qonaqpərvərliyinə dair maraqlı məlumatlar var.

Bir çox səyyahlar məhşur Şirvan xanı Abdulla xanın süfrəsində, qismən mübaliğə də olsa, iki yüzdən artıq plov xuruşu gördüklərini yazırlar. Bu, bir daha sübut edir ki, azərbaycanlılar qonaq qarşılayarkən mütləq mətbəximizin şah xörəyi hesab edilən plov bişirir, yanına müxtəlif xuruşlar düzürlər. Plovun geniş çeşidliyi həm də xammal ehtiyatından, mövsümdən, dini mərasimlər və xalq bayramlarının çox olmasından irəli gəlir.

Azərbaycanlılar evlərində bir gün olan qonağa səhər qaymaq, bal, kərə yağı, pendir, isti təndir çörəyi, naharda kabab, şam yeməyində plov verərlər. Qonaq çox qaldıqda, ona hər gün yeni bir xörək bişirilməsi də adətimizdir. Əgər qonaq çox qalacaqsa, birinci gün imkan dairəsində mütləq qazan asılmalıdır. Sonrakı günlər quru xingal, gürzə və ya düşbərə, qutab, axırıncı gün mütləq plov bişirilir. Mətbəximizdə şərbətlərin və milli çörək məmulatının çeşidinin çox olması qonaqların duz-çörək və şərbətlə qarşılanması və eləcə də plov yanında həmişə şərbət verilməsi adətindən irəli gəlmişdir.

Bəzən səhərlər əziz qonaq üçün südlü plov bişirirlər. Şəkidə toy gününün səhəri yaxın qohumlardan biri bəy qonaqlığı verir və mütləq səhər tezdən bəyə və onun sağdış və soldış dostlarına südlü plov verirlər. Elə həmin gün bəyin başına yığılan dostlarına naharda ən azı üç cür xörək – əsasən bozbaş, dolma və dovğa (əlavə şirin xörək kimi firni, yayma və s.), şam yeməyində isə mütləq müxtəlif xuruşlu plov verilməsi adət halını almışdır.

Toy-nişan mərasimləri ilə əlaqəsi olan adətlərdən biri də nişan gələn günü qız evinin oğlan evinə (bəyə) plov göndərməsidir. Plovun yanında iki-üç cür xuruş (qaraltı), dovğa, qatıq, şərbət, təzə xiyar və pomidor, müxtəlif mürəbbələr, duza və ya sirkəyə qoyulmuş tərəvəz məhsulları, şirniyyat məmulatı və digər dadlı yeməklər göndərilir. Bakıda isə bir başqa adət mövcuddur. Toydan sonra qız evi oğlan evinə birinci günü ballı qayqanaq və quymaq, ikinci günü düşbərə və qutab, üçüncü günü isə plov göndərərlər. Və yaxud başqa bir misal. Qız nişanlandıqdan bir müddət sonra (iki-üç həftə) oğlan evi qız evinə quda aşı göndərir.

Əlbəttə, Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrində müxtəlif adətlər mövcuddur və şübhəsiz ki, bunlar milli kulinariyamızın rəngarəngliyinə öz müsbət təsirini göstərmişdir. Belə adətlər ilin mövsümü və məhsul yığımı ilə də əlaqədardır. Əgər yazbaşı kükülü aş bişirilirsə, yazın sonu və yayın başlanğıcında şüyüd və paxla yetişən kimi paxla-şüyüdplov, yayın istisində qora yetişən vaxt çığırtmaplov, payızda heyva vaxtı döşəməli qıymalı aş, qışda çiy və parçadöşəməplov, toyuqplov və s. bişirilir. Lobya dən bağlayan kimi sütül lobya paxlası ilə lobyalı aş bişirilməsi və yaxud tut yetişən vaxt tutlu aş, albalı və zoğal yetişəndə axtalı aş (axtaçilov) bişirilməsi adəti məhsul yığımı ilə əlaqədardır. Qışın qarlı soyuq günlərində xəmir xörəkləri (xəmiraşı, sulu xingal, quru xingal, gürzə, xingilli, sürfüllü və s.) sirkə-sarımsaq və qatıq-sarımsaqla adama ləzzət verir. Xörəklərin bişirilməsindəki belə adətlər ilin mövsümü ilə əlaqədardır.

Novruz bayramı ərəfəsində biz yazın gəlməsini səbirsizliklə gözləyirik və özümüzdən asılı olmayaraq müxtəlif şirniyyatlara, dadlı və qidalı xörəklərə, müxtəlif çərəzlərə ehtiyac hissi oyanır. Bu, hər şeydən əvvəl, orqanizmin qışdan sonra bir qədər zəifləməsi, vitamin çatışmamazlığı ilə əlaqədardır. Novruz bayramında süfrələrə yeddi növ nemət düzülməsi («Yeddiləvin») bəlkə də bununla əlaqədardır. Buğdadan qovurğa qovurmaq, ona qoz-fındıq ləpəsi, kişmiş, qurudulmuş meyvə (tut, qaysı, yabanı xirnik və s.) qatıb yeyilməsi, yumurta boyamaq, müxtəlif şirniyyat məmulatı bişirmək (şəkərbura, paxlava, şəkərçörəyi,

ballıbadı, şorqoğalı və s.) artıq bütün ailələrdə, bayram ərəfəsində adət halını almışdır. Bütün bunlar süfrəmizdə müxtəlif çərəzlərin, şirniyyatların olmasına əsaslı sübutdur.

Novruz bayramının Novruz süfrəsi vardır. Bu süfrəni hazırlamağa axır çərşənbədən başlayırlar, lakin əvvəlki çərşənbələrin də öz xüsusiyyətləri vardır.

Novruz bayramına dörd həftə qalmış hər çərşənbə axşamının xüsusi adı və süfrəsi var. Məlum olduğu kimi, birinci «su çərşənbəsi», başqa sözlə «əzəl çərşənbə» adlanır; ikincisi «od çərşənbəsi», başqa sözlə «atəş» və ya «üskü çərşənbə»; üçüncüsü «torpaq çərşənbəsi»; dördüncüsü «yel (hava) çərşənbəsi»dir. Bunların dördünə də «üskü axşamları» da deyilir.

Novruz bayramı ərəfəsində qeyd etdiyimiz dörd çərşənbənin öz mətbəxi mövcud olmuşdur. Belə ki, birinci çərşənbədə turşu-qovurma və ya narqovurmaplov, ikinci çərşənbə lobya və ya digər paxlalı dənlərdən hazırlanan plov (lobyaçilov, mərciplov, lərgəplov və s.), üçüncü çərşənbədə ət və göyərti ilə plov (səbzi-qovurmaplov, kükülü aş və s.), dördüncü çərşənbədə isə şirinplov, qaysıplov, kişmişplov, plovşeştəranki və s. hazırlanır.

Novruz bayramı ərəfəsində səməni halvası, həmçinin duru səməni bişirilməsi yazbaşı orqanizmdə vitamin çatışmamazlığının aradan qaldırılmasının ən yaxşı üsulu idi. İndi səməninin hazırlanma qaydasını tək-tək adamlar bilir. Səməni cücərdilməsi və bişirilməsi üçüncü çərşənbə dövrünə təsadüf edir. Səməni iki formada yetişdirilir. Birincisi boşqablarda yetişdirilir və yaşıl rəngdə olur. Bu səməni süfrəyə, Novruz xonçasının yanına qoyulur. İkincisi «qubba səməni» adlanır. Belə səməni iri məcməyidə, sinidə, süzgəcdə yetişdirilir və bu vaxt çalışmaq lazımdır ki, səməni açıqda qalmasın (işığın təsirindən səməni yaşıl rəngə çevrilir), eyni zamanda cücərmiş səməninin üstünə su ilə isladılmış qalın parça (kətan, çit, bez) salınır. Səməni cücərtiləri ağ-sarımtıl rəngdə olduqda, onu həvəngdə və ya daş üstə döyüb (müasir mətbəxlərdə səməninin ətçəkən maşından keçirirlər) şirəsini süzür, şirədən səməni halvası və duru səməni bişirirlər. Duru səməni vitaminliyinə görə qiymətli məhsul hesab edilir. Bütün bunlar Novruz bayramı ilə əlaqədar olaraq xalqımızın arasında adət halını almışdır.

Müsəlman xalqları arasında mövlud ayında dini mərasim kimi icra edilən mövlud oxunması el arasında sərin südlü-ədviyyəli şərbətin yayılmasına səbəb olmuşdur. Mövlud oxunması mərasimində plovdan sonra hamıya şərbət verilir. Həmin şərbətə gülab, reyhan, keşniş toxumu və hil qatılır. Bədii formada yazılmış mövludun avazla oxunmasından məlum olur ki, Məhəmməd Peyğəmbər Əleyhissəlam anadan olandan sonra anası Əminə xatunun ürəyi yanarkən ona qar kimi ağ, buz kimi sərin, bal kimi şirin və ətirli şərbət veriblərmiş. Həmin mərasimin icra edilməsidir ki, Azərbaycan şərbətləri içərisində südlü şərbət xüsusi yer tutur.

Qurban bayramında qoyun kəsilməsi, kəsilmiş qoyunun ətinin üçdən iki hissəsinin kasıblara və qonşulara verilməsi, üçdən bir hissəsinin isə qurban kəsilən evdə saxlanılması adəti qədimdən mövcuddur. Qurban ətindən bişirilən xörəklər (xambozbaş, kabab, cızbız və s.) el arasında müqəddəs sayılır və həmin xörəklərin yeyilməsi savab hesab edilir.

Azərbaycanda qız ərə gedərkən özü ilə bir neçə cür mürəbbə (ən azı 4-6, ən çoxu 10-12 çeşiddə), şirniyyat (fətir, ovma, külçə, şəkərbura, şorqoğalı və s.) aparması da adətlərimizdən biridir.

Qocalara hörmət məqsədilə bişirilən xörəklər mətbəximizdə geniş yayılmışdır. Umac, xəşil, həlimaşı, pişikdoğraması, çəkməplov və s. bu kimi xörəklərə qocafəndi deyiblər. Çünki qədimdən Azərbaycanda dişi tökülən qocalar ağızlarına süni diş saldırmaz və çeynənilməsi vacib olmayan xörəklərlə qidalanardılar.

Xalqımızın adət və ənənələri milli kulinariyamızın inkişafına, zənginləşib təşəkkül tapmasına səbəb olmuşdur. Bəzi milli xörəklərimizin qədim dövrlərdən bu günə kimi eyni qayda və hazırlanma texnologiyasının dəyişilmədən müasir mətbəximizdə mövcud olması xalqımızın adət və ənənələri ilə, dini bayram və digər mərasimlərin ardıcıl icrası nəticəsində mümkün olmuşdur. Xalqımız milli kulinariyamızın incilərini özündə əks etdirən adət və ənənələri daim təkmilləşdirməli və ardıcıl olaraq həyata keçirməlidir ki, zəngin kulinariyamızın dadlı və ləziz yeməkləri heç vaxt yaddan çıxmasın.

OCAQLAR

Mətbəx ocağı xalqın maddi mədəniyyətinin əsas ünsürlərindən biridir. Ocağın forması və quruluşu xalqın tarixi, şəxsi təsərrüfatı və həyat tərzi ilə sıx əlaqədardır.

Azərbaycanda ocağın çöldə və yaşayış yerinin daxilində yerləşən müxtəlifl ikləri mövcuddur. Çöldə yerləşən ocaqlardan xörək hazırlamaq və çörək bişirmək üçün istifadə olunursa, daxildə yerləşən ocaqlar həm də evin isidilməsi üçün düzəldilir. Ocaq, başqa xalqlarda olduğu kimi, Azərbaycan xalqının da müqəddəs yeri hesab olunur. Xalq arasında «Ocağın sönməsin» kimi alqış və ya «Ocağın keçsin» kimi qarğış ocağın ən zəruri həyati əhəmiyyəti olduğunu göstərir.

Ocaq erkən Paleolit dövründən məlumdur. Son paleolit dövründə daşdan düzəldilmiş və gil ilə suvanmış ocaqlar geniş yayılmışdır. Ən qədim ocaq yeri Azərbaycanın Azıx mağarasında Aşöl təbəqəsində aşkar olunmuşdur. Dairəvi tipli evlərdə ocaq ortada yerləşirdi. Sonralar ocaqlar divarın içərisində düzəldilməyə başladı. Bunlara buxarı da deyilir.

Ən **sadə ocaq** qədimdən mövcud olan tonqal tipli ocaqlardır. Tonqal tipli ocağın iki qarşılıqlı tərəfində yerə çarpaz ağaclar basdırılır, onların üstünə qalın ağac qoyulub xörək bişiriləcək qazan oradan asılır. Turistlər indi də bu üsuldan istifadə edirlər. Elə indinin özündə qadınlar xörək bişirmək istədikdə «gedim bozbaş asım» deyə işə başlayırlar. «Xörək asmaq» sözü buradan meydana çıxıb.

Hazırda Azərbaycanın kənd yerlərində xörək bişirmək, su qızdırmaq, yaxud ev isitmək üçün bir tərəfi açıq, üç tərəfi daşdan, kərpicdən hörülmüş kiçik ocaqlardan istifadə edilir. Ocağın üstünə sac və ya qazan qoyulub müxtəlif ərzaq məhsulları bişirilir. Sac ocaqdan çox-çox sonra icad edilmişdir.

Sac dairəvi formada, ortadan bir qədər qabarıq olub, qutab, yuxa, bozlamac, lavaş, fətir və s. bişirmək üçün işlədilir. Sacın iç tərəfi isə qovurma (saciçi) bişirmək və qovurğa qovurmaq üçün istifadə edilir. Sac Eneolit dövründən məlumdur. Ən qədim növləri daş və gil saclarıdır ki, hazırda onlar, əsasən çuqundan qulplu və qulpsuz düzəldilir. Azərbaycanda arxeoloji qazıntılar zamanı müxtəlif dövrlərə aid daş və gil sac qırıqları tapılmışdır.

Bişirilən məmulatın eyni bərabərdə qızarmasını təmin etmək məqsədilə sacın iç tərəfini sarı torpaq, kül və inək peyini qarışığından hazırlanmış horra ilə şirələyirlər. Sacı qızdırdıqda peyin yanır və məsaməli gil təbəqəsi əmələ gəlir. Sacın üstündə «yuxa» və «xamralı» bişirilir. Sacın içinə (çökük tərəfinə) bəzən çınqıl və ya xırda çay daşları töküb qızdırır və orada uzunsov milli çörək növü olan «Səngək» bişirirlər. Sacda, həmçinin Novruz bayramı ərəfəsində qovurğa qovrulub qovut hazırlanır. İndi Azərbaycanın bütün kənd evlərində sacdan geniş miqyasda istifadə edilir. Sacəppəyi, acıtmalı və digər milli çörək məmulatı sac üstündə bişirilir.

Azərbaycan mətbəxində istifadə edilən ocaq növlərindən biri də manqaldır.

Manqal hələ Eneolit dövründən (odun kəşfindən sonra) məlumdur. Gil və ya metaldan dördküncü, yaxud dairəvi formada hazırlanır. İçərisinə kömür doldurub ev isidilməsində, xörək bişirilməsində və s. istifadə edilir. Kabab manqalı, kürsü (uzun ayaqlı), zəfəran manqalı (beş və ya altıguşəli şəbəkəli dəmir və bürüncdən hazırlanır) kimi müxtəlif manqal növləri məlumdur. Azərbaycanda arxeoloji qazıntılar zamanı Eneolit abidələrindən başlanmış müxtəlif dövrlərə aid manqal qalıqları tapılmışdır.

Hazırda manqaldan kabab bişirmək, külləmə kartof hazırlamaq, çay dəmləmək üçün istifadə edilir. Bu, müasir Azərbaycan mətbəxində ən çox istifadə edilən qədim ocaq növlərindəndir. Hər bir evdə bir manqal və kabab bişirmək üçün 10-12 ədəd şiş olması vacib hesab edilir. Manqalda külləmə üsulu ilə qarğıdalı, alma və heyva bişirilir, «külləmə» və «küllü kömbə» kimi milli çörək məmulatı hazırlanır.

Açıq ocaqların müxtəlifliyinə kiçik xəndəklərdə düzəldilən **çalı** və ya **torpaq sobaları** aiddir. Bunlardan çobanqovurması hazırlanmasında, külləmə kartof bişirmək üçün istifadə edilir. Çalının üstünə sac qoyub müxtəlif çörək və milli çörək məmulatı bişirmək olar. Çalı

tipli ocaqların bir qədər dərində düzəldilməsi təndirlərin (döymə təndir) meydana gəlməsinə səbəb olmuşdur. Təndir, çörək yapmaq üçün istifadə edilən ocaq növlərindən biridir. Kənd yerlərində təndirin yerləşdiyi yerin üstü örtülür və bura təndirxana deyilir. Azərbaycanda təndir Neolit dövrünə təsadüf edir.

Təndir oturaq həyatın mövcudluğunu göstərən maddi mədəniyyət ünsürlərindən biridir. Təndir gil, saman, qum və s. qarışığından hazırlanmış palçıqdan düzəldilir. Qədim zamanlarda təndirdən ev qızdırmaq, gil məmulatı bişirmək, meyvə qurutmaq, körək hazırlamaq və s. üçün istifadə edilirdi. İndinin özündə əhali arasında təndir kababı geniş yayılmış milli yeməklərdən biridir. Yeraltı və yerüstü təndirin «döymə», «badlı», «kərpic» növləri vardır. Təndir Yaxın Şərq, Orta Asiya, Qafqaz xalqlarının məişətində geniş yayılmışdır. El arasında təndir müqəddəs sayılır. Təndirdən indi də istifadə edilir.

Ocaq növlərindən biri də kürədir. Onun bir neçə forması mövcuddur. Kürə palçıqdan, gildən və ya dəmirdən düzəldilir.

Kürə eramızdan əvvəl təqribən 3-cü minillikdən məlumdur. Mingəçevir, Qəbələ, Gəncə və s. yerlərdə aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı eramızdan əvvəl 3-2-ci minilliyə aid müxtəlif kürələr aşkar edilmişdir. Əsasən açıq və qapalı kürələr mövcud olmuşdur. Ən qədim dulus kürəsi Mingəçevirdə Tunc dövrünün axırları, Dəmir dövrünün əvvəllərinə aid ocaq tipli açıq kürələrdir. Eramızdan əvvəl 3-2-ci əsrlərdə ocaq və bişmə kameraları olan düzbucaqlı, ikiyaruslu dulus kürələri meydana çıxır. Orta əsr kürələri, əsasən dairəvi və nisbətən kiçik olmuşdur. Qızdırılmış kürədə şirin çörək, adi çörək və kömbə bişirilir. Kürədən meyvə-tərəvəz qurutmaq üçün də istifadə edilir. Azərbaycanda indi də çörək bişirmək üçün (Şəki kürə çörəyi) kürədən istifadə edilir.

Açıq tipli kiçik kürələrdə körək bişirmək üçün, əsasən kömürdən (ağac kömürü) istifadə edilir. Belə kürələr buxarı içində, divar dibində, təndirxanada, hətta ayrıca iri vedrələrdə düzəldilir. İqtisadi cəhətdən belə kürələr çox əlverişlidir. Az kömürlə iri qazanda körək bişirmək mümkündür. Eyni zamanda belə kürələrdə qazanın qıraqları və altı his olmur.

Buxarı divar içərisində hörülmüş ocaq yeridir. Əsasən, otaqların qızdırılması və körək hazırlamaq üçün istifadə edilir. Azərbaycanda XVIII-XIX əsrlərdə geniş yayılmışdır. Buxarının aşağısında odun və ya kömür yandırmaq və manqal qoymaq üçün yer olur. Tüstü düzbucaqlı, yaxud dairəvi aşırımla sovrularaq bacadan çıxır. Xarici tərəfdən bədii tərtibatlı buxarıların ən gözəl nümunələrinə Şəki, Şuşa, Naxçıvan, Şamaxı, Bakı, Gəncə və başqa şəhərlərdə rast gəlmək olar. Son illər əhali arasında dəbdə olan divar sobası – kamin keçmiş buxarı tipli ocağı xatırladır.

Yuxarıda adları çəkilən ocaqların bütün növlərindən indi də istifadə edilir. Lakin uzun illərdir ki, elektrik cihazları, qaz plitələri və digər qızdırıcı cihazlar, təzyiq altında tezbişirən qazan və tavalar xalqımızın məişətinə daxil olmuşdur.

Milli körəklərimizin ləzizliyini və yüksək dad-tam xüsusiyyətlərini qoruyub saxlamaq məqsədilə milli mətbəxin ocaqları dərindən öyrənilməli, tədqiq edilməli, təkmilləşdirilməli və gələcək nəsillərə çatdırılmalıdır.

MƏTBƏX AVADANLIĞI

Hər bir evdə gündəlik körək bişirmək, şirniyyat hazırlamaq, meyvə-tərəvəzi qış mövsümü üçün müxtəlif üsullarla emal etmək, qonaq qəbulu və şadyanalıq üçün bir çox qabqacaq, alət və s. olmalıdır. 4 nəfərlik ailə üçün ən azı hər birindən 6 ədəd olmaqla çay, desert və körək qaşığı, bıçaq və çəngəl, 6 paylıq nahar və çay dəsti, 6 kasa, 6 piyalə, 6 çay stəkanı və nəlbəki, 6 armudu stəkan və xırda nəlbəki, 6 mürəbbə nəlbəkisi, 4 mürəbbə qabı, 2 şəkər qabı, 2 girdə vaz, 2 oval konfet vazı, 2 tort qabı, 2 meyvə vazı, 2 limon çəngəli, şəkər maşası, tort və pirojna kürəkciyi və başqa qablar olmalıdır.

Mətbəx avadanlığı çox müxtəlif olduğundan, onların qruplar üzrə minimum miqdarı verilir. Bunlar aşağıdakılardır:

Vaxta qənaət məqsədilə istifadə olunan cihaz və alətlər:

1. Müxtəlif gözlük və formaları olan ətçəkən maşın. Burada ət qiyməsi, meyvə-tərəvəz şirəsi, formalı xəmir (məsələn, bamiyə) və başqa məhsullar hazırlanır.

2. Mexaniki (elektriklə işləyən) və ya əllə işləyən qarışdırıcı. Burada krem, qiymə, sous, xəmir, müxtəlif içkilər (məsələn, kokteyl) hazırlanır.

3. Sarımsaqəzən.

4. Taymer (mətbəx saniyəölçəni), taymer məhsulu bişmə müddətini müəyyən etməyə, onun yanmasının, bişib ötməsinin və daşmasının qarşısını almağa imkan verir.

5. Universal sürtkəc. Bununla məhsullar xırdalanır, lentvari və saman şəklində doğranır.

6. Paslanmayan universal açıcı-ştopor. Bununla banka, butulka qapağı və tıxac açılır, içərisində maye olan qablarda dəlik açılır.

7. Enli və dar folqa rulonu.

Hər gün lazım olan alətlər:

1. Dörd ədəd paslanmayan polad bıçaq. Bıçaqların dəstəyi metaldan olsa yaxşıdır. Çünki taxta və sümük (plastmas) dəstəkli bıçaqlar tez çirklənir, kənar qoxu verir. Bıçağın enli və orta uzunluqda olanı ət üçün, 16 sm uzunluqda olanı tərəvəz doğramaq üçün, 10 sm uzunluqda olanı meyvə-tərəvəz təmizləmək, 6 sm uzunluqdakı isə kartofdan və başqa meyvə-tərəvəzdən gözcükləri, zədəli yerləri kənar etmək üçün istifadə edilir.

2. Üç ədəd qayçı. Orta irilikdə olan qayçı balığın üzgəclərini, quyruğunu təmizləmək və çox da iri olmayan balıqları tikələr doğramaq üçündür. İri (hətta sümüyü kəsə bilən) qayçı ilə toyuq, ördək və başqa ev quşları təmizlənir. Kiçik qayçı isə süd paketi, qaymaq və kəsmik kisəciyi kəsmək üçündür.

3. Bıçaq və qayçı üçün itiləyici lövhə (bülöv) olmalıdır ki, vaxtaşırı onları itiləmək mümkün olsun.

Taxtadan və müxtəlif ağaclardan hazırlanan əl alətləri:

1. Taxta çəkic (ət tikələrini döyəcləyib yumşaltmaq üçün).

2. Məhsulları doğramaq üçün ölçüsü 70x50 və 45x30 sm olan taxtalar. Böyüyü xəmir məmulatı, 3 ədəd kiçiyi isə ət, balıq və tərəvəz üçün. Salat və vineqret üçün (bişmiş tərəvəzi və əti doğramaq üçün) ayrıca taxta olmalıdır.

3. Dairəvi formada vərdənə.

4. Üç ədəd oxlov. İkidəstəli, birdəstəli oxlov və yuxayayan oxlov.

5. Qovurma qarışdırmaq və südlü sıyıq üçün 2-3 çömçə, 1 iri çömçə (dovğa bulamaq üçün).

6. Püre hazırlamaq, yəni meyvə və giləmeyvəni əzib çiy mürəbbə halına salmaq üçün əltutan yeri olan silindrik formalı döyəcləyici.

Müxtəlif isti körəklər, çay və qəhvə hazırlamaq üçün istifadə olunan qablar:

1. Su qaynatmaq üçün 3-4 l-lik çaynik.

2. Qəhvə bişirmək üçün qəhvədan.

3. Çay dəmləmək üçün 2 çini çaynik (1,5 l və 750-800 ml tutumlu).

4. 6-8 qazan. Duru körəklər üçün iri, çox da dərin olmayan emallı qazan; 2 alüminium qazan – biri enli yastı süd qaynatmaq üçün, o biri düşbərə, xəmiraşı bişirmək üçün; kisel və kompot üçün orta irilikdə emallı qazan; metal qazanlar – sıyıq üçün dibi dairəvi və qalın olan qazan, ət qovurmaq, qazankababı, balıq bişirmək və plov dəmə qoymaq üçün yarımdairəvi, qalın dibi və divarları olan qazan (yaxşı olar ki, mis qazan).

5. Yastı qazanlar – qızartmaq və öz buğunda bişirmək üçün iri və orta irilikdə metal qazanlar; krem, sous üçün kiçik emallı çuqun qazan, mannı sıyığı, südlə kakao və qəhvə hazırlamaq üçün orta və kiçik ölçülü emallı qazan.

6. Tava, sac, metal təbəqələr. Kartof qızartmaq, soğan və yerkökü qovurmaq üçün tavalar, blin (yelapardı) üçün qara çuqun tavalar, ət və toyuq pörtmək üçün iri dərin tava, balıq bişirmək, qədaib (omlet) hazırlamaq, uşaqlara körək bişirmək üçün emallı çuqun tava, balığı tez bişirmək, duxovkada qızartma hazırlamaq və həlməşik bişirmək üçün 3 ədəd iri yastı emallı yarımqazan, şirin körəklər və qızartma üçün hündürkənarlı dəmir tava, çörək və qənnadı məmulatı bişirmək üçün 3 ədəd dəmir təbəqə, yuxa bişirmək üçün sac.

7. Mətbəx qaşıqları: qarnirləri tökmək üçün paslanmayan poladdan 2 – iri qaşıq, 2 kəfkir.

8. Süzmək və ələmək üçün alətlər: süzgəc, un ələmək üçün metal ələk, 2 ədəd narın və iri gözlü ələk, taxta qəfəsə, enli və dar qıf, təmiz dəsmal yığımı – kətan dəsmallar, tənzif, bez parça.

9. Əzmək üçün cihazlar: 3-4 müxtəlif ölçülü çini həvəngdəstə; taxta və metal həvəngdəstə (qoz-fındıq əzmək üçün); 2 püre əzən silindrvari taxta, taxta kürəcik.

Hər bir mətbəxdə vacib olmayan, lakin arzu olunan cihazlar:

1. Şirəbişirən.
2. Mətbəx kombaynı.
3. Elektroqril (qızdırıcı şkafın qəfəsi ilə əvəz etmək olar).
4. Standart bıçaq yığımı və başqa əşyalar (12 ədəd).
5. Universal şirəçəkən (ətçəkən maşının əlavəsi və ya əl şirəçəkəni ilə əvəz etmək olar).
6. Vakuum yeşik (ikiqat folqadan hazırlanmış paketlə əvəz etmək olar).
7. Qəhvəbişirən.
8. Badamçəkən maşın.

Xörək hazırlamağa və şirniyyat bişirməyə həvəsi olanlar üçün lazım olan bir sıra cihaz və alətlər:

1. Plov, kabab, buğlama və digər Şərq xörəkləri üçün qazan.
2. Şərq şirniyyatı üçün 15x40 sm ölçülü mərmər lövhə (səthinə yağ sürtülmüş mərmər lövhəyə halva, nuqa, qozinək, karamel, ballı şirniyyat yapışmır).
3. Tort bəzəmək və müxtəlif formada krem çökdürmək üçün formalı çıxıntıları olan qənnadı kisəsi. Bunun köməyi ilə tort və pirojna bəzəmək, əzmə və fisincanı formalı bəzəmək mümkündür.
4. Qənnadı məmulatı, meyvə və tərəvəz kəsmək üçün xüsusi formalar.
5. 4 ədəd piti qabı və yaxud şorba və ət bişirmək üçün xüsusi saxsı qablar.
6. 2 ədəd emallı çuqun qazan (qızdırıcı şkafda quru xörək hazırlamaq üçün).
7. Həlməşikdə ət və soyuq xaş hazırlamaq üçün düzbucaq formalı emallı tabaq.
8. Şərbət, mürəbbə, krem və sukat (quru mürəbbə) hazırlamaq üçün 2 ədəd müxtəlif həcmli emallı və 1 mis taz.
9. Orta ölçülü 4 emallı kasacıq.
10. Metal və ya plastmas düşbərəkəsən.
11. 6-8 piyalə (masqura).
12. Biskvit üçün 2 dairəvi forma.
13. Mayalı xəmirdən məmulat üçün 2 forma.
14. İkiqat ayrılan dibi olan kəsmik tortu üçün 1-2 forma.
15. Buxarda bişirmək üçün torlu qəfəsə.
16. Mürəbbə və sukat hazırladıqda yarımfabrikatları süzmək və qurutmaq üçün həsir xəlbir.

Yuxarıda qeyd edilənlərdən başqa, mətbəxdə xörək qarışdırmaq və qovurmaq üçün iri qaşıq və çəngəllər, peçenye və piroq götürmək üçün kürəkciklər, müxtəlif ölçülü bıçaqlar və balığın pulcuqlarını təmizləmək üçün xüsusi alət, kartof təmizləyən bıçaq, 5 kq-lıq tərəzi, 125 q-lıq balans tərəzisi, 1 l-lik dolça, qəhvəbişirən, elektrik samovarı, çayniki, tezbişirən qazan, «Çudo» peçi olsa yaxşıdır. Bəzən belə hesab edirlər ki, mətbəxdə irili-xırdalı 24 qazan olmalıdır, lakin 4-5 nəfərlik ailə üçün müxtəlif ölçülü 6 qazan bəsdir. Hər bir evdə elektrik qəhvəüyüdəni (burada ədviyyat da üyütmək olur), mikser, elektrik ətçəkən maşını, şirəçəkən, kabab manqalı və 10-12 ədəd şiş olması məsləhətdir. İstiyədavamlı şüşə qablar çox rahat və gigiyenik cəhətdən yaxşıdır.

Mətbəx avadanlığını daim təmiz saxlamaq və onlara vaxtaşırı qulluq etmək vacibdir. Qablar və alətlər təmiz yuyulmalı, qurudulmalı və bağlı yerdə saxlanılmalıdır ki, toz basmasın. Mətbəxdə stol üstə qoyulmuş cihaz və alətlərin üzərinə təmiz dəsmal və ya tənzif salınmalıdır. Alüminium və emallı qazanları çay sodası ilə təmizləmək lazımdır. Nikelli

qazan, çaynik və samovarı sabun və yumşaq əski ilə yuyub təmiz suya çəkdikdən sonra dəsmalla quruyana qədər silmək lazımdır. Emallı qazanlarda yalnız duru xörəkləri bişirmək olar. Sıyıq və quru xörəklər emallı qazanların dibinə yapışıb yanır. Gil qablarda, əsasən meyvə-tərəvəz isladılır, duza və turşuya qoyulur. Bu qabları istifadə etdikdən sonra təmiz yumaq, qurutmaq və ağzı açıq saxlamaq lazımdır.

Milli xörəklərimiz ta qədimdən mis qazanlarda bişirilir. Bu zaman xörək daha dadlı olur. Ona görə də milli mətbəxin əşyalarına mis qazan, süzgəc, tava, sini, kəfkir, abgərdən və s. də daxildir. Qeyd etmək lazımdır ki, keçmişdə olduğu kimi, indi də mis qazanları və qabları vaxtaşırı qalaylayırlar ki, xörəyə və eləcə də orqanizmə həddindən artıq mis düşməsin. Bəzi xörəklər, məsələn, piti aşxana və restoranlarda xüsusi gil qablarda (piti qabında) bişirilir və onun içərisində də süfrəyə verilir.

ƏSAS QİDA MADDƏLƏRİ

Gündəlik qida rasionuna müxtəlif ərzaqlar daxil edilir. Çörək-bulka məmulatı, un və yarmadan hazırlanan xörəklər, şirniyyat, süd, ət, balıq və digər məhsullar kimyəvi tərkibcə bir-birindən fərqlənir. Bu məhsulların tərkibində zülal, yağ, karbohidrat, mineral maddə, su, vitamin və orqanizm üçün lazım olan digər bioloji fəal maddələr vardır ki, bunların insanın böyüməsi və normal həyat fəaliyyəti üçün əhəmiyyəti böyükdür.

Zülallar aminturşulardan təşkil olunmuş irimolekullu üzvi birləşmələrdir. Canlı hüceyrənin əsas tərkib hissəsi olub orqanizmdə gedən biokimyəvi reaksiyalarda mühüm rol oynayır. Maddələr mübadiləsi, böyümə və çoxalma qabiliyyəti zülal maddələrlə əlaqədardır. Onların orqanizm üçün həm plastik, həm də energetik əhəmiyyəti vardır.

Zülal sözü ərəbcə yumurta ağının adından götürülmüşdür. Çünki yumurta insanlara ilk tanış olan zülal maddə ilə zəngindir.

İnsan orqanizmi zülal sintez etmək üçün bitki və heyvan mənşəli məhsullardakı zülallardan istifadə edir. İnsan bədəninin hər 1 kq-ı üçün gündə 1,3 q zülal lazımdır. Ona görə də orta yaşlı insan 1 gündə qida ilə 80-100 q zülal qəbul etməlidir. Bu zülalın 50%-dən çoxu heyvanat mənşəli məhsullardakı (ət, süd, balıq, yumurta) zülalın hesabına ödənilməlidir. Kaloriliyinə görə gündəlik qida rasionunun 11-13%-i zülalların payına düşməlidir.

Ərzaq məhsullarında zülalların faizlə miqdarı aşağıdakı kimidir: buğda – 12-16; çovdar – 9-17; düyü – 8-11; noxud – 23-30; soya – 33-40; kartof – 1,5-2,0; meyvə və giləmeyvələr – 0,5-1,5; buğda çörəyi – 5,8-7,8; quru ağ göbələk – 36,7; qarğıdalı lopası – 14,9; makaron məmulatı – 11,0; ət – 14-20; balıq – 13-18; balıq kürüsü – 26,7; süd – 3,4; yumurta – 12-13; pendir – 22-29; yağsız kəsmik – 17,5; kərə yağı – 0,5; xama – 2,0-3,0.

Zülallar 20 müxtəlif aminturşulardan təşkil olunmuşdur.

İnsan orqanizmində aminturşuların çoxu maddələr mübadiləsinin bəzi azotsuz məhsulları ilə mənimsənilən azotdan sintez edilir. Lakin 8 aminturşunu insan orqanizmi sintez edə bilmir. Ona görə də bunlar əvəzedilməz aminturşular adlanır. Əvəzedilməz aminturşulara triptofan, leysin, izoleysin, lizin, valin, treonin, metionin və fenilalanin aiddir. Orqanizmin əvəzedilməz aminturşularla kifayət qədər təmin olunub-olunmaması qidadakı zülalların miqdarı və aminturşunun tərkibi ilə müəyyən edilir.

Orqanizm üçün vacib sayılan bütün əvəzedilməz aminturşulu zülallar tam dəyərli sayılır. Zülalda hər hansı bir əvəzedilməz aminturşu çatışmazsa, o tam dəyərli hesab olunmur.

Heyvanat mənşəli məhsullardan südün, toyuq yumurtasının, ət və balıq əzələlərinin, həmçinin kartofun, soya, qarabaşaq, vələmir və noxudun zülalları tam dəyərli sayılır. Buğda, çovdar, düyü, arpa zülalları da dəyərlidir, lakin onlarda lizin, metionin və triptofan azdır.

Məhsulun tərkibindəki zülalların ümumi miqdarını və ondakı aminturşunun tərkibini bilməklə tam bioloji dəyərliyə malik qida rasionu tərtib etmək olar. Heyvanat və bitki mənşəli ərzaq mallarından istifadə etməklə hazırlanan xörəklər bu tələbata cavab

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin İşlər İdarəsi
PREZİDENT KİTABXANASI

verir. Bu məqsədlə, un və yarmadan hazırlanan xörəklərə, süd, qaymaq, xama, kəsmik və digər süd məhsulları, ət və balıq xörəklərinə isə tərəvəz, göyərti və kartof əlavə edilməsi məsləhət görülür. Eyni zamanda paxlalı-dənli bitkiləri digər yarma və tərəvəzlərlə birlikdə yemək lazımdır.

Gündəlik qidada zülal çatışmadıqda maddələr mübadiləsi pozulur, iş qabiliyyəti və orqanizmin infeksion xəstəliklərə qarşı müqaviməti azalır. Uşaqlarda uzun müddət zülal çatışmamazlığı boy artımı və zehni qabiliyyətin inkişafdan qalmasına səbəb olur.

Normadan artıq zülal qəbul edilməsi də orqanizm üçün zərərlidir, çünki bu, bağırsaqlarda zəhərli maddələrin toplanmasına səbəb olur, çürümə prosesləri sürətlənir, iştaha pisləşir, əsəb sisteminin, böyrək və qaraciyərin funksiyası pozulur. Uşaqların zülalla zəngin məhsullarla qidalandırılması onların vaxtından əvvəl inkişafına, həddindən artıq kökəlməsinə və psixi fəaliyyətlərinə mənfi təsir göstərir. Yaşlılarda isə artıq zülal qəbulu böyrəkdə daş əmələ gəlməsinə və digər xəstəliklərin baş verməsinə səbəb olur. Tərkibində zülalla yanaşı heyvanat yağı olan kolbasa və digər ət məmulatlarının çox qəbul edilməsi də sağlamlığa mənfi təsir göstərir.

Zülalların həzminə onların isti emal prosesləri və xörəyin hazırlanma üsulları müəyyən dərəcədə təsir edir. Bir çox ərzaq məhsullarının zülalları bişirildikdən sonra həzmedici fermentlərlə daha asan və tam parçalanır və mənimsənilir. Lakin zülalların 200°C-dən yüksək temperaturda qızdırılması nəticəsində onların həzmi və mənimsənilməsi aşağı düşür. Eyni zamanda aminturşuların parçalanma məhsulları orqanizm üçün zərərlidir.

Yağlar qidanın əsas komponentidir. Kərə yağı, marqarin, əridilmiş yağ, bitki yağları, kulinar yağları müxtəlif kulinar məmulatlarının dadını, ətrini yaxşılaşdırmaqla bərabər, onların qidalılığını da artırır. Bu yağlar kulinar emalı zamanı məhsula əlavə edilir. Lakin ərzaq məhsullarının tərkibində də yağ olur.

Yağlar bütün bitki və heyvanat mənşəli məhsulların canlı hüceyrəsinin tərkibinə daxildir. Ona görə də gündəlik qidanın tərkibində mütləq yağ olmalıdır. Yağlar orqanizm üçün enerji mənbəyidir, çünki eyni miqdar yağ zülallara və karbohidratlara nisbətən iki dəfədən də çox enerji verir. Yağların yüksək qidalılıq dəyəri bir də onunla izah edilir ki, bioloji fəal maddələr, o cümlədən A, D, E və K vitaminləri, fosfolipidlər, sterinlər yağda həll olmaqla orqanizmdə asan mənimsənilir.

Yağlar qida məhsulu kimi karbohidratlar və zülallarla yanaşı orqanizm üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir. Gündəlik qida rasionunda yağların miqdarı ümumi enerji dəyərinin 30%-ə qədərini təşkil edir. Orta yaşlı insan gündə 80-100 q yağ yeməlidir ki, bunun da 20 q-ı inək yağı, 25 q-ı bitki yağı, 20 q-ı heyvanat, 30 q-ı marqarin və mətbəx yağları təşkil edir. İstehlak olunan yağların tərkibində 2-6 q polidoymamış yağ turşuları, 5 q fosfolipidlər və 0,3-0,6 q xolesterin olmalıdır.

Kaloriliyinə görə gündəlik qida rasionunun 30%-i yağların payına düşməlidir.

Ərzaq məhsullarında yağların faizlə miqdarı aşağıdakı kimidir: günəbaxan toxumu – 35-55; kakao paxlası – 55; yerfındığı – 40-55; qoz – 58-74; buğda – 1,5; çovdar – 2,0; vələmir – 6,0; çovdar çörəyi – 0,4-06; təzə tərəvəz – 0,1-0,5; təzə meyvə – 0,2-0,4; mal əti – 3,8-25,0; donuz əti – 6,3-41,3; qoyun əti – 5,8-33,6; balıq – 0,4-20; inək südü – 3,5-4,5; yumurta – 12,1; inək yağı – 80,0-84,0; ərinmiş yağ – 99.

Yağlar kimyəvi tərkibcə üçatomlu spirt-qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir.

Yağların tərkibində, əsasən doymuş və doymamış yağ turşuları, nadir hallarda tsiklik və hidrooksiturşular olur. Hazırda 170-dən çox yağ turşusu məlumdur.

Doymuş yağ turşularına yağ, kapron, kapril, kaprin, laurin, miristin, palmitin, stearin, araxin və digər turşular aiddir.

Doymamış yağ turşularından ən çox rast gələni olein, linol, linolen və araxidon turşularıdır. Əgər yağların tərkibində doymamış yağ turşularından olein, linol və linolen turşuları çoxluq təşkil edirsə, bu yağlar maye halında olur. Əgər yağın tərkibində doymuş yağ turşularından kaprin, laurin, palmitin, stearin və araxin turşuları çoxdursa, belə yağlar

bərk konsistensiyalı olur. Bitki mənşəli yağlarda doymamış yağ turşuları çoxluq təşkil edir. Ona görə də kakao və kokos yağından başqa bütün bitki yağları otaq temperaturunda maye konsistensiyalı olur.

Yağların mənimsənilməsi onlardakı yağ turşularının tərkibindən, eləcə də yağın ərimə temperaturundan asılıdır. Mənimsənilməsinə görə yağları 3 qrupa bölmək olar. Ərimə temperaturu 37°C-dən aşağı olan yağlar orqanizmdə 91-98% mənimsənilir. Bu qrupa maye bitki yağları, süd yağı, əridilmiş donuz yağı, qaz və başqa quşların yağları və balıq yağı aiddir.

Ərimə temperaturu 37°C-dən yüksək olan yağlar orqanizmdə 90% mənimsənilir. Məsələn, qaramalın toxumadaxili piyi.

Ərimə temperaturu 50-60°C olan yağlar orqanizmdə çox pis mənimsənilir. Yağların ərimə temperaturu: qaz yağı – 26-34; mal yağı – 31-38; toyuq yağı – 33-40; donuz yağı – 36-46; qoyun yağı – 44-51; inək yağı – 26-32°C-dir.

Heyvanat yağlarının yüksək temperaturda əriməsi onların orqanizm tərəfindən mənimsənilməsini çətinləşdirir. Eyni zamanda heyvanat yağlarında xolesterinin miqdarı nisbətən çoxdur. Qidada heyvanat yağının çox olması mədəaltı vəzinin şirə ifrazını azaldır, zülalların, kalsium və maqneziumun mənimsənilməsini zəiflədir, qida həzmini, yağ və xolesterin mübadiləsini pozur, qanın laxtalanmasını yüksəldir, orqanizmdə yağ ehtiyatını artırır. Yağlı ət və süd məhsulları ilə qidalananlarda ateroskleroz daha çox müşahidə edilir, kökəlmə, ürəyin işemiyası, beyin damarlarının trombozu əmələ gəlir.

Qeyd etmək lazımdır ki, rafinadlaşdırılmamış təzə bitki yağlarının qidalılıq dəyəri rafinadlaşdırılmış yağlardan üstündür. Çünki yağları rafinadlaşdırdıqda onların tərkibindəki fosfatidlər, sterinlərin və E vitamininin çox hissəsi ayrılır. Eyni zamanda yağların uzun müddət termiki emaldan keçirilməsi bioloji fəal maddələrin parçalanmasına və zərərli maddələrin toplanmasına səbəb olur. Belə maddələr qızardılan məhsulun səthinə hopur və nəticədə orqanizmə mənfi təsir göstərir. Qida rasionunun tərkibində yağın miqdarını optimallaşdırmaq məqsədilə geniş çeşiddə yağlılığı az olan süd məhsulları istehsal edilir. 3%-li yağ əvəzinə 1-1,5%-li süd və turşudulmuş süd məhsulları, yağsız kəsmik, yaxma kərə yağı (61,5%-li yağ) istehsalı məhsullarda yağın miqdarının azaldılmasına imkan verir.

Karbohidratlar insanların qidasında əsas yer tutur və doyma hissinin yaranmasında böyük rolu vardır. Karbohidratlar bitki mənşəli məhsullarda olur. İnsanın həyat fəaliyyətinə təsirinə görə onlar 2 böyük qrupa bölünür: həzmolunan (mənimsənilən) və həzmolunmayan (mənimsənilməyən) karbohidratlar. Həzmolunan karbohidratlara şəkərlər və nişasta, həzmolunmayanlara sellüloz, hemisellüloz və pektin maddələri aiddir.

Ortayaşlı adam gündə 400-600 q, yaşlılar isə 300-400 q karbohidrat qəbul etməlidir. Bunun 50-100 q-ı təmiz şəkərdən, 300-500 q-ı isə nişastadan ibarət olmalıdır. Karbohidratlar orqanizmdə 100% mənimsənildikdə 1 q-ı 3,75 kkal (15,7 kCoul) enerji verir. Həzmolunan karbohidratlarla yanaşı orqanizmin 2-5 q miqdarında həzmolunmayan karbohidratlara (sellüloz, hemisellüloz, pektin) da ehtiyacı vardır. Bunlar orqanizmdə müəyyən fizioloji rol oynayırlar.

Şəkər. Bunlardan ərzaq mallarında ən çox rast gələni qlükoza, fruktoza və saxarozadır.

Qlükoza üzüm şəkəri adlanır. Sərbəst halda meyvələrin (0,4-30%), balın (36%) və üzümün (15%) tərkibində olur. Az miqdarda ət, balıq və dənli bitkilərin tərkibində də vardır. Qlükoza suda yaxşı həll olur, dadı şirindir və orqanizmdə asan mənimsənilir. Sənayedə qlükozanı kartof və ya qarğıdalı nişastasını hidroliz etməklə alırlar.

Fruktoza meyvə şəkəri adlanır. Sərbəst halda bir sıra meyvələrin (7,2%), çiçək nektarının və balın (37%) tərkibində olur. Birləşmiş halda isə saxarozanın, rafinozanın və polufruktozidlər adlanan polisaxaridlərin (inulin və s.) tərkibində rast gəlir.

Saxaroza (çuğundur və ya qamış şəkəri) bitkilərdə geniş yayılmışdır. Bu qrupa aid olan başqa şəkərlərə nisbətən yeyinti məhsullarında daha çox rast gəlir. Şəkərdə (99,9%), şəkər çuğundurunda (17,5%), şəkər qamışında (20%), meyvə-tərəvəzdə (10%-ə qədər), balda

(2%) və başqa məhsullarda olur. Saxaroza suda yaxşı həll olur. 180-188°C-də əriyir. Qatı məhlulları asanlıqla kristallaşır.

Maltoza ən çox səməndə rast gəldiyindən səməni şəkəri adlanır. Nişastanın və qlikogenin fermentativ hidrolizi zamanı əmələ gəlir. Ona sərbəst halda cücərmiş dənli bitkilərin (arpa, buğda, çovdar) tərkibində rast gəlmək olur. Maltoza maya fermentlərinin təsiri ilə asanlıqla qıcqırır, suda yaxşı həll olur, nisbətən az şirindir.

Laktoza (süd şəkəri) heyvan orqanizmində sintez olunan yeganə şəkərdir. İnək və keçi südündə 4-5% laktoza olur. Laktoza kefir, qatıq və qımızın tərkibində olan xüsusi maya fermentinin təsiri ilə qıcqırır və süd turşusu əmələ gəlir.

Nişasta bitkilərin ən mühüm ehtiyat qida maddəsidir. İnsanın gündəlik qidasında isə bütün karbohidratlar arasında birinci yeri tutur. Nişasta bitki toxumalarında təbəqəli quruluşa malik olan dənələr şəklində yerləşir. Düyüdə – 82%, paxlalı-dənli bitkilərdə – 50-60%, dənli bitkilərdə – 60-75%, kartofda – 12-26%, unda – 70-78%, çörəkdə – 43-56% nişasta olur. Nişasta, həmçinin yetişməmiş meyvədə olur və yetişmə dövründə şəkərə çevrilir.

Sellüloz təbiətdə ən çox yayılmış üzvi maddədir. Bitkilərin quru maddəyə görə ümumi kütləsinin 40-50%-ni təşkil edir. Yeyinti məhsullarından əla sort unda (0,15%), kəpəkli unda (1,8-2,2%), meyvə-tərəvəzdə (0,5-1,6%), buğdada (2,0%), darıda (0,8%), arpada (4,5%), soya ununda (3,5-5%) və başqa məhsullarda vardır. Sellüloz mədə-bağırsaq sistemində, demək olar ki, heç dəyişmir. Fermentlər sellülozanı həzm edə bilmir. Lakin az miqdarda (0,6%-ə qədər) qidanın tərkibində olduqda bağırsağı qıcıqlandırır və mədə-bağırsaq sistemində qidanın hərəkətini nizamlayır.

Mineral maddələr orqanizmdə sintez oluna bilmir və mütləq qida ilə qəbul edilməlidir. İnsan orqanizminin normal fəaliyyəti üçün mineral maddələrin çox əhəmiyyəti vardır. Məhsulun qidalılıq və bioloji dəyərliliyi üçün onların rolu böyükdür. Başqa maddələrə nisbətən yeyinti məhsullarında mineral maddələrin miqdarı azdır. Ümumiyyətlə, mineral maddələr bitki və heyvanat mənşəli məhsulları yandırarkən qalan küldən ibarətdir. Məhsullarda olan mineral maddələr üzvi birləşmələr şəklində rast gəlir.

İnsanın gündəlik əsas mineral maddələrə orta tələbi (mq-la) aşağıdakı kimidir:

Fosfor – 1000-1500	Sink – 10-15
Kalsium – 800-1000	Xrom – 2-2,5
Natrium – 4000-6000	Mis – 2
Kalium – 2500-3000	Kobalt – 0,2-0,1
Xloridlər – 5000-7000	Molibden – 0,5
Maqnezium – 300-500	Selen – 0,5
Dəmir – 15-20	Ftor – 0,5-1,0
Manqan – 5-10	Yod – 0,2-2

Yeyinti məhsullarında P, Ca və Fe olmasının əhəmiyyəti xüsusilə böyükdür. Məhsulun keyfiyyətini və yararlılığını müəyyən edərkən nəzərə alınır.

Mineral maddələr şəkərdə – 0,05-0,03%, pardaqlanmış düyü yarmasında – 0,36%, unda – 0,5-2,0%, meyvə-tərəvəzdə – 0,3-1,8%, ət və balıqda – 0,7-1,9%, kakao tozunda isə – 6-7% olur.

Yeyinti məhsullarında rast gələn mineral maddələr 3 qrupa bölünür: 1. Makroelementlər – Fe, P, Ca, Na, Cl, S, Si və b.; 2. Mikroelementlər – Ba, Br, B, J, Co, Mn, Cu, Mo, Pb, F, Zn, Cr və b.; 3. Ultramikroelementlər – uran (U), torium (Th), radium (Ra), titan (Ti), samarium (Sm), serium (Ce), lantan (La) və s.

Makroelementlərdən orqanizm üçün Ca, Mg, P, K və Fe-un əhəmiyyəti böyükdür.

Kalsium (Ca) duzları sümük toxumasında ehtiyat şəklində yerləşir və sümüyün əsasını təşkil edir. Yaşlı insan orqanizmində 2 kq-dan artıq kalsium duzları olur. İnsan orqanizminin kalsium duzlarına gündəlik tələbatı bədən çəkisinin hər kq-da 10 mq, uşaqlarda isə 50 mq-dır. Qidalanma üçün kalsiumun yüksək keyfiyyətli mənbəyi süddür, 500 ml süd və ya 100 q pendir yaşlı insanın kalsiuma olan sutkalıq tələbini ödəyir.

Fosfor (P) kalsium kimi sümüyün tərkibində rast gəlir. O, həmçinin sinir toxumalarında da olur. Karbohidrat, zülal və yağların həzmində iştirak edir. Balıq, balıq kürüsü, tərəvəzlər, göbələklər, pendir və ət fosforla zəngindir.

Dəmir (Fe) qanda – hemoqlobinin tərkibində və əzələlərdə rast gəlir. Ən çox ət, qaraciyər və beyində, qarabaşaq və ələmir yarmasında, narda, yumurta sarısında və giləmeyvələrdə olur. Meyvə-tərəvəzlərdəki dəmir yaxşı mənimsənilir. İnsan qidasında dəmir çatışmadıqda alimentar anemiya (qida anemiyası) baş verir.

Kalium (K) toxumalardakı suyun miqdarını nizama salır və ürəyin işini yaxşılaşdırır. Toxumalarda kaliumun mübadiləsi son dərəcədə sürətlə gedir. Ən çox meyvə-tərəvəzdə, o cümlədən badımcan, boranı, pomidor, kələm, kartof, qurudulmuş üzüm, qara gavalı və qaysıda olur.

Maqnezium (Mg) orqanizmdə gedən fermentativ proseslərdə iştirak edir. Sinir və əzələ sisteminin normal fəaliyyəti üçün vacib hesab edilir. Ən çox paxlalı-dənli bitkilərdə, çovdar çörəyində və meyvə-tərəvəzdə rast gəlir.

Xlor mədə şirəsində olan duz turşusunun tərkibinə daxildir.

Natrium maddələr mübadiləsində iştirak edir və toxumalarda osmotik təzyiqi müəyyən normada saxlayır. Bütün fizioloji funksiyaların normallığını təmin etmək üçün hər gün bütün yeməklərlə birlikdə 10-15 q xörək duzu qəbul edilməlidir.

Mikroelementlər yeyinti məhsullarında cüzi miqdarda rast gəlir və bunların miqdarı mikroqramm və ya qamma ilə göstərilir. Mikroelementlərin də orqanizm üçün böyük əhəmiyyəti vardır. Belə ki, Cu və Co qanın əmələ gəlməsində, F və Mn dişlərin formalaşmasında iştirak edir. Yod qalxanabənzər vəzinin tərkibinə daxil olur. Yod çatışmadıqda endemik ur (zob) və diş-damaq xəstəliyi əmələ gəlir.

Mikroelementlərin miqdarca çoxluğu orqanizmə zəhərli təsir göstərir. Bəzi yeyinti məhsullarının (konserv, qənnadı məmulatı, sirkə və s.) keyfiyyəti yoxlandıqda onlarda Zn, As, Hg, Pb, Cu və Sn olub-olmaması müəyyənləşdirilir, çünki bu elementlər zəhərlidir. Məhsulun 1 kq-da 0,03 q mis, 0,4 q sink, 0,3 q qurğuşun və 0,001 q arsen olduqda, o zəhərli hesab edilir.

Standartlarda 1 kq məhsulda 5-10 mq-a qədər mis, 50 mq-a qədər sink və 120-200 mq qalay olmasına icazə verilir. Qurğuşun, civə və arsen duzlarının olmasına qəti yol verilmir.

Yeyinti məhsullarında mineral maddələrin olması ilə yanaşı onların nisbəti də düzgün olmalıdır. Belə ki, maqnezium, kalsium və fosforun nisbəti 0,6:1:1,5 nisbəti kimi olmalıdır. Fosforun artıq miqdarı kalsiumun mənimsənilməsinə maneçilik törədir. Mineral maddələrin yaxşı mənimsənilməsinə vitaminlər təsir edir. Məsələn, kalsium yalnız D vitamininin iştirakı ilə yaxşı mənimsənilir. Qida zəngin olduqda, orqanizm müxtəlif mineral maddələrlə lazımi qədər təmin olunur.

Su təklikdə qida maddəsi hesab edilmir, lakin onsuz həyat mövcud ola bilməz. Bütün maddələr mübadiləsi prosesləri, o cümlədən qidanın həzmi, qan vasitəsilə qidalı maddələrin toxumalar ötürülməsi, orqanizmdə maddələr mübadiləsinin son məhsullarının ifraz edilməsi suyun iştirakı ilə gedir. İnsan susuz bir neçə gün yaşaya bilər. Su maddələr mübadiləsində iştirak etdiyindən insan qidasına böyük əhəmiyyət kəsb edir.

Ayrı-ayrı məhsullarda suyun miqdarı müxtəlif olur və suyun az-çoxluğu məhsulun ümumi xassəsinə, o cümlədən saxlanılma qabiliyyətinə təsir göstərir.

Yeyinti məhsullarında suyun faizlə miqdarı aşağıdakı kimidir: kartof – 67-83; xiyar – 95; alma – 83-88; qərzəkli meyvələr – 6-14; süd – 87-90; ət – 58-74; balıq – 62-84; pendir – 42-52; çörək-kökə məmulatı – 34-51; kərə yağı – 16-20; kartof nişastası – 20; bal – 22; un – 13-15; çay – 7; toz kakao – 6; quru süd – 4; ərimiş yağ – 1; rafinad şəkər – 0,2-0,4; toz şəkər – 0,14.

Məhsullarda suyun miqdarı həmin məhsulların enerjivermə qabiliyyətinə təsir göstərir. Bununla yanaşı çörəyin, meyvə və tərəvəzin konsistensiyasını, dadını və ətrini saxlamaq üçün onlarda olan suyun miqdarın dəyişmək məsləhət deyildir. Meyvə-tərəvəzdə olan suyun az miqdarda belə azalması, onların keyfiyyətini aşağı salır.

İnsan orqanizmində optimal su balansını saxlamaq məqsədilə bədənin hər kq-na gündə 35-40 ml, başqa sözlə 2,5 l su qəbul olunmalıdır. Bunun 1-1,5-i sərbəst su (içkilər, çay, duru xörəklər) kimi, qalan hissəsi isə ərzaq məhsullarının və kulinar məmulatlarının tərkibindən qəbul edilir.

Çox su içilməsi orqanizmdən mineral maddələrin və vitaminlərin həddindən artıq xaric olunmasına (sidik və tər vasitəsilə) səbəb olur. Suyun normadan az qəbul edilməsi isə orqanizmin su-duz mübadiləsinin pozulmasına səbəb olur.

İçməli suya müəyyən tələblər verilir. Suyun keyfiyyəti onun şəffaflığına, rənginə, dad və iyinə, mikroorqanizmlərlə çirklənməsinə və həmçinin onda həll olmuş kalsium və maqnezium duzlarının miqdarına (suyun codluğuna) görə müəyyən edilir. Cod suda yarma və tərəvəz pis bişir, çay yaxşı dəm almır. Mineral duzların miqdarı 1 l-də 500 mq-dan çox olmamalıdır.

Vitaminlər insanların qidalanmasında əsas qida maddələrinə (karbohidrat, yağ, zülal və mineral maddələr) nisbətən cüzi miqdarda tələb olunan, müxtəlif kimyəvi tərkibə və quruluşa malik üzvi birləşmələr qrupudur. Vitaminlər, əsasən bitkilər, mikroorqanizmlər və qismən heyvanlar tərəfindən sintez olunan bioloji fəal maddələrdir. Orqanizmin həyat fəaliyyəti və maddələr mübadiləsinin normal getməsi üçün vitaminlərin olduqca böyük əhəmiyyəti var.

Hazırda 30-a qədər vitamin və vitaminəbənzər maddə məlumdur. Müasir dövrdə ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyərini artırmaq məqsədilə onları süni olaraq vitaminləşdirirlər. Son illər süni surətdə vitaminləşdirilmiş qənnadı məmulatı, süd, marqarin və digər məhsulların istehsalı xeyli artırılmışdır.

Vitaminlər suda və yağda həll olmasına görə 2 qrupa bölünür:

1. Suda həll olanlar – B_1, B_2, B_6, PP, B_3, B_{12}, B_c, H, C, P, B_{15} və s.
2. Yağda həll olanlar – A, D, E, K.

Əsas vitaminlərlə yanaşı yeyinti məhsullarında vitaminəbənzər maddələrdən orot və lipoy turşuları, xolinxlorid, U vitamini, polidoymamış yağ turşuları da vardır. Bu maddələr vitaminlərə xas olan bütün xassələrə malik olmasalar da gündəlik qidanın tərkibinə mütləq daxil edilməlidir.

B_1 vitamini – tiamin və ya anevrin də adlanır. Tərkibində kükürd və amin qrupu vardır. İlk kəşf edilən vitamindir, işığın və havanın təsirindən parçalanmır, turşulara davamlıdır, qələvi mühitdə qızdırıldıqda parçalanır. Onun sintetik preparatları tiamin-xlorid və ya tiamin-bromid şəklində olur.

B_1-in çatışmazlığı həddindən artıq rafinadlaşdırılmış yeyinti məhsulları ilə qidalandıqda hiss olunur. Çörək bişirmək üçün bəzən əla və 1-ci sort buğda unlarını B_1 ilə vitaminləşdirirlər.

B_1 ən çox düyü kəpəyində və dənli bitkilərin aleyron təbəqəsində olur. B_1 vitaminin məhsullarda miqdarı mq%-lə aşağıdakı kimidir: buğda dəni – 0,41; 1-ci sort buğda unu – 0,25; 2-ci sort buğda unu – 0,35; düyü kəpəyi – 1,1; kəpəkli çovdar unundan çörək – 0,18; kəpəkli buğda unundan çörək – 0,21; 1-ci sort buğda unundan çörək – 0,16; qarabaşaq yarması – 0,50; noxud – 0,72; mərci – 0,50; kartof – 0,12; yerkökü – 0,1; pomidor – 0,1; ağbaş kələm – 0,06; mal əti – 0,07; beyin – 0,29; qaraciyər – 0,38; süd – 0,03 və xəmir mayasında 1,8.

Orta yaşlı insanın B_1 vitamininə sutkalıq tələbi 1,5-2,6 mq-dır.

B_2 vitamini – riboflavin günəş şüasının və ultrabənövşəyi şüaların təsiri altında parçalanan sarı rəngli kristallik maddədir. Bitkilərdə və bəzi mikroorqanizmlər tərəfindən sintez olunur. İlk dəfə süddən alındığı üçün B_2 vitamini laktoflavin adlanır. B_2 vitamini fosfor turşusu ilə birləşmiş halda flavin qrupu fermentlərinin prostetik qrupuna daxildir və orqanizmin toxumalarında gedən oksidləşmə reduksiya reaksiyalarında iştirak edir. Qidanın tərkibində kifayət qədər zülal olmadıqda riboflavinin orqanizm tərəfindən mənimsənilməsi pozulur.

B_2 vitaminin ərzaq məhsullarında mq%-lə miqdarı aşağıdakı kimidir: mal əti – 0,006; süd – 0,03; yumurta – 0,44; buğda – 0,13; buğda rüşeymi – 1,0; 1-ci sort buğda unundan

çörək – 0,16; qarabaşaq yarması – 0,20; kahı – 008; yerkökü – 0,07; kartof – 0,05; göy noxud – 0,19; pomidor – 0,04; ərik – 0,06; alma – 0,03; bal – 1,04; preslənmiş maya – 0,6; quru pivə mayası – 2,3.

Orta yaşlı insanın B_2 vitamininə sutkalıq tələbi 1,8-3,0 mq-dır.

B_6 vitamini – pridoksin mayada tapılmışdır. Turşuların və qələvilərin təsirinə davamlıdır, lakin işığın təsiri ilə zəif turş mühitdə parçalanır. 199°C-də əriyən ağ rəngli kristallik maddədir. Orqanizmin B_6 vitaminə olan tələbatının bir hissəsi bağırsaqlarda saprafit həyat sürən mikroorqanizmlərin sintez etdiyi vitaminin hesabına ödənilir. Bu vitaminə gündəlik tələbat 1,8-3 mq-dır.

Müxtəlif yeyinti məhsullarında B_6 vitaminin mq%-lə miqdarı aşağıdakı kimidir: ət – 0,5-0,7; siyənək balığı – 1,0; yumurta – 0,2; pendir – 0,7; maya – 4-5; buğda unu – 0,3; noxud – 0,3; kartof – 0,2; yerkökü – 0,1; kələm – 0,15. Məhsulları qızdırdıqda B_6 vitamini yaxşı qalır.

PP vitamini və ya nikotinamid, nikotin turşusu qidada çatışmadıqda insanlarda pellaqra (italyanca «Pella agra» - kələ-kötür dəri) xəstəliyi baş verir. Bu xəstəliyə Amerika və Afrikanın cənub rayonlarında, İtaliya və İspaniyada qarğıdalı ilə qidalanan əhali daha çox tutulur. Bu, qarğıdalının tərkibində nikotin turşusunun sintezinə sərf edilən triptofan aminturşusunun olmaması ilə əlaqədardır.

Nikotin turşusu ağ rəngli kristallik maddədir, yüksək temperaturun və qələvinin təsirindən fəallığını itirmir, məhsulların dondurulması və uzun müddət saxlanılması zamanı parçalanır.

Nikotin turşusu bitki və heyvanat mənşəli məhsullarda vardır. İnsanlar üçün PP vitamininin mənbəyi çörək, qaraciyər, böyrək və kartofdur. Qidanın tərkibində triptofan aminturşusu çox olduqda orqanizmdə PP vitamini sintez olunur.

Ərzaq məhsullarında PP vitamininin mq%-lə miqdarı aşağıdakı kimidir: 2-ci sort undan buğda çörəyi – 1,92; 1-ci sort undan buğda çörəyi – 1,54; qarabaşaq yarması – 1,19; vələmir – 1,1; mal əti – 2,8; malın qaraciyəri – 1,1; yumurta – 0,19; süd – 0,1; Hollandiya pendiri – 2,8; kartof – 0,9; pomidor – 0,3; yerkökü – 1,0; alma – 0,3; üzüm – 0,3.

PP vitaminə gündəlik tələbat – 15-20 mq-dır.

C vitamini – askorbin turşusu sinqa əleyhinə (antiskorbut) istifadə olunur. İnsan orqanizmi üçün ən vacib vitamindir. Çatışmadıqda orqanizm soyuğa qarşı davamsız olur, tez yorulur, diş ətindən qanaxma, dişlərin tökülməsi müşahidə edilir, infeksion xəstəliklərə qarşı orqanizmin müqaviməti zəifləyir.

Hal-hazırda C vitamini sənaye üsulu ilə qlükozadan sintez olunduğundan, sinqa xəstəliyinə təsadüf edilmir. Bir çox məhsullar sənaye üsulu ilə emal edildikdə C vitamini ilə zənginləşdirilir.

Askorbin turşusu zülal və karbohidrat mübadiləsində iştirak edir. Çatışmadıqda orqanizm zülalı mənimsəyə bilmir, tirozin və fenilalanin aminturşularının oksidləşməsi və ribonuklein turşusundan dezoksiribonuklein turşusunun əmələ gəlməsi ləngiyir. Bunun orqanizm üçün böyük əhəmiyyəti vardır.

Meyvə-tərəvəzdə askorbin turşusunun mq%-lə miqdarı aşağıdakı kimidir: badımcan – 5; göy noxud – 25; ağbaş kələm – 50, gül kələm – 70; kartof – 20; baş soğan – 10; yerkökü – 5; xiyar – 10; şirin qırmızı istiot – 250; cəfəri – 35; ispanaq – 55; çuğundur – 10; pomidor – 25; ərik – 10; banan – 10; albalı – 15; bağ gavalısı – 10; alma – 13; portağal – 60; limon – 70; naringi – 38; üzüm – 6; bağ çiyələyi – 60; çaytikanı – 200; qara qarağat – 200; itburnu – 470.

C vitaminə gündəlik tələbat 70 mq-dır. Bu norma ucqar şimal rayonlarında, ağır əməklə məşğul olanlar, hamilə və südverən analar üçün bir qədər çoxdur.

P vitamini – rutin və ya kapilyar qan damarlarının divarlarını möhkəmlədən maddələr (flavonoidlər) kompleksi.

P vitamini ilk dəfə limon və portağal qabığında tapılmışdır. Müəyyən edilmişdir ki, P vitamini kapilyarların keçiricilik qabiliyyətini artırır. P vitamini askorbin turşusunun çox yayıldığı bitki mənşəli qida məhsullarında olur. Bitki mənşəli qida məhsullarında bioloji

fəallığına görə P vitamininə müvafiq gələn bir neçə birləşmə – rutin, hesperidin, kversetin, antosianlar və katexinlər vardır. Bunlara flavonoidlər adı verilmişdir.

Bitki mənşəli məhsullardakı P vitamini xassəli maddələrdən rutin qarabaşaq yarpaqlarından, hesperidin (sitrin) sitrus meyvələrinin qabığından, katexinlər (pirokatexin) çay yarpağından alınmışdır. Qara qarağat və qarameyvəli üvəz meyvələrindən də P vitamini preparatları alınır. Məhsulların saxlanılması və emalı zamanı P vitaminli maddələr yaxşı qalır.

Bitki mənşəli məhsullarda P vitamini fəallığında maddələrin mq%-lə miqdarı aşağıdakı kimidir: qara meyvəli üvəz – 2000; qara qarağat – 100; itburnu – 680; portağal və limon – 500; quşüzümü – 240-330; çiyələk – 150-172; üzüm – 290-430; alma – 10-70; çuğundur – 37-75; kələm – 10-69; yerkökü – 50-100; kartof – 15-35.

P vitamininə gündəlik tələbat orta hesabla 35-40 mq-dır.

A vitamininin (retinol, akseroftol) iki – A_1 və A_2 forması məlumdur. Bunlar biri digərindən fiziki-kimyəvi xassələrinə və fəallığına görə fərqlənirlər. A_1 vitamini (retinol) biratomlu doymamış tsiklik spirtdir. Normal şəraitdə açıq sarı rəngli kristallik maddədir. Şirin su hövzələrində yaşayan balıqların yağında bioloji təsirinə görə retinola oxşayan bir maddə tapılmışdır. Fəallığı A_1 vitaminin 40%-i qədərdir. Molekulunda bir ədəd artıq ikiqat rabitə olduğundan dehidroretinol – A_2 vitamini adlanır.

A vitamini heyvanat məhsullarında rast gəlir. Lakin bu vitaminə tələbat bitki mənşəli məhsullarda olan sarımtıl-narıncı rəngli karotinin (provitamin A) hesabına ödənilir.

Orqanizmdə karotin qaraciyər və bağırsaqlarda olan karotinaza fermentinin təsiri altında A vitamininə çevrilir.

Sənayedə karotini qırmızı yerkökündən və karotinlə zəngin olan qabaq sortlarından alırlar.

Yeyinti məhsullarında A vitamini və karotinin miqdarı mq%-lə aşağıdakı kimidir: A vitamini balıq yağında – 19; kərə yağında – 0,5; süddə – 0,02; mal qaraciyərində – 0,2; yumurtada – 0,4; karotin qırmızı yerkökündə – 9,0; sarı yerkökündə – 1,1; kahıda – 1,8; kələmdə – 0,4; göy soğanda – 6,0; ispanaqda – 4,5; turşəngdə – 2,5; pomidorda – 1,2.

Retinol preparatları treska balıqlarının qaraciyərindən hazırlanır. 1 q balıq yağında 350 BV (beynəlxalq vahid) A vitamini vardır.

Orqanizmin A vitamininə gündəlik tələbatı 1,0-2,5 mq-dır.

D vitamini – kalsiferol, antiraxit vitamini. Bu vitamin qidada kalsiumun assimilyasiyasını artırır, böyrəklərdə fosforun reabsorbsiyasını gücləndirir, sümüklərin inkişafı və möhkəmlənməsi üçün lazımdır. D vitamini çatışmadıqda kalsium və fosfor mübadiləsi pozulur, raxit xəstəliyi baş verir.

D vitamini cürbəcür – D_1, D_2, D_3, D_4, D_5. D olsa da quruluşları bir-birinə yaxın, bioloji fəallığı isə müxtəlifdir. Ən geniş yayılmış sterolların törəməsi olan D_2 və D_3 vitaminləridir. Sterolların əsas nümayəndəsi olan erqosterola ultrabənövşəyi şüalarla təsir etdikdə D_2 vitamininə (erqokalsiferol), 7-dehidroxolesterinə təsir etdikdə isə D_3 vitamininə (xolekalsiferol) çevrilir. Ona görə də sterollara provitamin D deyilir. D_3 vitamini D_2 vitamininə nisbətən insan orqanizminə fəal təsir göstərir. Ərzaq məhsullarından D vitamini ilə zəngin olanların, əsasən heyvanat mənşəli məhsullardır.

100 q məhsulda D vitamininin miqdarı mkq hesabı ilə aşağıdakı kimidir: treska balığının qaraciyərində – 125-150; mal qaraciyərində – 0,2-1,2; yumurta sarısında: qışda – 3,5; yayda – 12,5; kərə yağında: qışda – 0,3-0,5; yayda – 1,2; ultrabənövşəyi şüalarla emal edilmiş bitki yağında – 25-50; quru pivə mayasında – 2500-12500.

D vitamininin miqdarını ifadə etmək üçün beynəlxalq vahid olaraq, erqokalsiferolun 0,025 mikroqramı qəbul edilmişdir. Gündəlik tələbat 400 beynəlxalq vahidə və yaxud 10 mkq-a bərabərdir. Uşaqların D vitaminə gündəlik tələbatı yaşlılara nisbətən 2-2,5 dəfə çoxdur.

E vitamini – tokoferol. Bu vitamin hüceyrənin lipoid maddələrini oksidləşmədən qoruyur, heyvanlarda onun uzun müddət çatışmazlığı əzələ distrofiyasına, qısırlığa səbəb ola bilər. İlk dəfə buğdanın rüşeymindəki yağın tərkibində tapılmışdır.

E vitamini quruluşca bir-birinə oxşayan və bioloji təsirinə görə 3 maddədən – α, β, γ tokoferollardan ibarətdir. α tokoferolun vitamin fəallığı β tokoferoldan 2,5 dəfə çoxdur.

Tokoferollar yağlı maye olub bitki yağında, etil spirtində yaxşı həll olur. E vitamini istiyə davamlıdır. Oksigensiz şəraitdə 170-200^{0}C-yə kimi qızdırdıqda parçalanır, lakin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən parçalanmır. Antioksidant kimi yağların oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün tətbiq edilir. E vitamini ən çox dənli bitkilərin rüşeymindəki yağda və bitki yağlarında vardır.

E vitamininin miqdarı buğda rüşeymində – 25; qarğıdalı rüşeymində – 15-25; vələmirdə – 18-20; çovdarda – 10; kərə yağında – 1,5-2,5; yumurtada – 1,3; günəbaxan yağında – 60; soya yağında – 120; qarğıdalı yağında – 100 mq%-dir. İnsan orqanizmi üçün gündəlik tələbat 12-15 mq-dır.

K vitamini – filloxinon. Qaraciyərdə protrombinin sintezini sürətləndirir, qanın laxtalanma qabiliyyətini artırır. Çünki K vitamini normal bağırsaq florasını təşkil edən mikroorqanizmlər tərəfindən sintez olunur. Əgər həddindən artıq antibiotiklər qəbul edilirsə, bağırsaqlarda yaşayan bakteriyalar tələf olurlar. Belə hallarda K vitamininin sintezi pozulur. K vitamini K_1, K_2 və K_3 müxtəlifliyində olur. Bunlar metilnaftoxinonun törəmələridir. Bitkilərdə K_1 vitamini, heyvanat məhsullarında K_2 vitamini olur. K_1 vitamini – filloxinon ilk dəfə yoncadan alınmışdır. K_2 vitamini – farnoxinon iylənmiş balıq unundan alınmışdır. K_1 vitamini K_2 vitamininə nisbətən 2 dəfə aktivdir. K_1 vitamini rəngsiz yağlı mayedir. K_2 vitamini isə açıq sarı rəngli kristallik maddədir.

Müxtəlif məhsullarda K vitamininin miqdarı mq%-lə aşağıdakı kimidir: göy noxud – 0,1-0,3; çiyələk – 0,12; kartof – 0,08; pomidor – 0,4; ispanaq – 4,5.

Orqanizmin bu vitaminə olan tələbatı dəqiq müəyyən edilməmişdir, çünki K vitamini bağırsaqlarda da sintez olunur. Orta yaşlıların bu vitaminə təxmini tələbatı gündə 0,2-0,3 mq-dır.

QİDA NORMALARI VƏ SƏMƏRƏLİ QİDALANMA PRİNSİPLƏRİ

İnsanın yaşadığı yerdən və yediyi xörəklərdən asılı olmayaraq ərzaq məhsullarının tərkibindəki qidalı maddələr insanın həyat fəaliyyəti üçün enerjinin, orqanizmdəki toxumaların inkişafı və bərpasında üzvi materialın, maddələr mübadiləsinin tənzimlənməsində bioloji fəal maddələrin mənbəyi hesab edilir. Bunlarsız həyat ola bilməz. Çünki orqanizmdə gedən proseslərə daim enerji və materiya sərf edilir. Enerji, orqanizmdə karbohidratlar, yağlar və zülallar oksidləşdikdə yaranır, bunları əmələ gətirən isə maddələrdir. Bu maddələrdən başqa, orqanizmə vitaminlər və mineral duzlar, sellüloza, ekstraktiv və başqa dad və tamverici maddələr də daxil olmalıdır.

Gün ərzində qəbul ediləcək qida payının enerji dəyərini və keyfiyyət tərkibini işin xarakterindən, yaşdan, bədənin uzunluğundan və çəkisindən, orqanizmin fizioloji vəziyyətindən (hamiləlik, uşaq əmizdirmək), iqlim şəraitindən və başqa amillərdən asılı olaraq təyin edirlər. Sağlam, səmərəli qidalanma üçün əsas şərtlərdən biri orqanizmə lazım olan qida maddələrinin optimal miqdarda və vaxtlı-vaxtında qəbul edilməsidir.

İnsan nə üçün yediyini, hansı məhsulları nə qədər və necə yeməyi mütləq bilməlidir.

Eyni qida məhsulları ilə hər gün qidalanmaq orqanizmə ziyandır, çünki bu zaman qidada bir qrup maddələr çoxluq təşkil edir, digərləri isə çatışmır.

Bəziləri belə hesab edirlər ki, düzgün qidalanma daha çox və dadlı yeməklər qəbul edilməsinə əsaslanır. Əslində isə belə deyil. Bunun üçün səmərəli qidalanma prinsiplərini, iqlim şəraitini və milli ənənələri nəzərə almaq lazımdır.

Müxtəlif qida məhsulları ilə insan minə qədər maddə qəbul edir, bunlardan 100-ə qədəri orqanizmin normal həyat fəaliyyəti üçün vacibdir. Zülal, yağ, karbohidrat, su və mineral maddələrlə yanaşı bir çox əvəzedilməz amillər vardır. Bunlara əvəzedilməz aminturşuları, polidoymamış yağ turşuları, ballast karbohidratlar, makro-, mikro- və ultramikroelementlər, vitaminəbənzər maddələr, bir çox bioloji fəal maddələr aiddir. Bu

maddələrin gündəlik qida rasionunda çatışmaması insanın sağlamlığına mənfi təsir göstərir. Bunların miqdarı heyvan və bitki mənşəli məhsullarda müxtəlifdir. Ona görə də qida rasionunun kaloriliyi, mənimsənilməsi və orqanizmə xeyri onun tərkibindən asılıdır.

Qidalılıq və enerji dəyəri həm də məhsulun dad və tamlılıq məziyyətlərindən asılıdır. Xeyirli qida məmnuniyyətlə yeyilməlidir. Ona görə də səmərəli qidalanmanın ümumi prinsipləri ilə yanaşı milli ənənələr də nəzərə alınmalıdır.

Milli kulinariyanın və qidalanmanın səmərəliliyi nəzərə alınmaqla 7 şərtə əməl olunmalıdır.

Birinci şərt. Qida ilə orqanizmə daxil olan enerji ilə orqanizmin sərf etdiyi enerji arasında bərabərlik, başqa sözlə enerji balansı. Əgər insan orqanizminə qida maddələri ilə sərf etdiyi enerjidən artıq enerji daxil olursa, kökəlmə baş verir və maddələr mübadiləsi pozulur. Əksinə, sərf etdiyindən az daxil olursa, insan arıqlayır. Yaşlı insan bədəninin stabil çəkidə qalması səmərəli qidalanmanın bu «qızıl qaydası»na əməl olunduğunu göstərir. Bu cəhətdən Azərbaycan xalqının və onun milli kulinariyasının öz xüsusiyyətləri vardır. Gündə 3 dəfə qida qəbulu, müxtəlif ərzaq məhsulları ilə qidalanmaq xalqımıza xas olan adətdir.

Qeyd etmək lazımdır ki, islam dininə əsasən, insanın doyumdan artıq yeməsi və doymamış süfrədən durması günah hesab edilir. Bu, Azərbaycan xalqı üçün səmərəli qidalanmanın birinci prinsipinin əsasını təşkil edir.

Balanslaşdırılmış qidalanma zamanı orqanizmə lazım olan zülal, yağ və karbohidratların miqdarı 1:1,2:4 nisbətində olmalıdır. Orqanizmə lazım olan sutkalıq enerjinin 15%-i zülalların, 30%-i yağların və 50%-dən çoxu isə karbohidratların payına düşməlidir. Zülalların yarısını heyvan mənşəli zülallar (ətin, südün və süd məhsullarının, yumurtanın, balığın), yağların 35%-ni bitki yağları, karbohidratların 75%-ni nişasta təşkil edir. Karbohidratların 20%-i şəkərin, 3%-i pektin maddəsinin, 2%-i isə sellülozanın payına düşməlidir.

Qida ilə qəbul olunan 1 q zülal orqanizmdə oksidləşdikdə 4,0 kkal (16,7 kCoul), 1 q karbohidrat 3,75 kkal (15,7 kCoul), 1 q yağ 9,0 kkal (37,7 kCoul) enerji verir. Əgər sutkalıq qida rasionunda 80,0 q zülal, 80,0 q yağ və 500,0 q karbohidrat olarsa, onda belə rasionun ümumi enerji dəyəri 2915 kkal və ya 12202 kCoul olur (1 kkal 4,186 kCouldur). Qidanın tərkibini bilməklə onun enerji dəyərini hesablamaq olar.

100 q müxtəlif ərzaq məhsulları aşağıdakı miqdarda kkal ilə enerji verir:

Çovdar çörəyi	- 170	Bişmiş kartof	- 82
Buğda çörəyi	- 240	Alma	- 39
Pirojna	- 320-570	Bişmiş mal əti	- 254
Şəkər	- 379	1 ədəd yumurta	- 63
Süd	- 59	Bişmiş treska	- 78
İnək yağı	- 749	Pivə	- 40-50
Günəbaxan yağı	- 899	Turş şərab	- 65-71

Əsas enerji balansında sakit həyat tərzi keçirən insanlar üçün enerji itkisi sutkada kişilər üçün 1600, qadınlar üçün 1400 kkal-dır. Bundan başqa, müxtəlif fiziki fəallıqda enerji itkisi də müxtəlifdir.

1 saatda 60 kq çəkisi olan orta yaşlı adam üçün enerji itkisi kkal ilə aşağıdakı kimidir:

Yuxu	- 50	Laboratoriyada ayaq üstə	
Yuxlamadan uzanmaq	- 65	işləmək- 150-170	
Bərkdən oxumaq	- 100	Sakit yeriş-190	
Laboratoriyada oturan		Bərk yeriş	- 300
yerdə işləmək - 110		Qaçmaq - 360	
Ev işləri - 120-140		Üzmək - 180-400	

İnsanın qida ilə qəbul etdiyi enerji onun işinə, həyat tərzinə uyğun olmalıdır. Nə qədər enerji orqanizmə daxil olursa, bir o qədər də enerji sərf olunmalıdır.

İkinci şərt. Orqanizmin tələbinə uyğun olaraq qidanın keyfiyyətcə tam dəyərli olması. Başqa sözlə, gündəlik qida rasionunda bütün qida maddələrinin – zülalların, yağların, karbohidratların, vitaminlərin və mineral maddələrin həm kəmiyyətcə və həm də keyfiyyətcə olması.

Qidanın keyfiyyət tərkibi dedikdə, onun tərkibində orqanizmə lazım olan bütün maddələrin olması və bunların optimal tarazlığı nəzərdə tutulur.

Orta yaşlı adam üçün lazım olan əsas qida maddələrinin q-la miqdarı aşağıdakı kimidir: zülal – 85; yağ – 102; həzmolunan karbohidratlar – 382; o cümlədən mono- və dişəkər – 100; mineral maddələr (mq-la): kalsium – 800; fosfor – 1200-1500; maqnezium – 400; dəmir – 14-15; vitaminlər (mq-la): B_1 (tiamin) – 1,7; B_2 (riboflavin) – 2,0; PP (niasin) – 19; B_6 (pridoksin) – 20; B_{12} (sianokobalmin) – 3 mkq; C (askorbin turşusu) – 70 mq; B_9 (folasin) – 200 mkq; E (tokoferol) – 10 mq və ya 15 Bv; A (retinol) – 1600 mkq; D – 2,5 mkq və ya 100 Bv.

Vətənimizdə meyvə-tərəvəz bolluğu qidamızın mineral və vitamin tərkibinin zənginləşməsinə imkan verir. Lakin bununla yanaşı istifadə olunan zülalların tərkibində mütləq 8 əvəzedilməz aminturşular aşağıdakı miqdarda olmalıdır (q-la);

Triptofan	- 1	Lizin	- 3-5
Leysin	- 4-6	Metionin	- 2-4
İzoleysin	- 3-4	Treonin	- 2-3
Valin	- 3-4	Fenilalanin	- 2-4

Əvəzedilməz aminturşular ət, süd, yumurta zülallarında vardır. Qida ilə orqanizmə daxil olan yağların tərkibində həm doymamış və həm də doymuş yağ turşuları vardır. Əgər orta hesabla gündə 100 q yağ qəbul ediriksə, onun tərkibində doymamış yağ turşusu daha çox olan bitki yağlarının miqdarı ən azı 25 q olmalıdır. Ümumiyyətlə, yağlarla orqanizmə sutkada 2-6 q polidoymamış yağ turşularından linol, linolen və araxidon turşuları daxil olmalıdır.

Azərbaycan kulinariyasında bitki yağları çox az istifadə olunur. Lakin bir çox kulinariya məmulatlarımız, milli xörəklərimiz və Azərbaycan şirniyyatı, qoz, fındıq, badam ləpəsi əlavə edilməklə hazırlanır. Bunların tərkibindəki yağlar (45-60%) polidoymamış yağ turşuları ilə zəngindir və bu baxımdan orqanizmə xeyirlidir.

Gündəlik qida ilə qəbul olunan karbohidratlar 365-400 q təşkil edir. Bunun 50-100 q-ı şəkərin, 10-15 q-ı ballast karbohidratların, o cümlədən 6-10 q-ı sellülozanın, 5-6 q-ı pektin maddələrinin payına düşməlidir.

Qida maddələrinin qəbulu, onların keyfiyyət və kəmiyyətcə miqdarı insanın yaşından, cinsindən, əməyin xarakterindən, iqlim şəraitindən və başqa amillərdən asılıdır.

Üçüncü şərt. Müxtəlif çeşidli ərzaq məhsullarından və emal üsullarından istifadə etməklə qidanın tərkibini zənginləşdirmək. Bu prinsipə Azərbaycan kulinariyası tam uyğun gəlir.

Milli xörəklərimizin əksəriyyəti ət və ət məhsulları ilə hazırlanır. Bunlara, əsasən qoyun əti, nisbətən az mal əti, ev və ov quşları və balıq daxildir. Ət müxtəlif formada, ən çox qızardılmış və pörtlədilmiş şəkildə istehlak edilir. Azərbaycanlılar ət qiyməsindən (döyülmüş ətdən) hazırlanan xörəklərə daha çox meyl göstərirlər.

Kulinariyamız tərəvəz bolluğu ilə məşhurdur. Müxtəlif göyərtilər, badımcan, pomidor, şirin istiot (bibər), kələm, paxla; meyvələrdən alma, heyva, qurudulmuş ərik və kişmiş ilə hazırlanan milli xörəklərimiz zəngin kimyəvi tərkibə malik olmaqla orqanizm üçün faydalıdır.

Qafqazın başqa xalqlarının kulinariyasından fərqli olaraq Azərbaycan kulinariyasında müxtəlif ətirli göyərti, ədviyyat və tamlı qatmalar çox işlədilir. Bu, onunla əlaqədardır ki, hələ qədim zamanlarda Şərq ölkələrindən Avropaya ədviyyat Azərbaycan ərazisindən keçirilərək aparılmışdır və bunlar, söz yox ki, o dövrdən milli kulinariya

məhsullarının tərkibinə daxil olmuşdur. Məsələn, darçın, badyan, qara və ətirli istiot, mixək, muskat çevizi, hil, zəncəfil, sarıkök və s.

Xörəklərimizdə müxtəlif tamlı qatmalardan (abqora, narşərab, albuxara, qora, nar, alçaşərab, əzgilşərab, limon, qaysı, lavaşana, sumaq, zoğal axtası, alça turşusu və s.), ədviyyələrdən istifadə olunması onlara xoşa gələn dad və ətir verməklə yanaşı, həm də bitki mənşəli bioloji fəal maddələrlə onları zənginləşdirir. Ədviyyələr və tamlı qatmalar iştahanın artmasına və qidanın yaxşı mənimsənilməsinə müsbət təsir edir. İştaha isə səmərəli qidalanmanın və sağlamlığın açarıdır.

Dördüncü şərt. Qidanı düzgün bişirmək, ona xoşagələn dad və ətir, cəlbedici xarici görünüş verməklə iştahanın artmasını və qidanın mənimsənilməsini təmin etmək. Bu prinsipə müvafiq olaraq Azərbaycan kulinariyasında xörəklərin hazırlanmasına ciddi fikir verilir. Burada pörtmək və bişirmək, qovurmaq və qızartmaq, yarımhazır bişirmək və dəmə qoymaq, müxtəlif kombinələşmiş emal üsullarından istifadə edilir. Qidanın xoşagələn dada və ətrə malik olması ədviyyələrin və tamlı qatmaların geniş istifadə edilməsini nəzərdə tutur.

Azərbaycan kulinariyası xörəklərini süfrəyə verərkən onları zövqlə tərtibə salır, xoş görünüş verirlər. Xörəyi tərtibə saldıqda, onun hansı qabda süfrəyə verilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir. Gözəl qab-qacaq içərisində zövqlə tərtibə salınmış yemək stola cəlbedici görünüş verir. Bu da öz növbəsində iştahanın artmasına və qəbul edilən qidanın həzminə və mənimsənilməsinə müsbət təsir göstərir.

Beşinci şərt. Qida qəbulu rejiminə əməl olunması. Ancaq müəyyən saatlarda yemək və yeyiləcək qidanı hər dəfəyə düzgün bölüşdürməklə qidalanma rejiminə əməl olunması sağlamlığın rəhnidir.

Nəzərə alınmalıdır ki, qidalanma rejimi xalqın həyat tərzi, yaşadığı iqlim şəraitindən asılıdır. Azərbaycanlılar gündə 3 dəfə – səhər yeməyi, nahar və şam yeməyi – qida qəbul edirlər. Lakin bəzi alimlər gündə 4-6 dəfə qidalanmanın tərəfdarıdırlar. Belə güman edirlər ki, az miqdarda, lakin tez-tez qida qəbulu insanı kökəlməyə qoymur.

Qidalanma rejimi dedikdə, qidanın müəyyən saatlarda yeyilməsi və sutkada yeyiləcək qidanın bütün günə düzgün bölüşdürülməsi başa düşülür. Qidanın ancaq müəyyən saatlarda yeyilməsi iştahanın yaxşılaşmasına və qidanın həzm olunmasına kömək edir. Qida qəbulu arasındakı fasilə 5 saatdan artıq olmamalıdır. Qida qəbulu gecikdikdə beyin qabığının oyanması zəifləyir, əmək qabiliyyəti azalır, həzm vəzilərinin ahəngdar fəaliyyəti pozulur. 4 saatdan-bir, gündə 4 dəfə yeyilən qida daha yaxşı həzm olunur və əmək qabiliyyəti saxlanılır.

Qidalanma rejiminin də öz növbəsində 4 prinsipi vardır.

1. Günün eyni vaxtında qida qəbulu. Üç dəfə – səhər saat 9-da, günorta saat 14-də və axşam saat 19-da qida qəbul edilir.

2. Gün ərzində qidanın düzgün bölünməsi. Bu, insanın həyat tərzindən, iş üslubundan və gündə neçə dəfə qida qəbul etməsindən asılı olaraq miqdarca bölünür.

3. Hər dəfə qida qəbulunda səmərəli qidalanmanın təşkili. Başqa sözlə, çalışmaq lazımdır ki, səhər, nahar və şam yeməyinin tərkibində zülal, karbohidrat, yağ, mineral maddə və vitaminlər mütləq olsun. Bu baxımdan azərbaycanlılar səhər pendir, qaymaq, süd, yumurta və s. məhsullarla qidalanırlar. Nahar və şam yeməyi üçün ət, toyuq, balıq və süd məhsullarından, kartof, tərəvəz əlavə etməklə qidalı xörəklər hazırlayırlar.

4. Qida payının gün ərzində fizioloji cəhətdən bölünməsi. Qida qəbulu arasında müəyyən fasilənin olması.

Səhər yeməyi – sutkalıq qidanın kalori cəhətdən 20-dən 30%-ə qədərini təşkil edir. Səhər çox dadlı yeməklər – xörəklərdən nümrü qayqanaq, ballı qayqanaq, südlü düyü sıyığı, həlimaşı və s. bu kimi xörəklər yemək, isti çay, kakao və qəhvə içmək yaxşıdır.

İkinci qəlyanaltı və ya ikinci səhər yeməyi sutkalıq qida payının 10-dan 25%-ə qədərini təşkil edir. Bu zaman salat, buterbrot, çayla peçenye və s. yemək olar.

Nahar – bir qayda olaraq sutkalıq qida payının 40-50%-ni təşkil edir. İş günü qurtardıqdan sonra nahar etmək məqsədəuyğundur. Naharda xörəkləri aşağıdakı

ardıcıllıqla yemək məsləhətdir: soyuq qəlyanaltı, duru (sulu) isti xörək, quru (ikinci) isti xörək və şirin təam.

Duru xörək ət, düyü, yarma və ya makarondan hazırlandıqda, quru xörək ev və ov quşlarından, balıqdan hazırlanmalı və yanında tərəvəz və kartofdan qarnir verilməlidir. Əksinə, duru xörək kartof və tərəvəzdən hazırlanıbsa, ikinci xörək üçün düyü və ya makarondan qarnir verilməlidir.

İnsan naharda quru xörək yedikdən sonra doyur, lakin xörəklərdən sonra şirin şey yedikdə fizioloji cəhətdən daha çox ləzzət almış olur. İ.N.Pavlov bu barədə yazır: «Qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyətlə başlanmış yemək, məmnuniyyətlə də qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq bu tələbin son obyekti özünə qətiyyən həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır». Bu baxımdan, hələ qədimdən Azərbaycanda nahar və şam yeməyi şərbət və ya şirniyyatla başa çatdırılır.

Şam yeməyi – yüngül olmalı və sutkalıq kalorinin ən çoxu 15-20%-ni təşkil etməlidir. Şam yeməyi asan həzm olunan və sinir sistemini oyatmayan karbohidratlı-südlü yeməklərdən ibarət olub yatmazdan 1,5-2 saat əvvəl qəbul olunmalıdır.

Altıncı şərt. Yeyinti məhsullarını qəbul etdikdə, daşıdıqda, saxladıqda və bişirdikdə sanitariya qaydalarına əməl etmək, qidanı zərərsizləşdirmək, bununla da qida ilə zəhərlənmənin və infeksiyanın qarşısının alınmasını təmin etmək. Bu prinsipə əməl olunması, əvvəla Azərbaycan kulinariyasında istifadə olunan qab-qacaqdan başlanır.

Azərbaycanın milli xörəkləri qədimdən mis qazanlarda hazırlanır. İndi yenə də Azərbaycanın bir çox bölgələrində və kənd yerlərində xörəyi mis qazanlarda bişirirlər. Bu zaman xörək daha dadlı olur. Bəzi milli xörəkləri mis qazan olmadan hazırlamaq mümkün deyildir. Keçmişdə olduğu kimi, indi də mis qazanları və qabları vaxtaşırı qalaylayırlar ki, xörəyə və eləcə də orqanizmə həddindən artıq mis düşməsin. Çünki qida məhsullarında misin miqdarı 5-8 mq/kq-dan çox olmamalıdır, qalayın isə 120-150 mq/kq-a qədər olmasına standart üzrə yol verilir.

Milli xörəklərin bir qismi, məsələn, piti aşxana və restoranlarda xüsusi gil qablarda (piti qablarında) bişirilir və onun içərisində də süfrəyə verilir.

Müasir dövrdə qidanın zərərsizləşdirilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir. Ekoloji vəziyyətin pisləşməsi, meyvə-tərəvəzin yetişdirilməsində gübrələrdən və müxtəlif peptisidlərdən istifadə olunması onların tərkibində nitratların və nitritlərin, ksenobiotiklərin normadan çox olmasına səbəb olur. Bütün bunlar müasir kulinariya tələbləri səviyyəsində nəzərə alınmalıdır.

Yeddinci şərt. Qəbul olunmuş qida insanda doyma hissi yaratmalıdır. Bu, qidanın zəngin tərkibə malik olmasından asılıdır. Lakin bəzən insan lazımi qədər qida qəbul etməsinə baxmayaraq, doymaq bilmir. Bu, əsasən zülal və yağla kasıb olan xörəklə qidalandıqda, eləcə də tələsik yedikdə müşahidə olunur. Ona görə qəbul edilən qida aramla yeyilməli, yaxşı çeynənməlidir.

Qida qəbulu səhər yeməyində 30-35 dəq, nahar yeməyində 45-50 dəq, şam yeməyində 35-40 dəq müddətində başa çatmalıdır. Qəlyanaltı və quru xörəklər yeyildikdə arabir mineral su, spirtsiz içki, meyvə şirəsi və az şirin şərbət içilməlidir. Uzun müddət stol arxasında oturmaq, 3-4 saat müddətində aramsız qida qəbulu orqanizm üçün ziyandır.

Azərbaycan uzunömürlülər diyarıdır. Alimlər bunu ilk növbədə əlverişli iqlim şəraiti, xalqın həyat tərzi və hər şeydən əvvəl sağlam və zəngin tərkibli qida məhsulları və səmərəli qidalanma ilə izah edirlər. Bütün bunlar insanın həyat fəaliyyətinə, iş qabiliyyətinə müsbət təsir edən və ələlxüsus uzunömürlülüyü müəyyən edən amillərdir.

YEYİNTİ MƏHSULLARI HAQQINDA MƏLUMAT

Hər bir ailədə gündəlik qidalanmanı təmin etmək məqsədilə müxtəlif yeyinti məhsullarının ehtiyatı olur. Bu məhsulların tərkibini, saxlanılma xüsusiyyətini və müddətini bilmək, keyfiyyətli xörək və digər yeməklərin hazırlanması üçün vacib məsələdir.

Yeyinti məhsulları mənşəyinə, tərkibinə, təyinatına və s. əlamətlərinə görə bir-birlərindən kəskin fərqlənirlər. Mənşəyinə görə onlar bitki, heyvanat və mineral məhsullarına ayrılırlar.

Kimyəvi tərkibinə görə karbohidratlarla (şəkər, nişasta, un), zülallarla (ət, balıq), yağlarla (bitki yağı, kərə yağı, qoz, fındıq, badam) və mineral maddələrlə (meyvə-tərəvəz) zəngin olan məhsullar fərqləndirilir.

Ticarət şəbəkəsində yeyinti məhsulları 2 böyük qrupa – baqqaliyyə və qastronomiya mallarına ayrılır. Baqqaliyyə mallarına un, yarma, makaron məmulatı, qurudulmuş meyvələr, nişasta, şəkər, duz, çay, qəhvə, ədviyyat və s. daxildir. Qastronomiya mallarına birbaşa istehlaka yararlı, yüksək dad-tam məziyyətlərinə malik olan məhsullar – pendir, kolbasa məmulatı, konservlər, süd məhsulları, üzüm şərabları və s. daxildir.

Yeyinti məhsulları mənşəyindən, istehsal texnologiyasından və keyfiyyətindən asılı olaraq növlərə, müxtəliflikləro və sortlara ayrılır. Məsələn, mənşəyinə görə heyvanat yağları – qoyun, mal, donuz və sümük yağları növlərinə ayrılır. Bunlar da hər biri öz növbəsində keyfiyyətindən asılı olaraq əla və 1-ci əmtəə sortuna ayrılır. Əmtəə sortu növ daxilində məhsulun keyfiyyət dərəcəsini müəyyən edir. Yeyinti məhsullarının əmtəə sortu standartın tələbinə uyğun olaraq məhsulun keyfiyyət səviyyəsini xarakterizə edir.

Bitki sortları isə məhsulun bioloji xüsusiyyətləri ilə əlaqədardır. Belə sortlar meyvələrdə pomoloji, tərəvəzlərdə təsərrüfat-botaniki, üzümdə ampeloqrafik, dənli bitkilərdə seleksiya sortları adlanır.

Ərzaq məhsullarının çeşidi dedikdə, müəyyən əlamətlərinə görə növlər yığımı və məhsulun müxtəlifliyi başa düşülür. Məsələn, içliyindən asılı olaraq karamel məmulatı 300-dən çox çeşiddə istehsal edilir.

Yeyinti məhsulları oxşar əlamətlərinə görə aşağıdakı kimi qruplaşdırılır:

- taxıl-un məhsulları (un, yarma, çörək-bulka və makaron məmulatı, yeyinti konsentratları);
- meyvə-tərəvəz məhsulları (təzə meyvə-tərəvəz, göbələk və onların emal məhsulları);
- qənnadı məmulatı – meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatı (marmelad, pastila, mürəbbə, cem, povidlo və s.), şokolad, kakao tozu, karamel, konfet, unlu qənnadı məmulatı və şərq şirniyyatı; həmçinin nişasta, şəkər və bal.
- tamlı məhsullar (spirtli, azspirtli və spirtsiz içkilər, çay, qəhvə, ədviyyat və tamlı qatmalar);
- süd məhsulları (süd və onun emalından alınan qaymaq, xama, kəsmik, turşudulmuş pəhriz süd məhsulları, kərə yağı, pendir, süd konservləri). Milli ağartı məhsulları olan qurut, süzmə, şor, ayran, motal pendiri ta qədimdən Azərbaycanda hazırlanır.
- yeyinti yağları (bitki və heyvanat yağları, marqarin və mətbəx yağları, mayonez);
- ət məhsulları (müxtəlif heyvan və quş ətləri, onların emalından alınan məhsullar – kolbasa məmulatı, hisə verilmiş ət, ət konservləri, ət yarımfabrikatları, həmçinin ət-subməhsulları);
- yumurta məhsulları (təzə yumurta və onun emal məhsulları – melanj və yumurta tozu);
- balıq məhsulları (balıq və onun emalından alınan məhsullar – duzlu, hisə verilmiş və qaxac edilmiş balıqlar, balıq konservləri, kürü, həmçinin balıq olmayan su xammalı).

Taxıl-un məhsulları

Bunlara dənli və dənli-paxlalı bitkilərdən alınan yeyinti məhsulları – un, yarma, makaron məmulatı; çörək-bulka (o cümlədən suxari, baranki) məmulatı daxildir. Azərbaycanda taxıl emalı məhsullarının istehlakı fizioloji normadan (ildə 110 kq) çoxdur. Azərbaycanda adambaşına ildə 145 kq-dan çox taxıl-un məhsulları istehlak edilir. Gündəlik qida rasionunda ət-süd və meyvə-tərəvəz məhsulları istehlakının artırılması ilə taxıl-un məhsullarının istehlakının azaldılması nəzərdə tutulur.

Yarma – dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan (orqanizm tərəfindən mənimsənilməyən və ya pis mənimsənilən hissələrdən, çiçək pərdəsindən, meyvə qişasından, aleyron təbəqəsindən və rüşeymdən) təmizlənərək, bütöv, xırdalanmış, əzilmiş dəndən ibarətdir. Yüksək qidalılıq dəyərinə malik olan yarma orqanizmdə yaxşı mənimsənilən kalorili yeyinti məhsuludur. Yarmaların tərkibində asan mənimsənilən karbohidratlar, zülallar, müxtəlif vitaminlər və mineral maddələr (kalium, kalsium, dəmir, fosfor, maqnezium) vardır. Onlar uşaqların və bir çox xəstələrin qidası üçün əvəzedilməz məhsuldur. Yarmalardan müxtəlif sıyıqların, şorbaların və başqa aşpazlıq məmulatının, uşaqlar üçün və pəhriz qida məhsullarının, həmçinin yeyinti konsentratlarının və müxtəlif konservlərin hazırlanmasında geniş istifadə olunur. Yarmalar növlərə (məsələn, buğda, arpa, qarabaşaq və s.), tiplərə (məsələn, düyü), markalara (məsələn, mannı), bəziləri əmtəə sortlarına (məsələn, düyü, darı) və nömrələrə (məsələn, arpa yarması, poltava yarması və s.) ayrılır.

Müxtəlif yarma növləri biri digərindən formasına, ölçüsünə, rənginə, toxumalarının quruluşuna, biokimyəvi xassələrinə, tərkibində olan zülalların, karbohidratların (xüsusilə nişastanın), yağların, mineral maddələrin, vitaminlərin miqdarına görə fərqlənirlər. Ən geniş yayılmış yarma növləri bunlardır: arpa, buğda, darı, düyü, qarabaşaq, vələmir, qarğıdalı, noxud, nut, lobya, mərci, soya, lərgə.

Arpa yarması forma və quruluşundan asılı olaraq cilalanmış arpa yarması (perlovka) və xırdalanmış arpa yarması (yaçnevıy) növlərinə bölünür. Perlovka yarması istehsal etdikdə çiçək pərdəsindən təmizlənmiş dən pardaqlayıcı və cilalayıcı maşında emal olunur. Bu zaman dəndən qabıq, rüşeym, aleyron təbəqəsinin bir hissəsi təmizlənir, oval və ya dairəvi forma alan yarma ələnir və ölçüsünə görə çeşidlənir. Perlovka yarması ölçüsünə görə 5 nömrədə buraxılır. İriölçülü yarmalar duru xörəklərin və dənəvər sıyıqların hazırlanmasında, xırdaölçülü yarmalar isə daha tez bişməsinə və mənimsənilməsinə görə duru sıyıqların, kotletin və s. hazırlanmasında istifadə edilir. Arpa yarması istehsal etdikdə çiçək pərdəsindən ayrılıb, xırdalanmış yarma ələnir, təmizlənir və ölçülərinə görə 3 nömrədə çeşidlənir. Perlovka yarmasından fərqli olaraq arpa yarması cilalanmadığı üçün bunun tərkibində sellüloz nisbətən çox olur.

Buğda yarması iki müxtəliflikdə istehsal olunur: mannı yarması, poltava və artek yarmaları. Ümumi xassələrinə, quruluşuna, kimyəvi tərkibinə və bioloji dəyərliliyinə görə buğda yarmaları buğda unundan çox az fərqlənir.

Mannı yarması uşaq və pəhriz qidası üçün geniş istifadə edilən əsas qida məhsuludur. Bu yarma buğdanın sortlu üyüdülməsi nəticəsində alınır. Yarma çıxarı emal olunan dənin 2%-ni təşkil edir. Yumşaq və bərk buğdadan alınan mannı yarması tərkibindən və quruluşundan asılı olaraq «M», «MT» və «T» markası ilə buraxılır. «M» markalı yarmanı yumşaq yarımşüşəvari və şüşəvari buğdadan, «T» markalı yarmanı bərk buğdadan, «MT» markalı yarmanı isə bərk və yumşaq buğdaların qarışığından alırlar. Mannı yarmasından sulu xörəklərin, sıyıqların, bitoçki (yumru kotlet), oladya, şirin xörəklərin (pudinq, sufle, muss) hazırlanmasında istifadə edilir.

Poltava yarmasını bərk buğdanı çiçək pərdəsindən təmizləyib cilalamaqla istehsal edirlər. Ölçüsündən asılı olaraq 4 nömrədə buraxılır. Xarici görünüşünə görə perlovka yarmasına oxşayır. İriölçülü yarmalardan duru xörəklərin, xırdaölçülü yarmalardan isə sıyıqların hazırlanmasında istifadə edirlər.

Artek yarması ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarət olub, dairəvi formaya qədər cilalanmış olur. Artek yarması mannı yarmasına yaxındır. Duru və özlü südlü sıyıqların və s. hazırlanmasında istifadə edilir.

Vələmir yarması tərkibindəki zülalın və yağın miqdarına görə dənli bitkilərdən alınan başqa yarmalardan üstündür. Vələmirdən bütöv buxara verilib cilalanmış, yastılaşdırılmış yarma, vələmir lopası, herkules və vələmir unu istehsal edilir. Bütöv cilalanmış vələmir yarması buxara verilib qurudulmuş, çiçək pərdəsindən, qılçıqlardan azad olunmuş dəndən ibarətdir. Qidalılıq dəyərini və keyfiyyətini yüksəltmək məqsədilə vələmir yarması əlavə olaraq müxtəlif üsullarla emal olunur, yastılanır, xırdalanır, uzun müddət buxara verilir.

Yastılaşdırılmış vələmir yarmasını almaq üçün bütöv buxara verilmiş yarmanı dişli (rifli) vallardan keçirib qurudur, təmizləyir və qablaşdırırlar. Bütöv buxara verilmiş, cilalanmış və yastılaşdırılmış vələmir yarmaları əla və 1-ci əmtəə sortuna ayrılır.

Vələmir lopası – Herkules quruluşuna və keyfiyyətinə görə adi yastılaşdırılmış yarmadan fərqlənir. Əla sort cilalanmış vələmir yarması buxara verilib hamar vallarda 0,5 mm qalınlığında sıxılaraq yastılaşdırılır və qurudulur. Lopalar 20 dəqiqəyə bişir, yaxşı mənimsənilir, kulinariyada istifadə etdikdə dadlı və qidalı xörəklər əldə edilir. Vələmir lopası əmtəə sortuna ayrılmır.

Fermentləşdirilmiş ***vələmir unu*** (tolokno) almaq üçün vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, isladılır; təzyiq altında emal edilir, qurudulur, çiçək pərdəsindən azad edilir, dəyirmanda üyüdülür, ələnir və 0,2 kq kütlədə qablaşdırılır. Belə emal nəticəsində yarmada suda həll olan maddələrin miqdarı artır və onun mənimsənilməsi yüksəlir. Uşaq və pəhriz qidası üçün nəzərdə tutulur.

Qarabaşaq yarması. Bunun qidalılıq dəyəri başqa yarmalara nisbətən yüksəkdir. Buxara verilməmiş adi qarabaşaq və buxara verilib qurudulmuş tezbişən qarabaşaq yarmaları istehsal olunur. Pəhriz qidası kimi daha çox istifadə edilir. Adi və tezbişən yarmalar bir-birindən rənginə və konsistensiyasına, tərkibinə daxil olan maddələrin vəziyyətinə görə fərqlənir. Adi yarmanın rəngi açıq, unlu, nişastası dəyişməmiş, fermenti isə aktivləşdirilməmişdir. Tezbişən yarmanın rəngi qəhvəyi, qeyri-bərabər olub, yarımşüşəvari, nişastası qismən kleysterləşmiş, fermentlərinin aktivliyi isə zəifdir. Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları 2 müxtəliflikdə – iri və yarma xırdası halında istehsal olunur. Bir neçə hissəyə bölünmüş qarabaşaq dənindən ibarət olan yarma xırdasını əmtəə sortuna ayırmırlar. Yarma nüvəsi tərkibindəki kənar qarışığın və sağlam nüvənin miqdarından asılı olaraq, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Yarma nüvəsindən dənəvər sıyıq, qiymə, yarma xırdasından isə duru sıyıq, bitoçki və s. hazırlanır.

Qarğıdalı yarması. Ağ dənli dişşəkilli qarğıdalı, sarı dənli bərk qarğıdalı və partlayan qarğıdalı sortlarından alınır. Qarğıdalı yarması cilalanmış olmaqla 5 nömrədə buraxılır. Bundan sıyıq, kotlet və başqa kulinariya məmulatları hazırlanır.

Qarğıdalı lopası və «havalı» qarğıdalı istehsal etmək üçün xırda və iri, bütöv qarğıdalı yarması əldə edilir. Qarğıdalı lopasını hazırladıqda qarğıdalı təmizlənir, isladılır, rüşeymi ayrılaraq xırdalanır. Sonra bunlar su, səməni ekstraktı, şəkər və duzdan ibarət olan şirədə bişirilib qurudulur, buxara verilir, səthi hamar vallarda yastılaşdırılır və qovrulur.

«Havalı» və ya partladılmış dən hazırladıqda, qarğıdalı təmizlənir, rüşeymi ayrılır və xüsusi qazanlarda təzyiq altında qovrulur. Qazanın qapağı açıldıqca, dənin daxilindəki boşluqlarda olan təzyiqlə ətraf mühit arasındakı fərq nəticəsində dənlər partlayır. Bu zaman dənin həcmi 4-6 dəfə genişlənir, yumşaq pambığabənzər quruluşa malik olur. Şəkərlə emal edilmiş qarğıdalı lopaları, eləcə də «havalı» qarğıdalı şəkər xəstəliyi və kökəlməyə meyli olan adamlar üçün məsləhət görülmür.

Darı yarması adi darıdan cilalanaraq alınır. O qısa müddətdə bişir və bu zaman həcmi 6-7 dəfə artır. Darı yarması yüksək kalorivermə və mənimsənilmə qabiliyyətinə malikdir. Yüksək keyfiyyətli darı yarması iriölçülü, şüşəvari, açıq sarı rəngli olur. Bundan duru və özlü sıyıqlar, içliklər və s. hazırlanır.

Düyü yarması çəltikdən alınır. Düyüdən 2 növ yarma – pardaqlanmış və cilalanmış yarma istehsal olunur. Bu zaman əlavə məhsul kimi az miqdarda düyü xırdası əldə edilir. Pardaqlanmış düyünü qabığı çıxarılmış düyüdən pardaqlayıcı maşınlarda rüşeym, meyvə və toxum qişasını, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə alırlar. Rəngi ağ, səthi isə nahamardır. Cilalanmış düyünü şüşəvari pardaqlanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarda emal edirlər. Cilalanmış düyü təmiz endospermdən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır. Yarma özünün tez bişməsi, bişdikdə çox artım verməsi, yüksək mənimsənilmə qabiliyyəti və dadına görə fərqlənir. Bir çox milli xörəklərimizin hazırlanmasında istifadə olunur. Düyü xırdasından duru sıyıqların, dovğa, yarpaq dolması və s. xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Pardaqlanmış və cilalanmış düyü keyfiyyətindən asılı olaraq əla, 1-ci və 2-ci sortlara ayrılır. Düyü xırdası sortlara bölünmür.

Paxlalı-dənli bitkilərdən alınan yarmalar kimyəvi tərkibinə görə başqa yarmalardan fərqlənir. Yarma ən çox noxuddan hazırlanır. Bu qrupa dən şəklində istifadə edilən lobya, lərgə, mərci, noxud, paxla və soya daxildir.

Lobyanın tərkibində zülalların, karbohidratların, vitaminlərin olması onu yüksək kalorili edir. Ondan şorbalar, souslar, soyuq qəlyanaltılar, yaşıl qınlarından müxtəlif xörəklər hazırlanır. Lobyadan plovda istifadə olunur, qutab üçün içlik hazırlanır və sıyıq bişirilir. Onun bir növü olan maşdan hədik, lobyaçilov və xəmirəşi kimi milli xörəklərdə istifadə edilir.

Lərgə ərzaq bitkisi kimi noxudu əvəz edir. Toxumlarından şorba, sıyıq kimi xörəklər bişirilir, göy halda, həmçinin noxud kimi yetişmiş halda istifadə olunur, yarma aşına qatılır. Lənkəran bölgəsində bundan lərgəplov bişirilir.

Mərci. Təzə mərcinin rəngi yaşıl, saxlandıqda tünd yaşıl və qəhvəyi olur. Tərkibində çoxlu zülal, nişasta, mineral maddələr və vitaminlər vardır. Yüksək qidalılıq dəyərinə və yaxşı dada malikdir. Mərcidən şorba, sıyıq, kotlet, mərciplov hazırlanır, hədiyə qatılır.

Noxud, nut – Azərbaycanda yetişdirilən bütün paxlalı-dənli bitkilərdən ən çox yayılanı və əhali tərəfindən sevileni, milli xörəklərimizdə işlədilən bitkidir. Noxud həm bişmiş və həm də qovrulmuş halda (ləbləbi) yeyilir. Tərkibində 12-31% zülal, 2,7-7% yağ, 47,6% azotsuz ekstraktlı maddələr vardır. Piti, bozbaş, dovğa, hədik və s. yeməklərdə istifadə edilir. Noxuddan konservlər, qəhvə içkiləri hazırlanır. Noxud unundan buğda unu ilə birlikdə çörək, lavaş və s. bişirilir.

Qabığı çıxarılmış **göy noxuddan** da yarma hazırlanır. Bu yarmanı sarı və yaşıl nüvəli ərzaq noxudundan alırlar. Pardaqlanmış bütöv və pardaqlanmış-xırdalanmış halda istehsal edilir. Qabığı çıxarılmış noxud zəngin kimyəvi tərkibə malik olub, qiymətli qida məhsuludur. Ondan şorba, püre və sıyıq hazırlanır.

Paxla xarici görünüşünə görə lobyaya oxşayır. Ağ, sarımtıl rəngli paxla dənləri qida üçün, tünd və tamamilə qara rəngliləri yem üçün işlədilir. Tərkibi lobyaya oxşayır, lakin çox gec bişir. Sütül paxladan Lənkəran və Şəki bölgələrində paxla-şüyüdplov bişirilir. Bişirməzdən qabaq mütləq toxum qişasından təmizləmək lazımdır.

Soya noxud, lobya və mərcidən fərqli olaraq, yalnız emal olunduqdan sonra qida üçün istifadə edilir. Tərkibində 40%-ə qədər zülal, 20% yağ vardır. Soyadan un və yağ alınır, yeyinti konsentratları istehsal edilir, zənginləşdirici kimi soya unu qənnadı məmulatına və çörəyə qatılır.

Yarmaların saxlanması. Ev şəraitində yarmaları quru, havası yaxşı dəyişdirilən qaranlıq otaqlarda, kəskin qoxulu məhsullardan aralı yerdə saxlamaq məsləhət görülür. Bunları otaq temperaturunda uzun müddət saxladıqda tərkibində olan yağlar hidroliz olunur, oksidləşir, dadı acılaşır, keyfiyyəti aşağı düşür. Tərkibində yağın az, tokoferolun (antioksidant) çox olduğu üçün qarabaşaq, düyü, perlova yarmaları, adətən acılaşmır. Yarmaları kağız kisələrdə saxlamaq məsləhət deyildir. Onları tənəkə və plastik kütlədən olan xüsusi qablarda, ağzı bağlı şüşə bankalarda saxlamaq daha əlverişlidir. Uzun müddət saxlanılan yarmalarda bəzən kənar qoxu, kiflənmə müşahidə edilir. Vələmir lopası, darı, qarğıdalı və vələmir yarması başqa yarmalara nisbətən saxlanmaya davamsızdır, lakin bunları ziyanvericilər az zədələyirlər. Saxlanmaya davamlı olan manna yarmasını isə ziyanvericilər daha tez zədələyirlər. Zədələnmiş yarma qida üçün yararsız hesab olunur. Uzun müddət saxlanılmış yarmanın dadı və iyi dəyişə bilər. Yarmanın iyini təyin etmək üçün bir qədər yarmanı ovucun içində nəfəsimizlə isidir və dərhal iyləyirik. Əgər yarmada kiflənmə və acılaşma prosesi getmişsə, dərhal hiss olunur. Kiflənmiş dən qida üçün yararsız sayılır. Yarmanın dadı çeynənilməklə təyin edilir. Mannı yarmasının və vələmir ununun dadını təyin etdikdə, eyni zamanda diş altında xırçıldamasını da müəyyən edirlər. Diş altında xırçıldama mineral qarışığın olmasını göstərir.

Un. Unun növü hazırlandığı taxılın növündən asılıdır. Əsas un növünə buğda və çovdar, ikinci dərəcəli un növünə qarğıdalı, soya və arpa, çox az yayılmış un növünə isə qarabaşaq, düyü, noxud və vələmir unu aiddir. Buğda unu, əsasən çörəkçilik, makaron, qənnadı məmulatı və kulinariya üçün istifadə olunan tiplərə bölünür. Tərkibindən asılı

olaraq dənəvər, əla, 1-ci və 2-ci sortda istehsal edilir. Yüksək sortlu un ancaq xırdalanmış endospermdən, orta sortlu un xırdalanmış endospermdən başqa bir qədər də kəpəkdən, aşağı sortlu un isə nisbətən çox miqdarda xırdalanmış qılafdan, aleyron təbəqəsindən və rüşeymdən ibarətdir. Bunlardan başqa, kəpəkli un da istehsal edilir.

Açıq krem rəngində olan dənəvər un yüksək keyfiyyəti ilə fərqlənir. Bundan xüsusi çörək və makaron məmulatında, kulinariyada istifadə edirlər. Əla sort buğda unu ağ rəngdə olur, çörək-kökə istehsalında və kulinariyada işlədilir. Tərkibində narın üyüdülmüş kəpək olan 1-ci sort buğda unu daha çox istehsal edilir. 2-ci sort buğda ununda kəpəyin miqdarı çox olduğundan rəngi tutqundur. Unun sortu aşağı düşdükcə tərkibindəki nişastanın miqdarı nisbətən az, mineral maddələrin, vitaminlərin miqdarı isə nisbətən çox olur. 100 kq buğdadan 96 kq kəpəkli un əldə edilir. 2-ci sort una nisbətən bunun rəngi tutqun və bozumtul, kəpəyi isə nisbətən iridir. Çovdardan da kəpəkli un istehsal edilir. Lakin bu undan yalnız çörək bişirilir. Aşpazlıqda istifadə etmək üçün un hazırladıqda, əla və ya 1-ci sort buğda ununa şəkər, duz, quru süd, yumurta tozu, kimyəvi yumşaldıcılar əlavə edilir. Təyinatından asılı olaraq aşpazlıqda istifadə edilən un 2 cür olur: blin unu (duz, soya unu və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə edilir): biskvit unu (şəkər, duz, quru süd, yumurta tozu, kimyəvi yumşaldıcılar və ətirli maddələr əlavə edilir).

Qarğıdalı unu yeyinti sənayesinin müxtəlif sahələrində işlədilir. Qarabaşaq unu – qarabaşaq dəninin nüvəsindən istehsal olunur. Əsasən, pəhriz və uşaq qidası üçündür. Narın üyüdülmüş vələmir unundan qənnadı sənayesində, xüsusən vələmir peçenyesinin istehsalında, narın üyüdülmüş düyü unu isə pəhriz və uşaq qidasında istifadə olunur.

Unu yaxşı saxlamaq üçün quru, təmiz və qaranlıq binalardan istifadə edilməlidir. Un saxlanan yerdə kəskin iyli məhsullar olmamalıdır. Unu istilik çox olan yerdə saxladıqda, onun tərkibindəki zülalın şişmə qabiliyyəti azalır. Acılaşmış, kiflənmiş və anbar zərərvericiləri ilə zədələnmiş undan qida üçün istifadə etmək olmaz. İstər ticarətdə, istərsə də ev şəraitində unu çox saxlamaq məsləhət görülmür. Yalnız cari istehlak üçün ehtiyat saxlamaq olar. Keyfiyyətli unun dadı azca şirin olur. Turş dad unun köhnəldiyini göstərir. Nəmlik unun ən mühüm keyfiyyət göstəricisidir. Nəm unu uzun müddət saxlamaq olmaz. Ovcumuzda sıxıb buraxdıqda un toz şəklində dağılarsa quru, unda kiçik birləşmiş un parçaları qalarsa orta quru hesab edilir, topa halına çevrilib barmaqlarımızın şəkli qalarsa, belə un nəm sayılır.

Makaron məmulatı. Buğda unundan hazırlanır. Uzun müddət keyfiyyətini dəyişmədən saxlanıla bilən yeyinti məhsuludur. Dadına, qidalılığına görə fərqlənir və müxtəlif xörəklərdə istifadə edilir. Bu məmulat əla və 1-ci sort undan hazırlanır. Yumurta, tomat, quru ət tozu, quru süd və vitamin əlavə edilmiş makaron məmulatı da istehsal olunur. Makaron məmulatı 4 tipdə buraxılır. Boruşəkilli məmulata makaron, rojki və lələk aid edilir. Vermişel hörümçək toru formalı, adi, nazik, həmçinin kələf və s. şəklində istehsal edilir. Əriştə lent şəklində olub uzun, enli və qöfrəli buraxılır. Fiqurlu məmulat müxtəlif formalarda – qulaqcıq, balıqqulağı, yarma, dən, əlifba fiqurlu, ulduz, qarcıq, üçbucaq, dördbucaq və fiqurlu lövhələr şəklində istehsal olunur. Makaron məmulatı, əsasən kremvari və sarımtıl rəngdə olur. Məmulatın ən əsas göstəricisi onun bişməsidir. 100 q makaron bişirmək üçün 3 st su və 0,5 ç.q. duz götürülür. İri boruvari makaron məmulatını 25-30 dəq, əriştəni 15-20 dəq, vermişeli 12-15 dəq, çox nazik vermişeli isə 10 dəq bişirmək lazımdır. Bişirməzdən qabaq vermişeli tavada qovurmaq məsləhət görülmür, çünki bu zaman onun tərkibindəki zülalın şişmə qabiliyyəti azalır, nişasta pis həzm olunur və s. Bişirilmiş makaronu aşsüzəndən süzüb üzərinə isti su tökür və dərhal yağ əlavə edilir ki, bir-birinə yapışmasın. Bunu bir qədər az bişirib dəmə də qoymaq olar. Qazanın dibinə bir az yağ töküb, plov kimi 15-20 dəq zəif istilikdə dəmə qoymaq lazımdır. Bişmiş makaron məmulatını xama, ovulmuş pendir, sarımsaqlı qatıqla, eləcə də ət və tərəvəz qiyməsi ilə süfrəyə vermək olar.

Çörək, əsasən buğda və çovdar unundan bişirilir. Əsas xammal kimi un, duz, su, maya götürülür. Ölkəmizdə 900-ə qədər adda çörək-kökə məmulatı istehsal edilir ki, bunlardan 100-ə qədəri daha çox yayılmışdır. Çörək-bulka məmulatı unun növünə (buğda, çovdar və buğda-çovdar), bişirilmə üsuluna (qəlibdə və kürədə bişirilən), xəmirin hazırlanması üsuluna, resept və formasına (baton, kökə, hörülmüş və s.) görə qruplara bölünür. Ən geniş yayılmışı 1-ci və 2-ci sort undan bişirilən adi çörəklərdir. Çovdar çörəyinin bəzi çeşidini hazırladıqda xəmirə ağ və qırmızı çovdar səməni, patka və ədviyyat (zirə, cirə, keşniş toxumu) qatılır.

Orta yaşlı adam gündə 450 q, ağır fiziki işlə məşğul olanlar 800 q, kökəlməyə meylli olanlar isə 200 q çörək yeməlidir. Gündə 450 q çörək- kökə məmulatı qəbul etdikdə orqanizmə tələb olunan enerjinin 33,5%-i, ümumi zülalın 30%-i, fosforun, dəmirin, B_1 və PP vitaminlərinin 33-38%-i, eləcə də kalsium, maqnezium, mikroelementlərin və E, H, B_6 vitaminlərinin bir hissəsi təmin edilir. Əla sort undan bişirilən çörəyin bioloji dəyəri azdır.

Çörək sənayesi şəkər, böyrək, mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş adamlar üçün pəhriz çörəyi istehsal edir. Çörək əla sort undan, xırdalanmış taxıl yarması əlavə edilməklə hazırlanır. Mədə şirəsinin turşuluğu çox olanlar üçün turşuluğu az olan kökələr bişirilir. Zülallı-buğda və zülallı-kəpəkli çörək hazırladıqda, xəmirə uyğun olaraq yüksək özlü buğda və kəpək qatılır. Qəbizliyə meylli adamlar üçün barvixin və həkim çörəyi hazırlanır. Bunların tərkibində B qrupu vitaminləri və ballast karbohidratlar nisbətən çoxdur.

Çörək- kökə məmulatına bublik, baranki, suşki və suxari məmulatları (yağlı-şəkərli, adi) da aiddir. Çörək- kökə məmulatının qabığının içdən ayrılması nöqsan hesab edilir. Çörəyin keyfiyyəti üçün onun nəmliyi, turşuluğu və məsaməliliyi mühüm əhəmiyyətə malikdir.

Milli çörək məmulatına qədim dövrdən əhali tərəfindən bişirilən lavaş və çörək aiddir. Respublikamızda hazırlanan milli çörəklərdən Azərbaycan çörəyi, Gəncə çörəyi, Abşeron çörəyi, dağlı çörəyi, təndir çörəyi, kürə çörəyi, səngək, yuxa, fətir, lavaş, küllü kömbə, xamralı, acıtmalı, sacəppəyi, bəzzamac, bəyimçörəyi, süd çörəyi, cirəli çörək, ev çörəyi, çay çörəyi, qabaqlı çörək, səməni çörəyi və s. göstərilə bilər. Hazırda çörək zavodlarında sənaye üsulu ilə bir neçə çeşiddə milli çörək istehsal edilir.

Meyvə-tərəvəz məhsulları

Tərkibində insan orqanizmi üçün zəruri olan bir çox maddələr – şəkərlər, üzvi turşular, azotlu maddələr, yağlar, ətirli və boya maddələri, mineral duzlar, vitaminlər, fermentlər, qlükozidlər, fitonsidlər və pektin var. Meyvə-tərəvəzlər mineral maddələrin və vitaminlərin mənbəyidir.

Meyvə-tərəvəzin tərkibi onun növündən və sortundan, yetişmə dərəcəsindən, yığılma müddətindən, torpaq-iqlim şəraitindən, emalından, saxlanılma üsullarından və müddətindən çox asılıdır.

Təzə meyvə-tərəvəz istehsalının mövsümi xarakter daşımasına baxmayaraq, bunlar il boyu gündəlik qidanın tərkibinə daxil olmalıdır. Tibb Elmləri Akademiyasının Qida İnstitutu orqanizmin normal fəaliyyəti üçün hər nəfərin ildə orta hesabla 106 kq meyvə-giləmeyvə və üzüm, 110 kq kartof, 130 kq tərəvəz və bostan məhsullarından istifadə etməsini fizioloji norma müəyyən etmişdir. Hər mövsümdə meyvə-tərəvəzdən lazımi qədər istifadə edə bilmək üçün, onları müxtəlif üsullarla konservləşdirirlər.

Tərəvəzlər

Bitkinin hansı hissəsinin istifadə edilməsindən asılı olaraq onları aşağıdakı kimi qruplaşdırırlar:

1. Vegetativ tərəvəzlər.

1.1. Köküyumrular – kartof, batat, yerarmudu (topinambur).

1.2. Kökümeyvəlilər – yerkökü, aşxana çuğunduru, cəfəri, kərəviz, cırhavuc, qırmızı turp, ağ turp, şalğam, qıtıqotu.

1.3. Kələm tərəvəzləri – ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, savoy kələm, brüssel kələmi və gül kələm.

1.4. Soğan tərəvəzləri – baş soğan, sarımsaq, kəvər, göy soğan və batun soğanı.

1.5. Kahı – ispanaq qrupu tərəvəzləri – vəzəri, kahı, ispanaq, turşəng.

1.6. Ədviyyəli göyərtilər – şüyüd, nanə, reyhan, tərxun, yarpız, keşniş, dağnanəsi və s.

1.7. Desert tərəvəzlər – rəvənd, quşqonmaz, ənginar.

2. Generativ və ya meyvəli tərəvəzlər.

2.1. Bostan tərəvəzləri – yemiş, qarpız, xiyar, qabaq, göy qabaq, patisson.

2.2. Tomat tərəvəzləri – pomidor, badımcan və istiot (bibər).

2.3. Dənli və paxlalı tərəvəzlər – tərəvəz noxudu, tərəvəz lobyası, paxla, sütül qarğıdalı.

Tərəvəzlər yetişmə müddətinə, açıq sahədə və ya istixanalarda yetişməsinə görə də qruplaşdırılır.

Kartof. Qida əhəmiyyətinə görə taxıldan sonra 2-ci yeri tutur. Kartofdan 100-dən artıq xörək hazırlanır, sənayedə ondan nişasta, patka və spirt istehsal edilir. Kartofun tərkibində orta hesabla 17,5% nişasta, 1,5% şəkər, 2% zülali maddə, saxlanma müddətindən asılı olaraq 6-25 mq% C vitamini, B qrupu vitaminləri, K, PP, E vitaminləri və karotin, 1%-ə qədər üzvi turşu, 0,1% yağ, 1% sellüloz var. Bəzən kartofun acı dad verməsi onda solanin və çakonin qlükozidlərinin (daha çox cücərmiş kartofda) olmasından asılıdır. Ona görə də cücərmiş kartofun qabığı qalın soyulmalıdır.

Kartofun 2 minə qədər təsərrüfat-botaniki sortu var. Keçmiş SSRİ-də 120 sort rayonlaşdırılmışdı. Təsərrüfat-botaniki sortlar formasına, rənginə və başqa əlamətlərinə görə bir-birindən fərqlənirlər. Təyinatına görə aşxana (bütün sortların 60%-i), universal (30%) və texniki (10%) kartof sortlarına ayrılır. Aşxana sortuna aid kartofların dadı və kulinar xassələri daha yaxşıdır. Texniki kartof nişasta ilə zəngindir.

Kartof sortları yetişmə müddətinə görə tezyetişən (50-80 gün), orta yetişən (80-100 gün) və gecyetişən (100-120 gün) qruplarına ayrılır. Orta və gecyetişən sortlar saxlanılmağa davamlı olduğu üçün təzə məhsul yetişənə qədər qalır. Ən çox yayılmış kartof sortlarına Priyekul, Lorx, Berlixinqen, Temp, Kameraz, Oqonyok, Voltman və s. aiddir. Dad-tam keyfiyyətinə görə orta irilikdə olan kartof çox iri və xırda kartoflardan üstündür.

Kartofu 3-6°C temperaturda qaranlıq yerdə saxlamaq məsləhət görülür. Bundan aşağı temperaturda saxlandıqda kartofdakı nişastanın bir hissəsi şəkərə çevrilir və kartof şirin dad verir. Belə kartofu istifadə etməzdən əvvəl 5-7 gün 18-20°C temperaturda saxladıqda şirin dad itir. Saxlanılma zamanı kartofun tərkibindəki C vitamini azalır. C vitamininin miqdarı payızda 20-25 mq%, qışda 8-10 mq%, yazbaşı isə 5-6 mq% olur. Kartofu istifadə etməzdən əvvəl yaxşı yumaq lazımdır. Kartof yumrularını xüsusi kartoftəmizləyən bıçaqla çox nazik soymaq məsləhət görülür, çünki vitaminlərin və mineral maddələrin çoxu bilavasitə qabığın altında yerləşir. Təmizlənmiş kartof tezliklə istifadə olunmalıdır. Bəzən kartofu soyduqdan sonra soyuq suda uzun müddət saxlayırlar. Belə etdikdə kartofun tərkibində olan qida maddələrinin bir hissəsi itir. Uzun müddət işıqda saxlanılan və yaşıl rəngə çalan kartofu (qabığı altında acı dadlı salonin qlükozidi toplandığından) qabıqlı bişirmək olmaz. Belə kartofu qalın soymaq və gözcüklərdən tamamilə təmizləmək lazımdır. Kartofu dəmir və mis qazanda bişirmək məsləhət görülmür, çünki bu zaman C vitamininin çox hissəsi itir. Buxarda bişirilən kartofun suda bişirilmiş kartofa nisbətən C vitamini 2 dəfə az parçalanır. Suda və duxovkada bişirilmiş kartofda C vitamini qızardılmış kartofa nisbətən daha yaxşı qalır. Kartofu soyuq suya salıb bişirdikdə C vitamini 50%, qaynayan suda bişirdikdə 10-20% itir. Salat, vineqret və s. soyuq qəlyanaltılar hazırladıqda kartofu qabıqlı bişirmək məsləhətdir. Bu zaman C vitamini 20%, qabığını soyub bişirdikdə isə ikiqat çox itir. Kartofu qabıqla bişirərkən onu axar su altında təmiz yumaq, sonra qaynayan suya töküb qabın ağzını örtmək lazımdır. Qaynara düşdükdən sonra temperaturu aşağı salıb vam istilikdə təzə kartofu 15-20 dəq, qışda isə 25-30 dəq bişirmək yaxşıdır. Bişməyə 5-10 dəq qalmış 1 kq kartofa 1 ç.q. duz əlavə edilir. Onun bişməsini çəngəllə yoxlayır və bişən kimi dərhal suyunu boşaldırlar. Kartofu buxarda bişirmək üçün xüsusi qazanlardan istifadə edilir. Əgər belə qazan olmazsa, iri qazana su

töküb, içərisinə şəbəkəni elə yerləşdirmək lazımdır ki, oraya yığılan kartofa su dəyməsin. Buxarda bişirilmiş kartofdan püre və kotlet hazırlanır, eləcə də sərbəst xörək kimi süfrəyə verilir. Kartofdan hazırlanan yarımfabrikatlar (quru kartof püresi, qızardılmış kartof (çipsi), kartof lopaları) tez bir zamanda müxtəlif xörəklər hazırlamağa imkan verir.

Yerkökü. Ən çox yayılmış qidalı tərəvəzlərdəndir. Kulinariyada və sənayedə şirə və karotin almaq üçün, konservlərdə istifadə edilir. Yerkökünün tərkibində 8% şəkər, 10-16 mq% karotin, 20-100 mq% C vitamini, B qrupu vitaminləri var.

Yerkökünün təsərrüfat-botaniki sortları forması, ölçüsü, rəngi, özək hissəsinin zərif və ya kobud olması, yetişməsi və saxlanılmağa davamlılığına görə bir-birindən fərqlənir. Karateli qrupuna aid olan yerkökü sortları daha zərif olmaqla, yüksək dad keyfiyyətinə malikdir.

Orta ölçülü yerkökü sənaye emalı üçün, iriləri, əsasən yem üçün sərf edilir. Azərbaycanda Nant-4, Biryuçekut-415, Şantenye-2461 və yerli Abşeron sortları becərilir.

Yerkökünün tərkibindəki yağda həll olan sarımtıl-narıncı rəngli boya maddəsi (karotin) orqanizmdə A vitamininə çevrilir. Odur ki, yerkökünü bişirdikdə yağ əlavə etmək lazımdır. Yerkökündən salat, vineqret, müxtəlif souslar, duru və quru xörəklər üçün tamlı əlavələr hazırlanır. Yerkökü kartof kimi tez bişir, lakin onu yüksək temperaturda, uzun müddət bişirdikdə dad-tam keyfiyyəti aşağı düşür.

Aşxana çuğunduru. Əsasən kulinariyada istifadə olunan qidalı tərəvəzdir. Tərkibində 10%-ə qədər şəkər, 0,5-3,6% azotlu maddə, 15-17 mq% C vitamini və B qrupu vitaminləri vardır. Çuğundur meyvəsinin ən kəsiyində ağ qatlar nə qədər az olarsa, çuğundurun keyfiyyəti bir o qədər yüksək sayılır. Təsərrüfat-botaniki sortları formasına, rənginə görə fərqlənir. Azərbaycanda Bordo-237, Dəyirmi Petroqrad-22/17 və s. çuğundur sortları becərilir. Xörəkdə çuğundurun cavan yarpaqlarından da istifadə olunur. Yarpaqlarından dovğa, qutab, göyərti qovurması üçün, kökündən isə borş, vineqret, salat, fisincan, sous və s. xörəklər hazırladıqda istifadə olunur. Həmçinin sirkəyə qoyulur. Təzə bişirilmiş çuğundurun müalicə əhəmiyyəti də var. Yaşlılar və qan təzyiqi olanlar üçün xeyirlidir, qara ciyər xəstəliyində və qəbizliyə qarşı istifadə edilir. Aşxana çuğunduru ölçüsündən asılı olaraq 1-2 saat müddətinə bişir. Vineqret və fisincan üçün çuğundur bişirdikdə azacıq sirkə, yaxud azacıq şəkər əlavə etmək və zəif qaynatmaqla bişirmək lazımdır ki, qırmızı rəng itməsin. Çuğunduru axar su altında yuyub qabığı ilə bişirmək və dərhal soyuq su altında soyutmaq lazımdır.

Ağ köklər. Bunlara kərəviz, cəfəri və cırhavucu aid edirlər. Yaşıl yarpaqları ilə yanaşı kök hissəsindən kulinariyada və tərəvəz konservlərinin istehsalında istifadə olunur.

Ağ turp. Tərkibində 29 mq% C vitamini vardır. Ağ turpu sürtkəcdən keçirib bitki yağı və ya xama əlavə edir, soyuq qəlyanaltı kimi yeyirlər. Əgər ağ turp çox acıdırsa, onu sürtkəcdən keçirdikdən sonra duzlayıb 15 dəq saxlayır, əmələ gələn şirəni süzüb ayırırlar. Bu məqsədlə ağ turpa sürtkəcdən keçirilmiş yerkökü əlavə etmək daha yaxşıdır. Azərbaycanda ağ turpun Yumru Ağ (qış) sortu və Abşeron sortu becərilir.

Qırmızı turp. Əsasən təzə halda istifadə edilir. Tərkibində 25-30 mq% C vitamini vardır. Yayılmış sortlarından Ağuclu Çəhrayı-qırmızı, Ağuclu Qırmızı, Rubin və s. göstərilə bilər. Turpun tərkibində efir yağları, fitonsidlər (mikroblara mənfi təsir göstərir) olduğu üçün iştahanın artmasına və qidanın mənimsənilməsinə müsbət təsir göstərir. Mədə-bağırsaq, qara ciyər, böyrək və podaqra xəstəliyi olanlar üçün turp yemək məsləhət görülmür. Qırmızı turpu uzun müddət saxlamaq mümkün deyil.

Ağbaş kələm. Yüksək məhsuldarlığı, müxtəlif müddətlərdə yetişməsi və uzun müddət saxlanması ilə başqa kələmlərdən üstündür. Kələmin tərkibində orta hesabla 90% su, 4,6% şəkər, 1,8% zülal, 18-70 mq% C vitamini, həmçinin B_1, B_2, B_6, PP, K vitaminləri vardır. Ağbaş kələm yetişmə müddətinə, bir başın kütləsinə, formasına görə müxtəlif olur. Tezyetişənlərdə 10-15 yarpaq, orta yetişənlərdə 20-22 yarpaq, gecyetişənlərdə isə 26-30 yarpaq olur. Ölçüsünə görə xırda (1,5-2 kq), orta (2-3 kq) və iri qruplara bölünür. Gecyetişən kələm sortlarını optimal şəraitdə may-iyun ayına kimi saxlamaq mümkündür. Tezyetişənlərin bir başının kütləsi 0,4 kq-dan, orta və gecyetişənlərin kütləsi isə 0,8 kq-dan

az olmamalıdır. Ağbaş kələmdən təzə halda, həm də sirkəyə qoymaq, konservləşdirmək və kələm yarımfabrikatları hazırladıqda istifadə edilir.

Təzə və turşudulmuş kələm il boyu orqanizmin C vitaminino olan tələbini ödəyə bilir. Kələmin tərkibində 85 mq% U vitamini vardır ki, bunun da mədə xorasının müalicəsində bir amil kimi əhəmiyyəti böyükdür.

Gül kələmi. Açılmamış gül zoğlarından ibarətdir. Bunlar bütöv ətli və zərif ağ kütlə əmələ gətirir. Gül kələmin tərkibində 4% şəkər, 2,5% zülal və 70 mq% C vitamini, həmçinin B_1, B_2, B_3, PP, K vitaminləri və karotin vardır. Qidalılığına və mənimsənilməsinə görə ağbaş kələmdən üstün olduğundan uşaqların qidasında və pəhriz qidasında istifadə olunur. Gül kələmin keyfiyyəti onun vaxtında dərilməsindən asılıdır. Gül hissəsi çox yetişdikdə aşağı keyfiyyətli hesab edilir. İstifadə etməzdən qabaq onu axar su altında yuyur, 1 l suya 1 d.q. duz əlavə edib 30-40 dəq saxlayırlar. Podaqra xəstəliyində gül kələm yemək məsləhət görülmür. Onu qaynar suda pörtür, əvvəlcə yumurtada, sonra suxari ovuntusunda urvalayıb yağda qızardırlar. Gül kələmdən salat, şorba və başqa kulinariya məmulatı hazırlanır.

Baş soğan. Kulinariyada, qurutmaq, sirkəyə qoymaq və tərəvəz konservləri hazırlamaq üçün istifadə edilir. Soğanın tərkibində 85,5% su, 5,8% şəkər, 2,5% azotlu maddə, 6-10 mq% C vitamini vardır. Soğanın acılığı ondakı efir yağının uçucu xassəli fraksiyasının miqdarından asılıdır.

Soğanın təsərrüfat-botaniki sortları bir-birindən formasına, kütləsinə, qabığın rənginə, sıxlığına, dadına, yetişmə müddətinə görə fərqlənir. Şirin soğana nisbətən acı soğanın qabığı quru və daha tünd rəngdə, forması yastı, yastı-dairəvi və uzunsov olur. Acı soğan nisbətən daha uzun müddət saxlanıla bilir. Kütləsinə görə xırda (50 q), orta iri (60-120 q) və iri (120 q-dan çox) olur. Soğanı 0-3°C temperaturda quru, qaranlıq binalarda saxlamaq lazımdır. Soyduqda və doğradıqda bıçağı tez-tez suya salmaq lazımdır ki, göz yaşarmasın.

Ət xörəkləri soğansız hazırlanmır. Soğan mədə şirəsinin ifrazını artırır və başqa qidaların həzminə müsbət təsir göstərir. Onun həm də müalicə əhəmiyyəti vardır. Soğandan mədə-bağırsaq xoralarına, qrip, angina xəstəliklərinə qarşı, eləcə də avitaminoz zamanı geniş istifadə edilir.

Sarımsaq. Tərkibində 35-42% quru maddə, o cümlədən 6-8% zülali maddə, 7-27 mq% C vitamini, 0,1%-ə qədər efir yağı vardır ki, onun da əsasını tərkibində kükürd olan aminturşusu – alliin təşkil edir. Alliin parçalandıqda sarımsaq iyi verən bakterisid xassəli allisin əmələ gəlir. Xırda sarımsaqlarda 3-5 ədəd, orta irilərdə 6-12 ədəd, irilərdə isə 13-25 ədəd diş olur. Sarımsaq dadına görə acı, yarımacı və zəif acı olur. Təzə və sirkəyə qoyulmuş halda qidaya sərf edilir. Xörəklərə və qəlyanaltılara sarımsağı xırdalayıb qatırlar. Ondan tamlı qatma kimi bir çox soyuq və isti xörəklərin, həmçinin milli xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Sarımsaq xörəklərə tünd ədviyyəli və spesifik ətir verir.

Sarımsaqdan dərman kimi mədə-bağırsaq xəstəliklərində və aterosklerozda istifadə edilir. Mədə-bağırsağın şirə ifrazetmə qabiliyyətini artırır, bağırsaqda gedən qıcqırma və çürümə proseslərinin qarşısını alır, eyni zamanda qurdqovucu təsir göstərir.

Kahı. İsti şitillikdə il boyu, açıq qruntda isə yazda və yayın əvvəllərində becərilir. Tərkibində 1,5% zülali maddə, 1,7% şəkər, 8-56 mq% C vitamini, 1,2 mq% karotin (A provitamini), fol turşusu, B_1, B_2, PP, E, K vitaminləri var. Kahının kələmə oxşar zərif yarpaqları iskəncəbi şərbəti, turşaşirin mürəbbələrin şirəsi ilə yeyilir. Xırda doğrayıb göy soğan və xama əlavə edərək ondan salat hazırlayırlar.

Vəzəri, acıtərə. İsti şitilliklərdə yetişdirilən vəzərinin tərkibində kalium və kalsium duzları, yod və dəmir, 84,5 mq% C vitamini, 2,27 mq% karotin olur. Açıq qruntda yetişdirildikdə bu miqdar müvafiq olaraq 164,7 və 3,76 mq%-ə bərabərdir. Təzə halda süfrəyə verilir. Pendirlə yeyildikdə iştahaaçan qəlyanaltı hesab edilir.

İspanaq. Zərif yarpaqlarından zoğ əmələ gələnədək istifadə olunur. Təzə ispanaqda 3 mq% dəmir, 55 mq% C vitamini, 3,7 mq% A provitamini, 0,08 mq% B_1, 0,25 mq% B_2, 0,72 mq% PP vitaminləri var. Ondan pəhriz və uşaq qidasında istifadə edilir. Zülali maddənin

miqdarına görə (2,3%) ispanaq göy noxud və lobyadan sonra üçüncü yeri tutur. Toxumları səpdikdən 30-35 gün sonra istifadə edilir. İspanağın üzərinə su çiləyib, sellofan və ya polietilen kisələrdə soyuducuda 3-5 gün, 0°C temperaturda isə 6-8 gün saxlamaq olar. İspanaqdan kükü hazırlanır, dovğa, səbzə-qovurma, balva və başqa xörəklərə əlavə edilir. Püre kimi bişirilir, qovrulub üzərinə yumurta vurulur. Sənayedə «İspanaq püresi» konservi hazırlanır.

Turşəng. Tərkibində dəmir, kalium, kalsium, 70 mq% C vitamini, 5 mq% karotin və turşəng turşusunun kalium duzu var. Turşəng göyərti qutabına, səbzə-qovurmaya qatılır. Onu qurudur və ya ondan turşəng püresi hazırlayıb konservləşdirirlər.

Əvəlik. Meşə talasında, sulu çəmənlikdə, çay və göl kənarlarında yabanı halda bitir. Yarpaqlarında K vitamini, 60,5% mq% C vitamini, dəmir və s. birləşmələr vardır. Əvəlik antibakterial fəallığa malikdir. Qurudulmuş əvəliyi xırdalayıb ondan əvəlikli aş bişirir, mədə-bağırsaq xəstəliyinə (işlətməyə qarşı) tutulan adamlara verirlər. Elmi təbabətdə kiçik dozalarda büzücü vasitə kimi istifadə edilir.

Ədviyyəli göyərtilər təzə halda yeyilir, salatların, qəlyanaltıların, duru və quru xörəklərin hazırlanmasında, müxtəlif xörəkləri süfrəyə verməzdən qabaq tərtibə salınmasında istifadə edilir. Ədviyyəli göyərtilər C vitamini, karotin və B qrupu vitaminləri, mineral maddələr və efir yağları ilə zəngin olduğu üçün, həmçinin kulinariya məmulatının vitaminləşdirilməsində istifadə olunur.

Dağnanəsi. Çiçək açmamışdan dərilən yarpaqları ədviyyə kimi istifadə edilir. Tərkibində 1%-ə qədər efir yağı, 50 mq% C vitamini, 9 mq% karotin, 40 mq% rutin var. Təzə yarpaqları salata, duru xörəklərə, xiyar, pomidor və bibəri duza qoyduqda, göbələkləri duza və sirkəyə qoyduqda istifadə edilir. Qurudulmuş yarpaqları ət, tərəvəz, göbələk və toyuq şorbalarına, mal, dana, toyuq və hindtoyuğu ətini bişirərkən əlavə edilir. Yumurta və paxla dənlərindən bişirilən xörəklərə, pörtülmüş kələmə qatılır. Xörəklərə spesifik ətir verən dağnanəsi həm də onları vitaminləşdirir.

Yarpız. Meşə çəmənliklərində, su kənarlarında daha çox bitir. Yarpız təzə halda pendirlə qəlyanaltı kimi yeyilir, göyərti qutabı, dovğa və başqa xörəklərdə işlədilir.

Keşniş. Yaşıl yarpaqlarından təzə halda müxtəlif salatların, xörəklərin və başqa kulinar məmulatlarının hazırlanmasında, toxumundan çörəkçilikdə, unlu qənnadı məmulatı istehsalında, pendir və kolbasa istehsalında geniş istifadə edilir.

Kəklikotu, kəkotu. Çiçəkləyən vaxt və ya ondan qabaq yaşıl yarpaqları ilə birlikdə toplanır. Qurudulmuş kəklikotu toz halında azacıq ət və tərəvəz xörəklərinə, bir qədər çox miqdarda isə balıq xörəklərinə qatılır. Balığı qızardarkən kəklikotu tozu un ilə 1:2 nisbətində qarışdırılır və balıq həmin qarışıqda urvalanıb qızardılır. Ev şəraitində pendir hazırladıqda ona kəklikotu əlavə edilir. Qurusundan çay dəmləmək üçün istifadə olunur.

Kərəviz. Müxtəlif hissələri təzə və qurudulmuş halda işlədilir. Yaşıl yarpaqları kulinariyada xörəklərin dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün və eləcə də konservləşdirmədə istifadə edilir. Saxlanılmağa davamlı olduğundan qış mövsümündə əsas göyərti hesab edilir.

Nanə. Təzə və qurudulmuş yarpaqları yeyinti sənayesinin müxtəlif sahələrində və kulinariyada işlədilir. Nanədən alınan efir yağı müxtəlif içkilərin ətirləndirilməsində, qənnadı və balıq sənayesində istifadə olunur. Təzə yarpaqlarında 12 mq% karotin və P vitamini var. Üzüm sirkəsi ilə şəkər əlavə etməklə nanədən iskəncəbi şərbəti hazırlanır və plov yanında verilir.

Reyhan. Çox ətirli və xoş dadlı olan reyhan, əsasən təzə halda və souslara, salatlara, duru xörəklərə dad və ətir vermək üçün işlədilir. Reyhan pomidor və xiyardan hazırlanmış salat üçün əsas ətir və dadverici göyərtidir. Qurudulmuş yarpaqlarından hazırlanmış toz, əsasən xaricdən alınan istiotların əvəzedicisi kimi, istiotlu qarışıqların tərkibinə daxil olur. Tərkibində olan boya maddələri – xlorofil, flavonlar, karotin təbii cəhətdən çox faydalıdır. Qanazlığında, mədə-bağırsaq xəstəliklərində, avitaminozlarda çox gözəl müalicə təsiri göstərir. Reyhan maddələr mübadiləsini yaxşılaşdırır, qidanın həzmini asanlaşdırır və qanın tərkibinin normallığını mühafizə edir. Reyhandan kompot – sərinləşdirici içki hazırlanması məsləhət görülür.

Tərxun. Təzə halda yeyilir və qəlyanaltılara əlavə edilir. Tərəvəzlərin duza və sirkəyə qoyulmasında istifadə olunur. Təzə və qurudulmuş yarpaqları sous, ət və balıq xörəklərini, həmçinin sirkəni, xardalı ətirləndirmək üçün işlədilir. «Tərxun» adlı spirtsiz desert içki tərxunun təbii ekstraktı və ya süni imitasiyası əsasında hazırlanır.

Cəfəri. Cavan yaşıl yarpaqlarından ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanmış müxtəlif xörəklərin ətrini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə edilir. Yaşıl cəfəri yarpaqlarında olan 3,7% zülali maddə, 8,1% karbohidratlar, 150-300 mq% C vitamini, 3-5 mq% karotin, az miqdarda B_1, B_2 və PP vitaminləri hazır xörəyin vitaminləşdirilməsinə səbəb olur. Kökündən kulinariya və konservləşdirmədə istifadə edilir.

Şüyüd. Xörəklərin dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün, çiçəklədikdən sonra tərəvəzlərin duza və sirkəyə qoyulmasında istifadə olunur. Şüyüd toxumları bir çox qənnadı və çörək məmulatının hazırlanmasında işlədilir. Yaşıl yarpaqlarında C vitamini və karotin vardır.

Xiyar. Həm açıq sahədə, həm də isti şitillikdə becərilir. Təzə xiyarın iyi onun tərkibindəki 1 mq% efir yağının olmasından irəli gəlir. Təzə halda salatların və doğramacların hazırlanmasında, turşudulmaq, duza və sirkəyə qoymaq üçün istifadə olunur. Təzə halda istifadə edilən salat sortları və duza qoyulmaq üçün sortları becərilir. Tərkibində 95%-ə qədər su, 2,5% şəkər, 4-10 mq% C vitamini var. Təzə xiyarı otaq temperaturunda 2 gün, soyuducuda 6-8 gün, 1°C temperaturda və 90% nisbi rütubətdə 20 gün saxlamaq olar. Yetişib ötmüş xiyardan xiyar dolması bişirilir.

Qabaq. Kulinariyada, sukat və karotin istehsalında istifadə edilir. Tərkibində 8% şəkər, 0,8% azotlu maddə, 5-8 mq% C vitamini və 12 mq%-ə qədər karotin var. Təyinatına görə aşxana, sukat və yem qruplarına ayrılır. Azərbaycanda Palov-Kadu və yerli qabaq sortları yetişdirilir. Qabağın yetişməsini qurumuş saplağı ilə müəyyən etmək olar. Dərildikdən sonra sərin və quru yerdə saxlanılıb yetişdirilir. Qabaqdan müxtəlif dadlı və qidalı xörəklər, pəhriz yeməkləri, mürəbbə hazırlanır. Azərbaycanın bir çox rayonlarında təndirdə qabaqlı çörək bişirilir. Qabaq optimal şəraitdə fevral-mart aylarına qədər saxlanıla bilər.

Patisson. Boşqababənzər qabaq növüdür. Yastı-girdə formada olub, kənarları diliklidir. Qida üçün 3-5 günlük patissonlar istifadə edilir. Tərkibində müxtəlif vitaminlər və mineral maddələr var. Patisson duza və sirkəyə qoyulur, kulinariyada qızardılmış və qiymələnmiş halda işlədilir. Onu aşağı temperaturda 2-3 həftə saxlamaq mümkündür.

Qarpız. Təzə halda yeyilməklə yanaşı, qarpız balı, qarpız şərabı, duzlamaq, sukat və mürəbbə hazırlamaq üçün istifadə edilir. Tərkibində 90% su, 5,5-10,5% şəkər, 0,8% azotlu maddələr, 8 mq% C vitamini vardır. Qarpız sortları formasına, ölçüsünə, qabığının qalınlığına və s. görə bir-birindən fərqlənir. Qabığının qalınlığı 0,4-2,5 sm-ə qədər olur. Zərif, ağızda əriyən, xırda dənəli, boş, lifli, sıx ətli, şirəli və ya quru olur. Qarpızın gecyetişən sortlarını (məsələn, Melitopol sortu) 3-5°C temperaturda yanvar ayına kimi saxlamaq mümkündür. Yetişməsini saplağının qurumasına və çırtma vurduqda eşidilən səsə görə müəyyən etmək olar. Yetişmiş qarpız aydın, kal qarpız isə kar səs verir.

Yemiş, qovun. Tərkibində 5-17% şəkər, 20 mq% C vitamini, 2,5 mq% dəmir var. Yemiş sortları meyvəsinin ölçüsünə, qabığın və ətliyin rənginə, bərkliyinə, dad və ətrinə, yetişmə müddətinə və saxlanılmağa davamlığına görə bir-birindən fərqlənir. Yemişin tezyetişən sortları 20 gün, orta yetişənlər 1-2 aya, gecyetişənlər isə 3 aya qədər saxlanıla bilər. Orta Asiya sortlarını asılmış halda 6-8 aya qədər saxlamaq olur. Azərbaycanda Kolxozçu, Balakən, Qusarçay və s. yemiş sortları becərilir. Yemiş sirkəyə qoyulur, qurudulur (Orta Asiya). Ondan mürəbbə və povidlo bişirilir.

Pomidor. Tərkibində 93-96% su, 4%-ə qədər karbohidratlar, 30 mq% C vitamini, 1,4 mq% karotin, B qrupu vitaminləri və 1,5 mq% dəmir var.

Pomidorun formasına, rənginə, böyüklüyünə, toxum kamerasının sayına və yerləşməsinə görə fərqlənən 600-ə qədər sortu məlumdur. Keçmiş SSRİ-də 100-dən çox pomidor sortu rayonlaşdırılmışdı. Xırdaları 60 q, orta irisi 60-100 q, irisi isə 100 q-dan ağır gəlir. Dərildikdən sonra yetişə bildiyindən uzaq məsafəyə daşımaq üçün bozumtul və süd

rəngli pomidorlar seçilib göndərilir. Azərbaycanda Mayak, Volqoqrad, Sevimli, Şəfəq, Bizon, Nubar, Krasnodar və Savalan pomidor sortları becərilir. Pomidor hər 3-5 gündən-bir dərilir. Havalar soyuq keçdikdə bozumtul kal pomidorları dərib qızarmaq üçün 20-25°C temperaturda 5-8 gün saxlayırlar. Pomidoru optimal şəraitdə 30-45 gün saxlamaq olar. Bunun üçün kal pomidorların rəngi bozumtula çevriləndə onları dərib 10-12°C temperaturda saxlamaq və arabir qızarmış pomidorları seçib ayırmaq lazımdır. Yetişmiş pomidorlar otaq temperaturunda 2-3 gün, soyuducuda yetişmişləri 7 gün, çəhrayı rənglilər 2-3 həftə saxlanıla bilər. Təzə halda salatların, müxtəlif xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir, duza və sirkəyə qoyulur, öz şirəsində konservləşdirilir, tomat-pasta və tomat-püre, tomat sousları hazırlanır. Duru xörəklərə pomidoru hazır olmağa 10 dəq qalmış əlavə etmək məsləhətdir.

Badımcan. Tərkibində 4,2% şəkər, 0,6% zülal, 3%-ə qədər nişasta var. Bir dənəsinin kütləsi 50-150 q-a, irisininki 300 q-a qədərdir. Meyvə ətliyi zərif və toxumları cavan olanlar daha keyfiyyətli hesab edilir. Azərbaycanda badımcanın Uzun bənövşəyi, Don, Universal, Delikates sortları becərilir. Badımcandan dolma, əcəbsəndəl, tava xörəkləri bişirilir, yağda qızardılmış, pörtülmüş halda yeyilir, badımcan sırdağı hazırlanır, bütöv qızardılmış halda plov yanında verilir. Badımcandan kürü və başqa tərəvəz konservləri hazırlanır, içi doldurulub sirkəyə qoyulur.

Bibər. Tərkibində 4,7-7,3% karbohidrat, 1,2% zülali maddə, 90-350 mq% C vitamini, 60-80 mq% karotin var. Dadına görə şirin və acı olur. Şirin istiot (bibər) kal dərilir, kulinariyada və konservlərin hazırlanmasında istifadə edilir. Acı istiot qurudulur və qırmızı istiot adı ilə ədviyyə kimi kulinariyada işlədilir. Xoşagələn dadı və ətri olduğu üçün təzə halda salatların, bibər dolması, çığırtma, borş və başqa xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur. İçi doldurulmuş halda sirkəyə qoyulur, qəlyanaltı konservləri və souslar hazırlanır.

Göy lobya. Müxtəlif qəlyanaltılar və xörəklər hazırlanır, konservləşdirilir. Tərkibində 4% zülal, 4,3% karbohidrat, 0,2% yağ, 0,7% mineral maddələr, 23-28 mq% C vitamini, 0,4 mq% karotin, B_2, B_1 və K vitaminləri, 44 mq% fosfor və 1,1 mq% dəmir var. Azərbaycan kulinariyasında lobyadan bir sıra dadlı xörəklər hazırlanır.

Tərəvəz noxudu. Əsasən konservləşdirmək üçün yetişdirilir. Noxud konservlərindən salat, vineqret hazırlanır, qəlyanaltıların və quru xörəklərin tərtibatında istifadə edilir. Tərkibində 6% nişasta, 6,5% azotlu maddə, 5,8% şəkər və 0,4% mineral maddə var.

Paxla. Sous, duru xörəklər, paxla-şüyüdplov hazırlamaq və konservləşdirmək üçün istifadə edilir. Tərkibində 6% zülal, 2% şəkər, 6,5% nişasta, 10-23 mq% C vitamini, 6,3 mq% karotin, B_1, B_2, PP vitaminləri var.

Qarğıdalı. Əsasən suda bişirilmiş, odda qızardılmış və konservləşdirilmiş halda işlədilir. Tərkibində 4-5% nişasta, karotin, C vitamini, E, K, B_1, B_2 vitaminləri var.

Meyvələr

Quruluşuna, bioloji xüsusiyyətlərinə və başqa oxşar əlamətlərinə görə aşağıdakı kimi qruplaşdırılır:

1. Tumlu meyvələr – alma, armud, heyva, əzgil, yemişan və s.
2. Çəyirdəkli meyvələr – gilas, albalı, ərik, şaftalı, gavalı, göyəm, alça, zoğal və s.
3. Giləmeyvələr (3 yarımqrupa bölünür) – həqiqi giləmeyvələrə üzüm, qaragilə, qarağat, firəngüzümü, quşüzümü, mərsin, çaytikanı, zirinc; mürəkkəb giləmeyvələrə moruq, böyürtkən; qeyri-həqiqi giləmeyvələrə isə bağ və dağ çiyələyi aiddir.
4. Qərzəkli meyvələr – qoz, fındıq, badam, püstə, şabalıd, yerfındığı, sidr qozu, fısdıq.
5. Subtropik və tropik meyvələr (3 yarımqrupa bölünür) – sitrus meyvələrinə limon, naringi, portağal, qreypfrut; subtropik meyvələrə nar, əncir, şərq (yapon) xirniyi, zeytun, feyxoa, iydə, innab, tut; tropik meyvələrə banan, ananas, manqo və Ərəbistan xurması aiddir.

Botaniki baxımdan meyvələrdə pomoloji sortlar, üzümdə isə ampeloqrafik sortlar öyrənilir. Meyvələr yabanı halda bitən və mədəni sortları becərilən olmaqla da fərqləndirilir.

Alma. Çox məhsuldar olub, az qulluq tələb edən, ən çox becərilən meyvə bitkisidir. Meyvənin yetişmə və saxlanılma müddətinə görə çox uzun dövrü əhatə edir. Quruluşuna görə qabıq, lət hissə və toxum kamerasından ibarətdir. Sıx və qalınqabıq almalar saxlanılmağa və daşınmağa davamlıdır. Sarımtıl-yaşıl, sarımtıl-qırmızı, çəhrayı, tünd qırmızı və s. rəngdə olur. Qabığın rəngi ondakı boya maddələrinin miqdarından və müxtəlifliyindən asılıdır.

Almanın tərkibində orta hesabla 85% su, 12%-ə qədər şəkər, 0,5% üzvi turşu, 20-40 mq% C vitamini, B qrupu vitaminləri var. Yetişmə müddətinə görə alma yay, payız və qış sortlarına ayrılır.

Yay alma sortları iyun-avqustda yetişir, 10-30 gün saxlanıla bilər. Azərbaycanda Papirovka, Borovinka, Qrafenşteyn və Fahimə yay alma sortları yetişdirilir.

Payız sortları avqustun 2-ci yarısından sentyabrın 1-ci yarısına kimi dərilir, istifadəyə tam yararlı olmaq üçün 15-25 gün saxlanılıb yetişdirilir. 2-3 ay saxlamaq mümkündür. Azərbaycanda Landsberq reneti, Azərbaycan, Sarı Belflör və Qızıl Parmen kimi payız alma sortları becərilir.

Qış sortları sentyabrın 2-ci yarısından oktyabrın 1-ci yarısına kimi dərilir, 2-3 ay saxlanılıb yetişdirilir. Bu müddət ərzində almalar spesifik dad və ətrə malik olur, şirinləşir və onların ağızbüzüşdürücü xassəsi itir. Sortundan asılı olaraq 4-8 ay, bəzi sortları isə yeni məhsula kimi saxlanıla bilər. Azərbaycanda Napoleon, Şampan reneti, Boyken, Ağ rozmarin, Quba reneti, Simirenko reneti, Cırhacı, Sarıturş, Sarısinab, Zaqatala şafranı, Quba şafranı, Qızıləhmədi və s. kimi qış alma sortları becərilir. Son illər Azərbaycanda salınmış palmet bağlarında Starkinq, Conatan, Qolden Delişes alma sortları yetişdirilməkdədir. Keyfiyyətindən asılı olaraq tezyetişən almalar 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna, gecyetişən alma isə əla, 1-ci, 2-ci və 3-cü əmtəə sortuna bölünür.

Uzun müddət saxlamaq üçün orta irilikdə olan mexaniki zədəsiz, sıxlətli, qabığı qalın və saplağı gödək almalar daha davamlıdır. Almanı, əsasən təzə halda istifadə edir, mürəbbə, kompot, povidlo bişirir, qurudur, şirə çəkir, isladır, piroq üçün içlik, kisel, muss, salat hazırlayırlar. Azərbaycan kulinariyasında almanın içinə qoz və düyü doldurub duxovkaya qoyur, alma dolması bişirirlər.

Armud. Lətı daşlaşmış toxumalarla zəngin olur, lakin yetişmə zamanı yumşalır, özünəməxsus dad və ətir kəsb edir. Tərkibində 82-85% su, 6-16%-ə qədər şəkər, yabanı sortlarda 12-21 mq%, mədəni sortlarda isə 3-17 mq% C vitamini var.

Yüzdən çox sortu vardır. Azərbaycanda Abasbəyi, Yay Vilyamsı, Klappın sevimlisi, Cırnadiri və Qürqülə yay armud sortları yetişdirilir. İyul-avqustda yetişir, 10-20 gün saxlanıla bilər.

Payız sortları avqustun sonu, sentyabrın əvvəllərində dərilir. Aşağı temperaturda 3 aya qədər qalır. Bere-Boks, Düşes d'Anqulem və Lətifə payız armud sortları vardır.

Qış sortları sentyabrın axırı – oktyabrda dərilir. Dərildikdə bərk, ətirsiz olduğundan, saxlanılıb yetişdirilir. 4-6 ay saxlamaq mümkündür. Azərbaycanda Bere Ardanpon, gecyetişən Tuluza, Jozefina-Mixelskaya, Küre, Yaygörən, Nararmudu qış armud sortları becərilir. Meyvəsinin bir ədədinin kütləsi 25-300 q-dır. Uzun müddət saxlamaq üçün bərk lətli qış sortları yararlıdır. Onu zərif kağıza büküb 0°C temperaturda uzun müddət saxlamaq mümkündür. Armuddan kompot, povidlo, mürəbbə bişirilir, duza qoyulur, qurudulur.

Heyva. Meyvəsinin tərkibində 5-12% şəkər, 0,8-1,2% üzvi turşu, 10-30 mq% C vitamini var. Meyvəsi 50 q-dan 1,5 kq-a qədər olur. Səthi pənbə ilə örtülüdür. Təzə, bişirilmiş halda, mürəbbə, marmelad, sukat, cem, povidlo və heyva dolması hazırlamaq üçün istifadə edilir. Azərbaycanda Çiləyi, Şirvani, Karaman, Atbaşı, Sarı Rəcəbi, Fəhmi heyva, İri Ağdaş və s. sortları yetişdirilir. Keyfiyyətindən asılı olaraq 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna bölünür.

Çəyirdəkli meyvələr. Şirə, mürəbbə, kompot, cem, meyvə-giləmeyvə şirniyyatı, karamel üçün içlik hazırlanır və qurudulur. Çəyirdəkli meyvələrin tərkibində orta hesabla 80-88% su, 6-18% şəkər, 0,5-1,5% üzvi turşu, 5-20 mq% C vitamini var. Şaftalı, gilas və bəzi ərik sortlarında şəkərlər, alça, zoğal və albalıda üzvi turşular nisbətən çoxdur.

Albalı. Lətinin quruluşundan və rəngindən asılı olaraq 2 qrupa bölünür: Moreli və Amoreli. Moreli qrupunda meyvələrinin şirəsi tünd rəngdə, Amoreli qrupunda bir qədər açıq rəngdə olur. Azərbaycanda Anadolu, İri şpanka, Podbelski və tezyetişən İngilis albalısı sortu becərilir.

Gilas. Albalıya nisbətən istisevən olduğundan ölkəmizin cənub rayonlarında becərilir. Lətinin quruluşuna görə Biqaro və Kini qrupuna bölünür. Biqaro qrupuna aid olanlar, əsasən konservləşdirmək üçün istifadə edilir. Kini qrupuna aid olanlar zərif ətli, boş və sulu olub, təzə halda istifadə olunur. Azərbaycanda Sarı Draqon, Öküzürəyi, Çəhrayı Napoleon, Sarı Denisyon, Bianko gözəli, Qara gilas, Növrəstə sortları becərilir.

Alça. Mürəbbə, alça qurusu və lavaşana hazırlamaq üçün istifadə edilir. Azərbaycanda alçanın Talobi, Qara alça, Göyçə Sultanı, Payız mələsi, Rəcəbi sortları becərilir.

Gavalı. Ən çox becərilən macar, renklod və yumurtavari gavalılardır. Macar gavalısından sənaye miqyasında qara gavalı qurusu hazırlanır. Sortlarından adi gavalı, italyan gavalısı, Ajanski və Moskva gavalısını göstərmək olar.

Göyəm. Meyvələri yumru, tünd qara-bənövşəyi rəngdə olur. Üzəri ağ müm örtüyü ilə örtülüdür. Lətı yaşıl rəngdə olub, dadı turşaşirindir. Göyəmdən mürəbbə, povidlo, kompot, «ternovka» adlı spirtli içki, sirkə, kvas hazırlanır. Duza və sirkəyə qoyulmuş göyəm çox dadlı qəlyanaltıdır. Soğan və sarımsaqla sirkəyə qoyulduqda xoşagələn dada malik olur.

Ərik. Təyinatına görə süfrə üçün, mürəbbə, konserv hazırlamaq və qurutmaq üçün istifadə olunur (əsasən Orta Asiya sortları qurudulur). Azərbaycanda əriyin Komsomol, Naxçıvan, Şalax, Badam-ərik, Alyanaq, Xosrovşahi, Sarı Təbərzə, Haqvedi sortları becərilir. Keyfiyyətindən asılı olaraq 1-ci və 2-ci əmtəə sortlarına bölünür.

Zoğal. Qafqazda və Krımda yabanı halda yayılıb. Çəyirdəyi meyvənin 32%-ni təşkil edir. Mürəbbə, pastila, marmelad və şirə hazırlanmasında, təzə və qurudulmuş halda kulinariyada istifadə olunur. Sortlarından Gəncə, Sarı zoğal, Qara zoğal göstərilə bilər.

Şaftalı. Meyvələri yaşıl, ağ, qırmızımtıl, sarı və ya qarışıq rəngdə olur. Üzəri tüklü (pənbəli) şaftalılar həqiqi şaftalıdan (çəyirdəyi ətlikdən ayrılır) və pavi şavtalısından (çəyirdəyi ayrılmır); üzəri çılpaq şaftalılar uyğun olaraq nektarin və bryunyon (gərdi və ya güşdü) şaftalısından ibarətdir. Lətı çəyirdəyindən ayrılanlar daha zərif şirəli olurlar. Azərbaycanda standart şaftalı sortlarından Çempion, Salami, Qızıl yubiley, Elberta, Zəfərani, Nikita, Fidan, Malik, Ağ nazlı becərilir.

Giləmeyvələr ölkəmizdə çox geniş yayılmışdır.

Böyürtkən. Yabanı halda yetişən qara rəngli giləmeyvədir. Tərkibində 7% şəkər, 1-2% üzvi turşu, karotin, C və B qrupu vitaminləri var. Mürəbbə, şirə və s. hazırlanır. Mədəni sortlarından İzobiliya sortu daha məhsuldardır.

Qarağat. Qara, qırmızı və ağ qarağat növləri məlumdur. Qara qarağat C vitamininin miqdarına (400 mq%) görə başqa növlərdən üstün sayılır. Tərkibində 7-10% şəkər, 1,9-3,7% üzvi turşu, 0,5% mineral maddə vardır. Qara qarağat gilələrlə, qırmızı və ağ qarağat isə salxımlarla dərilir. Qənnadı və likör-araq sənayesi üçün qiymətli xammaldır. Kompot, mürəbbə, püre, cem və s. hazırlanır.

Moruq. Meyvələri dairəvi-oval, uzunsov-konusvari formada, qırmızı və qara rəngdə olur. Tərkibində 3-11% şəkər, 1-2% üzvi turşu, 20%-ə qədər C vitamini var. Qənnadı sənayesində, həmçinin tərkibində salisil turşusu olduğundan müalicə məqsədi ilə istifadə olunur. Ev şəraitində mürəbbə və püre hazırlanır.

Çiyələk. Yabanı halda meşə ətrafında bitir, mədəni halda isə müxtəlif sortları becərilir. Çiyələyin tərkibində 6-11% şəkər, 1,5% üzvi turşu, 30-80 mq% C vitamini var.

Zirinc. Meyvələri silindr və ya oval şəklindədir. Əsasən qırmızı, bəzən sarı və çəhrayı rəngdə olur. Dadı turşdur. Tərkibində 5% şəkər, 5-6% üzvi turşu, 150-170 mq% C vitamini

var. Zirincədən sirkə, şərab, jele, mürəbbə, şirə, spirtsiz içki, karamel üçün içlik və tamlı qatma hazırlanır. Bir qədər kal yığılmış meyvələrini qurudur, xırdalayır və sumaq əvəzinə işlədirlər. Zirinci şorbalara da qatırlar. Müalicə əhəmiyyəti var.

İtburnu. Meyvəsi sentyabrda yetişir və yetişmə müddətində C vitamini artır. Şaxtalar düşənədək itburnu yığılır, sərilib qurudulur. İtburnu meyvəsinin tərkibində 18% şəkər, 1,2-2,5% üzvi turşu, 5-7% C vitamini (bəzən 14%-ə qədər), 48-50 mq% B_1, 30-73 mq% B_2, P, K, E vitaminləri, 5-20 mq% karotin, 0,2 mq% fol turşusu var.

Ev şəraitində 1 x.q. itburnunu (20 q) 1 stəkan suda, şüşə və ya emallı qabda 10 dəq qaynatmaqla dəmləyirlər. Qabın ağzını açmadan bir sutka saxlayıb, sonra ikiqat təmizdən süzür və bundan gündə 2 dəfə 1 və ya yarım stəkan içirlər. 1-3 yaşında uşaqlara 1/4 stəkan, 3-7 yaşında uşaqlara isə yarım stəkan verirlər. İtburnunu termosda da dəmləmək olar.

İtburnunu təzə halda yeyir, ondan kompot, kisel və yarı bölüb toxumlardan təmizlədikdən sonra mürəbbə hazırlayırlar. Sənayedə itburnundan şirə və şərbət hazırlanır.

Üzüm – Azərbaycanda qədimdən becərilir. Dünya üzrə 1000-ə qədər üzüm sortu yetişdirilir. Azərbaycanda yetişdirilən 200 sortdan 80-i sənaye əhəmiyyətlidir. Üzümün keyfiyyəti onun kimyəvi tərkibindən asılıdır. Seyrək salxımlar az zədələndiyindən daşınma və saxlanmaya davamlı olur. Qalınqabıqlılar da saxlanmaya davamlıdır, lakin bir qədər kobuddur.

Üzümün tərkibində 76-83% su, 16,2% şəkər, 0,4-1,4% üzvi turşu, 3-10 mq% C vitamini var. Təyinatına görə süfrə üzüm sortları (Təbriz, Hüseyni, Nimrəng, Ağ şanı, Qara şanı, Ağadayı və s.) iri giləli, xoşgörünüşlü və şirəli olur. Şərabçılıq sortları (Tokay, Mədrəsə, Bayan-şirə, Rislinq, Rkasiteli, Şardone, Traminer, Solikauri və s.) şəkərliliyin çox olması və sıxgiləli salxımları ilə fərqlənir. Qurutmaq üçün olan üzüm sortları (ağ və qara Kişmiş, Vassarqa, Kattakurqan və s.) şəkərliliyin çox və turşuluğun az olması ilə fərqlənir. Tumlu və tumsuz üzümlər qurudulur.

Keyfiyyətindən asılı olaraq süfrə üzümü 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Üzümdən müxtəlif yeyinti məhsulları, o cümlədən bəkməz, riçal, abqora, üzüm sirkəsi, üzüm balı, üzüm şirəsi, spirtsiz üzüm içkiləri, mürəbbə, kompot, sirkəyə qoyulmuş üzüm və s. məhsullar hazırlanır.

Çaytikanı. Sarımtıl-narıncı və qırmızı rəngdə, dadı şirin, turşməzə və ya acıtəhər-turş giləmeyvədir. Vitaminlilik cəhətdən itburnu meyvəsindən üstündür. Tərkibində 5% şəkər, 8% yağ, 6% azotlu maddə, 200 mq% C vitamini, 10 mq% karotin, B qrupu vitaminləri vardır. Kompot, mürəbbə, püre və vitaminli çay hazırlanır. Müalicə əhəmiyyətlidir. Çaytikanı yağı bir çox xəstəliklərin müalicəsində tətbiq edilir.

Qərzəkli meyvələr. Tərkibində 30-70% yağ, 16,5% zülali maddə olduğundan yüksək qidalılığa malikdir. Qənnadı sənayesi üçün, xüsusilə Azərbaycan şirniyyatı hazırladıqda qiymətli və əvəzedilməz xammaldır.

Badam. Yabanı halda bitir və mədəni sortları becərilir. Acı və şirin badamlar dadına görə fərqlənirlər. Acı badamın tərkibində 2-8% amiqdalin qlükozidi var. Bu maddə orqanizmdə parçalandıqda qüvvətli zəhər olan sinil turşusu əmələ gətirdiyindən qida üçün acı badam istifadə edilmir. Ondan alınan yağ yalnız ətriyyat və kimya sənayesində istifadə olunur. Şirin badam təzə halda yeyilir və geniş miqyasda qənnadı sənayesində istifadə edilir. Qaynar suya saldıqda badamın qabığı asan çıxır. Şirin badamın Nonparel, Nikita-62, VİR, Mərdəkan, Nazikqabıq və s. sortları var. Keyfiyyətinə görə badam əla və 1-ci əmtəə sortuna, badam ləpəsi isə əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna bölünür.

Qoz. Yabanı halda bitir, mədəni sortları becərilir. Meyvələri sentyabr-oktyabrda yetişir. Qozun keyfiyyəti onun böyüklüyündən, qabığının qalınlığından, rəngindən və ləpə çıxımından asılıdır. Qabığı bərk olan xırda qozlar aşağı keyfiyyətlidir. Ləpəsi açıq sarı və ya tünd darçını rəngdədir. Bir ədəd qozun kütləsi 5-17 q, ləpəsinin çıxarı 40-58%-dir. Yetişməmiş qozda 3000 mq% C vitamini olur. Qoz mürəbbəsi hazırlandıqda isə 25-30 mq%-ə qədər azalır. Azərbaycan kulinariyasında qozlu kükü, lobya fisincanı, fisincanplov, qaliyə və başqa xörəklərin hazırlanmasında qozdan istifadə edilir. Azərbaycanda Seyfi, Araz, Disar, Vənənd, Car, Qum qoz sortları becərilir.

Püstə. Azərbaycanda mədəni bitki kimi qədimdən becərilir. Xoş, şirintəhər dada malikdir. Püstənin meyvəsindən təzə, qovrulmuş və duzlanmış halda istifadə edilir. Ləpəsi qənnadı məmulatı istehsalında işlədilir, eləcə də bəzi kolbasalara və pendirə qatılır. Keşlə, Abşeron, İran, Bülbülü və s. sortları var.

Fındıq. Yabanı halda Azərbaycanın əksər bölgələrində bitir və xüsusi sovxoz və kolxozlarda becərilir. Bakı fındıq emalı zavodu qənnadı sənayesini fındıq ləpəsi ilə təmin edən yeganə müəssisədir. Meşə fındığı təzə, qurudulmuş və qovrulmuş halda yeyilir. Ondan qənnadı sənayesində tort, pirojna, konfet və karamel üçün içlik, şərq şirniyyatı hazırlanmasında geniş istifadə edilir. Təzə meyvələrini narın sürtgəcdən keçirib su ilə qarışdıraraq yüksək qidalı sayılan «süd» və «qaymaq» hazırlayırlar ki, bu da zəif düşmüş xəstələr üçün məsləhət görülür. Respublikamızda Atababa, Nic, Əşrəfi, Qalib, Zaqatala, Gəncə, Xaçmaz, Trabzon və s. sortları becərilir. Fındıq yağının tərkibində doymamış yağ turşuları olduğundan bioloji dəyərliyə malikdir.

Şabalıd. Yabanı halda bitir. Tərkibində 20-28% nişasta, 5,3% azotlu maddə, 5% şəkər, 1,6% sellüloz və 2% yağ var. Təzə dərilmiş şabalıdın nəmliyi 40-55% olduğundan saxlanılmağa davamsızdır. Onu, tərkibində 14% su qalana kimi qurudurlar. Şabalıd təzə halda yeyilir, qovurduqda dadı və ətri yaxşılaşır. Şabalıddan qənnadı sənayesində və Azərbaycan kulinariyasında (plov, toyuqları içləmək, piti, kələmdolması və s.) geniş istifadə edilir. Ondan qəhvə əvəzediciləri hazırlanır.

Acılaşma, qaxsıma və kiflənmə prosesi gedə bildiyindən, qərzəkli meyvələr və onların ləpəsi havası yaxşı dəyişdirilən binalarda, eləsə də hava keçirən taralarda saxlanılmalıdır.

Sitrus meyvələri. Bunların qabığında 1,2-2,4%, lətində isə 0,23-0,31% efir yağı var. Vitaminlər qabıq hissəyə daha çox toplanmışdır. Sitrus meyvəsindən spirtsiz desert içkilər hazırlanır.

Limon. Noyabrın ortalarından dekabrın ortalarına qədər yığırlar. Zədəsiz limonları zərif kağıza büküb 6-7 °C temperaturda 6-7 ay saxlamaq mümkündür.

Limonu doğrayıb lay-lay toz-şəkər səpməklə yığıb, uzun müddət şüşə bankada və ya mina çəkilmiş qabda saxladıqda onun dad keyfiyyəti və vitaminləri yaxşı qalır. Tərkibində limon turşusu, şəkər, qabığında 121-175 mq%, ətli hissəsində isə 33-62 mq% C vitamini, həmçinin B_1, B_2, PP vitaminləri, pektin maddəsi, mineral duzlar, qabığında efir yağları, pektin maddəsi vardır. Limonu çay və qəhvə yanında süfrəyə verirlər. Qabığından ətirli-ədviyyəli qatma kimi qənnadı sənayesində istifadə edilir. Limonu qaynar su ilə yuyub doğradıqda ətri daha çox hiss olunur. Ondan şirə aldıqda çox bərk sıxmaq məsləhət görülmür, əks halda şirə acı olur. Ən çox yayılmış sortları Mayer, Yeni Gürcüstan və Udarnikdir.

Naringi. Oktyabrın axırı – noyabrın əvvəllərində yetişir. Qabığı saraldıqdan sonra yığılır. 2-3 °C temperaturda naringini 3-4 ay saxlamaq olar. Yüksək temperaturda kif xəstəliyinə tutulur. Tək-tək zərif kağıza büküldükdə yaxşı qalır. Qabığında 130 mq%, lətində 38 mq% C vitamini var. Təzə halda istifadə edilir, ondan şirə, mürəbbə, kompot və sukat hazırlanır. Naringinin Unşiu, Toxumsuz Gürcüstan, Daryarpaq Gürcüstan, Vase-Unşiu sortları vardır.

Portağal. Meyvəsi nə qədər gec yığılsa (noyabr-dekabrda) bir o qədər şirin olur və yaxşı saxlanılır. Vətənimizdə becərilən portağalda şəkər, 60 mq% C vitamini, karotin, habelə B_1, B_2, PP və P (qabığında 490 mq%) vitaminləri var. Xaricdən alınan portağal daha şirin olur. Zərif kağıza bükülmüş portağal 5 °C temperaturda may ayına kimi qalır. Portağal sortları 3 qrupa bölünür: adi portağalların qabığı narıncı, ətliyi açıq narıncı; korolyokların qabığı parlaq narıncı, ətliyi qırmızı-yaqut rəngində və damarlı; göbəkli portağalların ucunda, əsas meyvənin qabığından kənarda əmələ gələn inkişaf etməmiş kiçik meyvə olur. Portağalın Korolyok, Vaşinqton Navel, Nazikqabıq, Pervenets, Qamlin, Əla Suxumi sortları yetişdirilir. Portağal təzə halda istifadə edilir, ondan mürəbbə, kompot, şirə və sukat hazırlanır.

Subtropik və tropik meyvələr. Azərbaycan Respublikasında rütubətli və quru subtropik iqlim mövcud olduğundan, burada subtropik meyvələrin, demək olar ki,

əksəriyyəti yetişir. Onlardan sənayedə bir neçə çeşiddə konservləşdirilmiş məhsullar istehsal edilir.

Əzgil. Yabanı halda meşələrdə yayılıb. Mədəni halda peyvənd edilmiş sortları becərilir. Meyvəsinin ləti bərkdir, tərkibində aşı maddəsi çox olduğundan ağızbüzüşdürücüdür. Saxlandıqda və şaxta vurduqda yumşalır, dadı şirin olur. Tərkibində 8,2-9,4% şəkər, 1,8-2,1% üzvi turşu, C vitamini və karotin var. Əzgildən pastila, kompot, sirkə, tamlı yeyinti ekstraktı (əzgilşərab) və s. hazırlanır, duza qoyulur.

Əncir. Zaqafqaziya, Krımın cənub sahili, Qafqazın Qara dəniz sahili və Orta Asiyada becərilir. Tərkibində 15,5% şəkər, 0,2% turşu, 1,4% azotlu maddə, 0,6% mineral maddələr var. Bəzi əncir sortlarında 20%-ə qədər, qurudulmuş əncirdə isə 42-62% şəkər olur. Təzə halda istifadə edilir, qurudulur, mürəbbə, cem, kompot bişirilir, konfet üçün içlik hazırlanır. Təzə halda 0°C temperaturda 5 gündən artıq saxlamaq mümkün deyil. Bir ədədinin kütləsi 30-60 q, bəzən 100 q-a qədər gəlir. Sarı, bənövşəyi və qara rəngdə olur. 400-dən çox əncir sortu məlumdur. Xurma əncir, Kalimirna, Dalmasiya, Buzovburnu, Soçi, Abşeron, Sarı əncir, Kadota, Bionşet, Çapla, Ağ Fraqa əncir sortları becərilir. Keyfiyyətindən asılı olaraq 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna bölünür. Əncir qurusundan müalicə məqsədilə (südlə birlikdə öskürəyə və soyuqdəyməyə qarşı) istifadə edilir.

Nar. İstisevən bitkidir. Vətəni Azərbaycan hesab edilir. Narın tərkibində 8-19% qlükoza və fruktoza, 1%-ə qədər saxaroza, 1,13% aşı maddəsi, sortundan asılı olaraq 0,2-7,5% üzvi turşu, 7 mq% C vitamini var. Nardan şirə, mürəbbə, turş sortlarından «narşərab», yabanı növündən isə limon turşusu istehsal olunur. Nar və nardan alınan məhsullardan kulinariyada (narqovurma, fisincanplov, əriştə, ət qutabı və digər xörəklərdə) geniş istifadə edilir. Turş nar sortlarından alınmış şirə abqoranın və sirkənin əvəzedicisi kimi işlədilir. Sortlarından Azərbaycan gülöyşəsi, Qırmızıqabıq, Balamürsəl, Nazikqabıq, Çəhrayı gülöyşə, Qırmızı Vələs və s. becərilir.

Feyxoa. Krımın cənubunda, Qafqazın Qara dəniz sahillərində, Azərbaycanın Astara rayonunda becərilir. Feyxoa təzə halda, mürəbbə, kompot, marmelad, karamel içliyi hazırlanmasında, həmçinin ev şəraitində çiy mürəbbə (püre) hazırlamaq üçün istifadə edilir. Tərkibində 7% şəkər, 1,7% üzvi turşu, C vitamini və yod var. Andre, Ətirli Nikitin, Tezyetişən Krım sortları becərilir.

Xirnik. Qafqazda və Orta Asiyada becərilir. Tərkibində 15,8% şəkər, 0,2% üzvi turşu, C vitamini, karotin var. Təzə halda və qurutmaq üçün, həmçinin qənnadı məmulatında (tort, piroq, karamel üçün içlik və s.) istifadə edilir. Ölçüsünə görə xırda (100 q-a qədər), orta iri (100-250 q) və iri (250-500 q) olur. Ölkəmizdə 30-dan çox xirnik sortu becərilir. Xiakume və Korolyok sortları çox yayılmışdır.

Bunlardan başqa subtropik meyvələrdən Azərbaycanda həm də ağ tut və qara tut, innab, iydə yetişir.

Ananas. Təzə və emal edilmiş (şirə, kompot, mürəbbə) halda istifadə olunur. Tərkibində 12% şəkər, 1%-ə qədər turşu, 0,4% zülali maddə, 15-60 mq% C vitamini var. Ananası 8-9°C temperaturda 10-12 gün saxlamaq olar. 10°C-dən yuxarı temperaturda meyvəsi tez yetişib ötür və xarab olur. Ölkəmizə Kuba, Braziliya, Meksika, Hindistan və Şri-Lankadan gətirilir. 1 ədədinin çəkisi 1,5-2 kq-dır.

Banan. Kal bananda 18% nişasta, 1,5% şəkər; yetişmişlərdə isə 2% nişasta, 19% şəkər olur. Tərkibində 70% su, 11 mq% C vitamini, 0,3% alma turşusu var. Bir saplaq üzərində 10-15 ədəd banan olur, bir neçə saplağı isə salxım əmələ gətirir. Xoşagələn ətirli və şirin dadlı banan desert kimi süfrəyə verilir. Bananı 10°C temperaturda saxlamaq lazımdır. Çox aşağı temperaturda qabığı qaralır və xarab olur. Ölkəmizə Vyetnam, Hindistan, Meksika və başqa tropik ölkələrdən gətirilir.

Faydalı məsləhətlər

- Kəsilmiş limonu 5-6 damcı sirkə damızdırılmış nəlbəkiyə başı aşağı qoyduqda öz təravətini itirmir.
- Qurumuş limonu soyuq suya saldıqda təzələnir.
- Limonu quru bankalara qoyub xüsusi qapaqla (plastik kütlədən qapaqla) örtdükdə, soyuq yerdə uzun müddət qalır.
- Əriyin şirin tumunu atmayın, onları qurudun və saxlayın, sonra onlar badamı əvəz edə bilər.
- Qozun qabığı tez çıxsın deyə, onu bir neçə dəq isti duxovkada saxlayırlar.
- Qozu qabıqdan tez və bütöv çıxartmaq üçün onu emallı qazana yığır, üstünə qaynar su töküb qapağı örtülü halda 15-20 dəq saxlayırlar. Sonra suyu boşaldır, qozun qabığını bıçaqla aralayıb içini çıxarırlar.
- Badam ləpəsinin qabığını təmizləmək üçün soyuq suya salıb qaynayana qədər qızdırın. Sonra suyu süzüb badamı 2 barmaqla sıxır, qabığını asanlıqla çıxarırlar.
- Mürəbbə üçün doğranmış heyva qaralmasın deyə, onu 1 ç.q. limon turşusu qatılmış 2 l suda saxlayın.
- Mürəbbənin bişdiyini bilmək üçün suçəkən kağıza bir damla şirə damızdırın. Əgər damcının qıraqlarında yaş ləkə əmələ gəlmirsə, mürəbbə bişibdir.
- Mürəbbə bişirmək üçün orta irilikdə bərk, yetişmiş, eyniölçülü və intensiv rəngli meyvə-giləmeyvə götürmək məsləhətdir. İri meyvə-giləmeyvəni uzun müddət bişirmək lazım gəlir və bu zaman meyvələr asanlıqla əzilirlər.
- Mürəbbələrə ətirli maddələri bişirmənin sonuna 3-5 dəq qalmış əlavə etmək məsləhətdir. Ətirli maddələri (hil, mixək, ətirşah yarpağı və s.) mürəbbə ilə birlikdə bankaya yığmaq lazımdır.
- Giləmeyvələrdən (qarağat, moruq, çaytikanı və s.) çiy mürəbbənin hazırlanmasında, toz-şəkər əvəzinə şəkər kirşanından istifadə etmək daha yaxşıdır. Şəkər kirşanı kristalları tez əriyib giləmeyvənin toxumalarına daha tez keçdiyindən, otaq temperaturunda uzun müddət yaxşı qalır.
- Çiyələk mürəbbəsi çox vaxt xarlayır. Ona görə də bişirmənin axırında hər 1 kq giləmeyvəyə 1 q limon turşusu əlavə etmək məsləhət görülür.
- Moruq çox vaxt moruq böcəyinin sürfələri ilə zədələnmiş olur. Moruğu 15-20 dəq xörək duzu məhlulunda (1 l suya 1 ç.q. duz) saxladıqda sürfələr suyun üzünə çıxır. Sonra meyvənin üstündən təmiz su axıtmaq lazımdır.
- Qurudulmuş meyvədən kompot hazırladıqda çox gec bişdiyi üçün, qurudulmuş armudu bütün meyvələrdən əvvəl suya töküb bişirmək lazımdır.
- Almanı bütöv halda duxovkada bişirmək istəsəniz, qabığı partlamasın deyə bir neçə yerdən yoğun iynə ilə deşdəkləmək lazımdır.
- Meyvə-giləmeyvədən jele və muss hazırladıqda alüminium qabdan istifadə etmək olmaz, çünki bu zaman məmulatın rəngi tündləşir, dadı xoşagəlməz olur.

Şəkər, bal və nişasta

Bal. Qədimdən istifadə olunan xoş şirin dadlı, yüksək qidalı təbii yeyinti məhsuludur. Tərkibində quru maddəyə görə 40% fruktoza, 35% qlükoza, 1,3%-ə qədər saxaroza, 0,29% zülali maddə, 0,3% üzvi turşular, 0,03% fosfor turşusu, B_1, B_2, B_3, B_6, PP, C, K və E vitaminləri, 21 aminturşusu, 50-dən çox ətirli üzvi birləşmələr var. 100 q bal 308 kkal enerji verir. Bal, həmçinin pəhriz və uşaq qidası üçün istifadə olunan müalicə xassəli məhsuldur.

Balın 100-dən çox növü var. Çiçək balını arılar çiçəklərdən topladıqları nektardan hasil edirlər. Cökə balı, akasiya balı, günəbaxan balı, xardal balı, qarabaşaq balı yalnız bir çiçəyin nektarından hasil edilir. Çəmən, səhra, meşə və bağ balı bir çox bitki növünün çiçəyinin nektarından hasil olunur. Şirə balını arılar bitkilərin yarpaqlarının şirin

ifrazatından və yarpaqlarda yaşayan mənənə, yastıca və yarpaq birələrinin ifraz etdikləri şirin maddələrdən toplayıb hasil edirlər. Şirə balı çiçək balına nisbətən aşağı keyfiyyətlidir.

Emal edilməsinə görə şan balı və parça bal, sentrafuqa balı, preslənmiş bal, özbaşına süzülmüş bal, əridilmiş bal satışa verilir. Son zamanlar ekspress üsulu ilə yeni müalicə balı növləri sayılan hematogenli – qanlı bal, südlü bal, polivitaminli bal alınır.

Təbii balın tərkibində suyun miqdarı 18-21%-dən çox olmamalıdır. Balın kristallaşması nöqsan sayılmır. Gökə balı uzun müddət kristallaşmır.

Süni balı saxarozanın 80%-li məhluluna 0,2-0,5% limon və ya süd turşusu əlavə edib invertləşdirmək yolu ilə əldə edirlər. Nəmliyi 22%-dən çox olmamalıdır. 1 ton süni bala 85 kq təbii bal, 465 kq patka əlavə edilir. Əsasən qənnadı məmulatı istehsalında işlədilir.

Nişasta. Bitkinin əsas ehtiyat karbohidratıdır. Unda 70-78%, dənli bitkilərdə 60-75%, düyüdə 82%, çörəkdə 43-56%, kartofda 12-25% nişasta vardır. Nişasta özü quru maddəyə görə 99% təmiz nişastadan ibarətdir. Əvvəllər nişastanı, əsasən kartofdan alırdılar. Son illər nişasta və onun məhsullarının 75%-ni qarğıdalıdan alırlar. Nişasta, əsasən qənnadı sənayesində işlədilir. Kisel, dondurma, müxtəlif kulinariya məmulatı hazırladıqda və çörək-bulka məmulatı istehsalında nişastadan istifadə olunur. Ondan patka, saqo yarması, qlükoza, dekstrin, modifikasiya edilmiş nişasta və s. məhsullar istehsal edilir. Kartof nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq ekstra, əla, 1-ci və 2-ci; qarğıdalı nişastası əla və 1-ci; buğda nişastası ekstra, əla və 1-ci əmtəə sortuna bölünür.

Kartof nişastasında 20%, qarğıdalı nişastasında 13% nəmlik olur.

Ev şəraitində buğdadan nişasta (nişastanı oktyabr-noyabr və mart-aprel aylarında hazırlamaq daha yaxşıdır) almaq üçün unlu yumşaq buğda götürülür. Buğda əvvəlcə kənar qarışıqlardan və yarmalanmış dənlərdən təmizlənir və soyuq su ilə bir neçə dəfə təmiz yuyularaq, isladılır. İsladılmış buğdanı təmiz və sərin yerdə 10-12 gün saxlayıb, gündə 2 dəfə suyunu dəyişmək lazımdır. Tam yumşalmış buğda (barmaqlarımız arasında əzməklə onun yumşalması yoxlanılır) ət maşınından keçirilir. Alınmış kütlə 5-6 qat artıq soyuq su ilə qarışdırılıb, əvvəlcə ələkdən, sonra isə ikiqat təzifdən süzülür. Nişasta südü sərin yerdə saxlanılır, çökdükdən sonra onun üzərindəki duru suyu boşaldıb yenə, soyuq su töküb qarışdırır və yenidən çökdürülməyə qoyurlar. Bu əməliyyat, hazırlanacaq nişastanın turşuluğunu azaltmaq üçün aparılır. Axırda qatı nişasta südünü sıx toxunmuş qalın kətan və ya pambıq parçadan tikilmiş torbaya töküb süzürlər. Qatı nişasta kütləsini bıçaqla sıyırıb nazik təbəqə şəklində siniyə yayır, paxlava formasında doğrayır və qurudurlar. Yaxşı qurumuş nişasta ağzı möhkəm bağlanan qabda saxlanmalıdır. İstifadə edilməzdən qabaq bir parça nişasta soyuq suda isladılıb, qarışdırılır, çökdürülür, üzərindəki şəffaf su atılır. Ev şəraitində hazırlanan buğda nişastasından kisel, südlü palda, sucuq, tərək, nişasta halvası kimi şirin xörəklər bişirilir. Buğda nişastasından hazırlanan südlü palda xalq təbabətində soyuqdəyməyə və öskürəyə qarşı müalicə pəhrizi kimi istifadə edilir.

Patka. Kartof və ya qarğıdalı nişastasının şəkərləşdirilməsindən (hidrolizindən) alınan balaoxşar qatı, özlü, rəngsiz və ya sarımtıl rəngli məhsuldur. Nişastanın hidrolizi mineral turşuların və ya fermentlərin iştirakı ilə aparılır. Patkanın şirinliyi saxarozanın şirinliyindən 3-4 dəfə azdır. Antikristalizator olan patka, həmçinin məhsulun hiqroskopikliyini nizamlayır. Əsasən karamel, mürəbbə, halva, unlu qənnadı məmulatı və kökə məmulatı istehsalında işlədilir. İstehsal texnologiyasından və təyinatından asılı olaraq patka müxtəlif çeşiddə (az şəkərləşmiş karamel patkası, çox şəkərləşmiş qlükoza patkası, fermentativ karamel patkası, yüksək maltozalı patka, maltoza patkası, şirin patka, quru patka, mals ekstraktı) istehsal edilir. Karamel patkası əla və 1-ci sorta ayrılır. Xüsusi çəkisi 1,41, nəmliyi 22%-dir.

Şəkər. Şirin dadlı yeyinti məhsuludur. 100 q şəkər 374 kkal enerji verir. Toz-şəkər və rafinad şəkəri kimi buraxılır. Adi şəkildə istifadə edilməklə yanaşı, qənnadı, çörəkçilik, konserv, şərabçılıq və başqa sənaye sahələrində xammal kimi istifadə olunur. Şəkəri, tərkibində 17,5% saxaroza olan şəkər çuğundurundan istehsal edirlər. Şəkər çuğunduru yuyulur, yonqar şəklində doğranılır və 70-75°C istiliyi olan su ilə diffuziya aparatında şəkər ayrılır. Tərkibində şəkər olan şirə müxtəlif üsullarla (defekasiya, saturasiya, sulfitasiya)

təmizlənir, qatılaşdırılır, kristallaşdırılır və mərkəzdənqaçma aparatında kristallararası patkadan ayrılıb vakuumda qurudulur. Toz-şəkərdə 99,75% saxaroza, 0,14% nəmlik, 0,09% kül olur. Şəkər çuğundurunun tərkibindəki 100 kq saxarozadan 80-82 kq təmiz şəkər və 10-14 kq melassa alınır. 5-6 kq itkiyə gedir.

Şəkər tropik ölkələrdə bitən şəkər qamışından da istehsal edilir. Toz-şəkərdən tərkibində 99,9% saxaroza olan rafinad şəkəri istehsal edilir. Bunun üçün utfel bişirilir, mərkəzdənqaçma aparatından keçirilir, tərkibində 2% su olan kütlə preslənib qurudulur. Rafinad şəkəri preslənmiş, tökmə xassəli preslənmiş və tökmə rafinad qəndi şəklində, rafinadlaşdırılmış toz-şəkər və şəkər kirşanı halında buraxılır. Nəmliyi çeşidindən asılı olaraq 0,1-0,4%-dir.

Ədviyyələr və tamlı qatmalar

Ədviyyələrin və tamlı qatmaların istehlak dəyəri onların tərkibində olan efir yağlarının, üzvi turşuların, qlükozidlərin, alkaloidlərin və s. dad və tam verən maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur. Yeyinti məhsullarının emalı zamanı onlara müəyyən miqdarda ədviyyə və tamlı qatma əlavə etdikdə, həmin məhsulların dadı və ətri yaxşılaşır. Bu, iştahanın artmasına, sinir sisteminin qıcıqlanmasına, mədə və bağırsağın fəaliyyətinin artmasına səbəb olur. Qidaya qatılan ədviyyə və tamlı qatmalar onun yaxşı həzm olunmasını və tez mənimsənilməsini təmin edir. Bunlar eyni məhsuldan dad və ətrinə görə müxtəlif kulinar məmulatı hazırlanmasına imkan verir. Həmçinin yeyinti məhsullarına qatılmış ədviyyələr və tamlı qatmalar (məsələn, sirkə) onların yaxşı saxlanılmasına da müsbət təsir göstərir.

Ədviyyələr. Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr ölkəmizdə yetişən və tropik ölkələrdən gətirilən qruplara bölünür. Xarici ölkələrdən, əsasən badyan, darçın, qara istiot, ağ istiot, ətirli istiot, zəncəfil, zəfəran, mixək, cövüz, sarıkök, hil gətirilir. Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr 6 qrupa bölünür. Bitkinin toxumundan (xardal, cövüz), meyvəsindən (qara, qırmızı, ağ və ətirli istiotlar, hil, cirə, zirə, razyana, keşniş, badyan və s.), çiçəyindən (zəfəran, mixək), yarpağından (dəfnə yarpağı və müxtəlif ətirli ədviyyəli tərəvəzlərin yarpaqları), qabığından (darçın) və kökündən (zəncəfil, sarıkök) alınan ədviyyələr vardır. Emalından asılı olaraq ədviyyələr bütöv və üyüdülmüş olur.

Ağ istiot. Çoxillik, sarmaşan tropik istiot bitkisinin tam yetişmiş meyvələrindən alınır. Qara istiot kimi kəskin ətirli və çox yandırıcı deyil. Tərkibində 1,4-3,2% efir yağı var. Kulinariyada və qənnadı sənayesində istifadə olunur. Nəmliyi 12%-ə qədər ola bilər.

Badyan (ulduzvari cirə, hind razyanası). Maqnoliya fəsiləsinə aid həmişəyaşıl bitkinin qurudulmuş meyvəsidir. Meyvəsi 6-8 ədəd meyvə yarpaqcıqlarının birləşməsi nəticəsində ulduzabənzər formada olur. Meyvənin içərisində qəhvəyi rəngli xırda toxumlar yerləşir. Qabıq hissədə 5%, toxumunda isə 2% efir yağı var. Nəmliyi 10%-dən çox olmamalıdır. Badyandan kulinariyada, qənnadı və konserv sənayesində istifadə edilir.

Vanil. Çox az becərilib dünya bazarında baha qiymətə satılır. Ölkəmizdə vanilin maddəsi evgenoldan və başqa üzvi birləşmələrdən sintetik üsulla alınır. Vanilin güclü vanil iyinə və yandırıcı dada malikdir. Vanilin şəkər kirşanı ilə (1:100) qarışdırılmış halda 20 q və 1 q kütlədə xırda kağız paketlərdə satışa buraxılır.

Qara istiot tropik istiot bitkisinin yetişməmiş meyvələrinin qurudulmasından alınır. Meyvəsinin səthi büzüşmüş, forması yuvarlaqdır. Buna kəskin acı dad verən maddə piperin və piperidin alkaloididir. Tərkibində 1,2-3,6% efir yağı var. Ən çox yayılmış universal ədviyyədir. Üyüdülmüş və dən halında satışa verilir, nəmliyi 12%-dən çox olmamalıdır.

Qırmızı istiot. Meyvəsinin qurudulub üyüdülməsindən alınan qırmızı-kərpici və ya narıncı rəngli ədviyyədir. Tərkibində 1,12% efir yağı, 1%-ə qədər yandırıcı dad verən kapsaitsin qlükozidi var. Qırmızı istiot kulinariyada müxtəlif xörəklərin hazırlanmasında bütöv və üyüdülmüş halda işlədilir. Nəmliyi 11%-ə qədərdir. Təzə istiot bütöv halda tərəvəzlərin duza və sirkəyə qoyulmasında əvəzolunmaz ədviyyədir.

Ətirli istiot. Mərsin fəsiləsinə aid olan bitkinin yetişməmiş yaşıl rəngli meyvələrinin qurudulmasından alınır. Səthi hamar, dənləri tünd qırmızı, qəhvəyi rəngdədir. Tərkibində 4,3%-ə qədər efir yağı var. Nəmliyi 16%-ə qədərdir. Üyüdülmüş və dən halında satışa verilir. Kulinariyada və qənnadı sənayesində istifadə edilir.

Darçın. Həmişəyaşıl tropik darçın ağacının cavan budaqlarının soyulub qurudulmuş qabığından alınır. Tərkibində 1,5%-ə qədər efir yağı var. Çin və Seylon darçını yüksək keyfiyyəti ilə fərqlənir. Ticarətə boruşəkilli darçın qabığı və üyüdülmüş darçın tozu göndərilir. Nəmliyi 12,5%-ə qədərdir. Kulinariyada və qənnadı sənayesində, meyvə-tərəvəzləri sirkəyə qoyduqda istifadə edilir.

Dəfnə yarpağı. Həmişəyaşıl nəcib dəfnə kolunun qurudulmuş yarpaqlarıdır. Azərbaycanda istehsal edilir. Tərkibində ona spesifik ətir verən 1,62-3,52%-ə qədər efir yağı var. Dəfnə yarpağından, əsasən konserv sənayesində, ət və balıq konservlərinin istehsalında, tərəvəzin və göbələyin konservləşdirilməsində istifadə olunur. Aşpazlıqda ən geniş yayılmış ədviyyədir. Nəmliyi 13%-ə qədərdir. Ticarətə bəzən dəfnə yarpağının əvəzediciləri – dəfnə tozu, dəfnə həbi və dəfnə yağı da buraxılır.

Zəfəran. Zanbaqçiçəklilər fəsiləsinin Krokus cinsindən olan çoxillik bitkinin çiçək telləridir. Ölkəmizdə zəfəranın becərildiyi yeganə təsərrüfat Abşeron yarımadasındakı Bilgəh zəfəran sovxozudur. Tərkibində orta hesabla 0,8% efir yağı və 3,5% boya maddəsi var. Zəfəran tünd qırmızı rəngdə, yağlıtəhər və elastiki tellərdən ibarət olub tünd məstedici ədviyyə ətrinə malikdir. Nəmliyi 12%-dir. Zəfərandan kulinariyada, qənnadı sənayesində, təbabətdə və ətriyyat sənayesində istifadə edilir. Sellofan paketlərdə, 1 q kütlədə satışa verilir.

Zəncəfil. Tropik zəncəfil bitkisinin qurudulmuş əsas kökündən ibarətdir. Əmtəə çeşidinə görə ağ, qara və ağardılmış zəncəfil sortlarına ayrılır. Tərkibində 1,5-3,5% efir yağı, 8-16% nəmlik olur. Kulinariyada və yeyinti sənayesində istifadə edilir. Zəncəfil kökləri və ya tozu karton qutularda, 10 q kütlədə satışa verilir.

Zirə. Zirə meyvəsinin qurudulmasından alınır. Meyvənin rəngi boz-sarımtıl, dadı kəskin yandırıcı acı ədviyyəlidir. Tərkibində 3-7% efir yağı, 12%-ə qədər nəmlik vardır. Zirədən çörəkbişirmədə, qənnadı sənayesində, pendir istehsalında, kələmin turşudulmasında, ətriyyat sənayesində və təbabətdə istifadə olunur.

Keşniş. Qurudulmuş ikitoxumlu meyvəsinin tərkibində 0,1-1,5%-ə qədər efir yağı var. Toxumunun rəngi sarı, sarı-boz, qoxusu isə xoş ətirli olur. Nəmliyi 13%-dir. Keşniş toxumundan çörəkçilikdə, unlu qənnadı məmulatı istehsalında, pendir və kolbasa istehsalında, keşniş efir yağından isə təbabətdə istifadə edilir.

Kəklikotu, kəkotu. Yaşıl yerüstü hissəsi çiçəkləyən vaxt və ya ondan qabaq toplanılıb kölgədə qurudulur. Tərkibində 0,5-1,0% miqdarında efir yağı vardır. Qurudulmuş kəklikotu toz şəklində ət və tərəvəz şorbalarına, balıq xörəklərinə qatılır. Ev şəraitində pendir hazırladıqda ona kəklikotu əlavə edilir. Çayı dadlı və ətirli olur.

Mixək. Həmişəyaşıl mixək ağacının qurudulmuş çiçək tumurcuğundan ibarətdir. Çiçək tumurcuqları yaşıl rəngdən açıq qırmızı rəngə düşdüyü zaman onlarda daha çox efir yağı toplandıqda dərilib qurudulur. Tərkibində 16-20% efir yağı, 10% nəmlik var. Ən yaxşı mixək Molukk adalarında becərilir. Mixək ən çox kulinariyada, şirniyyat, kolbasa məmulatı istehsalında və kompotların hazırlanmasında işlənir. Satışa karton qutularda 10 q kütlədə buraxılır.

Muskat cövüzü ətirli muskat ağacının yetişmiş meyvəsindən alınan toxumdur. Meyvənin ətlik hissəsi qurudulub ondan «muskat çiçəyi» adlanan ədviyyə alınır. Yuvarlaq, oval, uzunsov formada, sarımtıl-qəhvəyi və boztəhər rəngdə olan muskat cövüzünün tərkibində 7-15% efir yağı, 12% nəmlik olur. Ətirli ədviyyə kimi kulinariyada, yeyinti sənayesinin müxtəlif sahələrində (qənnadı, kolbasa, konserv, likör) və ətriyyat sənayesində istifadə edilir. 13-15 q kütlədə (3-5 ədəd) karton qutularda qablaşdırılıb satışa verilir.

Nanə. Təzə və qurudulmuş yarpaqları, həmçinin ondan alınan efir yağı kulinariyada və yeyinti sənayesində (qənnadı sənayesində, likör-araq istehsalında, balıq sənayesində və tütünün ətirləndirilməsində) geniş istifadə olunur. Tərkibində 0,8-3,5% efir yağı var. Bitki

çiçəkləməyə başladığı dövrdə ən çox yağ toplanır. Qurudulmuş nanə Azərbaycan kulinariyasında müxtəlif xörəklərin hazırlanmasında işlədilir.

Razyana. Çoxillik yabanı bitkinin qurudulmuş meyvəsidir. Tərkibində 4-6% efir yağı var. Razyanadan təbabətdə, ətriyyat sənayesində və ətirli ədviyyə kimi konservləşdirmədə, çörəkçilikdə və qənnadı sənayesində istifadə edilir.

Reyhan. Çox ətirli və xoş dadlı olduğundan, əsasən ədviyyəli göyərti kimi souslara, salatlara və duru xörəklərə dad və ətir vermək üçün işlədilir. Reyhan pomidor və xiyardan hazırlanmış salat üçün əsas ətir və dadverici göyərti hesab edilir. Quru yarpaqlarından hazırlanmış toz, əsasən xaricdən alınan istiotların əvəzedicisi kimi, istiotlu qatışıqların tərkibinə daxil olur. Reyhanın yarpaq və çiçəklərində 0,03-1,6% efir yağı vardır. Qida ilə qəbul olunmuş reyhan maddələr mübadiləsini yaxşılaşdırır, qidanın həzmini asanlaşdırır və qanın tərkibinin normallığını mühafizə edir.

Sarıkök. Zəncəfilçiçəklilər fəsiləsinə aid olan çoxillik bitkinin kökündən ibarətdir. Bir ədviyyə kimi 2,5 min ildir ki, məlumdur. Yunanlar onu sarı zəncəfil adlandırırlar. Ədviyyə kimi yan kökləri işlədilir. Zəif yandırıcı acı dada, zərif və xoşagələn iyə malikdir. Kulinariyada və qənnadı sənayesində, pendir və yağ istehsalında ətirli və boyayıcı maddə kimi işlədilir. Sarıkök döyülmüş və təbii halda buraxılır.

Tərxun. Çoxillik ot bitkisidir. Çox ətirli olan yerüstü hissəsinin tərkibində 0,4-0,8% efir yağı, 70 mq% C vitamini var. Tərxun həm təzə halda yeyilir, həm də kulinariyada, tərəvəzlərin duza və sirkəyə qoyulmasında, sirkəni və xardalı ətirləndirmək üçün, spirtsiz içkilər istehsalında və xalq təbabətində geniş miqyasda istifadə edilir.

Xaşxaş. Xaşxaşın 2 növü daha çox yayılmışdır. Qənnadı sənayesində və çörəkçilikdə boz-qara rəngli yağlı xaşxaşdan ən çox istifadə olunur. Xaşxaş yağından konserv istehsalında, qənnadı və ətriyyat sənayesində istifadə edilir.

Hil. Zəncəfilçiçəklilər fəsiləsinə aid çoxillik bitkinin yetişmiş toxumlu meyvəsinin qurudulmasından alınır. Toxumunda 3-8%, qabığında 0,7%-ə qədər efir yağı var. Səthi ağ, sarımtıl-ağ, yaşıltəhər-qəhvəyi rəngdə olub, toxumları qırmızımtıl-qonur rəngli, zəif yandırıcı xassəli, çox ətirlidir. Nəmliyi 12%-dir. Üyüdülmüş hil toxumundan unlu şirniyyatda, kulinariyada, kolbasa istehsalında istifadə olunur. Hil bütöv meyvə halında 10 q kütlədə karton qutulara qablaşdırılıb satışa verilir.

Cəfəri. Cavan yarpaqlarından ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanmış müxtəlif xörəklərin ətrini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə edilir. Cəfəri yarpaqlarında 150-300 mq% C vitamini, 0,3%-ə qədər efir yağı, kökündə isə 60 mq% C vitamini və 0,1%-ə qədər efir yağı var. Kökündən aşpazlıqda, kərəviz, cırhavuc və yerkökü ilə birlikdə qiymələnmiş qəlyanaltı konservlərinin hazırlanmasında istifadə edilir.

Cirə. Çətirçiçəklilər fəsiləsinə aid olan birillik bitkidir. Cirənin yetişmiş ikitoxumlu meyvəsinin tərkibində 1,5-6%-ə qədər efir yağı var. Çörək-kökə məmulatı, şorabaya qoyulmuş xiyar, unlu qənnadı məmulatı və kulinariyada istifadə edilir.

Şüyüd. Yaşıl yarpaqlarından kulinariyada, çiçəklədikdən sonra dərilib tərəvəzlərin konservləşdirilməsində, toxumundan isə qənnadı və çörəkbişirmədə istifadə edilir. Toxumunda 4%-ə qədər, yaşıl yarpaqlarında isə 0,56-1,5% efir yağı var.

Tamlı qatmalar. Çox mühüm və əvəzedilməz tamlı qatma xörək duzu hesab edilir. Tamlı qatma kimi sirkədən də çox istifadə olunur. Azərbaycan milli kulinariyasında və yeyinti sənayesində istifadə olunan tamlı qatmalar çox müxtəlifdir. Ona görə də tamlı qatmaları oxşar əlamətlərinə görə aşağıdakı kimi təsnifləşdiririk:

1. Xörək duzu.
2. Yeyinti turşuları (sirkə, limon, süd, şərab və alma turşuları).
3. Souslar (mayonez, tomat, meyvə və delikates sousları, acika və s.).
4. Ətirli-ədviyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar (aşxana xardalı və qıtıqotu).
5. Meyvə-giləmeyvələrdən alınan tamlı qatmalar:

5.1. təzə meyvə və giləmeyvədən (heyva, nar, alça, zoğal, qora və s.) alınan tamlı qatmalar;

5.2. qurudulmuş meyvə-giləmeyvələrdən (alça, gavalı, albuxara, zoğal qurusu, ərik qaxı, kişmiş, səbzə, zirinc, sumaq və s.) alınan tamlı qatmalar;

5.3. ekstraktlar və şirələr (narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, abqora, lavaşana, nar şirəsi, zoğal məti, alça məti, bəkməz və s.).

6. Duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar (zeytun, mərzə, həftəbecər, pərpərən, kövər və s.).

7. Kimyəvi və sintetik üsulla alınan tamlı qatmalar (natrium-qlütomat, ətirli cövhərlər və yeyinti boyaları).

Abqora (qora suyu). Kal üzümdən (qoradan) hazırlanan turşməzə tamlı qatma. Bunu hazırlamaq üçün kal üzüm əzişdirilib sıxılır, süzülmüş şirə qaynayana kimi qızdırılır, butulkalara tökülüb ağzı möhkəm bağlanılır. Abqora xəmir (sulu xingal, xəmiraşı) və bəzi ət (çığırtma, kəlləpaça, bişirilmiş balıq) xörəklərində sirkənin əvəzedicisi kimi, xalq təbabətində isə qan təzyiqini aşağı salmaq məqsədilə istifadə edilir.

Acika. Qurudulub xırdalanmış reyhan, keşniş, mərzə, şüyüd, həmçinin qırmızı istiot, sarımsaq, pomidor, duz, sirkə və başqa ədviyyat qatılmış kütlə qatı pastavari məhsul alınana kimi bişirilir. Acika ət, balıq və tərəvəz xörəklərinə, həmçinin qəlyanaltılara tamlı qatma kimi sərf edilir.

Albuxara. Qurudulmuş xüsusi gavalı sortudur. Yetişmiş gavalını qaynayan suda pörtür və günəş altında (bəzən çəyirdəyini çıxarıb) qurudurlar. Buna gavalı qaxı deyilir. Albuxaradan turşuqovurmalplov, alimüsəmbəplov, soğanbozbaşı və başqa xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Alça. Kulinariyada ən çox qurudulmuş alçadan istifadə olunur. Bunun üçün yetişmiş alçanı qaynayan duzlu suda pörtür və sonra günəş altında qurudurlar. Qurudulmuş alça piti, küftəbozbaş, parçabozbaş, toyuq şorbası, noxudlu düyü şorbası və s. xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Alçaşərab hazırladıqda ona duz, sarımsaq, soğan və başqa ədviyyələr qatıb bişirilir. Ət və balıq xörəklərinin yanında tamlı qatma kimi verilir.

Bəkməz. Yüksək qidalı məhsuldur. Hazırlamaq üçün tam yetişmiş və nisbətən şirin üzüm sortlarından istifadə edirlər. Üzüm şirəsinə bir qədər doşab torpağı (şirəxək) qarışdırıb üzvi turşuların neytrallaşması və çökməsi üçün 2-3 saat saxlayırlar. Alınmış şirəni filtrdən süzüb qaynadır və qatılaşdırırlar. Bu zaman kəf yığılmalı, şirə arabir qarışdırılmalı və həcmi 5-6 dəfə azalana qədər qaynadılmalıdır. Bəkməz hazır olduqda nəlbəkiyə tökülmüş damcılar yayılmır. Hazır məhsulu şüşə bankalara töküb ağzını möhkəm bağlamaq lazımdır. Bir sıra xörəklərdə, həmçinin şərbət hazırlamaq və halva bişirmək üçün işlədilir. Ağ tutdan, əncirdən, qarpız və qovundan da bəkməz bişirilir. Bəkməzdən xalq təbabətində istifadə edilir.

Qıtıqotu. Birillik və ikiillik kökləri seçilib yuyulur, 1-2 saat soyuq suda isladaraq təmizləyir, ət maşınından keçirir və üzərinə 1:1 nisbətdə marinad tökürlər. Marinad hazırlamaq üçün 3/4 stəkan suya 1 ç.q. 80%-li sirkə turşusu, 1 ç.q. xörək düzü, 2 parça qənd götürülür. Qıtıqotuna darçın, mixək və ətirli istiot əlavə edilir. Hazırlanmış qıtıqotu ağzı möhkəm bağlana bilən şüşə bankalara tökülüb yayda 30 gün, qışda isə 45 gün saxlanılır. Çuğundur şirəsi ilə qıtıqotu, mayonezlə qıtıqotu hazırladıqda marinada əlavə edilən su, uyğun olaraq çuğundur şirəsi və ya mayonezlə əvəz olunur. Qıtıqotu ət, balıq xörəklərinə və soyuq qəlyanaltılara yaxşı tamlı qatma hesab olunur.

Qora. Tərkibində üzvi turşulardan alma, şərab, limon, kəhrəba, quzuqulağı və piroüzüm turşuları daha çoxdur. Bəzi Azərbaycan xörəklərinin, çığırtma, qora-müsəmbə, rizaküftə və s. hazırlanmasında və eləcə də sirkənin, abqoranın və başqa turşməzə tamlı qatmaların əvəzedicisi kimi işlədilir. Mədə xəstəliyi və xroniki qastriti olanlar üçün qora məsləhət görülmür.

Ev sousu. Yağda qızardılmış soğan və yerkökünə tomat pastası və ya tomat püresi, duz, şəkər, sirkə və ədviyyat qatmaqla hazırlayırlar. Sousun rəngi narıncı-qırmızı, dadı xoşagələn turşa-şirin və ətirli olur. Əsasən ət, balıq xörəklərinə və duru xörəklərə qatılır.

Əzgilşərab. Xalq kulinariyasında ət, balıq və xəmir xörəklərinin dad və tamını yaxşılaşdırmaq üçün istifadə olunur. Əzgilşərab hazırlamaq üçün yabanı əzgil dərilib bir müddət saxlanılır, yumşaldıqdan sonra yuyulur, üzərinə 1:1,5 nisbətində su əlavə edilib 1 saat ərzində vam istilikdə bişirilir. Sulu ekstraktlı kütləni qalın parçadan və ya ikiqat tənzifdən süzməklə ayırıb, qatılaşana qədər qaynadırlar. Bəkməz qatılığında olduqda soyudur və ağzı möhkəm bağlanan şüşə banka və ya butulkalara qablaşdırırlar. Əzgilşərab tünd qəhvəyi rəngdə, eynicinsli, dadı turşaşirin olmalıdır. Əzgil şərabı germetik tarada 18-20 ay, germetik olmayan tarada 6 ay, germetik olmayan tarada soyuducuda 12 ay saxlamaq olar.

Zeytun. Şimali Qafqazda, Gürcüstanın Qara dəniz sahillərində, Azərbaycan və Türkmənistanda becərilir. Tərkibində 55%-ə qədər yağ olduğundan yağ istehsalında istifadə edilir, duza qoyulur və konservləşdirilir. Müalicə əhəmiyyətinə malikdir. Tərkibində 6% zülali maddə, 9% şəkər, C və B qrupu vitaminləri var. Konservlik, yağlı və konservlik-yağlı sort qruplarına bölünür. Azərbaycan zeytunu, Aqostino, Armudu, Santa Katerina, Nikita və Tiflis zeytunu sortlarını becərirlər. Sirkəyə qoymaq üçün yaşıl meyvələrdən, yalnız duza qoymaq üçün isə tam yetişmiş qara-bənövşəyi meyvələrdən istifadə edilir. Yaşıl zeytunu hazırlamaq üçün açıq yaşılımtıl (sarımtıl) zeytunlar yığılır, 6-8 saat 1,5%-li qələvi məhlulunda (150 q KCO 10 l suda həll edilir) isladılır. Sonra onları yuyub 40 gün 7%-li xörək duzu məhlulunda saxlayırlar. Daha sonra zeytunu yarımlitrlik bankalara yığıb üzərinə 7%-li duz məhlulu tökür və 120°C -də 8-10 dəq sterilizə edirlər. Bəzən iri zeytunların çəyirdəyi çıxarılıb yerinə təmizlənmiş badam ləpəsi, limon, qırmızı istiot və kələm qoyulur. Badamın içliyə nisbəti 2:1 nisbəti kimi götürülür. Tam yetişmiş zeytun isə quru üsulla duzlanır. Səthi parıldayan, dadı duzlu və xoşagələn acılıqlı, konsistensiyası zərif və ətli olur.

Zeytunun istər duza qoyulmuş, istərsə də konservləşdirilmiş meyvəsi, qarnir və müxtəlif xörəkləri tərtibə salmaq üçün istifadə olunur. Ayrıca, qəlyanaltı kimi yeyilən, duzlu qara zeytunun duzunu azaltmaq üçün qabaqcadan az müddət suya qoyurlar.

Zirinc. Tamlı qatma kimi qırmızı rəngli, şirəli meyvəsi işlədilir. Meyvəsinin tərkibində 5-6% üzvi turşu və 150-170 mq% C vitamini var; xörəklərə xoşagələn turşməzə dad verir və onları vitaminləşdirir. Bir qədər kal yığılmış meyvələri qurudub sumaq əvəzinə tamlı qatma kimi də istifadə edilir. Qızardılmış ət, ev və ov quşlarının əti yanında süfrəyə sirkəyə qoyulmuş zirinc verirlər. Mürəbbəsindən xalq arasında sarılıq xəstəliyinin profilaktikasında istifadə edilir.

Zoğal qurusu hazırlamaq üçün uzunsov silindrik formalı, qırmızı rəngli zoğalın çəyirdəyi çıxarılıb qurudulur. Bəzən də zoğalı qaynar suda pörtüb çəyirdəkli qurudurlar. Tərkibində 2-3,5% üzvi turşu, 55 mq%-ə qədər C vitamini olduğundan sinqa əleyhinə də tətbiq edilir. Zoğaldan sirkə, lavaşana, zoğal məti hazırlanır. Zoğal qurusu və tamlı zoğal məti kulinariyada əriştə, qiyməplov, balıqplov, toyuqplov, çəyirdəkli qurudulmuş zoğaldan düyülü nanəli şorba, kəlləpaça və digər milli xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Zoğal xörəklərə xoşagələn turş dad və ətir verir.

Kişmiş. Tumsuz üzüm sortlarının qurudulmasından alınan üzüm məhsuludur. Üzümün tumsuz ağ sortlarından Səbzə, Soyaqi və Bidanə adlı qurudulmuş üzüm istehsal edilir. Soyaqi üzüm qurusu əldə etmək üçün ağ kişmişi üzümü sulfit-anhidridi tüstüsünə verilir və kölgədə qurudulur. Bidanə üzüm qurusunu hazırladıqda ağ kişmişi üzüm günəş altında qurudulur. Şəhani üzüm qurusu qara tumsuz kişmiş üzümündən heç bir əlavə və emalsız günəş altında qurudulmaqla əldə edilir. Kişmişdən plovların, qənnadı məmulatının və şirin çörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur.

Kuraqa. İki yerə bölərək çəyirdəyi çıxarılıb qurudulur. Çəyirdəyi ilə birlikdə qurutduqda ərik qaxı, çəyirdəyi çıxarılıb bütöv qurudulduqda isə qaysı adlanır. Kuraqa və qaysı şirinplov, meyvəplov hazırlamaq üçün işlədilir, həmçinin kişmişlə birlikdə yağda bişirib turşuqovurmalı plov yanında xuruş kimi verilir. Kuraqadan milli xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Kuraqa xörəyə turşaşirin dad və xüsusi ətir verir.

Limon. Kulinariyada müxtəlif xörəklərin, sousların və şərbətlərin hazırlanmasında istifadə edilir. Limonda 6%-ə qədər limon turşusu, 95 mq% C vitamini var. Ətli, balıqlı,

göbələkli və yumurtalı-yağlı sousların hazırlanmasında limon şirəsi və tərkibində efir yağı olan limon qabığı işlədilir. Qızardılmış qara ciyər, qızardılmış quş ətinə və bəzi milli xörəklərin üzərinə limon şirəsi tökülür. Limon kulinar məmulatına spesifik ətir, xoşagələn turşməzə dad verir və xörəkləri C vitamini ilə zənginləşdirir.

Mayonez. Yüksək qidalılıq dəyərinə malik olan yeyinti məhsuludur. Əsasını bitki yağı (45-67%) təşkil edir, eyni zamanda yumurta tozu, quru süd, xardal, duz, sirkə, çay sodası, müxtəlif dad və ətirverici maddələrdən istifadə olunur. Əlavəli mayonezlərin istehsalında tomat pastası, qıtıqotu, siyənək balığı, göbələk, göy lobya, pendir, xırda xiyar (kornişon) və müxtəlif ədviyyələr (darçın, istiot, kərəviz, keşniş və s.) sərf edilir. Ən çox istehsal edilən Provansal mayonezidir.

Ev şəraitində mayonez sousunu hazırlamaq üçün 6 ədəd yumurtanın sarısı, 750 q bitki yağı, 25 q xardal, 20 q şəkər, 150 q 3%-li sirkə və 15 q duz götürmək lazımdır. Çiy yumurta sarısına xardal, duz, şəkər əlavə edib kürəciklə çalmalı, 1,2-1,5°C-yə qədər soyutduqdan sonra nazik axınla 1,2-1,5°C-yə qədər soyudulmuş bitki yağı əlavə edib, dayanmadan kürəciklə qarışdırmalı və bu prosesi qabın divarında yaxşı dayanan elastik qatı kütlə alınana kimi davam etdirmək lazımdır. Kütləyə sirkə, yaxud da limon şirəsi əlavə etdikdən sonra rəngi xeyli işıqlı, konsistensiyası isə zərif olur. Mayonez sousunu germetik bağlı çini və ya emallı qabda, soyuducuda (6-8°C temperaturda) saxlamaq lazımdır. Mayonezdən tamlı qatma kimi kulinariyada geniş miqyasda istifadə edilir.

Mövüc. Tumlu üzüm sortlarından hazırlanan qurudulmuş üzüm. Emalından və qurudulma üsulundan asılı olaraq mövücün Çilyaqi, Açıqrəngli Qermian, Ştabel qermian və Avlon çeşidi istehsal edilir. Əsasən kompotların hazırlanmasında işlədilir.

Narşərab. Nar şirəsinin qatılaşdırılmasından alınan turşaşirin tamlı qatma. Turş və meyxoş narlardan alınan şirə əvvəlki həcminin 1/3 qalana qədər bişirilir. Rəngi tünd qəhvəyi, konsistensiyası şərbətəbənzər, tərkibində 8,4%-ə qədər turşu, 42%-ə qədər şəkər olur. Narşərab tamlı qatma kimi ət və balıq xörəklərinin, ələlxüsus kabab və qızardılmış balıq yanında verilir.

Natrium-qlütamat. Qlütamin turşusunun mononatrium duzudur. Təmiz halda ağ rəngli, iysiz, duzlu kristallik tozdur. Suda yaxşı həll olur. Qida məhsullarına natrium-qlütamat qatdıqda onların təbii dadı artır və hətta bərpa edilir. Bişmiş kolbasaların, konservlərin və konsentratların istehsalında istifadə olunur.

Sumaq. Bitkinin meyvələrinin qurudulub toz halına salınmasından əldə edilir. Ət və balıq xörəklərinə tamlı qatma kimi işlədilir. Sumaq ya isti emal zamanı xörəyə qatılır, ya da hazır xörəyin (tikəkabab, lüləkabab, qızardılmış ət, ət qutabı) yanında süfrəyə verilir. Tərkibində 112 mq% C vitamini vardır. Sumaqdan çudu, qara ciyər kababı, cızbız və s. xörəklərdə də istifadə edilir.

Xardal. 100 q xardal tozuna 1/2 stəkan qaynar su töküb yaxşı qarışdırırlar. Bu qatı kütlənin üzərinə daha 2-3 stəkan qaynar su töküb qarışdırmadan 20-24 saat saxlayırlar. Xardalın üzərindəki suyu boşaldıb ona 4 x.q. duz və 2 x.q. bitki yağı əlavə edilir. Dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün mixək, muskat cövüzü və darçın ekstraktı əlavə etmək olar. Hazır aşxana xardalını ağzı möhkəm bağlanan şüşə bankalara qablaşdırıb soyuducuda 60 günə qədər, otaq temperaturunda isə 30 günə qədər saxlamaq olar. Aşxana xardalı ət xörəklərinə əlavə edilir, sousların və mayonezlərin hazırlanmasında istifadə olunur, soyudulmuş ət, balıq xörəklərinin yanında, kolbasa və sosiska ilə birlikdə süfrəyə verilir.

Xörək duzu. Yeməklərin dadını yaxşılaşdırır, ət, balıq və tərəvəzlərin konservləşdirilməsi üçün istifadə edilir. İnsan orqanizmi üçün böyük fizioloji əhəmiyyətə malikdir. Bütün fizioloji funksiyaların normallığını təmin etmək üçün adam hər gün yeməklə birlikdə 10-15 q xörək duzu qəbul etməlidir. Duz yataqlarının xarakterindən və duzun alınması texnologiyasından asılı olaraq xörək duzu, daş duz (yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb dəyirmanlarda üyüdülür), çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu (dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə əldə edilir), şoran duzu və ya göl duzu (duzlu göllərin dibindən çıxarılır), buxarlandırılmış duz və ya vakuum duzu (yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində əldə edilir),

yodlaşdırılmış duz (adi xörək duzuna KJ duzu qatmaqla hazırlanır) növlərinə ayrılır. İçməli suyunda yodu az olan rayonların əhalisinin yodlaşdırılmış duzdan istifadə etməsi olduqca vacibdir. Keyfiyyətindən asılı olaraq xörək duzu ekstra, əla, birinci və ikinci sortlarda buraxılır.

Yeyinti turşuları. Əsasən konservləşdirmədə və kulinariyada geniş tətbiq edilir. Ən geniş yayılmış turşu sirkə turşusudur. Sirkə üzümdən (şərab sirkəsi), meyvədən (tut, alma və s.) alınır. 80%-li sirkə essensiyası ağacın quru distilləsindən, texniki məqsədlər üçün istifadə edilən sirkə cövhəri isə asetilendən alınır. Aşxana sirkəsi tərkibindəki asetat turşusunun miqdarına görə 3, 6, 9 və 10%-li buraxılır. Bəzən şüyüd, kərəviz, nanə, albalı və ya qarağat yarpaqları əlavə etməklə sirkəni ətirləndirirlər.

Alma turşusu. Pambıq yarpaqlarından və yetişməmiş üvəz giləmeyvəsindən, eləcə də sintetik üsullarla alırlar. Yeyinti məqsədi üçün istehsal olunan alma turşusunu, əsasən limon turşusunun əvəzedicisi kimi işlədirlər. Havadan nəm çəkdiyindən ağzı möhkəm bağlanan şüşə bankalara qablaşdırılır.

Lavaşana. Alça, zoğal, əzgil və s. meyvələrdən hazırlanır. Bunun üçün həmin meyvələr əvvəlcə bişirilir və süzgəcdən keçirilib qatılaşdırmaq üçün bir qədər qaynadılır, sonra nazik təbəqə şəklində sinilərə və fanerin üzərinə tökülüb qurudulur. Qurudulmuş lavaşana kiçik rulon halında bükülərək istifadə olunana qədər həmin vəziyyətdə saxlanılır. Alçadan hazırlanmış lavaşana turşusıyıq, balva, göyərti qutabı və başqa milli kulinar məmulatında istifadə olunur. Lavaşana qidaya xoşagələn turşməzə dad verir.

Limon turşusu. Limon və yabanı nar şirəsindən, eləcə də tənbəki yarpaqlarından, şəkər məhlulunu xüsusi göbələklərlə qıcqırtmaqla alınır. Pərakəndə satış üçün limon turşusu 10-20 q kütlədə karton qutucuqlarda qablaşdırılır. Yeyinti sənayesində, spirtsiz içkilərin, şirniyyat məmulatının, kompotların istehsalında və aşpazlıqda istifadə edilir.

Süd turşusu. Şəkər məhlulunun, patkanın, üzsüz südün, ayranın və süd zərdabının süd turşusu bakteriyaları ilə qıcqırdılmasından əldə edilir. Yeyinti məqsədləri üçün işlədilən süd turşusu, süd turşusu ilə onun anhidridlərinin sulu məhlulundan ibarətdir.

Tomat pastası. Süzgəcdən keçirilmiş pomidor kütləsinin qatılaşdırılmasından əldə edilir. Tərkibində 30, 35, 40, 45 və 50% quru maddə olmaqla duzsuz, 27, 32 və 37% quru maddə olmaqla duzlu (3%) çeşidlərdə buraxılır. Kulinariyada, tərəvəz, balıq və digər konservləşdirilmiş məhsulların istehsalında istifadə olunur.

Tomat püresi. Tomat pastası kimi hazırlanır, lakin bir qədər sıyıq konsistensiyaya malikdir. Tərkibində 12, 15 və 20% quru maddə olmaqla 3 çeşiddə buraxılır.

Tomat sousu. Tomat kütləsinə sirkə, şəkər, duz və başqa ədviyyat qatıb bişirilməklə hazırlanır. Tomat sousları içərisində Tünd və Kuban sousları daha çox istehsal edilir. Tünd sousu bişirdikdə tomat kütləsinə duz, sirkə, şəkər və ədviyyat (darçın, mixək, muskat cövüzü) əlavə olunur. «Kuban» sousunun hazırlanmasında isə qabıqdan və tumdan təmizlənmiş və tam yetişmiş pomidora şəkər, duz, sirkə, sarımsaq, soğan və başqa ədviyyat qatılıb bişirilir. Tomat souslarını duru və quru xörəklərə tamlı qatma kimi əlavə edirlər. Ticarətə germetik bağlı şüşə taralarda buraxılır.

Üzüm sirkəsi (şərab sirkəsi). Üzüm şirəsinin sirkə turşusu bakteriyaları ilə qıcqırdılmasından əldə edilir. Ev şəraitində üzüm sirkəsini hazırlamaq üçün bankaya və ya ağzı nisbətən enli olan şüşə qaba yığılmış üzümü bir qədər əzişdirib 20-25°C istiliyi olan otaqlarda saxlayırlar. Qıcqırma zamanı alınan etil spirtinin hava oksigeni ilə oksidləşməsindən sirkə turşusu əmələ gəldiyi üçün, bu zaman bankanın və ya şüşə qabın ağzını çox kip bağlamaq məsləhət görülmür. Üzüm şirəsi azı 40-45 gün qıcqırdıqdan sonra sirkə hazır olur. Sirkə süzülür, qaynadılır və sərin yerdə saxlanılır. Ondan həm kulinariyada bəzi xörəklərə tökmək üçün, həm də tərəvəzləri sirkəyə qoymaq üçün istifadə edilir.

Şərab turşusu. İstehsalı üçün əsas xammal (puçal, cecə, maya, çökmüş şərab daşı) şərab istehsalının tullantılarıdır. Şərab turşusu rəngsiz parlaq kristallardan ibarət olub, suda və spirtdə yaxşı həll olur. Qənnadı sənayesində, spirtsiz içkilərin istehsalında istifadə edilir.

Faydalı məsləhətlər

- Ədviyyata çox aludə olmayın. Xörəkdən ancaq ədviyyə qoxusu gəlirsə, onun ləzzəti itir.
- Qurumuş xardala azca sirkə qatıb qarışdırsanız, o yenə əvvəlki vəziyyətinə qayıdacaq.
- Bütün ədviyyələr xörəyə bişməyinə 5 dəq qalmış qatılmalıdır.
- Quru çay saxladığınız qabın içinə qızılgül ləçəkləri, ya da portağal qabığı qoysanız, o daha ətirli olar.
- Ədviyyatı uzun müddət saxlamaq istəyirsinizsə, onu üyütməyin. Üyüdülmüş ədviyyədən efir yağları daha tez uçur.
- Qurudulmuş nanəni əvvəlcədən ovuşdurub xırdalamayın. Onu ovuc içərisində ovub hazır xörəyə qatsanız daha ətirli olar.
- Ədviyyələri ağzı kip bağlanan şüşə qablarda qaranlıq, quru və sərin yerdə saxlayın.
- Ədviyyələri çay, qəhvə, qənnadı məmulatı və başqa hiqroskopik məhsullarla birlikdə saxlamaq olmaz.

Qənnadı məmulatı

Qənnadı məmulatı xoşagələn şirin dada, gözəl xarici görünüşə, ətrə və yüksək qidalılıq dəyərinə malik olan yeyinti məhsuludur. İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq 2 əsas qrupa – şəkərli və unlu qənnadı məmulatına ayırırlar. Bunlardan başqa ayrıca bir qrupa şərq şirniyyatı və xüsusi təyinatlı (uşaq və pəhriz qidası üçün) qənnadı məmulatı aid edilir.

Şəkərli qənnadı məmulatı. Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatı (marmelad, pastila, mürəbbə, cem, povidlo, sukat və s.), şokolad məmulatı və kakao tozu, halva, karamel və konfet məmulatı aiddir.

Kakao tozu hazırlamaq üçün yağı ayrılmış kakao jmıxı xırdalanır, üyüdülür, ələnir və çəkilib-bükülür. Tərkibində 5% su, 20%-ə qədər yağ, 18% nişasta, 24%-ə qədər zülali maddələr olur. Prima, Qızıl yarlık adlarında satışa verilir. Tənəkə bankalarda 1 il, paçka və karton qutularda 6 ay saxlamaq olar.

Karamel məmulatı. Şəkərlə nişasta patkasının və ya invert şəkərin bişirilməsindən alınan karamel kütləsindən hazırlanır. Kütləsinin nəmliyi 1-3% olur. Karamelin çeşidindən asılı olaraq kütləyə müxtəlif ətirli, tamlı və boyayıcı maddələr qatılır. Hazırlanma üsullarına görə nabataoxşar və içlikli, kağıza bükülmüş və bükülməmiş olur. Kağıza bükülməmiş karamellərin səthi şəkər və ya kakao tozu, şokolad kütləsi və ya şəkərli şirə ilə işlənir. Nabataoxşar karamel yalnız karamel kütləsindən ibarət olub, 30-dan çox çeşiddə (monpası, şəffaf, Barbaris, Nanəli, Teatr və s.) buraxılır. İçlikli karamellərdə qılafın (karamel korpusunun) daxilinə müxtəlif içliklər (meyvəli, likörlü, südlü, şəkərli-qozlu, qoz qatışıq şokoladlı, sərinləşdirici və s.) qoyulur. Çeşidindən asılı olaraq içliyin miqdarı 14-33% təşkil edir. İçlikli karamel 300-dən çox çeşiddə buraxılır.

Karamel məmulatı yüksək qidalı yeyinti məhsuludur. 100 q-ı 350-400 kkal enerji verir. Respublikada karamel məmulatı, əsasən Taimex şirkətində, Gəncə və Sumqayıt Qənnadı fabriklərində istehsal olunur. Nabataoxşar karamel məmulatı (əsasən nanəli) kiçik özəl müəssisələr tərəfindən buraxılır.

Konfet məmulatı. Müxtəlif yeyinti xammalları qatılmaqla şəkər-patka şərbəti əsasında hazırlanmış yüksək qidalı yeyinti məhsuludur. Konfet kütləsini hazırlamaq üçün əlavə olaraq yağ, süd, meyvə-giləmeyvə püresi, yumurta ağı, qoz, badam, şokolad, qəhvə, vafli təbəqələri və s. məhsullardan istifadə edilir. Proses konfet kütləsini formalara tökmə, yaxıb doğrama, çökdürmə və s. üsullarla aparılır. Konfetlər səthi şirələnmiş (şokolad, yağ, şəkərli şirə ilə) və şirələnməmiş halda, kağıza bükülmüş və bükülməmiş buraxılır. Konfet 1, 2 və 3 təbəqəli ola bilər. Şirələnməmiş konfetlər əsas kütləsindən asılı olaraq şəkərli pomadkalı, südlü, marsipanlı-qozlu, təbəqəli qruplarına ayrılır. Şokoladla şirələnmiş

konfetlər əsas kütləsindən asılı olaraq pomadka içlikli, meyvə-giləmeyvə, likör, krem, çalınma içlikli, qrilyaj qozlu, vaflili-qozlu içlikli və s. qruplara bölünür. Bunlardan başqa şokoladla şirələnmiş meyvə-giləmeyvə və şokoladlı konfet yığımları da buraxılır. 1 kq-da çeşidindən asılı olaraq 65-110 ədəd olur. 100 q konfet 380 kkal-dan (meyvəli-pomadka), 600 kkal-yə (qozlu-içlikli şokoladlı konfet) qədər enerji verir.

Monpası. Şəffaf karamel kütləsindən hazırlanmış xırda məmulatdır. Yarpaq, giləmeyvə, kürəcik, dairəcik və s. formada hazırlanır. Sarı, narıncı, yaşıl və çəhrayı rəngdə, səthi hamar parlaq və ya şəkər tozu səpilmiş olur. Hiqroskopik olduğundan tənəkə qutularda buraxılır. 1 kq-da 500-1200 ədəd olur, nəmliyi 3%-dir.

Marmelad. Jeleyəbənzər konsistensiyalı qənnadı məmulatıdır. Meyvə-giləmeyvəli və jeleli marmelad doğranmış və formalı buraxılır. Marmelad hazırlamaq üçün meyvə-giləmeyvə püresi şəkərlə bişirilir, üzərinə patka, üzvi turşu, boya və ətirverici maddələr əlavə edilir və qaynar ikən formalara tökülüb soyudulur. Soyumuş marmelad qurudulur. Jeleli marmeladı bitki mənşəli palda əmələ gətirici maddələrlə (aqar, aqaroid) hazırlayırlar. Üçqatlı, limon və portağal dilimləri şəklində buraxılır.

Mürəbbə. Şəkər şərbətində bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvədir. Povidlo, cem və jeledən fərqli olaraq mürəbbədə meyvə-giləmeyvə öz əvvəlki formasını saxlayır, şərbəti isə şəffaf, özlü olur.

Mürəbbə Azərbaycanda qədimdən bişirilir. Bir dəfəyə və ya bir neçə dəfəyə bişirilməklə hazırlanır. Xarlamanın qarşısını almaq üçün şəkərin 10-15%-i patka ilə əvəz olunur və ya meyvənin turşuluğu az olarsa bişirmənin sonunda 0,15% limon turşusu qatılır. Konserv zavodlarında bir neçə dəfəyə bişirilmə tətbiq edilərək, yüksək keyfiyyətli məhsul alınır. Bütün istehsal prosesi 1-2 gün davam edir. Müasir mürəbbə bişirən vakuum-aparatlarda istehsal 2,5 saata başa çatır. Mürəbbə pasterizə edilmiş və edilməmiş halda buraxılır. Tərkibində uyğun olaraq 68% və 70% quru maddə, o cümlədən 62% və 65% şəkər olur.

Pastila. Yumşaq, xırda məsaməli, zərif konsistensiyalı məmulat olub, yapışqanlı və dəmlənmiş növlərə ayrılır. Bunu hazırlamaq üçün meyvə-giləmeyvə püresi yumurta ağı ilə çalınır, üzərinə şəkər-patka və aqar qarışığından ibarət jele əmələ gətirici qaynar şərbət tökülüb möhkəm qarışdırılır, formalar tökülüb soyudulur və qablaşdırılır. Zefir hazırladıqda isə kütlə xüsusi formalarda çökdürülür, quruduqdan sonra bir-birinə yapışdırılıb üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Povidlo. Meyvə-giləmeyvə püresinin şəkərlə bişirilməsindən alınan qənnadı məmulatdır. Alma, armud, heyva, ərik, gavalı və s. povidloları buraxılır. İki meyvənin və müxtəlif meyvə-giləmeyvələrin qarışığından da povidlo hazırlanır. Tərkibində 66% quru maddə, o cümlədən 60% şəkər, 0,2-1% üzvi turşu olur.

Cem. Tərkibində ən azı 1% pektin maddəsi, 1%-dən az olmayaraq üzvi turşu olan bütöv və ya doğranılmış meyvə-giləmeyvənin şəkər şərbətində palda konsistensiyasına qədər bişirilməsindən alınan məhsuldur. 1 hissə meyvə, 1,5 hissə şəkər və 0,15 hissə palda əmələ gətirici şirə götürülür. Pasterizə edilmiş cemdə 68% quru maddə, 62% şəkər, pasterizə edilməmişdə 70% quru maddə, 65% şəkər olur. Keyfiyyətindən asılı olaraq əla və 1-ci sorta bölünür. Germetik qabda saxlama müddəti 12 aydır.

Halva. Yüksək qidalılıq xassəsinə və xarakterik quruluşa malik qənnadı məmulatdır. Bunu hazırlamaq üçün yağlı toxum və ləpədən (küncüt, günəbaxan, yerfındığı, soya, qoz və s.), şəkər, patka, ətirverici maddələrdən, kakao məhsullarından istifadə edilir. Qənnadı sənayesində günəbaxan, taxin, küncüt, qozlu və s. çeşiddə halva istehsal edilir. Əlavələrdən asılı olaraq vanilli, şokoladlı, vaflili, mövüclü və s. adda buraxılır. Tərkibində 35-47% şəkər, 30-32% yağ, 12-13% zülal, 1,8-2,9% mineral maddələr vardır. Saxlanılma müddəti 2 aya qədərdir.

Şokolad. Kakao paxlası ilə şəkərə başqa yeyinti məhsulları qatmaqla hazırlanan qənnadı məmulatdır. Şokolad təbii (yalnız kakao paxlası və şəkərdən hazırlanır) və əlavəli (tərkibində quru süd, qəhvə, qoz və s. istifadə etməklə) hazırlanır. Adi (desert və içlikli) şokoladlar da buraxılır. Tərkibində 35-37% yağ olur.

Kakao paxlası təmizlənib, çeşidlənib qovrulduqdan sonra xırdalanır, yağı ayrılır. Şokolad kütləsi almaq üçün əzilmiş kakao kütləsinə (hissəciklərinin ölçüsü 200 mkm-dən çox olmamaq şərtilə) kakao yağı, şəkər kirşanı və başqa dad və ətirverici maddələr qatılaraq yaxşı qarışdırılır və 30-31°C-də şokolad tökən avtomatlara verilir. Bundan adi şokoladların istehsalında və konfetləri şirələmək üçün istifadə edilir. Desert şokolad kütləsi 70°C-də 3 gün saxlanılır. Şokolad plitka, müxtəlif fiqur, medal formasında, şokolad məmulatı isə baton və assorti şəklində buraxılır. Təbii şokolad 6 ay, əlavəli şokolad isə 3 ay saxlanıla bilər.

Unlu qənnadı məmulatı. Buraya peçenyelər, quru peçenye və qalet, yağlı-şəkərli peçenye, pryanik, vafli, tort, pirojna, keks və romlu kökələr aiddir. Unlu qənnadı məmulatı ləzzətli çərəz və yağlı-şəkərli çörək konsentratı kimi çay və qəhvə ilə yeyilir.

Vafli. Səthi şəbəkəli vafli təbəqələrindən ibarət olub içlikli və içliksiz buraxılır. Vafli təbəqələrinin arasına yağlı, pomadkalı, meyvəli və s. içliklər qoyulur. Yağlı içlikli vaflilərdən Limonlu, Qar dənəciyi (topası), Naringili, Kərəli, praline içliklilərdən Qozlu, Balıqqulağı, Neva, meyvə içlikli Məktəbli, Çiyələkli, Gavalılı, Meyvəli, pomadka içliklilərdən Qlükozalı, meyvəli-pomadkalı vaflilər istehsal edilir. Ən çox istehsal olunan içliksiz vafli Dinamo vaflisidir. İçliksiz vaflini 3 ay, qalanlarını isə içliyindən asılı olaraq 1-2 ay saxlamaq olar.

Keks. Yağlı-şəkərli xəmirdən bişirilmiş unlu qənnadı məmulatdır. Hazırlanmasında əla sort buğda unu, kərə yağı, yumurta, şəkər tozu, süd, badam, kişmiş, sukat və müxtəlif dad və ətirverici maddələr işlədilir. Xəmirmaya və ya kimyəvi yumşaldıcılarla (soda) yaxıntılı konsistensiyada xəmiri hazırlamaq üçün yağa şəkər və yumurta əlavə edib 15-20 dəq çalırlar. Çalınmış kütləyə un və əlavə xammallar qatıb yoğururlar. Hazır xəmir yağlanmış formalarda 160-200°C-də 20-120 dəq (keksin həcmindən asılı olaraq) bişirilir. Üzəri şokolad və ya şəkər kütləsi (şirə), fındıq və ya badam ovuntusu və yaxud şəkər kirşanı ilə bəzədilir. Bahar, Paytaxt, Zəfəranlı, Moskva və s. çeşidli kekslər buraxılır. Məhsulun nəmliyi 18-28%, saxlanılma müddəti 7 gündür.

Peçenyelər. Şəkərli, elastiki və az elastiki xəmirdən bişirilən peçenyelər, yağlı-şəkərli peçenyelər, qalet və quru peçenyelər aiddir. Peçenye ən çox şəkərli və elastiki xəmirdən hazırlanır. Əla sort undan Oktyabr, Limonlu, Südlü, Rot-Front, Səhər peçenyeləri, 1-ci sort undan Yay, Bizim Marka, Şahmat, Şəkərli və s. peçenyelər hazırlanır. Əla sort undan yoğrulmuş elastiki xəmirdən Moskva, Uşaq, Məktəbli, 1-ci sort undan İdman, Ukrayna peçenyeləri bişirilir.

Quru peçenyenin (kreker) xəmiri quruluşuna görə elastiki xəmirdən olan peçenyeni xatırladır. Krekerlər maya ilə yağlı-təbəqəli və yağsız, duz və cirə əlavə edilməklə bişirilir. Qaletlər isə nəmliyi az və quru olub, çox vaxt şəkərsiz hazırlanır.

Yağlı-şəkərli peçenyelər tərkibində yağın və şəkərin çox olması ilə fərqlənir. Tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə 4 qrupa bölünür: şəkərli xəmirdən, çalınmış xəmirdən (çalma-biskvit və çalma-zülal), badamlı-yağlı-şəkərli və yağlı-şəkərli suxari peçenyeləri. Peçenyelərin saxlanılma müddəti (qrupundan və çeşidindən asılı olaraq 1,5 aydan 6 aya qədərdir) qablaşdırıldığı taranın üzərinə yazılır.

Pryanik. Buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə hazırlanır. Pryanik əla, 1-ci və 2-ci sort undan bişirilir, xəmiri çiy və dəmləmə üsulu ilə yoğrulur. Nanəli, Vanilli, Tula, Cənub, Dnepr, Moskva çeşiddə pryaniklər buraxılır. Bir qayda olaraq pryaniklərin səthi şəkər şərbəti ilə şirələnmiş olur. İçlikli pryanikdə içliyin miqdarı 15%-dən az olmamalıdır. Çeşidindən asılı olaraq saxlanılma müddəti 10-45 gündür.

Tort və pirojna. Əsas yarımfabrikatın müxtəlifliyindən asılı olaraq müxtəlif çeşiddə buraxılır. Biskvit yarımfabrikatından Təranə, Gəncə, Nağıl, Trüfel və s. tortlar; təbəqəli xəmirdən Napoleon, Borucuq, Bantik və s. pirojnalar; şəkərli xəmir yarımfabrikatından Abrikotin, Şəkərli-Kremli tortlar; Səbət, Krakov, Pomadka pirojnaları; dəmlənmiş xəmirdən Ekler və Şu pirojnalar; yumurta ağı ilə çalınmış yarımfabrikatından Şimal, Pilot tortları; Badam-qoz yarımfabrikatdan İdeal, Kiyev, Bakı, Abşeron tortları və müxtəlif pirojnalar; qırıntı yarımfabrikatından Pinqvin və Poleno tortları, Kartof pirojnası; vafli

təbəqələrindən Araxis, Sürpriz və Şokoladlı tortları istehsal edilir. Son zamanlar kiçik özəl müəssisələr tərəfindən müxtəlif adlarda tort və pirojnalar istehsal olunur.

Tort və pirojnaları bəzəmək üçün kərəli, qaymaqlı, südlü, dəmlənmiş və s. kremlərdən, şəkər şərbətindən, şokolad məmulatından, sukatdan (quru mürəbbə), başqa xammal və yarımfabrikatlardan istifadə olunur. Onların saxlanılma müddəti dəmlənmiş kremlə 3 saat, yağlı kremlə 36 saat, meyvəli kremlə 3 gün, bəzəksiz məmulatlar 10 gün, şokoladlı vafli tortu üçün 1 aydır.

Şərq şirniyyatı. Tərkibində adi xammallarla yanaşı (un, şəkər, yağ, patka və s.) müxtəlif ədviyyat və əlavələr (bal, nişasta, fındıq, xaş-xaş, ədviyyat və s.) olan xüsusi qənnadı məmulatıdır. Şərq şirniyyatı Yaxın və Orta şərq ölkələrində daha çox yayılmışdır. Azərbaycanın rayonlarında şərq şirniyyatının müxtəlif çeşidi hazırlanır. Məsələn, Bakı qurabiyəsi, şəkərbura, Naxçıvan paxlavası, Ordubad ruleti, Şəki paxlavası, qırmabadam, Gəncə paxlavası, Quba tıxması, Şamaxı mütəkkəsi, Lənkəran külçəsi, Şirvan qatlaması, Bərdə nanı, ballıbadı və s. Şəkidə hazırlanan paxlava və peşvəng üçün düyü unu, qırmabadam üçün yumurta ağı, tel üçün kərə yağı işlədilir.

Şərq şirniyyatı 3 qrupa bölünür: karameləoxşar (qrilyaj, pəvərdə, şəkərpendir və s.), konfetəoxşar (rahətülhülqum, nuqa, kərəli poleno, qoz-halva) və unlu şərq şirniyyatı (şəkərbura, şəkərçörəyi, paxlava və s.). Unlu şərq şirniyyatı yağın və ədviyyatın çoxluğu ilə fərqlənir. Şərq şirniyyatının 170-dən çox çeşidi vardır. Tərkibindəki yağın, şəkərin və başqa maddələrin miqdarı resepturaya uyğun olmalıdır. Şərq şirniyyatının bir qrupu da Azərbaycan şirniyyatıdır. Bu şirniyyatın ayrı-ayrı çeşidinin resepti və hazırlanması üsulları ayrıca bölmədə ətraflı verilir.

Yeyinti yağları

Qida məhsulu kimi yağlar gündəlik qida rasionunda ümumi enerjinin 30%-ə qədərini təşkil etməlidir. Tövsiyə olunmuş normaya əsasən, orta yaşlı adam gündə 80-100 q yağ yeməlidir, o cümlədən kərə yağı 20 q, bitki yağı 25 q, heyvan yağı 20 q, marqarin və mətbəx yağları 30 q. Yaşlıların daha çox bitki yağlarından istifadə etmələri məsləhətdir. Yağların qidalılıq dəyəri və mənimsənilməsi onların mənşəyindən, kimyəvi tərkibindən və başqa amillərdən asılıdır.

Yeyinti yağları kimyəvi tərkibcə üçatomlu spirt olan qliserinlə, müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir. Yağların tərkibində onları müşayiət edən maddələr – sərbəst yağ turşuları, sterollar və steridlər, fosfatidlər, mumlar, boya maddələri, vitaminlər, fermentlər, karbohidartlar və s. vardır.

Yeyinti yağları mənşəcə bitki və heyvan yağları qrupuna bölünür. Hər iki qrup konsistensiyasına görə maye və bərk yağlara ayrılır. Marqarin, mayonez, mətbəx və qənnadı yağlarının əsasını bitki və heyvan mənşəli yağlar təşkil edir.

Bitki yağları. Sənaye miqyasında yağlı bitkilərin meyvə və toxumundan (günəbaxan, pambıq, soya, kətan, çətənə, zeytun, qarğıdalı, xardal, küncüt və s.) istehsal edirlər. Tərkibindəki doymamış yağ turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq bunları quruyan (kətan, çətənə), yarımquruyan (günəbaxan, pambıq), qurumayan (zeytun, badam, xardal) və ritsinol turşulu (gənəgərçək) yağlar yarımqruplarına ayırırlar. Bərk konsistensiyalı bitki yağları isə tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan (kokos, palmanüvə) və olmayan (kakao, palma, muskat) yağlar yarımqruplarına ayrılır. Bitki yağları presləmə və ekstraksiya üsulu ilə istehsal edilir, müxtəlif üsullarla saflaşdırılır. Qida məqsədi üçün, əsasən presləmə üsulu ilə alınan yağlardan istifadə olunur.

Qarğıdalı yağı. Un-yarma və ya nişasta-patka sənayesinin tullantısı olan qarğıdalı nüvəsindən presləmə və ekstraksiya üsulu ilə alınır. Qarğıdalı yağı əmtəə sortuna ayrılmır. Kütləvi iaşə və pərakəndə ticarət üçün yalnız saflaşdırılmış – dezodorasiya edilmiş yağ verilir.

Zeytun yağı. Zeytun meyvələrindən və çəyirdək nüvəsindən isti və soyuq presləmə yolu ilə alınır. Qida üçün istifadə olunan keyfiyyətli zeytun yağı soyuq presləmə üsulu ilə

alınır ki, buna da «provans yağı» deyilir. Yüksək keyfiyyətli yağın rəngi açıq sarıdan qızılı-sarıya qədər, aşağı keyfiyyətli yağınkı isə yaşıl çalarlı olur. Zeytun yağı pəhriz qidası üçün və yüksək keyfiyyətli konserv istehsalında istifadə olunur.

Zeytun yağının aşağıdakı faydaları vardır.

- Yeməklərdən əvvəl içildikdə qastrit xəstəliyinin qarşısını alır.
- Həzmi asanlaşdıran zeytun yağı limon, ya da qəhvə ilə bir-iki qaşıq içildikdə qəbizliyin qarşısını alır. Dəri altını bir yorğan kimi bürüyərək soyuqdəymənin qarşısını alır.
- Beyin və sümük bərkiməsinə müsbət təsir edir. Dərini yumşaldır və gücləndirir.
- Ağızda qarqara edildikdə dişləri ağardır və diş ətlərini gücləndirir.
- Polidoymamış yağ turşularının (linol, linolen, araxidon) qaynağıdır, onlardan faydalanaraq orqanizmdə hormonlar sintez olunur.
- Tərkibindəki A, D, E, və K vitaminləri sayəsində orqanizmə antioksidləşdirici təsir göstərir və hüceyrələrin yeniləşməisni sürətləndirir.
- Xolesterinə nəzarət edir. Polidoymamış yağ turşularının yüksək olması ilə orqanizmə ziyanlı xolesterin fraksiyasını azaldır, xeyrli fraksiyanın səviyyəsinə təsir etmir. Nəticədə damarların sərtləşməsi riskini azaldır və xroniki ürək-damar xəstəliklərinin qarşısını alır.

Günəbaxan yağı. Günəbaxan tumundan isti və soyuq presləmə, yaxud ekstraksiya üsulu ilə əldə edilir. İsti presləmə üsulu ilə alınan yağ qızılı-sarı rəngli, qovrulmuş iy və dada malik və şəffaf olur. Soyuq presləmə üsulu ilə alınan yağın rəngi nisbətən açıq olub zəif ətirli, şəffaflığı nisbətən azdır. Günəbaxan yağının saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş növləri istehsal olunur. Saflaşdırılmış yağ əmtəə sortlarına ayrılmır, lakin dezodorasiya edilmiş və dezodorasiya edilməmiş çeşiddə istehsal edilir. Saflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş günəbaxan yağı keyfiyyətindən asılı olaraq əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortlarına bölünür. Kütləvi iaşə müəssisələrinə və ticarətə verilən günəbaxan yağı saflaşdırılmış-dezodorasiya edilmiş olur. Bundan marqarin və mayonez istehsalında, mətbəx və qənnadı yağları üçün salomas istehsalında istifadə edirlər.

Heyvanat yağları. Bunlara qoyun, qaramal və donuz yağları, eləcə də balıq və dəniz heyvanlarının yağları aiddir. İnək yağı (kərə yağı) süd məhsulları qrupuna aid edilir. Heyvanat yağlarını konsistensiyasına görə maye və bərk yağlar qrupuna ayırırlar. Maye yağlara balıq yağı, balığın qara ciyərinin yağı (treska balığından alınır) və dəniz məməlilərinin (balina, delfin) yağları; bərk konsistensiyalı yağlara isə qaramal (o cümlədən inək yağı), qoyun və donuz yağı aid edilir. Bərk heyvanat yağları üçün əsas xammal, ət kombinatlarında malqaranın kəsilməsindən alınan xam piy və sümükdür.

Heyvanat yağlarının bir qismi bilavasitə yemək üçün, bir qismi marqarin və mətbəx yağlarının istehsalı üçün istifadə edilir. Yığma yağ əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən qalan cızdaqdan, kolbasa istehsalından qalan piylərdən alınır və texniki məqsədlər üçün istifadə edilir. Sənayedə az miqdarda at, ördək, qaz və toyuq yağları da istehsal olunur.

Mətbəx və qənnadı yağları. Əsas məqsəd çətin mənimsənilən qoyun piyindən və olestearindən istifadə edilməklə, bitki yağlarına nisbətən daha əlverişli yağlar istehsal etməkdir. Mətbəx yağının istehsalı üçün sərf olunan əsas xammaldan asılı olaraq, onları bitki yağı mənşəli mətbəx yağı və kombinə edilmiş mətbəx yağı qruplarına ayırırlar. Bitki yağı mənşəli mətbəx yağının tərkibində heyvanat yağının olmasına icazə verilmir. Bu yağı hidrogenləşdirilmiş bitki yağından istehsal edirlər.

Kombinə edilmiş mətbəx yağı 4 tipdə hazırlanır: heyvanat yağı əsasında; xüsusi kombinə edilmiş; donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağları və marqaquselin. Mətbəx yağlarının çeşidindən frityur yağı, «Teksun», «Final», «Salyut», «Bahar» və «Super Sun» yağlarını göstərmək olar.

Qənnadı yağları xammal və təyinatından asılı olaraq peçenye, vafli və sərinləşdirici içlik üçün, şokolad məmulatı, konfet və keks üçün buraxılır. Çörəkçilik üçün fosfatitli və maye yağlar istehsal edilir.

Marqarin. Yüksək keyfiyyətli yağ olub, bitki və heyvanat yağları, süd, tamlı və ətirli maddələrin qarışığından hazırlanan məhsuldur. Marqarin bərk yeyinti yağlarına olan

tələbatı ödəmək məqsədilə istehsal edilir. Əsas məqsəd dad və iyinə, keyfiyyətinə, habelə qidalılıq dəyərinə görə kərə yağına oxşar yağın əldə edilməsidir. Marqarin istehsalında təbii və hidrogenləşdirilmiş bitki və heyvanat yağları, aşağı temperaturda əriyən heyvanat yağı, kokos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt yağları, günəbaxan yağından alınmış salomas daha çox istifadə edilir. Yardımçı xammallardan süd, qaymaq, şəkər, duz, ətirləndiricilər, vitaminlər, boya maddələri, konservantlar, su və emulqatorlar istifadə olunur. Marqarində kərə yağına məxsus iy və dad əmələ gəlməsi üçün süd, süd turşusu bakteriyaları vasitəsilə turşudulur. Yağla suyun bir-biri ilə davamlı emulsiya əmələ gətirməsi üçün, konservant kimi marqarinə benzoy və askorbin turşusu, benzoy turşusunun natrium duzu və 0,7%-ə qədər xörək duzu əlavə edilir. Marqarin reseptinə və təyinatına görə 3 qrupa bölünür: aşxana, sənaye emalı (qənnadı fabriklərinə göndərilir), kütləvi iaşə üçün və tamlı qatmalı marqarin. Aşxana marqarini adi və markalı yarımqruplara ayrılır. Adi marqarin südlü-aşxana, südlü-pəhriz marqarini, kərəli marqarin və tərkibində yağı az olan aşxana marqarini növləri kimi buraxılır. Hər növ marqarinin müxtəlif çeşidi, keyfiyyətindən asılı olaraq əla və 1-ci əmtəə sortlarına bölünür. Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarinin qənnadı və çörəkçilik sənayesi üçün istehsal edilən növləri vardır. Tamlı qatmalı marqarinlərin tərkibində yağın miqdarı 62%-dən az, şəkər 18%, kakao tozu 2,5% olur. Son zamanlar kərə yağı quruluşlu marqarin istehsal edilir.

Marqarin və mətbəx yağları 100, 200, 250 və 500 q kütlədə, çəkilib-bükülmüş şəkildə ticarətə verilir. Bu yağların saxlanılma müddəti temperaturdan, antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsindən və saxlanılma şəraitindən asılıdır. Yeyinti yağları sərin, qaranlıq və oksigensiz şəraitdə saxlandıqda keyfiyyətini uzun müddət itirmir.

Faydalı məsləhətlər

- Yağı tez yumşaltmaq üçün onu xırda-xırda doğrayır və qabı içində isti su olan qazanın içərisinə qoyurlar.
- Şorba hazır olduqdan sonra dadını yaxşılaşdırmaq üçün içərisinə qoz boyda şit yağ atırlar.
- Tavada yağ sıçramasın deyə, ona azca duz səpmək lazımdır.
- Yağı və yağ məhsullarını polietilen qablarda saxladıqda, tez xarab olur və pis qoxu verirlər.
- Günəbaxan yağından istifadə etdikdən sonra qalanını soyuducuda saxlamaq lazımdır.
- Marqarin yağı qatılmış xəmirdən bişirilən məmulat uzun müddət təzə qalır.
- Pirojki bişirərkən yağ köpüklənməsin deyə, tavaya bir az xörək duzu tökmək lazımdır.
- Kərə yağının əridilməsi tez başa gəlsin deyə, onu əvvəlcə qaynayana qədər qızdırın və otaq temperaturuna kimi soyudun. Sonra yağ olan qazanı soyuducuya qoyun. Bir gündən sonra yağın bir qırağından dəlik açıb, alt hissədəki ayranı başqa qaba süzün. Bundan sonra qazanı yenidən qızdırdıqda, dərhal yağa düşür və torta əmələ gəlmir. Süzülmüş ayranı xəmirə və ya dovğaya qatmaq olar.

Süd və süd məhsulları

Bu məhsullara müxtəlif heyvan südü, sənaye üsulu ilə istehsal edilən üzlü, üzsüz, zülallı, ərgin, bərpa edilmiş, vitaminləşdirilmiş və şokoladlı süd; qaymaq, turşudulmuş süd məhsullarından qatıq, xama, kefir, kəsmik, asidofilli süd, süzmə, qımız, ayran, uşaqlar üçün süd məhsulları, dondurma, kərə yağı, pendirlər və süd konservləri aiddir. Ən çox inək südü istehsal və istifadə edilir. Müxtəlif iqtisadi rayonlarda və regionlarda qoyun, keçi, camış, maral, at və dəvə südündən də istifadə olunur.

Qoyun südünün yağı və zülalı inək südünə nisbətən çox olduğu üçün konsistensiyası qatıdır. Əsasən, rokfor və brınza pendirlərinin istehsalında işlədilir.

Spesifik iyli keçi südünün tərkibindəki yağ kürəcikləri çox xırda olduğundan çətinliklə ayrılır. Təzə halda və yumşaq pendirlərin istehsalında istifadə edilir.

Camış südündə zülal və yağ çoxdur, spesifik dada malikdir. Tərkibində A vitamini vardır. İnək südündə isə karotin (A provitamini) olur. Camış südündən qursaq mayalı bərk pendirlərin istehsalında istifadə edilir.

İnək, camış, qoyun və keçi doğandan sonra birinci gün sağılan südə ağız südü deyilir. İnək və camış ağız südündən kətəməz və ya ağız bişirilir. Ağız südü tavaya tökülür, qaynayana qədər bulanır, soyudulur və pendir kimi bərkidikdən sonra bıçaqla kəsilib yeyilir. Qoyunun ağız südündən sulux hazırlanır. Sulux kətəməz kimi bərk konsistensiyalı olur və onun dadını verir. İnək və camış doğduqdan sonra 2-ci və 3-cü gün sağılan südə bulama deyilir. Bulamanı qazana töküb qaynayana qədər bulayırlar. Bulamaya bəziləri duz, bəziləri isə şəkər əlavə edir, içərisinə çörək, yuxa doğrayıb yeyirlər.

Süd yüksək dəyərə malik olan müstəsna qidadır. Buna səbəb südün tərkibindəki yağın, zülalların, süd şəkərinin optimal nisbəti və bunların orqanizm tərəfindən yaxşı mənimsənilməsidir. Süd uşaqlar üçün əvəzsiz qidadır. Süd kalsium və fosfor duzları ilə zəngindir. İnək südündə 83-89% su, 2,4-4,8% zülal, 2,7-6% yağ, 4-5% şəkər və 0,6-0,8% mineral maddələr vardır. Süd zülalının əsasını kazein, həmçinin 0,4%-ə qədər albumin, 0,1%-ə qədər qlobulin zülalı təşkil edir. Südün tərkibində 12-24 müxtəlif yağ turşuları, P, K, Ca, Cl, Na, Mg, Fe, Co, Cu, Zn, J, Mn və s. mineral maddələr, B_1, B_2, B_3, B_6, C, PP, A, D, E vitaminləri vardır. Süd şəkərini, əsasən laktoza, az miqdarda isə qlükoza, qalaktoza, amin şəkəri və fosfatlı şəkər təşkil edir. Südün kimyəvi tərkibinə heyvanın doğum və laktasiya dövrü, yaşı, yemi və saxlanılma şəraiti, həmçinin başqa amillər təsir edir. Südün əmtəə xassələrinə təsir edən əsas göstəricilər onun sıxlığı, turşuluğu və yağlılığıdır. Normal südün sıxlığı 1,028-1,033 q/sm³ arasında olmalıdır. Təzə sağılmış südün turşuluğu 16-18°T olur. Ticarətə verilən südün turşuluğu 19-21°T-dən çox olmamalıdır. Südün yağlılığı coğrafi iqlim şəraitindən, zonalardan və ilin fəslindən asılı olaraq əvvəlcədən təyin edilib sənədləşdirilir və süd zavodlarına qəbul edildikdə nəzərə alınır.

Süd qəbul edildikdən sonra pasterizə və sterilizasiya üsulları ilə emal edilir. Süd zavodlarında südü patogen mikroorqanizmlərdən təmizləmək üçün 85-90°C-də bir neçə saniyə müddətinə, 72-75°C-də 15 san. müddətinə, 63°C-də isə 30 dəq. müddətinə pasterizə edir, onun saxlanılma müddətini uzatmaq üçün 115-120°C-də 12-18 dəq, yaxud 103-105°C-də 35-40 dəq. müddətində qızdırır və sterilləşdirirlər. Ev şəraitində südü qaynadaraq sterilləşdirirlər. Pasterizə edilmiş südü 36 saat, sterilizasiya edilmiş südü 10 gün saxlamaq olar.

Südün çeşidi onun emalından asılıdır. Südü seperatordan keçirib, üzünü yığmaqla qaymaq əldə edilir. Ticarətə yağlılığı 3,2 və 2,5% olan normallaşdırılmış süd, yağlılığı 6% olan yağlı və ərgin süd, tərkibində 2,5 və 1,0% yağ olan zülallı süd, C vitamini ilə vitaminləşdirilmiş süd, yağsız süd və bərpa edilmiş süd gətirilir. Sterilizasiya edilmiş 3,5%-li yağlı süd paketlərdə, 3,2%-li yağlı süd isə butulkalarda satışa verilir. Bərpa edilmiş süd quru süd tozundan (su qaynadılıb 4,5°C-yə qədər soyudulur, 1 l suya 1 nazik st. quru süd tozu töküb yaxşıca qarışdırılır) hazırlanır.

Qaymaq hazırlamaq üçün südü seperatordan keçirir və üst hissəyə yığılmış qaymağı ayırırlar. Ticarətə 10%-li və 20%-li qaymaq verilir. 35%-li qaymaq isə xama və kərə yağı istehsalı üçün istifadə edilir. Qaymağı 0,25 və 0,5 l tutumlu butulkalara və 250 ml tutumlu paketlərə qablaşdırırlar.

Qatılaşdırılmış süd şəkərli və şəkərsiz hazırlanır. Əlavəli qatılaşdırılmış süd istehsalında kakao və qəhvədən istifadə edilir.

Şəkərlə qatılaşdırılmış südün tərkibində 26,5% su, 43,5% saxaroza, 28,5% quru maddə, 8,5% yağ olur. Kakao ilə qatılaşdırılmış süd hazırladıqda 1 kq südə 74 q kakao tozu qatılır. **Tərkibində 27,5% su, 43,5% şəkər, 28,5% quru maddə, o cümlədən 7,5% yağ olur.**

Şəkərsiz qatılaşdırılmış südün tərkibində 25,5% quru maddə, 7,8% yağ olur. Qatılaşdırılmış süd konservləri bankasının alt qapağına M hərfi, zavodun nömrəsi və ilin axırıncı rəqəmi qeyd edilir. Bankanın üst qapağına növbə (bir rəqəmlə), tarix (iki rəqəmlə), ay (Z hərfindən başqa, əlifba sırası ilə bir hərf, məsələn A – yanvar, B – fevral və s.), konservin çeşid nömrəsi (iki rəqəmlə) yazılır. Bəzən alt və üst qapağa yazılası rəqəmlər yalnız üst qapağa yazılır. Məsələn, M2019/214B76. Bu, belə oxunur: Ərzaq və Kənd təsərrüfatı nazirliyinin (M) 201 nömrəli zavodunda 2009-cu ilin mart ayının 14-də 2-ci növbə tərəfindən şəkərli qatılaşdırılmış süd konservi (76) istehsal edilmişdir. Əgər qəhvəli qatılaşdırılmış süd konservi olarsa 79, şəkərsiz qatılaşdırılmış süd konservi olarsa 80 rəqəmi ilə çeşid nömrəsi göstərilir.

Quru süd tozunda 4-7% su, 25%-ə qədər yağ olur. Keyfiyyətindən asılı olaraq əla və 1-ci əmtəə sortuna bölünür. Bərpa olunmuş südün turşuluğu 20-22°T olmalıdır. Germetik tarada quru südü 8 ay, qeyri-germetik tarada 3 ay saxlamaq olar.

Ağartı. Turşudulmuş süd məhsulları. Ölkəmizdə istehsal olunan üzlü süd məhsullarının 40%-ə qədəri turşudulmuş süd məhsullarıdır. Pəhriz süd məhsullarına xama, qatıq, kefir, asidofilli süd, qımız, ayran, süzmə, kəsmik və s. məhsullar aiddir. Turşudulmuş süd məhsulları şirə ifraz edən vəzilərin fəaliyyətini artırır, həzm orqanlarının işini nizama salır.

Xama almaq üçün yağlılığı 10, 20, 25 və 30% olan qaymaq pasterizə edilir. 17-20°C-yə qədər soyudulur, üzərinə süd turşusu bakteriyaları və streptokokklardan hazırlanmış maya əlavə edilir. 15-20 saat turşudulur. Turşuluq normaya çatdıqda (65-110°T) xama 2-4°C-yə qədər soyudulub tam yetişənə qədər saxlanılır. 10%-li pəhriz xaması, 20%-li aşxana xaması, 15%-li və 25%-li xama istehsal edilir. Tərkibində 30% yağı olan xama əla və 1-ci sorta ayrılır. Mağazada xamanı 4-8°C-də 72 saat, soyuducu olmayan mağazalarda 24 saat saxlamaq olar.

Kəsmik üzlü və üzsüz süddən hazırlanır. Yağlılıq dərəcəsinə görə 18%-li, 9%-li və yağsız kəsmik buraxılır. Pasterizə edilmiş süd 28-30°C-yə qədər soyudulur, üzərinə maya əlavə edilib 6-8 saat saxlanılır. Turşuluğu 40°T olan turşumuş süd 20-30 dəq. 45-50°C temperaturda qızdırılır və zərdabın tam ayrılması üçün kütlə bez kisələrə tökülüb preslənir. Kəsmiyi və kəsmik məmulatını 4-8°C-də 36 saat saxlamaq olar. Bundan şirin və duzlu kəsmik məmulatı da istehsal edilir. Şirin uşaq kəsmiyini hazırladıqda 16%-ə qədər şəkər, bəzən quru mürəbbə və kişmiş əlavə olunur.

Ev şəraitində kəsmik hazırlamaq üçün təzəcə tutuşmuş qatığı (qatıq turş olmamalıdır) banka ilə içərisində su olan qazana yerləşdirib su qaynayana qədər qızdırmaq, bu vəziyyətdə zərdabı ayrılana qədər saxlamaq, sonra kütləni təmiz kətan və ya bez parçadan süzmək lazımdır. Alınmış kəsmiyi ağzı bağlı qabda soyuducuda 2 günə qədər saxlamaq olar.

Süzmə ev şəraitində inək və ya camış qatığını süzməklə, süd kombinatında isə sənaye üsulu ilə hazırlanır. Südün yağlılığı 3,6%-ə qədər normallaşdırılır və 80°C-də pasterizə edilir. 40°C-yə qədər soyudulur. Üzərinə maya əlavə edilib 3-4 saat dələmə əmələ gəlməsi üçün saxlanılır. Sonra kütlə tərkibində 70% su qalana kimi süzülür. 250 q kütlədə plastmass qutulara qablaşdırılır, 8°C-də bir qədər saxlanılıb satışa verilir. Tərkibində 15% yağ olur.

Dovğa pastası hazırlamaq üçün süd, 85°C-də pasterizə edilərək 32-38°C-yə qədər soyudulur, üzərinə süd turşusuna qıcqırdan termofil streptokokk və bolqar çöplərindən hazırlanmış bakterial maya əlavə edilib turşudulur. Zərdabdan ayrılmaq üçün kisələrə tökülür və tərkibində 80% su qalanadək preslənir. 250 q pasta 1200-1300 ml suda həll edilir və dovğa hazırlanır.

Qatıq qoyun, inək və camış südündən hazırlanır. Bakterial mayadan və texnoloji prosesdən asılı olaraq asidofilli qatıq, adi qatıq (prostokvaşa), cənub qatığı, varenets qatığı və s. qatıqlar istehsal edilir. Ev şəraitində qatıq hazırladıqda, süd qaynayana qədər qızdırılır və 30-42°C-yə qədər soyudulur. Əgər pasterizə və sterilizə edilmiş süddən qatıq hazırlanacaqsa, onda süd yalnız mayalanma temperaturuna qədər (35-38°C) qızdırılmalıdır. Təzə xama və bir neçə gün əvvəl çalınmış qatıqdan bir qədər götürüb qarışdırmaq, 1 l südə

1 ç.q. hesabı ilə töküb yaxşıca qarışdırmaq lazımdır. Qatığın gəlməsi üçün qabı (4-5 saat müddətində) təmiz dəsmalla və ya süfrəyə büküb, üstünü qalın material ilə örtmək, sonra tam bərkiməsi üçün onu soyuq yerə qoymaq, 4-5 saatdan sonra istifadə etmək olar. Tam soyumamış qatığa qaşıq vurduqda, onun zərdabı daha çox ayrılır və konsistensiyası duru olur.

Kefir pəhriz məhsullarından hesab edilir. 2,5 və 3,2%-li yağlı kefir, yağsız kefir, Tallinn kefiri, meyvəli kefir, xüsusi kefir istehsal olunur. Kefir hazırlamaq üçün süd turşusu bakteriyaları və kefir mayalarından birlikdə istifadə edilir. Burada 2 cür qıcqırma – süd turşusuna və spirtə qıcqırma gedir. Birgünlük (zəif), ikigünlük (orta) və üçgünlük (tünd) kefirlər istehsal edilir. Şəkər xəstəliyi olanlar, ürəyi və böyrəyi xəstə olanlar üçün xeyirlidir.

Qımız, əsasən at südündən istehsal edilir. Pasterizə edilib 15-20°C-yə qədər soyudulmuş südün üzərinə, bir gün əvvəl hazırlanmış qımızdan südün 5-8%-i qədər əlavə edilib 3-5 saat saxlanılır. Butulkalara doldurulub 24-72 saat müddətində yetişdirilir. 24 saat saxlanılmış qımızda 0,75-1%, 48 saat saxlanılmışda 1,25-1,5%, 72 saat saxlanılmışda isə 2-3% spirt olur. Yağlılığı 1%-ə qədərdir. Duru konsistensiyalı və tərkibində həmişə karbon qazı olur. Qımız, həmçinin müalicə vasitəsidir. MDB-də qımızla müalicə aparan sanatoriyalar var.

Ayran qədimdən istifadə olunur. Ev şəraitində qatıqdan və ya qaymaqdan kərə yağı hazırlandıqda ayran da əldə edilir. Ayrandan dovğa, kərəkooş, doğramac kimi xörəklər hazırlanır, sərinləşdirici içki və süzmə alınmasında istifadə olunur. Sənaye üsulu ilə ayran hazırladıqda süd 85°C-yə qədər qızdırılır. 35-45°C-yə qədər soyudulur, mayalanıb turşuluğu 75-108°T olana qədər turşudulur, üzərinə reseptdə göstərilən miqdarda narın duz əlavə edilib qarışdırılır. Sonra pasterizə edilib, soyudulmuş su ilə durultdulur, saxlanılma zamanı çöküntü verməməsi üçün hemogenləşdirilir. Ayran 0,25; 0,5 və 1 l kütlədə şüşə butulkada və ya paketlərdə qablaşdırılır. Tərkibində 1,4% yağ, 1,6-1,8% xörək duzu olur. Sərin ayran ürək yanğısını tez yatırır. Ayrandan süzmə və şor da hazırlanır.

Şor hazırlamaq üçün ayrana bir qədər duz əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar. Ayrılmış zərdabı çökmüş kütlədən ayırmaq məqsədi ilə, onu bez və ya sıx kətan parçadan tikilmiş torbaya töküb asırlar. Zərdab süzüldükdən sonra torbada qalan kütlə şor adlanır. Şora duz vurulub bankada və ya küpdə saxlanılır. Bəzən şoru pendirlə qarışdırıb motala yığırlar. Şorun üzərinə 1-2 stəkan süd və bir qədər duz töküb qarışdırdıqda lor əldə edilir. Lor, saxlandıqda qıcqırdığından təzə halda yeyilir.

Atlama qatığın üzərinə su töküb qarışdırmaqla hazırlanır. Buna Azərbaycanın qərb rayonlarında atlama, Naxçıvanda qatıq ayranı, Lənkəranda ovduq deyilir. Doğramaca ovduq deyilməsi də buradan götürülmüşdür.

Qurut hazırlamaq üçün həm qatıq, həm də ayran süzməsindən istifadə edilir. Bəzi rayonlarda bunu şordan da hazırlayırlar. Qurut hazırladıqda süzmə və ya şorun suyu tamamilə süzülür, qatı süzməyə çoxlu duz vurulur, yaxşıca qarışdırılır və əl ilə yumurta boyda yumrulanıb, təmiz parça üzərinə düzülür. Tozdan mühafizə etmək üçün yumruların üzərinə tənzif və ya ağ parça örtüb, açıq havada uzun müddət saxlayır, daş kimi bərkiyənə qədər qurudurlar. Qurutu torbaya yığıb sərin yerdə uzun müddət saxlamaq olur. Lazım olduqda qurut isladılıb xingal və əriştə ilə yeyilir. Bundan qurutaşı, kərəkooş və s. xörəklər də bişirilir.

İnək yağının (kərə yağı) alınma üsulu insanlara qədimdən məlumdur. Bunun üçün tərkibində 32-45% (bəzən 25%) yağı olan qaymaq nehrələrdə çalxalanır. Turşudulmuş və ya şirin qaymaqdan istifadə edilməsindən asılı olaraq, şirin kərə və turş kərə yağı istehsal edilir. Bunlar öz növbəsində duzlu və duzsuz olur. Bu yağların tərkibində 16% su; 81,5-82,5% xalis yağ; 1%-dək yağsız quru qalıq (əsasən zülal) və s. maddələr olur. Vologda kərə yağı qaymağın yüksək temperaturda (95-98°C-də) pasterizasiya nəticəsində özünəməxsus qoz dadı verir, duzsuzdur, tərkibində 16% su vardır. Tərkibində yağsız quru qalığı çox olan yağlardan həvəskar yağında 20% su, kəndli yağında 25% su, 72,5% yağ, 1,5%-dən çox yağsız quru maddə olur. Dadı şirin, duzlu və turş ola bilər. Əlavəli kərə yağları da istehsal edilir. Şokoladlı yağın tərkibində 62% xalis yağ, 18% şəkər, 2,5% kakao tozu, 16% su olur.

Bunlardan başqa buterbrot kərəsi, meyvəli, pəhriz, çay, desert kərəsi və s. yağlar istehsal edilir. Ərinmiş yağın tərkibində 98% xalis yağ, 1% su olur.

Ev şəraitində inək yağını əritdikdə, onu həcminin yarısından çox olmamaqla qazana töküb qaynayana qədər qızdırır, 1 kq yağa 1 ç.q. duz əlavə edib qarışdırır və soyuyana qədər sakit saxlayırlar. Sonra yağ olan qazanı soyuducuya qoyun. Bir gündən sonra yağın bir qırağından dəlik açıb, alt hissədəki ayranı başqa qaba süzün. Bundan sonra qazanı yenidən qızdırdıqda, dərhal yağa düşür və torta əmələ gəlmir. Süzülmüş ayranı xəmirə və ya dovğaya qatmaq olar.

İnək yağını mənfi 12 °C-də 9 ay, mənfi 18°C-də 12 ay, çəkilib-bükülmüş yağı uyğun olaraq 15 və 30 gün, ərinmiş inək yağını mənfi 3-6°C-də 12 ay saxlamaq olar. Qalan yağların satış müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən, qablaşdırılmasından asılı olaraq 15 gündən 30 günə qədərdir.

Pendir qədimdən qida kimi istifadə edilir. Yüksək qidalılıq dəyərinə malikdir. 100 q pendir orta hesabla 360 kkal enerji verir. Pendir istehsalında inək, qoyun, keçi və camış südündən istifadə edilir. Qursaq mayası vurulmuş pendirlərin tərkibində 42-52% su, 13,8-27,5%-ə qədər yağ, 17,2-24%-ə qədər zülal, 2,45-3,92%-ə qədər karbohidratlar, A, D, E, B_1, B_2, PP, P və C vitaminləri olur. Tərkibində Ca az olan süddən pendir istehsal etdikdə, 100 kq südə 10-15 q $CaCl_2$ əlavə edilir. Südü pasterizə etmək mümkün olmadıqda 100 kq südə 25-30 q natrium şorası ($NaNO_3$) əlavə edirlər. Bu, pendir yetişən zaman qazın ayrılmasına və pendirin şişməsinə mane olur. Pendirə xoş rəng vermək üçün ona orlean, zəfəran və s. bitki boyaları əlavə edilir. Südü laxtalaşdırmaq üçün qursaq (şirdan) mayası, ximozin və ya pepsindən istifadə olunur. Dələmədən zərdabı tam ayırmaqdan ötrü onu xırdalayır və qızdırırlar. Müxtəlif pendir istehsalında dələməni müvafiq formalara yığıb preslə sıxırlar. Sıxılmış pendir duzlanır və yetişmək üçün saxlanılır. Pendirlər biri-digərindən formasına, xarici görünüşünə, səthinin parafinlə örtülməsi, etiketə bükülməsi, daxilində və xaricində kif göbələklərinin olması ilə, quru halda və ya duz məhlulunda yetişməsinə görə fərqlənirlər. Əsasən inək və qoyun südündən istehsal edilməklə, pendirlər aşağıdakı kimi qruplaşdırılır:

1. Qursaq mayalı bərk pendirlər.

1.1. İkinci dəfə yüksək temperaturda (58-68°C-də) qızdırılmaqla preslənən İsveçrə tipli pendirlər. Bu qrupa İsveçrə, Altay, Moskva, Karpat, Dağlıq Altay pendirləri aiddir.

1.2. İkinci dəfə aşağı temperaturda (41-43°C-də) qızdırılmaqla preslənən Hollandiya tipli pendirlər. Bu qrupa Hollandiya, Kostroma, Step, Uqliç, Yaroslavl, Poşexon, Eston, Minsk, Çedder, Rusiya pendirləri aiddir.

2. İkinci dəfə aşağı temperaturda (33-39°C) qızdırılmaqla öz-özünə preslənən, qursaq mayalı yarımbərk pendirlər. Bu qrupa Latviya, Pikant, Klaypeda və Kaunas pendirləri aiddir.

3. İkinci dəfə qızdırılmayan, öz-özünə preslənən, qursaq mayalı yumşaq pendirlər. Bu qrupa Rokfor, Droqobuj, Qəlyanaltı pendirləri aiddir.

4. Duzlu suda yetişdirilən və saxlanılan pendirlər. Bu qrupa Brınza, Çanaq, Tuş, Kobi, Suluquni, Adıgey, Sumqayıt, Naxçıvan, Şirvan pendirləri aiddir.

5. Ərgin pendirlər. Bunlar 6 yarımqrupa bölünürlər.

5.1. Əlavəsiz dilimşəkilli pendirlərə Rusiya, Kostroma, Latviya, Qorodskoy, Orbita pendirləri aiddir.

5.2. Kolbasa formalı əlavəli və əlavəsiz pendirlər.

5.3. Pastavari pendirlərə Yantar, Drujba, Volna, Leto, Korall və s. pendirlər aiddir.

5.4. Şirin kütləli pendirlərə şokoladlı, meyvəli pendirlər aiddir.

5.5. Nahara əlavə edilən pendirlərə şorba üçün ağ göbələkli, soğanlı, tərəvəz və makaron xörəyi üçün pendirlər aiddir.

5.6. Pasterizə və sterilizə edilməklə konservləşdirilmiş pendirlər.

Qursaq mayalı bərk pendirlər keyfiyyətindən asılı olaraq əla və 1-ci sorta bölünür. Yumşaq, duz məhlulunda yetişən və ərgin pendirlər sortlara bölünmür. Pendirlərin saxlanılma müddəti temperaturdan asılıdır.

Cədvəl 1. Pendirlərin saxlanılma müddəti

Pendirin adı	Saxlanılma müddəti, ayla	
	0-8°C	-2-5°C
İsveçrə tipli pendirlər	5-6	6-10
Hollandiya tipli pendirlər	3-5	4-8
Rusiya, Çedder pendiri	2-3	2-4
Latviya pendiri	1-2	2-3
Çedder pendiri	1-1,5	1-2
Yumşaq pendirlər	0,5	1-2
Duz məhlulunda saxlanılan pendirlər	3-4	5-6

Faydalı məsləhətlər

- Təzə südü işıqda saxladıqda tərkibində olan A və C vitaminləri itir.
- Südə şəkər (1 l südə 1 ç.q.) qatıb qaynatdıqda, uzun müddət təzə qalır və vitaminləri itmir.
- Südü və yağı pendirin yanında saxladıqda qoxunu özünə çəkir.
- Kəsmiyi, pendiri duzlu suda isladılmış parçaya büküb saxladıqda keyfiyyətini itirmir.
- Qurumuş pendiri şorun içərisinə qoyduqda təzələşir.
- Turş kəsmiyə bir az süd qatıb 1 saatdan sonra süzdükdə dadlı olur.
- Dovğanı asta-asta qarışdırdıqda daha tez qaynara düşür.
- Əgər xama çox durudursa, onu təmiz kətan dəsmaldan süzmək lazımdır ki, salata qatdıqda su salmasın. Süzülmüş suyu plov üçün düyü bişirdikdə işlətmək, yaxud dovğaya qatmaq olar.
- Dovğanı bulamaq istəmirsinizsə, qatığa su, yumurta və un qatır (resept üzrə), yaxşıca çalıb qazana 2 ədəd soyulmuş soğan atmaq lazımdır. Dovğa üçün göyərtini doğradıqda arabir dovğanı qarışdırın və çömçəni qazandan çıxarmayın.
- Qatıq çaldıqda istiliyi 38-42°C olan 1 l südə 1 d.q. xama əlavə edib qarışdırın, bankanın ağzını örtüb yorğançaya və ya qalın ədyala bürüyüb 5 saat saxlayın. Sonra bankanı ehmalca götürüb soyuducuya qoyun. Soyumamış qatığa qaşıq vurduqda su salır.

Ət və ət məhsulları

Bu məhsullar yüksək bioloji dəyərli qida kimi, insanların qidalanmasında mühüm əhəmiyyətə malikdir. Ətin tərkibində orqanizmin böyüməsi, inkişafı və normal həyat fəaliyyəti üçün lazım olan zülal, yağ, vitamin və mineral maddələr kifayət qədərdir. Tam dəyərli olan ət zülalının tərkibində leysin, lizin, izoleysin, valin, metionin, treonin, triptofan və fenilalanin kimi əvəzedilməz amin turşuları vardır. Tərkibində orta hesabla 17% zülal, 20% yağ, 62% su və 16% mineral maddə olduqda ət yüksək keyfiyyətli sayılır.

Azərbaycan kulinariyasında, əsasən qoyun və mal ətindən, ev və ov quşlarının ətindən istifadə olunur. Camış və keçi ətindən nadir hallarda istifadə edirlər. Bir qayda olaraq donuz ətindən istifadə edilmir.

Təzə kəsilmiş heyvanın əti emal üçün çətinlik törədir. Ona görə də ət mütləq müəyyən müddət saxlanılmalıdır. Mal və qoyun cəmdəyi 0°C-də ən azı 16-24 saat, 15-18°C isə 8-12 saat, təzə kəsilmiş quş əti isə 2-4 saat saxlanılıb yetişdirilir. Bu müddətdə ətin tərkibində olan qlikogen (heyvani nişasta) parçalanır və nəticədə ətdə süd turşusunun miqdarı artır. Ətin 1-2 gün müddətində yetişməsində dərin biokimyəvi proseslər baş verir,

bu da ətin yumşalmasına, yaxşı hiss olunan dad və qoxu olmasına, susaxlama qabiliyyətinin yüksəlməsinə, yaxşı həzm olmasına, yüksək dərəcədə mənimsənilməsinə, başqa sözlə onun əmtəəlik və texnoloji göstəricilərinin yüksəlməsinə səbəb olur. Tam yetişmiş ət bişirildikdə zərif, şirəli və xoşagələn, iştaha açan dad və qoxulu olur. Odur ki, ev şəraitində qoyunu 1 gün qabaq kəsmək (yay mövsümündə axşamdan kəsib, səhərisi gün istifadə etmək olar), doğramadan bütöv cəmdək halında tənzifə büküb, sərin yerdə asmaq məsləhətdir. Yalnız bundan sonra ət doğranıb istifadə oluna bilər. Cəmdəyin müxtəlif hissələrində əzələ, birləşdirici, yağ və sümük toxumalarının miqdarı və nisbəti müxtəlif olduğundan, onun qidalılıq dəyəri, dad keyfiyyəti və kulinariya təyinatı eyni deyildir. Köklük dərəcəsindən asılı olaraq, ticarətə I və II dərəcəli mal və qoyun ətləri verilir. I dərəcəli mal, cavan mal, camış, qoyun, keçi və dana əti cəmdəklərinə radiusu 40 mm olan bənövşəyi rəngli dairəvi, II dərəcəli cəmdəklərə tərəflərinin ölçüsü 40 mm olan kvadrat damğa vurulur.

Mal cəmdəyi 11 hissəyə (yarım cəmdəyin qabaq hissəsi 7, arxa hissəsi 4 yerə) və 3 əmtəə sortuna bölünür (QOST 7595-79). 1-ci sorta omba-çanaq, bel, arxa, kürək-çiyin və döş hissələri, 2-ci sorta boyun və miyəntəng hissələri, 3-cü sorta kəsik, ön və arxa maça aiddir. 1-ci sort cəmdəyin 88%-ni, 2-ci sort 7%-ni, 3-cü sort 5%-ni təşkil edir. Mal cəmdəyinin ayrı-ayrı hissələrinin və sortlarının kulinar təyinatı 2-ci cədvəldə verilir.

Dana cəmdəyi 9 hissəyə və 3 əmtəə sortuna bölünür (QOST 23219-78). 1-ci sorta omba-çanaq, bel, arxa, kürək, iyinaltı hissə, 2-ci sorta miyantənglə döş və boyun hissələri, 3-cü sorta bazu önü (ön maça) və baldır (arxa maça) aiddir. Cəmdəyin 71%-ni 1-ci sort, 17%-ni 2-ci sort, 12%-ni 3-cü sort təşkil edir.

Dana cəmdəyinin ayrı-ayrı hissələrinin və sortlarının kulinar təyinatı 3-cü cədvəldə verilir.

Cədvəl 2. Mal cəmdəyi hissələrinin xarakteristikası

Hissələrin adı	Əmtəə sortu	Hissələrin kulinar təyinatı
Omba-çanaq	1	Omba-çanaq hissəsinin sümüklü yeri həlim və duru xörəklər üçün, yumşaq hissəsi qızartma, befstroqanov, bifşteks, kotlet qiyməsi üçün istifadə edilir
Bel	1	File hissəsi romşteks, can əti bifşteks, befstroqanov, kabab, qalan yumşaq hissə qulyaş, qızartma və kotlet hazırlamaq üçün, sümüklü hissə duru xörəklərdə işlədilir
Arxa	1	Onurğa ətrafı yumşaq ətdən antrekot, befstroqanov, kabab və qızartma, qabırğalardan şorba və borş, qabırğa hissəsindəki yumşaq ətdən qulyaş hazırlanır
Kürək	1	Duru xörəklər, yumşaq hissədən qovurma, qulyaş və ət qiyməsi hazırlanır
Çiyin	1	Həlim və şorba üçün, yumşaq hissə kotlet qiyməsi, bişmiş halda içlik üçün istifadə edilir
Döş	1	Həlim, şorba və borş üçün, yumşaq hissəsi kotlet və içlik üçün işlədilir
Boyun	2	Şorba üçün, yumşaq hissəsi qulyaş üçün sərf olunur
Miyantəng	2	Şorba və borş üçün, yumşaq hissəsi bişirilib içlik üçün sərf edilir
Kəsik	3	Həlim üçün istifadə olunur
Ön maça	3	Həlim və soyutma üçün istifadə olunur
Arxa maça	3	Həlim və soyutma üçün istifadə olunur

Cədvəl 3. Dana cəmdəyi hissələrinin xarakteristikası

Hissələrin adı	Əmtəə sortu	Hissələrin kulinar təyinatı
Omba-maça	1	Şnitsel və tikə şəklində qızartma və qovurma üçün istifadə edilir
Bel	1	Təbii kotlet, eskalop, ət qiyməsi, qızartma üçün işlədilir
Arxa	1	Təbii kotlet, döyəclənmiş kotlet, şnitsel, eskalop və qızartma üçün işlədilir
Kürək	1	Şorba, həlim və qızartma üçün işlədilir, yumşaq hissə kotlet və dolma qiyməsi üçün istifadə edilir
İyinaltı hissə	1	Təbii kotlet, eskalop və ət qiyməsi üçün istifadə olunur
Miyantənglə döş	2	Raqu və şorba üçün işlədilir, yumşaq hissədən qulyaş, kotlet və dolma hazırlanır
Boyun	2	Raqu və şorba üçün işlədilir, yumşaq hissədən qulyaş, kotlet və dolma hazırlanır
Bazu önü (ön maça)	3	Duru xörəklər və soyutma üçün istifadə olunur
Baldır (arxa maça)	3	Duru xörəklər və soyutma üçün istifadə olunur

Qoyun cəmdəyi 6 hissəyə və 2 əmtəə sortuna bölünür (QOST 7596-81). 1-ci sort cəmdəyin 93%-ni, 2-ci sort 7%-ni təşkil edir. Qoyun cəmdəyinin ayrı-ayrı hissələrinin və sortlarının təyinatı 4-cü cədvəldə verilmişdir.

Cəmdəklər termiki vəziyyətinə görə buğlu, soyumuş, soyudulmuş, çox soyudulmuş (azacıq dondurulmuş), dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış olur. Ticarətə buğlu, defrostasiya edilmiş və donu açılmış ət daxil olmur və bir qayda olaraq bunlar sənayedə müxtəlif ət məhsullarının istehsalına sərf edilir. Təkrar dondurulmuş ət keyfiyyətcə aşağı hesab edilir.

Cədvəl 4. Qoyun cəmdəyi hissələrinin xarakteristikası

Hissələrin adı	Əmtəə sortu	Hissələrin kulinar təyinatı
Omba-çanaq	1	Kabab, plov, qızartma hazırlanır, yumşaq hissə şnitsel, dolma, düşbərə və kotlet üçün istifadə edilir
Miyantənglə bel	1	Həmin yeməklər və əlavə olaraq yumşaq hissədən eskalov və döyəclənmiş şnitsel hazırlanır
Döş və boyun da daxil olmaqla arxa və kürək hissə	1	Kürək hissədən bozbaş, raqu, plov; arxa hissənin yumşaq ətindən təbii və döyəclənmiş kotlet, şnitsel, dolma, düşbərə, qutab; döş hissədən bozbaş, raqu; boyun hissədən xarço və başqa duru xörəklər hazırlanır. Miyantəngdən dolma, düşbərə, ət qiyməsi üçün, bişirilmiş halda içlik üçün istifadə edilir
Kəsik	2	Duru xörəklər və həlim üçün istifadə edilir
Bazu önü (ön maça)	2	Duru xörəklər və həlim üçün istifadə edilir
Baldır (arxa maça)	2	Duru xörəklər və həlim üçün istifadə edilir

Buğlu ət yenicə kəsilmiş heyvanın ətidir. Temperaturu 35°C-dən aşağı olmur. Soyuqla işlənməyə verilir və yaxud bəzi sort kolbasa və hisə verilmiş ət məhsulları istehsalına sərf edilir.

Soyumuş ət heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducu kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C-yə qədər soyumuş ətdir. Soyumuş ət satışa, yaxud soyudulmağa və ya dondurulmağa verilir.

Soyudulmuş ət soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ətdir. Saxlanılma zamanı belə ət yetişdiyindən, yüksək qidalılıq və texnoloji xassələr kəsb edir. Soyudulmuş mal ətini mənfi 1°C-də, 85-90% nisbi rütubətdə 16 günə qədər, qoyun və dana ətini 12 günə qədər saxlamaq olar.

Çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ət. Temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ətdir. Belə əti uzaq məsafəyə, sənaye mərkəzlərinə daşımaq rahatdır. Çox soyudulmuş ət sənaye emalı üçün istifadə edilir.

Dondurulmuş ət temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ətdir. Dondurulmuş mal cəmdəyəni mənfi 12°C-də 8 ay, mənfi 25°C-də 18 ay, qoyun cəmdəyini uyğun olaraq 6 ay və 12 ay saxlamaq mümkündür. Mağaza şəraitində soyudulmuş əti 0°C-də, 80% nisbi rütubətdə 3 gün, dondurulmuş əti mənfi 3°C, 80-90% nisbi rütubətdə 4 gün saxlamaq olar.

Defrostasiya edilmiş ət xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çatdırılmış ətdir.

Keyfiyyətlilik əlamətlərinə görə ət təzə, təzəliyi şübhəli və köhnə ola bilər.

Xəstə heyvanlardan alınan ət 2 qrupa bölünür:

1. Qida üçün şərti yararlı ət və subməhsullar, insan orqanizmi üçün qorxu törətməyən xəstəliklərə tutulmuş heyvanlardan alınır. Şərti yararlı ət duzlanmaqla, dondurulmaqla, sterilizasiya və s. üsullarla zərərsizləşdirildikdən sonra sənaye emalına və ya kütləvi iaşə müəssisələrinə buraxılır. Pərakəndə satışa verilmir.

2. Qida üçün yararsız ət və subməhsullar ağır və qorxulu xəstəliyə tutulmuş heyvanlardan alınır. Belə ətin qida üçün istifadə edilməsi qəti qadağandır. Bütün ət kombinatlarında ciddi baytar-sanitariya nəzarəti fəaliyyət göstərdiyindən ticarətə heç vaxt yararsız ət və hətta şərti yararlı ətlər daxil olmur.

Ət-subməhsullar. Mal-qaranın kəsilməsindən əldə edilən, yemək üçün yararlı daxili orqanlar, ayaqlar, quyruq, kəllə, yelin və s. subməhsuüar adlanır.

Morfoloji əlamətlərinə görə subməhsullar 4 qrupa ayrılır.

1. Ətli-sümüklü subməhsullar. Bu qrupa mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları aiddir.

2. Yumşaq subməhsullar. Bu qrupa qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq və s. aiddir.

3. Tüklü subməhsullar. Bu qrupa mal və qoyun ayaqları, qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları aiddir.

4. Selikli subməhsullar. Bu qrupa qat-qat qarın, qursaq, malın mədəsi aiddir.

Subməhsullar termiki vəziyyətinə görə soyudulmuş və dondurulmuş olur. Standarta əsasən subməhsullar qidalılıq dəyərinə görə I və II kateqoriyaya ayrılır.

I kateqoriya subməhsullarına heyvanların dili, böyrəkləri, qaraciyər, ürək, beyin, diafraqma, yelin, mal və qoyunun ətli-sümüklü quyruğu aiddir. Ticarətə verilən subməhsullar onun keyfiyyətli olduğunu təsdiq edən baytarlıq vəsiqəsi ilə müşaiyət edilir.

Kolbasa və kolbasa məmulatı. Bunun istehsalında qoyun, mal, donuz və digər heyvanların ətindən, donuz piyindən, ət subməhsullarından, yumurta və süd məhsullarından, fibrinlərdən təmizlənmiş qandan, xörək duzu, ədviyyat, sarımsaq və başqa yardımçı xammallardan istifadə edilməklə ət qiyməsi hazırlanır. Ət qiyməsi təbii bağırsaqlara, süni örtücü pərdələrə, yaxud qəliblərə doldurulub termiki emaldan və ya fermentasiya əməliyyatından keçirilməklə, istifadə üçün hazır vəziyyətə salınır. Kolbasa istehsalında ət yeyilməyən və qidalılıq dəyəri aşağı olan tərkib hissələrindən təmizləndiyi üçün, yüksək qidalılıq dəyərinə malik olan kolbasa məmulatı ətdən üstün sayılır. Kolbasa məmulatı xammalından, keyfiyyətindən, istehsal texnologiya-sından, habelə kolbasa batonlarının spesifik zahiri və kəsik hissədəki görünüşündən asılı olaraq aşağıdakı qruplara bölünür:

1. Bişmiş kolbasalar – əla (Həvəskar, Doktor, Paytaxt, Dana əti, Südlü, Rus kolbasaları və s.), 1-ci (Moskva, Əlahiddə, Aşxana, Səhər yeməyi) və 2-ci (Çay, Qəlyanaltı, Rusiya kolbasaları və s.) əmtəə sortuna ayrılır.

2. Qiymələnmiş kolbasalar yalnız əla sort olmaqla (məsələn, təbəqəli və dil kolbasaları) istehsal edilir.

3. Ət çörəkləri əla (Həvəskar, Sifariş), 1-ci sort (Əlahiddə qoyun və mal kolbasası) və 2-ci (Çay kolbasası) əmtəə sortuna ayrılır.

4. Sosiska və sardelkalar əla və 1-ci əmtəə sortlarına ayrılır. Əla sort sosiskalardan krepış, südlü, həvəskar, qaymaqlı, paytaxt, pendirli, pikant; 1-ci sorta aid mal, Moskva, rus, şəhərli, qoyun sosiskaları istehsal edilir. Əla sort sardelkalardan donuz, şpikaç; 1-ci sorta aid mal, gənclik, nahar və tələbə sardelkaları istehsal edilir.

5. Pəhriz kolbasalarının istehsalında yüksək keyfiyyətli ətdən, kərə yağından, yumurtadan istifadə edilir. Şəkərli diabet xəstələri üçün kolbasalara şəkər əlavə edilmir.

6. Yarım hisə verilmiş kolbasalar əla (Armavir, Krakov, Ovçu, Poltava kolbasaları), 1-ci (Ukrayna, Moskvoretsk, Odessa, Zülallı kolbasaları) və 2-ci (Polşa, Qəlyanaltı kolbasası) əmtəə sortuna ayrılır.

7. Çiy hisə verilmiş kolbasalar əla və 1-ci əmtəə sortuna ayrılır. Əla sort kolbasalara Neva, Xüsusi, Turist, Braunşveyq, Moskva, Servelat, Paytaxt və s. kolbasalar; 1-ci sort kolbasalara Həvəskar, Rostov, Ukrayna əti kolbasaları aiddir.

8. Soyuq hisə verilmiş yarım quru kolbasaları istehsal etdikdən sonra 20 gün saxlayıb qurudurlar. Əla sort yol və Rusiya kolbasaları istehsal edilir.

9. Bişirilib-hisə verilmiş kolbasalar əla (Moskva, Servelat) və 1-ci (Həvəskar) əmtəə sortuna ayrılır.

10. İçalat kolbasaları və paştetlərin hazırlanmasında qaraciyər, ət kəsikləri, böyrək, diafraqma və başqa ət subməhsullarından istifadə edilir. İçalat kolbasaları əla (yumurtalı), 1-ci (adi, hisə verilmiş), 2-ci (piylə içalat) və 3-cü (içalat-bitki) əmtəə sortuna ayrılır. Paştetlər əla (delikates) və 1-ci (içalat, Ukrayna) əmtəə sortunda istehsal edilir.

11. Zelslər və soyutmaların istehsalında aşağı qidalılığa malik mal əti, donuzun yanaq və kəllə əti, mədəsi, döşü, dərisi və yapışqanlı maddələrlə zəngin olan müxtəlif ət subməhsullarından istifadə edilir. Keyfiyyətindən asılı olaraq əla, 1-ci, 2-ci və 3-cü əmtəə sortuna ayrılır.

12. Qan kolbasalarının istehsalında qiymәyə 12-50%-ə qədər defibrinləşdirilmiş yeyinti qanı qatılır. Qan əlavə etməklə ət çörəkləri və zelslər də istehsal edilir. Keyfiyyətindən asılı olaraq qan kolbasaları əla, 1-ci, 2-ci və 3-cü əmtəə sortuna ayrılır.

13. Quş ətindən hazırlanan kolbasaların istehsalında, əsasən quş əti işlədilir. Əla sort bişmiş quş əti kolbasalarından hindtoyuğu və toyuq ətindən Həvəskar, Pyatiqorsk, 1-ci sort qaz əti, Zelinoqrad, xüsusi toyuq əti, ördək əti və dovşan əti kolbasalarını göstərmək olar. Quş ətindən sardelka və sosiska, içalat və bişirilib hisə verilmiş kolbasalar da hazırlanır.

Kolbasa və kolbasa məmulatının ev şəraitində soyuducuda saxlanılma müddəti 5-ci cədvəldə verilir.

Saxlanılma müddəti bişmiş kolbasa məmulatının xarab olmasından əmələ gələn maddələri zərərsizləşdirmək məqsədilə onu yağda qızartmaq məsləhət görülmür. Çünki kolbasanı yağda qızartdıqda orqanizmə ziyanlı konserogen maddələr əmələ gəlir.

Quş əti. Quş ətinin kimyəvi tərkibi quşun növündən, cinsindən, yaşından, köklük dərəcəsindən, cəmdəyin hissələrindən, quşun yemindən və bəslənməsi üsullarından asılıdır. Toyuğun və hind toyuğunun ağ ətində 22-24%, tünd ətində isə 20-23% zülali maddə olur. Ağ ətdə ekstraktlı zülalsız maddələrin miqdarı tünd ətdə olduğundan 1,5-2 dəfə çoxdur. Yağının tərkibi, əsasən doymamış yağ turşularından ibarətdir. Quş ətində mineral maddələrdən Na, K, Ca, Mg, P, F, vitaminlərdən A, B_1, B_2, PP vardır.

Cədvəl 5. Kolbasa və kolbasa məmulatının ev şəraitində soyuducuda saxlanılma müddəti

Kolbasa məmulatlarının adları	Saxlanılma müddəti (günlə)
3-cü sorta aid içalat və qan kolbasası, zelslər, soyutmalar	12 saat
3-cü sorta aid bişmiş kolbasalar, 1-ci və 2-ci sort qan və 2-ci sort içalat kolbasaları	1 gün
Bişmiş kolbasalar, ət çörəkləri, quş ətindən kolbasalar: Əla sort	3 gün
1-ci və 2-ci sort	2 gün
Əla, 1-ci və 2-ci sort sosiska və sardelka, əla və 1-ci sort içalat kolbasaları	2 gün
1-ci və 2-ci sort yarım hisə verilmiş kolbasalar	8-10 gün
Əla sort yarım hisə verilmiş kolbasalar, bişirilib hisə verilmiş kolbasalar	12-15 gün
Çiy hisə verilmiş kolbasalar	90-100 gün

Quş ətini quşun növündən, yaşından və köklüyündən, cəmdəyin texnoloji emal üsullarından və keyfiyyətindən, termiki vəziyyətindən və təzəlik dərəcəsindən asılı olaraq qruplaşdırırlar. Cavan quşlardan – çolpa (fərə), broyler, cavan qaz, cavan ördək, cavan hindtoyuğu və cavan firəngtoyuğu; yaşlı quşlardan – toyuq, ördək, qaz, hindtoyuğu və firəngtoyuqlarının emalı nəticəsində alınan cəmdəklər fərqləndirilir. Standarta əsasən soyumuş yarımtəmizlənmiş çolpa cəmdəyinin kütləsi 480 q, təmizlənmiş broyler cəmdəyi 500 q-dan, yarımtəmizlənmiş broyler cəmdəyi 640 q-dan, cavan ördək cəmdəyi 1040 q-dan, cavan qaz 1580 q-dan, cavan hindtoyuğu 1620 q-dan az olmamalıdır.

Emalından asılı olaraq quş cəmdəkləri təmizlənmiş, yarımtəmizlənmiş və təmizlənmiş halda, lakin içalat və boyun komplekti ilə birlikdə olur. Yarımtəmizlənmiş quş cəmdəklərindən yalnız ifrazat dəliyi ilə birlikdə bağırsaqlar, çinədan və yumurtalığı (dişi quşlarda) çıxarılır.

Təmizlənmiş quş cəmdəklərindən bütün daxili üzvlər, başı (boynu ilə) və ayaqları kəsilib atılır. Bu zaman qarnının aşağı hissəsindən yağı çıxarılmır, böyrəklərinin və ağ ciyərinin cəmdəkdə qalmasına yol verilir. Təmizlənmiş quş cəmdəyi içalat və boyun komplekti ilə birlikdə buraxıldıqda – təmizlənmiş qaraciyər, ürək, çinədanın əzələləri və boyun sellofana və ya polimer pərdəyə bükülərək qarın boşluğuna qoyulur.

Bütün ev quşlarının əti köklüyünə və keyfiyyətinə görə 2 kateqoriyaya ayrılır.

Termiki vəziyyətinə görə quş əti temperaturu 25^0C-dən çox olmamaq şərtilə soyumuş, 0-4^0C-yə qədər soyudulmuş və mənfi 8^0C-yə qədər dondurulmuş olur.

Quş əti ticarətə bükülmüş və bükülməmiş buraxıla bilər. Bükülməmiş halda buraxıldıqda cəmdəklər elektrodamğa vasitəsilə markalanır və ya etiket yapışdırılır. Köklük kateqoriyasından asılı olaraq cəmdəyin bir ayağına (ördək, cavan qaz, cavan hindtoyuğu) və hindtoyuğu cəmdəyinin hər iki ayağına 1 və ya 2 rəqəmi həkk olunur. I kateqoriya quş cəmdəyinə qırmızı, II kateqoriyada isə yaşıl rəngli kağız etiketlər yapışdırılır. Etiketdə diaqonal şəkildə qırmızı zolaq çəkildikdə quş ətinin I kateqoriyaya, yaşıl zolaq çəkildikdə II kateqoriyaya aid olduğu məlum olur. Quş ətinin növünü, yaşını, emalını və köklük dərəcəsini göstərən işarələr aşağıdakılardır: Ç – çolpa, B – çolpa-broyler, K – toyuq, UM – cavan ördək, QM – cavan qaz, İM – cavan hindtoyuğu, İ – hindtoyuğu, SM – cavan firəngtoyuğu, S – firəngtoyuğu; emalına görə: E – yarımtəmizlənmiş, EE – təmizlənmiş, R – təmizlənmiş quş cəmdəkləri içalat və boyun komplekti ilə birlikdə. Soyudulmuş quş ətini 0-2^0C-də 80-85% nisbi rütubətdə 5 gün, dondurulmuş çolpa, çolpa-broyleri mənfi 12-25^0C-də 85-90% nisbi rütubətdə qablaşdırılmasından və temperaturdan asılı olaraq 4-14 ay, toyuq və hindtoyuğu cəmdəklərini 5-14 ay saxlamaq olar.

Ov quşları. Azərbaycanın əlverişli təbii-coğrafi şəraiti, zəngin təbiəti və çoxcəhətli xalq təsərrüfatı burada müxtəlif növ ov quşlarının yayılmasına səbəb olmuşdur.

Respublikamızın ərazisində rast gələn 350 növdən çox quşun 240 növündən çoxu burada yuvalayır və qışlayırlar. Bu quşlardan çoxunun təsərrüfat əhəmiyyəti vardır. Ov quşu kimi şöhrət qazanmış bir sıra quş növü qədimdən yerli əhalinin qidasında geniş istifadə edilir.

Ov quşları aşağıdakı qruplara bölünür: meşə quşları – tetra, sibirxoruzu, ağ kəklik, qırqovul və s.; dağ quşları – dağ kəkliyi, dağ hindtoyuğu və s.; çöl quşları – boz kəklik, bildirçin və s.; su quşları – qaşqaldaq, ördək və qazlar; bataqlıq quşları – cüllütlər. Meşə, dağ və çöl quşları ovlanıb uzaq məsafəyə də göndərilir, su-bataqlıq quşları isə tutulduğu yerdə satılır. Satışa göndərməzdən qabaq ov quşlarına əmtəə görünüşü verilməlidir. Keyfiyyətindən və işlənmə qaydasından asılı olaraq ov quşları 1-ci və 2-ci əmtəə kateqoriyasına ayrılır. I kateqoriyada ovlandığı zaman zədələnməyən, əzilməmiş, təmiz və möhkəm lələkli, gözləri çökməmiş, boynu qurumamış, əti qaralmamış, qanla çirklənməmiş quşlar aid edilir. Ovlandıqda zədələnmiş və ümumiyyətlə I kateqoriyanın tələblərinə cavab verməyən quşlar II kateqoriyaya aid edilir.

Azərbaycanda ov quşlarından, əsasən qırqovul, kəklik, boz kəklik, turac, bildirçin, Qafqaz tetrası, Qafqaz uları, Xəzər uları, bəzgək, qaşqaldaq, boz qaz, yaşılbaş ördək, fitçi cürə, boz ördək, kəkilli ördək, dəniz ördəyi, ağgöz ördək, qırmızıbaş ördək və s. quşlar ovlanaraq müxtəlif xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Ov quşlarının əti dadına və qidalılığına görə ev quşlarının ətindən fərqlənir. Bunların əti yağsız, zülalı nisbətən çox, bərk konsistensiyalı, tünd rəngli, ekstraktlı maddələrlə zəngindir. Ov quşlarının ətindən plov üçün, qızardılmış, qovrulmuş və qiymələnmiş (ləvəngisayaq) halda işlədirlər. Bulyonu xoşagəlməyən kəskin dadlı olduğundan duru xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilmir.

Yumurta və yumurta məhsulları

Yüksək qidalılıq və mənimsənilmə qabiliyyətinə malik ərzaq məhsuludur. Ticarətə, əsasən toyuq yumurtası verilir. Kütləyə görə toyuq yumurtasının 12%-ni qabıq, 56%-ni yumurta ağı və 32%-ni sarısı təşkil edir. Yumurtanın tərkibində 74% su, 12,7% zülal, 11,5% yağ, 0,7% karbohidrat, 1% mineral maddələr, A, D, E, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP vitaminləri, Na, K, Ca, P, Fe, Mg kimi makro- və J, F, B və s. mikroelementlər, bütün əvəz edilməz aminturşuları var.

Yumurtanın təzəliyi yumurta sarısı indeksi ilə müəyyən edilir. Yumurta sarısının hündürlüyünün onun diametrinə nisbəti sarı indeksi adlanır. Təzə yumurtada bu rəqəm 0,4-0,45 olur, saxlandıqda isə azalır. Təzəliyinə, keyfiyyətinə və saxlanılma şəraitinə görə yumurtaları pəhriz yumurtası və aşxana yumurtası tiplərinə ayırırlar.

Pəhriz yumurtası yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır. I dərəcəli pəhriz yumurtasının kütləsi 54 q-dan, II dərəcəli yumurtada 44 q-dan az olmamalıdır.

Aşxana yumurtasına kütləsi 43 q-dan az olmayan bütün yumurtalar və 44 q-dan artıq kütlədə olan, lakin 7 gündən çox saxlanılmış pəhriz yumurtaları aiddir. Saxlanılma şəraitinə və müddətinə görə aşxana yumurtası təzə, soyuducuda və əhəng məhlulunda saxlanılmış növlərə bölünür.

Təzə aşxana yumurtası mənfi 1-2^{0}C temperaturda 30 günədək saxlanılmış yumurtadır. I dərəcəli təzə aşxana yumurtasının kütləsi 48 q, II dərəcəli yumurtanın kütləsi isə 43 q-dan az olmamalıdır.

Satışa verilən I dərəcəli pəhriz yumurtasına qırmızı rənglə D 1, II dərəcəliyə göy rənglə D 2 yazılır. Yumurta qablaşdırılan taraya isə pəhriz yumurtasında D, təzə aşxana yumurtasında S, soyuducuda saxlanılmış yumurtada X, əhənglənmiş yumurta isə İ hərfi, dərəcələri göstərmək üçün isə 1 və 2 rəqəmi yazılır. Mağaza şəraitində yumurtanın satış müddəti yay mövsümündə (1 may – 1 sentyabr) 3 gün, payız-qış mövsümündə (1 sentyabr – 30 aprel) 6 gündür.

Sənaye üsulu ilə yumurtadan dondurulmuş melanj və qurudulmuş yumurta tozu istehsal edilir. Yumurta melanjı hazırlamaq üçün əvvəlcə yumurtalar yuyulur, sonra sındırılıb çalınır, tənəkə banka və qutulara tökülüb dondurulur. Melanj (yumurtanın ağı və sarısı birlikdə, ayrıca yumurta sarısı və ayrıca yumurta ağı) mənfi 18-20^{0}C-də dondurulur və həmin temperaturda 15 aya qədər saxlanılır. Yumurta tozu almaq üçün yumurta kütləsi tozlandırma üsulu ilə qurudulur, mayonez və qənnadı məmulatı istehsalında istifadə edilir. Germetik tarada 2^{0}C-də 2 ilə qədər saxlamaq olar.

Balıq və balıq məhsulları

Qida maddələri ilə zəngin olan balıq və balıq məhsulları insanların qidalanmasında mühüm əhəmiyyətə malikdir. Fizioloji normaya əsasən, orta yaşlı adam ildə 18,2 kq balıq yeməlidir. Balıq sənayesi diri balıq, soyudulmuş və dondurulmuş balıq, hisə verilmiş və qaxac edilmiş, duzlu, ədviyyəli-duzlu və sirkəyə qoyulmuş (marinadlı) balıqlar, balıq konservi və preservləri, kürü, balıq yarımfabrikatları və kulinariya məmulatı, balıq yağı, həmçinin balıq məhsullarından balıq unu, texniki yağ, yapışqan, jelatin, insulin, pepsin, yod və s. məhsullar istehsal edir.

Yayıldığı mühitə və həyat tərzinə görə balıqları 4 qrupa bölürlər: 1) dəniz balıqları (siyənək, skumbriya, treska, kambala, kefal və s.); 2) keçici balıqlar (nərə, uzunburun, qızılbalıq, xəşəm, ziyad, şamayı və s.); 3) yarımkeçici balıqlar (çəki, çapaq, külmə, sıf və s.); 4) çay, göl və başqa sututarlarda yaşayan şirin su balıqları (forel, durnabalığı, qızılxallı balıq, çölgə, xramuliya və s.).

Nərə balığı və qızılbalıq cinslərinin əti başqa dəniz balıqlarının ətinə nisbətən daha keyfiyyətli və dadlı olur. Növündən asılı olaraq balıq ətinin tərkibində 12-20% zülal, 2-15% yağ, 1-2% mineral maddələr, A, D, E, K, B_1, B_2, B_5, B_6, B_{12}, B_c, PP vitaminləri, fosfor, kalium, kalsium, natrium elementləri, həmçinin maqnezium, dəmir, xlor, yod, mis, manqan və başqa mikroelementlər olur.

Yağlılığına görə balıqlar 3 qrupa bölünür: yağsız balıqların tərkibində 1%-ə qədər, orta yağlı balıqların tərkibində 2-8%, yağlı balıqlarda 8-15% (bəzi balıqlarda 30%-ə qədər) yağ olur.

Diri balıq. Yüksək keyfiyyətli qida məhsuludur. Onlardan kütləvi iaşədə və ev şəraitində istənilən kulinar məmulatı hazırlamaq olur. Diri halda daşımaq və satmaq üçün nərə, uzunburun, çəki, karp, xəşəm, çanaq, dabanbalığı və başqaları istifadə edilir. Diri balıqları şəhər daxilində avtosisternlərdə daşıyırlar. Mağazalarda diri balıqları çərhovuzlarda saxlayıb birbaşa satışını təşkil edirlər. İlin isti vaxtında diri balığı mağazada 24 saat, soyuq vaxtlarda 48 saat saxlamaq olar. Diri balıq əmtəə sortuna ayrılmır. Satışa verilən diri balığın üzgəcləri elastiki hərəkət edir, qəlsəmə qapağı ahəngdar qalxan, dərisi və pulları təbii rəngdə, xarici zədəsiz və ləkəsiz olmalıdır.

Soyudulmuş balıq. Sənayedə balığı 0^{0}C-yə qədər soyudurlar. Mənfi 1^{0}C-dən aşağı soyudulmuş balıqlar yarımdondurulmuş hesab edilir. Bunlar keyfiyyətcə diri balıqlardan sonra ikinci yeri tuturlar. Soyudulmuş balığın səthi təmiz, rəngi təbii, əti bərk, qoxusu normal olmalıdır. Barmaqla basıldıqda əmələ gələn boşluq dərhal dolmalıdır.

Dondurulmuş balıq. Balıqları təbii soyuq havada, duz və buz qarışığında, soyuq məhlulda, süni soyuq havada karbon qazı və azot məhlulunda dondururlar. Bu zaman fermentativ və mikrobioloji proseslərin dayanması nəticəsində balığın keyfiyyəti uzun müddət dəyişməz qalır. Emal üsulundan asılı olaraq dondurulmuş balıq bütöv halda, başı kəsilərək yarılmış, başı kəsilmədən yarılmış, xüsusi emal edilmiş və tikə halında (balıq filesi) buraxılır. Keyfiyyətindən asılı olaraq dondurulmuş balıq 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Xırda balıqlar, bəzi okean balıqları və xüsusi emal edilmiş balıqlar sorta bölünmür. Birinci sorta aid dondurulmuş balıqların cəmdəyi bütöv və təbii rəngi aydın olmalı, balıqlar düzgün yarılmalı, donu açıldıqdan sonra bərk olmalı, qoxusu normal olmalıdır. İkinci sort balıqlar qismən əzilmiş, solğun və azacıq zədələnmiş, qeyri-düzgün yarılmış və azacıq yumşalmış, qəlsəmələri turş qoxulu və donu açıldıqdan sonra səthi selikli ola bilər.

Duzlanmış balıq. Emal üsulundan asılı olaraq bütöv (yarılmamış), üzgəcləri kəsilmiş, yarımkəsilmiş (qəlsəmələri və qismən içalatı rədd edilmiş), başı üstündə içalatı təmizlənmiş, başı kəsilib içalatı təmizlənmiş, cəmdək, tikə və dilim şəklində hazırlanır.

Duzlanmış balıqlar əlavələrindən asılı olaraq adi duzlu, şirin duzlu, ədviyyəli-duzlu, sirkəli duzlu balıq məhsullarına ayrılır.

Çəlləyə qablaşdırılıb duzlanmış balıqların saxlanılma müddəti 85-90% nisbi rütubətdə və mənfi 6-8°C-də 21 gün, mənfi 3-6°C-də 14 gün, mənfi 1°C-də 10 gün, müsbət 4-6°C-də 7 gündür. Quru üsulla duzlanıb, yeşiklərə qablaşdırılmış balıqların saxlanılma müddəti mənfi 6-8°C-də 14 gün, mənfi 3-6°C-də 7 gün, mənfi 1°C-də 3 gündür.

Qaxac etmək üçün külmə, çapaq, ziyad, xəşəm, poru, qızılüzgəc, şəmayı, kefal, şirbit, enlibaş və xanı balıqlarından istifadə edilir. Onların səthi təmiz, quruluşu sıx və ya bərk olmalı, üzərində kristal şəklində duz qalmamalı, kənar dad və qoxu verməməlidir.

Hisə verilmiş balıq məhsulları əlavə isti emal tələb etməyən yüksək qidalı və dadlı hazır məhsuldur. Hisəvermədə ağac tüstüsündə olan ətirli maddələr balığın ətinə keçərək ona xüsusi qoxu və qızılı rəng verir. İsti üsulla hisə verilmiş balığın əti şirəli, dadlı, zərif və az duzlu olur. Saxlanılma və istifadə müddəti ən çoxu 3 gündür. Soyuq üsulla hisə verilmiş balığın tərkibində duzun miqdarı nisbətən çox, suyun miqdarı isə az olduğu üçün, onu adi şəraitdə nisbətən uzun müddət saxlamaq mümkündür. Soyuq və isti hisə verilmiş balıqlar keyfiyyətindən asılı olaraq 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır.

Balık məhsulları yüksək keyfiyyətinə və qidalılıq dəyərinə görə fərqlənir. Emalından asılı olaraq balık məmulatı «nərə beli», «nərə yanı», «nərə döşü», «keta beli», «keta döşü» və s. kimi adlanır. Balık məmulatını iri, zərif və dadlı əti olan yağlı və ortayağlı nərə, bölgə, uzunburun, qızılbalıq, keta, qorbuşa, çavıça, sima, nelma, ağ amur, xanıbalığı və dişli skat balıqlarından asma (qaxacetmə) və hisəvermə üsulu ilə istehsal edirlər. Asma üsulunda balıqları duzladıqdan sonra talvarlarda 25-30 gün saxlayıb yetişdirirlər. Bu müddətdə fermentlərin və başqa amillərin təsiri ilə balıqda mürəkkəb biokimyəvi proseslər gedir. Hisə verilmiş balık məmulatı hazırladıqda isə 2-4 gün talvarda saxlanılmış balıq 20-25°C-də 45-60 saat tüstü ilə emal edilir. Nərə, uzunburun və nelma balıqlarından hazırlanmış balık məmulatı əla, 1-ci və 2-ci; Uzaq Şərq qızılbalığı 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna bölünür. Qaxac edilmiş balığı və balık məmulatını 75-80% nisbi rütubətdə mənfi 3-5°C-də 14 gün, 0°C-də 7 gün, müsbət 4°C-də 3 gün saxlamaq olar.

Kürü. Qara kürü nərə cinsli balıqlardan, qırmızı kürü isə Uzaq Şərq qızıl balıqlarından alınır. Pullu balıqlardan da (çəki, sıf, ziyad, xəşəm, çapaq, kambala və s.) az miqdarda kürü əldə edilir. Qara kürüdə 24-28% zülali maddə, 16-18% yağ, A, B_1, B_2, B_{12}, D, C, PP, E vitaminləri, 1,0-3,5% mineral maddələr, o cümlədən yod, fosfor, kükürd, kalsium, kalium, maqnezium, dəmir, manqan və s. olur. Emalından asılı olaraq dənəvər, sıxılmış, yastıqda, xəlbirdən keçirilmiş, qaxac edilmiş və dondurulmuş kürü məhsulları istehsal edilir. Kürünün əsas konservləşdirilmə üsulu duzlamadır. Duzlanmış kürü əlavə olaraq pasterizə və qaxacetmə üsulu ilə konservləşdirilir. Quru duzlamada 3-16%, pasterizə ediləcək kürü üçün isə 3-5% duz götürülür. Zəif duzlu kürünü xalis kütləsi 28, 56 və 112 q olan bankalarda germetik bağlayıb 60°C-də pasterizə edirlər. Qızılbalıqlardan dənəvər kürü istehsal etdikdə kürünü soyuq, doymuş duzlu məhlulda duzlayırlar. Qaxacetmə və dondurmaq üçün, əsasən kefal və başqa pullu balıqların kürüsündən istifadə olunur. Dondurulmuş balıq kürüsündən paştetlər, salatlar, qızardılmış kürü və s. kulinar məmulatı hazırlanır. Dənəvər banka kürüsü hazırladıqda iri və orta ölçülü kürü dənələri götürülür. Üzərinə 4,5-5,5% ekstra xörək duzu və 0,1-0,15% antiseptik – urotropin maddəsi əlavə edilir. Keyfiyyətindən asılı olaraq nərə balığının dənəvər kürüsü əla, 1-ci və 2-ci; dənəvər qızılbalıq və yastq kürüsü 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Nərə balığının pasterizə edilmiş kürüsü sortlara ayrılmır. Nərə balığı kürüsünü 12 ay, antiseptiksiz 8 ay, banka, çəllək və yastıq kürüsünü - 18°C-də 4 ay, mənfi 2-4°C-də antiseptikdə 4-6 ay, antiseptiksiz 2-2,5 ay saxlamaq olar.

Cədvəl 6. Yeyinti məhsullarının həcm kütləsi və ölçüsü

Məhsulların adı	Nazik stəkan (250 sm^3)	Tili stəkan (250 sm^3)	Xörək qaşığı (x.q.)	Çay qaşığı (ç.q.)	Bir ədədi
1	2	3	4	5	6
Taxıl-un məhsulları					
Arpa yarması	180	145	20	5	-
Buğda lopası	60	50	9	2	-
Buğda unu (I sort)	160	130	25	10	-
Qarğıdalı lopası	50	40	7	2	-
Qarabaşaq yarması	210	165	25	7	-
Qarğıdalı unu	160	130	30	10	-
Qarğıdalı lopası	100	80	14	4	-
Darı yarması	220	170	25	8	-
Düyü	240	180	25	10	-
Kartof unu	180	150	30	10	-
Lobya (paxlası)	220	170	25	6	-
Manna yarması	200	160	25	6	-
Mərci	210	-	-	-	-
Nişasta	200	150	30	10	-
Perlova yarması	230	180	25	10	-
Saqo (yarma)	180	160	20	6	-
Təmizlənmiş noxud	230	190	25	5	-
Təmizlənməmiş noxud	200	175	20	5	-
Üyüdülmüş çörək suxarısı	125	100	15	4	-
Meyvə-tərəvəz məhsulları					
Alma povidlosu	300	250	30	12	-
Badam ləpəsi	160	130	30	10	-
Qara qarağat	180	130	30	10	-
Qoz ləpəsi (üyüdülmüş)	130	100	20	7	-
Mövüc	190	155	25	7	-
Mürəbbə	330	270	50	17	-
Təzə albalı	190	150	30	5	-
Təzə moruq	140	110	20	5	-
Təzə çiyələk (xırda meyvəli)	150	120	25	5	-
Təzə çiyələk (irimeyvəli)	170	140	25	5	-
Təmizlənmiş yerfındığı	175	140	25	8	-
Tomat pastа	300	250	30	10	-
Tomat püre	220	175	25	7	-
Fındıq ləpəsi	170	130	30	10	-
Çiyələk və başqa giləmeyvə püresi	350	290	50	17	-
Orta irilikdə badımcan	-	-	-	-	150-200
Kartof	-	-	-	-	75-100
Yerkökü	-	-	-	-	75-100
Pomidor	-	-	-	-	80-100
Soğan	-	-	-	-	75-80
Təzə kələm	-	-	-	-	1500
Xiyar	-	-	-	-	75-100
Çuğundur	-	-	-	-	75-100
Cəfəri və başqa göyərti (bir dəstə)	-	-	-	-	100-150
Müxtəlif ərzaq məhsulları					

Bal	325	265	35	12	-
Bitki yağı	240	190	17	5	-
Qaymaq	250	200	18	5	-
Qatılaşdırılmış süd	300	250	30	12	-
Qurudulmuş süd	120	100	20	5	-
Duz	325	220	30	10	-
Jelatin (tozvari)	-	-	15	5	-
Yumurta (qabıqsız)	6 ədəd	-	-	-	43
Yumurta ağı	11 ədəd	-	-	-	23
Yumurta sarısı	12 ədəd	-	-	-	20
Yumurta tozu	100	80	25	10	-
Kakao tozu	-	-	25	9	-
Kərə yağı	210	170	20	5	-
Likör	270	120	20	4	-
Limon turşusu (kristallik)	-	-	25	8	-
Mal-qara yağı (ərinmiş)	240	185	20	5	-
Marqarin (ərinmiş)	230	180	20	5	-
Sirkə	-	-	15	5	-
Su	250	200	18	5	-
Süd (təzə)	255	204	18	5	-
Üyüdülmüş qəhvə	-	-	20	7	-
Üyüdülmüş darçın	-	-	20	8	-
Üyüdülmüş istiot	-	-	18	5	-
Xama	250	210	25	10	-
Xaş-xaş (qara)	-	135	18	5	-
Çay sodası	-	-	28	12	-
Şəkər kirşanı (pudrası)	180	140	25	10	-
Şəkər plitkası (preslənmiş)	22 ədəd 200	16 ədəd 140	-	-	7-9
Toz-şəkər	220	180	25	10	-

YEYİNTİ MƏHSULLARININ TƏMİZLƏNMƏSİ VƏ İLK EMALI

Bütün ərzaq məhsulları mütləq ilk emaldan keçirilməlidir. Bu zaman onlar təmizlənir, ələnir, yuyulur, hissələrə doğranır, kəsilir, xırdalanır, qarışdırılır, çalınır, formalanır və s. Müxtəlif ərzaq məhsullarının emalının öz xüsusiyyəti olduğuna görə onlar ayrı-ayrılıqda izah edilir.

Kartofun təmizlənməsi və emalı

Bir qayda olaraq kartof soyulmazdan qabaq yuyulmalıdır. Çünki yuyulmamış kartofu soyduqda, kartofun səthindəki torpaq və başqa çirklər soyulmuş kartofun səthinə toxunur və kartofu bir neçə dəfə yuduqda belə onda kənar dad və qoxu hiss edilir. Kartof əgər kartofsoyan maşında təmizlənəcəksə, mütləq ölçüsünə və formasına görə çeşidlənməlidir. Əks halda tullantının miqdarı artır.

Kartof əllə, yaxud kartofsoyan maşında soyulduqdan sonra xırda bıçaqla gözcüklərdən təmizlənir. Bu məqsədlə bıçaq komplektində uzunluğu 4-6 sm olan ucu şiş bıçaq nəzərdə tutulur. Kartofu əllə soyduqda kartofsoyan xüsusi (novçalı) bıçaqdan istifadə etmək daha yaxşıdır. Həmin bıçaqla kartofun qabığı çox nazik soyulur və beləliklə itki azalır. Kartofsoyan maşında itki 15%-ə qədər, gözcükləri təmizlədikdə əlavə 10-12% tullantı çıxır. Səthində cücərtilər əmələ gələn kartofu bir qədər qalın soymaq lazımdır, çünki kartof işıqda saxlandıqda onun səthi yaşılımtıl rəngə çalır və cücərti gözcüklərinin dibində və

qabığın altında solanin qlükozidi toplanır. Bu qlükozid artıq miqdarda olduqda insan orqanizmi üçün zərərlidir.

Soyulmuş kartof qaralmasın deyə onu birbaşa soyuq suya salmaq və isti emala qədər suda saxlamaq lazımdır. Lakin uzun müddət suda saxlandıqda kartofun qidalı maddələrinin bir hissəsi itir. Doğranıb suda saxlanan kartofdan bütöv şəkildə saxlanan kartofa nisbətən itki daha çox olur.

Kütləvi iaşə müəssisələrində soyulmuş kartof qaralmasın deyə natrium-bisulfat məhlulundan istifadə edirlər. Bu məqsədlə suyun hər litrinə 10-16 q natrium-bisulfat tozu töküb tam həll olana qədər qarışdırır, soyulub yuyulmuş kartofu süzgəcə yığır və suyu süzüldükdən sonra natrium-bisulfat məhluluna salıb çıxararaq 2-3 dəfə axar suda yuyurlar. Suyu süzülmüş kartof başqa qaba qoyulub ağzı örtülür. Natrium-bisulfitlə emal edilmiş kartof müsbət 2-5°C temperaturda 48 saat; 7-16 °C-də 24 saat saxlandıqda qaralmır, kartof yarımfabrikatı isti emaldan qabaq iki dəfə soyuq su ilə yuyulmalıdır.

Kartofu qızartmaq üçün onu dəsmalla qurulayıb dilim və tir şəklində doğramaq lazımdır. Başqa xörəklər üçün kartofun doğranması, həmin xörəkdə başqa tərəvəzlərin doğranmasına uyğun olmalıdır. Düyü şorbası, Moskva və flot borşu üçün kartofu kub formasında doğrayırlar. Ukrayna borşu, vermişel və makaron şorbası üçün uzunsov («tir» şəklində), xingal üçün nazik dilimlər şəklində doğranır. Bozartma, boşbaş, küftə-bozbaş üçün xırda kartoflar bütöv, irilər isə 2-4 hissəyə bölünüb istifadə edilir.

Kartof qabıqla bişirildikdə (salat və vineqret üçün) fırça ilə bir neçə dəfə təmiz yuyulmalıdır. Belə kartofu qaynayan suya salıb bişirmək daha yaxşıdır, çünki bu halda vitamin itkisi azalır. Kartofdan lüləkabab hazırladıqda da qabıqla bişirilir, sonra qabığı təmizlənir, əzişdirilir və üzərinə əlavə xammallar qatılıb şişdə formalanır.

Tərəvəzlərin təmizlənməsi və emalı

Azərbaycan mətbəxi tərəvəz bolluğu ilə fərqlənir. Odur ki, ayrı-ayrı tərəvəzlərin təmizlənməsi və emalını düzgün aparmaq lazımdır.

Baş soğanı soymazdan qabaq soyuq suda 0,5-1 saat saxlamaq və suyun içində soymaq lazımdır. Bu əməliyyat gözün selikli qişasının qıcıqlanmasının və gözdən yaş axmasının qarşısını alır. Baş soğanı doğradıqda bıçaq tez-tez soyuq suya salınıb çıxarılmalıdır. Soğanda olan bakterisid və fitonsid xassəli maddələr mikroorqanizmlərin inkişafına mane olur. Odur ki, kabab üçün basdırma hazırladıqda, onun üzərinə xırda doğranmış soğan əlavə edilir. Soğan, eyni zamanda ət və balığa fermentativ təsir göstərir və onun dadı, konsistensiyası yaxşılaşır. Baş soğan doğranarkən, çətin də olsa köynəklərarası nazik pərdə təmizlənməlidir. Soğanın dibcik (kökü) hissəsi kəsilib atılmalıdır. Soğanı təmizlədikdə doğranması asan olsun deyə, quru zoğları üstündə saxlanılır və yalnız doğranan zaman atılır. Bəzi xörəklərin yanında soğan bütöv qoyulur. Soğan qızardılmaq üçün halqavari, qırıntı şəklində, çox xırda doğrana bilər. Göy soğanı təmizlədikdə saralmış, qaba və xarab olmuş gövdəsi rədd edilir. Soyuq suda yuyulur. Süfrəyə verməzdən əvvəl göy soğan 8-10 sm uzunluqda doğranır.

Sarımsaq bir çox Azərbaycan xörəklərinə əlavə edilir, tamlı qatma kimi sirkə, alça məti, abqora, zoğal məti ilə birlikdə süfrəyə verilir. Sarımsaq lazım olduqca təmizlənir, yuyulur, sarımsaqəzəndən keçirilib və ya döyülüb istifadə edilir. Sarımsaq qatılmış qatığı və sirkəni çox saxlamaq məsləhət görülmür. Çünki bu zaman sarımsağın ətri gedir, dadı isə pisləşir.

Sarımsağı ev şəraitində uzun müddət saxlamaq çox diqqət tələb edir. Sarımsağı təmizləyib, yuyub, suyu çəkiləna qədər sərib, sonra ağzı bağlanan şüşə bankaya yığıb üzərinə bitki yağı tökmək lazımdır. Həmin bankanı soyuducuya qoyub 5-6 ay saxlamaq olar. Lazım olduqca sarımsaqdan 3-4 diş götürülüb istifadə edilir. Bankada qalan yağ isə tərəvəz vineqreti üçün keyfiyyətli və ətirli əlavə kimi istifadə edilə bilər.

Ağbaş kələmin emalı zamanı çirklənmiş üst yarpaqları rədd edilir və əgər dolma hazırlanacaqsa, bütöv kələmin özəyi bıçaqla oyulub çıxarılmalıdır. Yalnız bundan sonra

kələmi pörtmək üçün suya qoymaq olar. Başqa məqsədlər üçün istifadə edildikdə kələm 4 hissəyə kəsilir, özəyi çıxarılır və daxili yarpaqların saflığı və təmizliyi yoxlanılır. Ağbaş kələm tərəvəzdoğrayan maşında və ya əl ilə doğranır. Hazırlanacaq xörəyin növündən asılı olaraq kələm saman, yaxud kvadrat formada çərtilə bilər. Gül kələmdən istifadə etdikdə, kəpənək qurdlarını ləğv etmək üçün onu duzlu suya salmaq lazımdır.

Yerkökü, çuğundur, ağ köklər (cəfəri, kərəviz, cırhavuc, şalğam) və turp əvvəlcə təmiz yuyulmalı, lazım gələrsə soyuq suda bir qədər saxlanmalı və çox da iti olmayan bıçaqla səthi qazınaraq təmizlənməlidir. Çuğundurun qabığı isə kartof kimi soyulur. Əgər vineqret, çuğundur fisincanı hazırlanacaqsa, çuğundur təmiz yuyulub qabığı soyulmadan isti emaldan keçirilir. Çuğundurun xoş rəngi isti emal zamanı itməsin deyə, suya bir qədər sirkə, limon turşusu əlavə etmək məsləhət görülür. Yerkökü və çuğundur saman, dilim, kub formasında doğranılır.

Qırmızı turpu təmizlədikdə 1-2 ədəd kiçik yarpaqları və ya zoğu üzərində saxlanılmalıdır. Turpun səthi çox çirk olarsa və qabığı cadarlıdırsa, bıçaqla qazınıb təmizlənməli və təmiz yuyulmalıdır.

Xiyarın saplağı və çiçək tumurcuğunun dibi kəsilib atılır. İsti şitillikdə becərilən və tez yetişən tər xiyarların yalnız saplağının yanında qabığı soyulur. Xiyarı doğradıqda əvvəlcədən ona duz səpmək olmaz.

Badımcan təmizləndikdə saplağı yaşıl hissə ilə birlikdə kəsilib atılır. Badımcan çığırtması, qızartması və başqa xörəklər üçün doğranmış badımcan hazırladıqda onun qabığı soyulmur, halqavari və ya aypara şəklində doğranır, üzərinə duz səpilib 1-1,5 saat saxlanılır ki, acılığı çıxsın. Yalnız bundan sonra badımcan yuyulur və isti emaldan keçirilir.

Badımcan dolması üçün badımcan emal etdikdə 3 üsuldan istifadə edilir: 1) badımcanın saplağı kəsilib suda pörtülür, əllə yumşaldılır, uzununa bıçaqla yarılıb toxumlardan azad edilir, duzlanır və süzgəcə yığılıb üstünə ağır şey qoyulub, acısı çıxmaq üçün 1 saat saxlanılır və sonra qiymələnir; 2) qabığı soyulur, yarılıb içərisinin tumlu hissəsi kəsilib atılır, sonra qiymələnir; 3) Bakısayağı badımcan dolması bişirdikdə isə badımcan uzununa hər iki tərəfdən qabığı bir lay təmizlənir, qabığı təmizlənməyən hissədə uzununa bıçaqla yarılır və duz səpilib 1 saat saxlanılır. Sonra badımcanın duzu yuyulub hər iki tərəfindən qabığı soyulmuş yerlər yağda qızardılır və qiymələnir.

Pomidor yuyulub ölçüsünə görə çeşidlənir, saplağı yanından bərk əti odunlaşmış zoğlarla birlikdə kəsilib atılır. Dolma hazırladıqda pomidorun yuxarı hissəsi kəsilir, toxumu ətliyi ilə birlikdə qismən çıxarılır. Bəzi xörəklər üçün pomidorun qabığını soymaq lazım gəlir. Bunun üçün eyni ölçülü pomidorları tutacaqlı süzgəcə yığıb qaynayan suya salmalı və 15-20 san (30 sayana qədər) saxladıqdan sonra çıxarılıb dərhal soyuq suya tökməli. Bu zaman pomidorun qabığı itkisiz rahat soyulur.

Göyərti tərəvəzlərindən ispanaq, turşəng, kahı, keşniş, şüyüd, kəvər, kərəviz, dağ keşnişi, nanə, reyhan və başqaları seçilir, kökü, qaba gövdəsi və saralmış yarpaqları kəsilib atılır. Təmizlənmiş göyərti 2-3 dəfə iri qabda yuyulur. 1 kq göyərti üçün 10 l su götürülür ki, torpaq və qum qabın dibinə çöksün. Axırda təmizlənmiş göyərti sudan çıxarılıb bir daha axar suda yuyulur. Təmizlənmiş və yuyulmuş göyərtini suda isladılmış dəsmal arasına, ağzı bağlana bilən qazana, sellofan kisəyə qoyub soyuducuda 4-5 gün saxlamaq olar.

Yaşıl (göy) lobyanın xarab olmuşları kənar edilir, kobud və yetişib ötmüşlər kəsilib içərisindən dəni çıxarılır, lobyanın ucu kəsildikdə elə etmək lazımdır ki, sıyrım çıxarılsın.

Təmizlənmiş lobya qəlyanaltı üçün bütöv və ya iki yerə bölünmüş halda, başqa xörəklər üçün isə 1-1,5 sm ölçüdə doğranıb yuyulur və bişirilir.

Təmizlənmiş, yuyulmuş və doğranmış tərəvəzləri uzun müddət saxlamaq məsləhət görülmür, çünki burada ətirli maddələr itir, suda saxladıqda mineral maddələr, şəkərlər və digər qidalı maddələr suya keçir və məhsulun keyfiyyəti aşağı düşür.

Yarma və paxlalı dənlərin təmizlənməsi və emalı

Yarmalar müxtəlif üsullarla təmizlənir. Xırda hissəciklər və tozlar ələnməklə kənar edilir. Sonra yarma arıtlanır və içərisində olan kənar qatışıqlar, başqa dən və yarma, həmçinin mineral qatışıqlar (daş, qum, torpaq) kənar edilir. Bəzi yarmalar istifadə olunmazdan əvvəl qurudulur və ya qovrulur. Mannı yarmasından dənəvər sıyıq hazırladıqda onu azacıq qurudur və qızılı rəngə qədər qovururlar. Qarabaşaq yarması da qovrulub qurudulur, əksər yarmalar mütləq yuyulub təmizlənməlidir. Yuyulmuş yarmanı ələkdən və ya xırda gözlü aşsüzəndən süzürlər.

Mannı, xırda poltava, qarabaşaq yarmaları və «Herkules» yuyulmur. İri buğda (poltava) yarması və perlova yarması 1-2 saat soyuq suda isladılır. Darı yarması əvvəlcə ilıq su ilə, sonra qaynayan su ilə 1-2 dəfə yuyulub pöşələnir. Bu əməliyyat darı yarmasındakı acıtəhər dadı yox edir. Düyü arıtlandıqdan sonra yuyulur və duz qatılmış soyuq suda 6-8 saat saxlanılır.

Paxlalı-dənli bitkilər arıtlanır, yuyulur və isladılır. Paxlalı bitkilər ən azı 5 saat və ən çoxu 12 saat soyuq suda isladılır. Bəzi xörəklər üçün isladılmış noxud (nut) meyvə qılafından təmizlənir və iki ləpə şəklində istifadə edilir.

Yarma və paxlalı-dənli bitkiləri duzsuz isti emaldan keçirmək lazımdır. Bu, bişmə müddətini sürətləndirir. Bişirilən zaman qazana əlavə soyuq su tökmək məsləhət görülmür, bu, hazırlanan xörəyin keyfiyyətini aşağı salır.

Un Azərbaycan kulinariyasında geniş istifadə edilir. Un mütləq ələnməlidir. Mayalı xəmir hazırladıqda bunun əhəmiyyəti bir də ondadır ki, un oksigenlə zənginləşir və xəmirin gəlməsi sürətlənir.

Bəzən vermişeli bişirməzdən qabaq qovururlar ki, süzülmüş vermişellər bir-birinə yapışmasın. Bu əməliyyat kulinariya nöqteyi-nəzərindən düzgün deyil. Çünki vermişeli qovurduqda onun tərkibindəki zülallar denaturatlaşır, nişasta öz keyfiyyətini itirir, şəkərlər karamelləşir. Nəticədə xörəyin dadı və mənimsənilməsi xeyli aşağı düşür. Yalnız ələ sort və ələ sort yumurtalı vermişeli bişirib süzmək məsləhət görülür. Süzdükdən sonra dərhal ona yağ vurulmalıdır ki, bir-birinə yapışmasın. 1-ci sort vermişel duru xörəklərə əlavə etdikdə yarıbişənə qədər qaynatmaq lazımdır ki, əriyib xörəyin görünüşünü pisləşdirməsin. Bundan sonra xörəyi qazanda 10-15 dəq saxlayıb sonra süfrəyə vermək lazımdır.

Mal və qoyun ətinin emalı

Mal əti pərakəndə ticarət şəbəkəsinə və kütləvi iaşə müəssisələrinə yarımcəmdək, cəmdəyin dörddə bir hissəsi, yaxud daha xırda hissələr şəklində, qoyun əti isə, bir qayda olaraq, cəmdək şəklində daxil olur. Əti qəbul edərkən onun keyfiyyəti ya sadə orqanoleptiki üsulla, ya da laboratoriyada yoxlanmalıdır. Qaramal və qoyun əti soyumuş, soyudulmuş və dondurulmuş halda daxil ola bilər.

Ətin emalı donun açılmasından (defrostasiya), yuyulmasından, qurudulmasından, damğanın kəsilməsindən, parçalanmasından və müxtəlif yarımfabrikatların hazırlanmasından ibarətdir. Ət cəmdəkləri əvvəlcə iri tikələr və ya cəmdəyin dörddə bir hissəsi şəklində yuyulmalı, təmiz dəsmalla qurudulmalı və yalnız bundan sonra xırda tikələrə doğranmalıdır. Xırda tikələrə doğranmış əti yenidən yumaq məsləhət deyil, çünki qidalı maddələrin itkisi artır.

Əgər ət dondurulmuş halda daxil olmuşsa, onun donunu yavaş və sürətli üsullarla açmaq olar. Yavaş üsulda ət cəmdəkləri 6-8°C-də 90-85% nisbi rütubətdə 3-5 gün, sürətli üsulda isə 20-25°C-də 85-95% nisbi rütubətdə 12-14 saat saxlanılıb donu açılır.

Ət cəmdəklərini yumazdan qabaq damğalar və çirkli hissələr kəsilir, əvvəlcə 23-38, sonra isə 12-15°C istilikli su ilə yuyulur. Yuyulmuş ət pambıq parça və ya 1-6°C temperaturlu hava axını ilə qurudulur. Bundan sonra ət cəmdəyi, anatomik quruluşu nəzərə alınmaq şərtilə, təsdiq olunmuş sxem üzrə doğranır.

Mal əti yarımcəmdəyi əvvəlcə 11 və 12-ci qabırğaların arasından iki paya ayrılır. Sonra hər iki hissə qüvvədə olan standarta müvafiq olaraq hissələrə doğranır. Cəmdəyin ön hissəsi bölünəndə kürək, arxa, döş və çiyin hissələri bir-birindən ayrılır. Eyni zamanda

boyun və kəsik və ön omba-çanaq, bel və miyəntəng hissələr kəsilib ayrılır. Bu zaman can əti, file ayrılıb öz təyinatı üzrə istifadə edilir.

Qoyun cəmdəyi yuyulduqdan sonra təmiz parça və ya tənzifdə qurudulur. Sonra omba-çanaq kəsilərək ön hissə arxa hissədən ayrılır. Həmin bölgü xətti dal ayağın konturundan, sonra omba sümüyünün tuşundan və sağrı fəqərələri ilə çanaq fəqərələri arasından keçir. Qoyun cəmdəyinin dal hissəsi bölünən zaman bütöv cəmdəkdən ayrılan dal hissə iki buda ayrılır. Bu məqsədlə çanaq sümüyü və sağrı fəqərələri uzununa yarılır. Bəzi hallarda qoyun cəmdəyinin dal hissəsinin sümüyü bütövlüklə çıxarılır.

Cəmdək bölünən zaman əvvəlcə miyəntənglə bel, sonra döş, boyun kəsilərək, arxa-kürək hissələri ayrılır. Kürək kontur xəttindən çıxarılır və dartılıb bədəndən ayrılır.

Kulinariyada bəzi xörəklər üçün ətin sümüklərini çıxarmaq lazım gəlir. Bu iş səliqə ilə yerinə yetirilməlidir ki, ətdə dərin yarıqlar əmələ gəlməsin və sümükdə ət qalmasın. Sümükdən azad edilmiş ət tikələri damarlardan, xırtdənəklərdən və şındırlardan azad edilməlidir. Eyni zamanda ətin üzərindəki yağı soyulur, ət tikələrinin qıraqlarından artıq yerləri kəsilib düz formaya salınır. Qoyun və mal cəmdəyinin yumşaq əti iri tikələr şəklində yarımfabrikat təşkil edir və bundan müxtəlif məqsədlər üçün istifadə edilir. Ət həmişə liflərinin köndələninə tərəf kəsilməlidir ki, isti emaldan sonra onlar formasını itirməsin.

Azərbaycan kulinariyasında qoyun ətindən plov üçün qovurma, tikəkabab, raqu; döyülmüş ət qiyməsindən lüləkabab, tavakabab, rizaküftə, küftə, bitoçki və s. məmulatlar hazırlanır. Ət tikələri baş soğanla ətçəkən maşından keçirilir. Ət qiyməsinə duz, istiot vurulub yaxşı qarışdırılır və bir neçə saat soyuq yerdə saxlanılır. Qiyməyə qatılan baş soğan məmulata xüsusi ətir verir. Eyni zamanda soğanın tərkibindəki proteoletik fermentlər əti yumşaldır. Məmulat şirəli yumşaq və dadlı olsun deyə, lüləkabab qiyməsinə döyülmüş qoyun quyruğu qatılır.

Hazırlanmış ət yarımfabrikatları xammal və hazır xörəklərlə deyil, ayrıca soyuducu şkafda saxlanılmalıdır. Paylıq yarımfabrikatlar müsbət 5°C-də 36 saat, urvalanmışlar 24 saat, xırda tikələr (qovurma, raqu və s.) 12 saat saxlanıla bilər.

Ev və ov quşlarının emalı

Azərbaycan kulinariyasında həm ev quşlarından (çolpa, çolpa-broyler, toyuq, ördək, qaz, hinduşka) və həm də ov quşlarından istifadə edilir. Ev quşları, bir qayda olaraq ticarətə təmizlənmiş halda daxil olur. Ev quşlarının emalı donunun açılmasından, ütülməsindən, içalatının çıxarılmasından, yuyulmasından, qurudulmasından və parçalanmasından ibarətdir.

Dondurulmuş toyuq otaq temperaturunda 6-8 saat saxlanılır. Toyuq, yaxud ov quşu tüklüdürsə, onları istiliyi 60°C olan suya salıb 30-50 san. saxlamaqla pöşələyirlər. Su quşlarını 72-75°C-də 3 dəq. pöşələyirlər. Bu zaman quşun tükü asanlıqla yolunur. Tükü yolduqdan sonra quşun səthi dəsmalla qurudulur, üzərinə un səpilir və xırda tüklərdən təmizləmək üçün qaz plitəsi alovunda ütülür. Quşu spirt alovunda ütmək əlverişlidir. Bu məqsədlə tavaya duz tökülüb təmiz spirtlə isladılır və yandırılır. Burada səlis alov əmələ gəlir və quş cəmdəyi həmin alovun üzərində ütülür. Quş əti ütüldükdən sonra toyuq və çolpanın ayağı diz buğumundan 1-2 sm aşağıdan, qanadları isə birinci buğumdan və boynu kəsilib kənar edilir. Quşun qarnı yarılır və içalatı çıxarılır. İçalatı çıxarılmış quş diqqətlə yuyulur və sonra tük qalıqlarından azad edilib qurudulur.

Təyinatından asılı olaraq toyuq və çolpa bütöv şəkildə, yaxud hissələrə doğranıb isti emala göndərilir. Quşun emalından alınan pətənək məhsulu (qaraciyər, çinədan əzələsi, ürək, boyun, qanadları, ayaqları) təmizlənir və duru xörək hazırlamaq üçün istifadə edilir. Emal edilmiş quş əti 3-4 saat soyuq suda isladılır.

Subməhsulların emalı

Subməhsullardan qoyunun başı və ayaqları, mal ayaqları, bağırsaqlar, heyvanın qarnı müvafiq surətdə emal edilir və yaxşı təmizlənir. Qoyunun başı qabaqca ütülür, yuyulur və təmizlənir, sonra qulaqlarının içi, burun nahiyəsi təmizlənir və yuyulur. Qoyun başı iki hissəyə – alt çənə və baş-beyin hissəyə ayrılır. Bəzən qoyunun kəllə sümüyü yarılıb beyni çıxarılır. Emal edilmiş qoyun başı 2-3 saat suda saxlanılır.

Qaramalın və qoyunun ayaqları ütülür, təmizlənir. Tükləri tam ütmək üçün közərmiş kömürdən, qaz alovundan istifadə edilə bilər. Ütülmüş ayaqlar təmizlənir, görünüşü yaxşılaşır, spesifik rəng və qoxu kəsb edir. Ayaqları təmizləndikdə dırnaqlardan azad edilir. Təmizlənmiş qoyun ayaqları bütöv şəkildə isti emaldan keçirilir. Mal ayaqları əvvəlcə enina, sonra isə bunların da yenə hərəsi uzununa tərəf yarılır. 2-3 saat müddətində soyuq suda isladılır.

Qaraciyər 2-3 saat soyuq suda isladılır, öd kisəsi axacaqları kəsilir, bıçağın yastı tərəfi ilə döyəclənir və pərdəsi soyulur. Qoyun böyrəkləri artıq yağ toxumasından azad edilib, 3-4 saat müddətində soyuq suda isladılır.

Qoyunun və malın qarnı daha diqqətlə təmizlənməlidir. Bu məqsədlə yuyulmuş qarın qaynayan suda pörtülür və bıçaqla qarının daxili hissəsi təmizlənir. Sonra qarnı yuyulub kənar iylərdən təmizlənsin deyə, soyuq suda 4-5 saat isladılır. Malın və qoyunun daxili orqanları damarlardan, şındırlardan təmizlənir, yuyulur və 2-3 saat soyuq suda isladılır. Bu əməliyyat içalatı kənar xoşagəlməz iylərdən azad edir.

Balığın təmizlənməsi və emalı

Ovlanan balıqlar içərisində siyənək, kilkə, pullu balıqlardan kütüm, çəki, sazan, vobla, nərə balığı fəsiləsindən ağ balıq və nərə balığı, eləcə də qızıl balıq və şahmahı balığı əsas balıq məhsulunu təşkil edir. Balıqları istifadə etməzdən əvvəl onların keyfiyyəti yoxlanılır. Kifayət qədər təzə olmayan balıqdan hazırlanan xörək ciddi xəstəliklərə səbəb ola bilər. Təzə olmayan balığın qoxusunu müəyyən etmək üçün bir tikə balığı ağzı örtülü qabda bişirməklə və yaxud qızdırılmış bıçağın ucunu balığa batırıb onu iyləməklə müəyyən etmək olar. Balığın təmizlənməsi istifadə olunacaq balığın növündən, onun termiki emalından və başqa amillərdən asılıdır. Əgər balıq dondurulmuşdursa, ilk növbədə balığın donunun açılması vacibdir. Duzlanmış balıq istifadə olunacaqsa, o mütləq isladılmalıdır. Yalnız bundan sonra balıq təmizlənməli və içalatı çıxarılmalıdır.

Pullu balıqların donunun açılması üçün onları xüsusi vannalara yığıb 1 kq balığa 2 l hesabı ilə su töküb 2-4 saat saxlayırlar. Balığın tərkibindəki mineral maddələrin itkisini azaltmaq üçün suya 7-13 q miqdarında duz vurulur.

Nərə balığı fəsiləsinə aid balıqların donunun açılması onların 6-10 saat masa üzərində və ya qəfəsdə saxlanılması ilə başa çatdırılır.

Pulcuqlu balıqlar iri-xırdalığından və hazırlanacaq kulinar məmulatının çeşidindən asılı olaraq müxtəlif üsullarla təmizlənir.

Xırda, kütləsi 100 q-a qədər olan balıqların pulcuğu təmizlənir, bel və ifrazat üzgəcləri kəsilir, içalatı çıxarılır, qəlsəmələri kəsilir və yuyulur. Xırda balıqlar bütöv isti emaldan keçirilir.

1,5-2 kq-a qədər olan balıqların əvvəlcə pulcuqları təmizlənir, qəlsəmələri kəsilir, başı ilə birlikdə içalatı rədd edilir, qarnı yarılmadan qarın boşluğu təmizlənir, quyruğu və üzgəcləri kəsilir, təmiz yuyulub eninə tərəf paylıq tikələrə doğranır.

Bir qədər iri balıqların əvvəlcə pulcuqları təmizlənir, qarnı yarılıb, içalatı çıxarılır, eyni zamanda qəlsəmələri kəsilib atılır. Sonra balığın üzgəcləri rədd edilərək bıçaqla qəlsəmə qapağının qurtaracağından onurğası boyunca əti yarılaraq balığın bir tərəfdən yarısı onurğa sümüksüz kəsilib ayrılır. Bundan sonra balığın başı və quyruğu kəsilib atılır. Nəticədə balıq iki hissəyə bölünür – bir hissənin üzərində onurğa və qabırğa sümükləri, digər hissədə isə yalnız qabırğa sümükləri qalır. Hər iki hissə təmiz yuyulur və paylıq tikələrə doğranılır.

Qiymələnmiş balıq məmulatı üçün balığı elə təmizləmək lazımdır ki, onu bütöv şəkildə banket süfrəsinə vermək mümkün olsun.

Pullu balıqlar bütöv halda pulcuqdan təmizlənir, üzgəcləri və quyruğu sındırılır, qəlsəmələri təmizlənir və qarnı yarılıb içalatı rədd edilir. Qiymələnəcək balığın başı üstündə saxlanıla bilər. Axırda balıq yuyulur, suyu süzüldükdən sonra içinə qiymə doldurulur (balıq-ləvəngi), bəzən qarnı ağ sapla tikilir və bişirilir.

Nərə balıqları içalatı çıxarılmış, soyudulmuş və yaxud dondurulmuş halda ola bilər. Dondurulmuş balığın otaq temperaturunda donu açıldıqdan sonra başı baş üzgəcləri ilə, alt və bel üzgəcləri, beş sıra düzülmüş sümük dumurcuqları kəsilib atılır. Nərə balığının onurğa iliyi ya aşpaz iynəsinə ilişdirilib çıxarılır, ya da balığın quyruğunun yanından yumşaq əti halqavari şəkildə kəsilib iliyi ordan dartılıb çıxarılır. Sonra balıq iki hissəyə bölünür, istiliyi 80-90°C olan suda 3 dəq. pöşələnir və soyuq suda yuyulub paylıq tikələrə doğranır. Bəzən nərə balığını qızdırıcı şkafda iri tikə halında bişirirlər.

Duzlanmış siyənək balığından qəlyanaltı və soyuq xörəklər hazırlamaq üçün əvvəlcə onu soyuq suda 1-2 saat islatmaq, sonra balığın dərisini soymaq və xırda tikələrə kəsib üzərinə halqavari doğranmış baş soğan və bir qədər sirkə tökmək lazımdır. Siyənək paşteti hazırladıqda dərisi soyulmuş balıq onurğa sümüyü boyunca uzununa yarıya bölünüb onurğası və qabırğaları çıxarılmalıdır.

YEYİNTİ MƏHSULLARI EMALININ TEXNOLOJİ PROSESLƏRİ

Xörəklərin və kulinar məmulatlarının istehsal texnologiyası əsas 2 mərhələdə başa çatır. Birinci mərhələdə xammallar emal edilir və yarımfabrikatlar hazırlanır. İkinci mərhələdə yarımfabrikatlar isti emaldan keçirilir və kulinar məmulatları hazırlanır.

Ərzaq məhsulları emalının texnoloji prosesləri nəzəri cəhətdən aşağıdakı kimi qruplaşdırılır: mexaniki, hidromexaniki, termiki, biokimyəvi və kimyəvi.

Mexaniki emal proseslərinə məhsulların sortlaşdırılması, xırdalanması, çalınması, preslənməsi, çəkilib-ölçülməsi (dozirovka) və formalanması aiddir.

Məhsulların sortlaşdırılması 2 cür aparılır: keyfiyyətcə və ölçüsünə görə. Keyfiyyətcə sortlaşdırma məhsulların orqanoleptiki göstəricilərinə, rənginə, iyinə, səthinin vəziyyətinə görə müəyyən edilir. Əgər xammalın ölçüsü və forması müxtəlifdirsə, onları termiki emaldan əvvəl sortlaşdırırlar. Məhsulların xırdalanması 2 üsulla aparılır: məhsulların üyüdülərək xırdalanması (məsələn, dən, suxarı, ədviyyə); məhsulların doğranmaqla xırdalanması (tərəvəz, ət, balıq). Məhsulların qarışdırılması zamanı bəzən eynicinsli və plastiki kütlə əldə edilir. Məsələn, xəmirin yoğrulması, ət və balıq qiyməsinin hazırlanması, bəzən isə doğranmış məhsulların qarışdırılması ilə məmulatın (salat, vineqret) hazırlanması.

Presləmə zamanı məhsul duru (şirə) və quru (cecə) olmaqla 2 hissəyə ayrılır.

Məhsulun dozirovkası pay xörəklərin formalanması ilə ədədi xörəklərin (kotlet, pirojki) hazırlanmasında tətbiq edilir. Məhsulların çalınması zamanı müxtəlif məhsullar (muss) və yarımfabrikatlar (zülallı krem, çalınmış qaymaq) əldə edilir.

Hidromexaniki emal proseslərinə məhsulların yuyulması, isladılması, çökdürülməsi və filtrdən keçirilməsi aid edilir. kütləvi iaşə müəssisələrinə daxil olmuş bütün məhsullar çirkdən, mikroorqanizmlərdən təmizlənmək üçün yuyulur. Bəzi məhsulların bişməsini sürətləndirmək üçün (məsələn, noxud, lobya, yarma) onları isladırlar. Əgər ev şəraitində hazırlanmış ayran çox turş olarsa, onu çökdürüb üst hissədə olan ayran suyunu süzürlər ki, hazırlanacaq xörək (dovğa) çox turş olmasın. Qatığı sıx parçadan süzməklə qatı konsistensiyalı süzmə əldə edilir.

Termiki emal proseslərinə məhsulların qızdırılması, soyudulması, buxarlandırılması və kondensasiyası aid edilir. Bu məqsədlə məhsulları qaynar suda pörtlədir, qaynar buxara verir, buxar-hava qarışığında və yüksəktezlikli elektrik sahəsində qızdırır, infraqırmızı şüalarla emal edirlər. Termiki emal zamanı məhsulları qismən sterilləşdirirlər. Məhsulların soyudulması zamanı mikroorqanizmlərin fəaliyyəti dayanır və məhsulda gedən lazımsız

biokimyəvi proseslər zəifləyir. Kulinar məmulatının hazırlanmasında, məsələn, köpüklənməsi üçün çalınması, qat-qat xəmirin yayılması, dələmə əmələ gətirməsi proseslərində soyutmadan istifadə edilir.

Biokimyəvi emal proseslərinə məhsulların hidrolizi, oksidləşməsi və qıcqırdılması aiddir. Bu proseslər məhsulun istehsal texnologiyasından asılı olaraq hazır məhsulun keyfiyyətinə mənfi və ya müsbət təsir göstərir.

Kimyəvi emalda məhsullara kimyəvi maddələrlə təsir göstərib, onları yumşaldırlar. Məsələn, meyvə-giləmeyvənin soda məhlulunda saxlanılması, kartof yarımfabrikatının sulfitləşdirilməsi və s.

Yuxarıda adları çəkilən proseslər nəticəsində emal edilən məhsulların fiziki, kimyəvi və orqanoleptik xassələri dəyişilir.

YEYİNTİ MƏHSULLARININ EMALI PROSESLƏRİNDƏ ZÜLALLARIN, YAĞLARIN VƏ KARBOHİDRATLARIN DƏYİŞMƏSİ

Kulinar məmulatlarının bişirilməsi prosesində heyvanat və bitki mənşəli xammalların tərkibindəki yağlar, karbohidratlar və zülallarda nəzərə çarpacaq dərəcədə dəyişikliklər baş verir. Zülallarda hidratasiya, dehidratasiya, denaturasiya və destruksiya prosesləri gedir.

Zülalların hidratasiyası emal zamanı onların özlərinə su birləşdirməsi ilə nəticələnir. Bu zaman zülalın bir hissəsi suda həll olur. Qatılaşdırılmış zülal məhsullarına su əlavə etdikdə həmin su zülalla birləşir. Bunu omlet (qədaib) hazırladıqda daha yaxşı müşahidə etmək olar. Yumurtaya su və ya süd əlavə edib çalınır və kütlədəki bütün suyu özündə birləşdirən qel əmələ gətirir. Zülalların hidratasiyası ət qiyməsinə su əlavə edib qarışdırmaqla kotlet hazırlanmasında da özünü büruzə verir. Bəzi məhsullardakı zülallar (un, yarma, paxlalılar) suyu özünə çəkməklə kalloid kütlə əmələ gətirir. Bu zaman zülallar şişir və müəyyən miqdarda suyu özündə saxlayır. Bu proses xəmir yoğrulduqda daha aydın müşahidə edilir. Un zülalı su ilə birləşib yapışqanlı maddə əmələ gətirir. Başqa yarımfabrikatların istehsalında da zülalların su ilə birləşməsi prosesi gedir və bu proseslər hazır məhsulun dadına, konsistensiyası və şirəli olmasına müsbət təsir göstərir.

Zülalların dehidratasiyası zamanı onlara birləşmiş su xarici mühitin təsirindən itirilir. Zülalların dehidratasiyası dönən və dönməyən olur. Dönən dehidratasiyaya misal olaraq məhsulların sublimasiya üsulu ilə qurudulmasını göstərmək olar. Dönməyən dehidratasiyaya isə zülalların denaturatlaşması aiddir. Dönməyən dehidratasiyaya misal olaraq dondurulmuş ət və balığın donunun açılmasını (deftostasiyasını) göstərmək olar. İsti emal zamanı gedən dehidratasiyada zülalların suda həll olması ilə yanaşı onların tərkibindəki ekstrakt və mineral maddələrin bir hissəsi suya keçir və beləliklə ət, balıq öz kütləsini azaldır, bəzən qidalılıq dəyəri və orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri aşağı düşür.

Denaturatlaşma – zülalların mühüm xassələrindən biridir. Müxtəlif amillərin təsiri ilə zülalların öz ilkin xassələrinin dəyişməsinə denaturatlaşma deyilir. Denaturatlaşma zülalların qızdırılması, dondurulması və başqa amillərin təsiri ilə baş verir. Sübut edilmişdir ki, denaturatlaşma zamanı zülalların birinci quruluşunda dəyişiklik olmur, yəni onların rabitələri parçalanmır. Zülalların ikincili, üçüncülü və dördüncülü quruluşlarında, kovalent rabitələrin tamlığının saxlanılması şərtilə baş verən hər bir dəyişiklik denaturatlaşma adlanır.

Denaturatlaşma zamanı zülallar yenidən həllolma qabiliyyətini itirmiş çöküntüyə çevrilir. Bunun üçün zülalları 70-100°C-yə qədər qızdırmaq kifayətdir. Denaturatlaşmış zülal məhsulda qala bilər. Hazırda sübut edilmişdir ki, prosesin ilk mərhələsində denaturatlaşmış zülal yenidən əvvəlki halına qayıda bilər. Ət və balıq bulyonunda kəfin əmələ gəlməsi, süd qızdırarkən qazanın dibində çöküntünün qalması denaturatlaşmış zülala misaldır. Südün və yumurtanın zülalı daha çox termiki cəhətdən stabildir. Balıq və mal əti zülalı daha aşağı temperaturda denaturatlaşır.

Destruksiya zülalların uzun müddət 100°C temperaturda emal edilməsində baş verir. Zülallar təkcə denaturasiya etmir, onların makromolekulunda parçalanma gedir və bu zaman ammiak, hidrogen-sulfid, fosforlu birləşmələr və karbon qazı əmələ gəlir ki, bunlar da hazır xörəyin dad və ətrinin əmələ gəlməsində iştirak edir. Zülalların destruksiyası üçün bəzən proteolik fermentlərdən istifadə edilir. Bu məqsədlə bərk əti yumşaltmaq, xəmirin yapışqanlığını zəiflətmək və zülallı hidrolizatorlar almaq üçün müxtəlif ferment preparatları tətbiq edilir. Bu proseslər kulinar məmulatının termiki emal prosesini qısaldır, dad və tamına görə daha keyfiyyətli məhsul əldə etməyə imkan verir.

Yeyinti məhsullarının termiki emalı zamanı yağda gedən proseslər onun tərkibindən çox asılıdır. Çünki yağların tərkibində triqliseridlərlə yanaşı müxtəlif sərbəst yağ turşuları, piqmentlər (boya maddələri), vitaminlər, fosfatidlər, sterollar və az miqdarda su olur. Yağların qidalılıq dəyərinə onların yağ-turşu tərkibi təsir edir. Yağların tərkibində həm doymuş, həm də doymamış yağ turşuları vardır.

İnsan orqanizmi bir çox yağ turşularını sintez edə bilmir. Bunlardan doymamış yağ turşuları – linol, linolen, olein polidoymamış əvəzolunmaz yağ turşuları hesab edilir və gündəlik yeyilən yağların tərkibində mütləq olmalıdır. Bu yağ turşuları, əsasən bitki yağlarında olur.

Araxidon turşusu isə çox məhdud şəkildə insan orqanizmində sintez olunduğu üçün yarıməvəzedilən turşu adlanır. Bir çox alimlər linol, linolen və araxidon yağ turşularını F vitamini adlandırırlar.

Tərkibində doymamış yağ turşuları olan bitki yağları termiki emal zamanı daha tez hidroliz olunur, oksidləşir, eləcə də saxlanılma zamanı peroksid tərkibli maddələr əmələ gəlir. Yağların tərkibində A, D, K və E vitaminləri var. E vitamini həm də antioksidant xassəyə malik olduğundan yağların oksidləşməsinin qarşısını alır.

Yağların yeyinti məhsullarının istehsalında əsas rolu ondan ibarətdir ki, məhsulların qidalılıq dəyərini və kaloriliyini artırmaqla yanaşı, həm də məhsulun dad, tam keyfiyyətini və quruluş xassələrini yaxşılaşdırır.

Kulinar məmulatları və xörəklərin hazırlanmasında mətbəx, bitki və inək yağlarından və marqarindən istifadə olunur. Yağların keyfiyyətinə gəldikdə, əsasən onların dadı, iyi, xarici görünüşü (rəngi, şəffaflığı, qoxunun olması), konsistensiyası və s. nəzərə alınır. Termiki emal zamanı yağlarda baş verən proseslər yağın konsistensiyasından da asılıdır. Otaq temperaturunda bitki yağları duru konsistensiyalı, heyvanat yağları isə bərk konsistensiyalıdır. Sənayedə duru yağları hidrogenləşdirməklə onları bərk hala salırlar ki, nəticədə alınan salomasdan müxtəlif mətbəx yağları və marqarin istehsal edirlər.

Soyuq qəlyanaltıların hazırlanmasında, əsasən duru bitki yağları – rafinadlaşdırılmış günəbaxan yağı, zeytun və qarğıdalı yağları istifadə edilir. Pirojki, ponçik, xırçıldayan kartof hazırlamaq üçün frityurdan istifadə edilir. Bu zaman yağlar 180°C-dən 230-°C-yə qədər qızdırılır. Frityuru marqarin və inək yağından hazırlamaq olmaz. Bu məqsədlə təmizlənmiş bitki yağı, yeyinti saloması və mal yağı daha yaxşıdır. Frityurdan istifadə etdikdə yağlarda avtooksidləşmə, polimerləşmə və məhsulların qızardılması zamanı hidroliz prosesi gedir.

Yeyinti məhsullarının qızardılması zamanı yağın rənginin tündləşməsi melanoidin birləşmələrinin əmələ gəlməsi ilə izah olunur. Melanoidinlər məhsulun tərkibindəki zülalların və aminturşularının şəkərlə temperaturun təsiri ilə birləşməsindən əmələ gəlir. Yağlar isti emal zamanı məhsulun tərkibində olan başqa maddələr tərəfindən adsorbsiya olunur və hazır xörəyin dadı, ətri və konsistensiyası yaxşılaşır.

Əgər termiki emal zamanı yağlar suyun iştirakı ilə emaldan keçirilirsə, nəticədə yağların hidrolizi sürətlənər və sərbəst yağ turşularının miqdarı artar. Sərbəst yağ turşularının artması qidanın keyfiyyətinə mənfi təsir göstərir.

Yeyinti məhsullarının emalı zamanı **karbohidratların** dəyişməsi, əsasən fermentlərin, turşuların və temperaturun təsiri ilə baş verir. Karbohidratların qıcqırması müxtəlif fermentlərin təsiri ilə gedir və nəticədə spirt, sirkə turşusu, süd turşusu və s. məhsullar alınır. Məsələn, mayalı xəmirin qıcqırması zamanı onun tərkibindəki və xəmirə əlavə edilən

şəkərlərin bir hissəsi mayada olan fermentlərin təsirindən spirtə və süd turşusuna çevrilir. Eyni zamanda karbon qazı da əmələ gəlir.

Müəyyən edilmişdir ki, xəmirin qıcqırması zamanı 70-dən çox müxtəlif üzvi birləşmələr əmələ gəlir. Termiki emal zamanı disaxaridlər və polisaxaridlər hidroliz olunur. Nəticədə disaxaridlərdən sadə şəkərlər, polisaxaridlərdən isə mono- və disaxaridlər əmələ gəlir. Məsələn, saxaroza hidroliz olunur və bərabər miqdarda fruktoza və qlükoza əmələ gəlir. Buna invert şəkəri deyilir.

Şəkərlərin **karamelləşməsi** onların 145-200°C-də qızdırılması nəticəsində baş verir. Turşuların iştirakı, sərbəst aminturşuları və şəkər çox olan məhsulları uzun müddət termiki emaldan keçirdikdə tünd qəhvəyi rəngli birləşmələr əmələ gəlir. Bu birləşmələrə melanoidinlər deyilir. Meyvə-giləmeyvələrdən cem, mürəbbə, jele və s. bu kimi məhsulların hazırlanmasında melanoidinlər əmələ gəlməsi mənfi hal hesab edilir, çünki nəticədə şəkərlərlə aminturşuları reaksiyaya girir və bunların ümumi miqdarı azalır.

Polisaxaridlərdən yeyinti məhsullarında ən çox nişasta olur. Nişasta tərkibcə amilozadan və amilopektindən ibarətdir. Nişasta süda həll olmur. 55°C-dən yüksək temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirir və 80°C-dən yüksək temperaturda şişir. Nişastanı turşuların iştirakı ilə qızdırdıqda, o əvvəlcə müxtəlif tərkibli və xassəli dekstrinlərə, maltozaya və ən nəhayət son məhsul kimi qlükozaya çevrilir.

Nişasta fermentlərin təsiri ilə də parçalanır. Sənayedə nişastanın bu xassəsindən istifadə edərək patka, dekstrin və qlükoza istehsal edilir. Patkadan mürəbbə və karamel istehsalında kristallaşmanın qarşısını almaq məqsədilə istifadə olunur. Unlu şirniyyata patka əlavə edildikdə uzun müddət yumşaq qalır.

Kütləvi iaşə müəssisələrində nişastadan kisel, pudinq və müxtəlif desert xörəklər hazırlanır. Nişastadan xörək və kulinar məmulatı hazırladıqda çalışmaq lazımdır ki, turşuların iştirakı ilə termiki emaldan keçirilməsin. Əks halda nişasta parçalanıb məhsulun dad və ətrinə, həmçinin konsistensiyasına mənfi təsir göstərir.

YEYİNTİ MƏHSULLARININ İSTİ EMALI PROSESLƏRİ

İsti emal əsas etibarilə xörəklərin və digər kulinar məmulatlarının hazırlanması işinin başa çatdırılmasının son əməliyyatıdır. İsti emal xörəklərin həzm edilməsini asanlaşdırır və onlara xoş dad və ətir verir. Məhsulların isti emalı prosesləri müxtəlifdir. Bunlara pörtmək və bişirmək; qovurmaq və qızartmaq; yarımhazır bişirmək və dəmə qoymaq və digər kombinələşmiş emal üsulları aiddir.

Bişmə əməliyyatı öz növbəsində bir neçə müxtəlifliklərə ayrılır. Ərzaq məhsullarının bol maye içində öz şirəsində, habelə öz buğunda və buxarda bişirilməsi mövcuddur.

Kütləvi iaşə müəssisələrində tətbiq edilən müxtəlif buxar qazanları və aparatların köməyi ilə bəzən təzyiq altında, buxarda, vakuumda bişirilmə tətbiq edilir. Bu üsulların üstün cəhəti ondan ibarətdir ki, ərzaq məhsulu tez bişir və nəticədə itkilər azalır, həmçinin vitaminlər və bioloji fəal maddələr daha çox saxlanılır. Kütləvi iaşə müəssisələrində tətbiq olunan qazanlar, əsasən paslanmayan metaldan, ən çox isə alüminiumdan hazırlanır. Məişətdə isə ən çox miss, emallı və alüminium qazanlar, piti bardaqları işlədilir.

Yeyinti məhsulu termiki emaldan keçirildikdə, bərabər qaydada bişsin deyə qabın dibi kifayət qədər qalın olmalıdır. Həlimləri (bulyonu), duru xörəkləri, yarma qarnirlərini, xüsusi tezbişirən qazanlarda hazırlamaq daha yaxşıdır. Belə qazanların qapağını örtdükdə daxildə 102-105°C temperatur əmələ gəlir. Bu da məhsulun yüksək təzyiq mühitində bişmə müddətini azaldır.

Ət və tərəvəz məhsulları az suda bişirilən zaman əsas ərzağın 30%-i qədər su götürülür və örtülü qabda bişirilir. Bəzən öz buğunda bişirmək üçün daha az su götürülür və qazanın qapağı kip bağlanıb vam istilikdə tədricən bişirilir. Ət və balıq məhsullarını buxarda bişirmək üçün iri qazanlara su töküb içərisinə xüsusi şəbəkələr qoyulur. Suyun səthindən yüksək olan bu şəbəkələrə ərzaq yığılır, qazanın ağzı örtülüb qızdırılır. Əmələ

gəlmiş buxarın təsirindən məhsul buxarda tez bişir. Belə bişirmə üsulundan məhsulun qida maddələri, demək olar ki, heç itmir. Suya duz qatdıqda qazanın daxilindəki buxarın temperaturu qalxır və beləliklə də məhsul daha tez bişir.

Məhsulların **qovrulması** bir neçə üsulla aparılır: ət və tərəvəzin az miqdar yağ içində qovrulması (əsas üsul); bol yağ içində qovrulması və ya qızardılması (frityurda); açıq od üzərində (şişdə, şəbəkədə), örtülü mühitdə (qızdırıcı şkafda, təndirdə) qovurmaqla məhsulların hazır vəziyyətə gətirilməsi.

Ət, balıq və tərəvəz məhsulları əsas üsulla qovrulan zaman məhsul kütləsinin 10%-i qədər yağ götürülür. Kulinariyada mal, qoyun, sümük və mətbəx yağlarından, qoyun quyruğundan, ərinmiş kərə yağı, marqarin və bitki yağlarından istifadə edilir. Yağ tavada və ya qazançada qızdırıldıqdan sonra məmulat yağın içinə salınır və qovrulur.

Yağın miqdarı az olduqda yanıq dadı verən acı maddələr əmələ gəlir. Yağ həddindən artıq olduqda isə xörəyin dadı pisləşir. Məmulat tam bişənə qədər qovrulur və ya yarımhazır vəziyyətə gəlincə qovrulub əlavə isti emaldan keçirilir. Məsələn, raqu, qulyaş, turşuqovurma belə hazırlanır. Yağsız qızartma, əsasən duru xəmirdən hazırlanan məmulat üçün (məsələn, blin) tətbiq edilir. Yağ blin xəmirinin içərisinə tökülüb qarışdırıldıqdan sonra bişirilir.

Frityur hazırlamaq üçün, əsasən bitki yağından istifadə edilir. Yağ qazana və ya xüsusi tiyanlara tökülüb səthində tüstü əmələ gəlincə qızdırılır. Sonra onun içərisinə əvvəlcədən hazırlanmış yarımfabrikat salınır. Məhsul tamamilə yağın içərisində olmalıdır. Kartof, balıq, pirojki və ponçik bu üsulla qızardılır.

Məhsulları qızdırıcı şkafda (fırında) qızartmaq üçün onun səthinə yağ, xama və başqa yağlı məhsul (məsələn, mayonez) çəkilir. Burada temperatur 180-220°C olduğundan məhsul tez bişir. Açıq od üzərində (manqalda), ət, balıq, pomidor, kartof və içərisinə quyruq qoyulmuş badımcan şişə taxılaraq bişirilir. Kömürün alovsuz olması üçün ona duzlu su çiləmək lazımdır. Bəzi xörəklər dəmə qoyulur (məsələn, plov), qənnadı məmulatı köz altında, bəziləri təndirdə, bir çoxları isə qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Bu məqsədlə qaz və elektrik qızdırıcılarından istifadə edilir. Müasir qızdırıcı şkaflarda (fırında) məhsulun bişirilmə temperaturu və qızdırılma prosesi xüsusi termometrlə nizamlanır.

Kombinələşmiş üsullarda qızardılma, qovurma və öz buğunda bişirmə əməliyyatı ardıcıl olaraq aparılır. Ətin yumşalması və xüsusi tam alması üçün ona ədviyyə qatılıb öz buğunda bişirilməsi üsulundan geniş istifadə olunur. Ət yağ içərisində azacıq qovrulur və sonra üzərinə az miqdar bulyon, yaxud qaynar su tökülüb qapağı bağlı qazanda və ya tavada hazır olunca bişirilir. Suyu çəkildikdən sonra buna yağda qızardılmış soğan və ədviyyat qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir.

Kulinariyada bəzən məhsulu bişirib, qovurub və ya yarımhazır olana qədər bişirib, sonra qızarmış təbəqə əmələ gəlməsi üçün əlavə olaraq qızdırıcı şkafda bişirirlər. Məsələn, yarma sıyığı, makaron, kartof və ətdən hazırlanmış məhsul 4-6 sm qalınlığında olmaqla dəmir lövhələrə və ya tavalara yayılır, üzərinə süd-yumurta çalıntısı və ya sous tökülüb qızdırıcı şkafda əlavə olaraq bişirilir.

Məhsulların isti emal proseslərinə, həmçinin onların dağlanması, pörtülməsi, yağ-su qarışığında qovrulması əməliyyatları da aiddir. Məsələn, ət-subməhsulların və quşların emalı zamanı onları dağlamaqla səthində olan yeyilməyən hissələrdən təmizləyirlər. Qaramalın ayaqları, qoyunun başı və ayaqları, quş cəmdəkləri qaz plitələri üzərində və ya közərmiş odda dağlanıb təmizlənir. Məhsulları pörtmək üçün 1-5 dəq. qaynayan suya salıb çıxarırlar. Məsələn, malın və qoyunun qarnını təmizləmək üçün onları mütləq qaynar suda pörtmək lazımdır. Bu üsul məhsulun təmizlənməsini asanlaşdırır və xoşa gəlməyən dad və iyin kənarlaşmasına səbəb olur.

Yağda qızartmaq üçün soğan, yerkökü, ağ köklər (cəfəri, kərəviz, cırhavuc kökləri) götürülür, qovrulur və üzərinə un əlavə edilərək hazır vəziyyətə gətirilir. Bundan müxtəlif souslar və əsas xörəyə tamlı qatma kimi istifadə edirlər. Məhsulun isti emalında xammalın tərkibindən və hazırlanan xörəyin müxtəlifliyindən asılı olaraq, o qaynağa düşəndən və ya

bişəndən sonra duz əlavə edilə bilər. Məsələn, əti, toyuğu suda bişirən zaman qaynağa düşüb kəfi yığılandan sonra duz əlavə etmək olar.

Yarma və paxlalı bitkilərdən xörək hazırladıqda isə əsas xammal bişdikdən sonra duz qatmaq lazımdır. Duz həmişə xörəyə normadan bir qədər az vurulmalıdır. Çünki xörəyi süfrəyə verdikdə yanına duz qoyulur və duzlu yemək istəyən öz zövqünə görə duz əlavə edə bilər. Xörəyin ümumi miqdarının və ya başqa sözlə, kütləsinin 1%-i qədər duz qatmaq norma hesab edilir.

Azərbaycan kulinariyasında yarımhazır bişirib, sonra dəmə qoymaq əsas termiki emal üsullarından biridir. Düyüdən və başqa paxlalı dənlərdən bişirilən əksər xörəklər – plov, daşma plov, çəkmə plov və çilovlar məhz bu üsulla hazırlanır.

XÖRƏKLƏRİN TƏRTİBİ

Qadın, nəinki dadlı və ləzzətli xörək bişirməyi, həmçinin onu estetik cəhətdən gözəl tərtib edib süfrəyə verməyi bacarmalıdır. Bu isə onlardan yaradıcılıq və bədii zövq tələb edir.

Xörəklər formasından, iri-xırdalığından və rəngindən asılı olaraq cürbəcür qarnir (löküt), tərəvəz və göyərti ilə tərtibə salınır. Qarnirlər xörəklərin dad-tam keyfiyyətinə uyğun olaraq müxtəlifdir. Qəlyanaltıların, ət, ev və ov quşu və balıq xörəklərinin tərtibi də biri-digərindən fərqlənir.

Xörək elə tərtib olunmalıdır ki, əsas yemək qarnirlə və onun bəzək elementləri (göyərti, tərəvəz, limon və s.) ilə örtülməsin. Əsas xörək qarnirdən bir qədər hündür yerləşdirilməli, bəzək elementləri yanlarına düzülməlidir.

Xörəyi tərtibə saldıqda onun hansı qabda (boşqab, bulud, dövrə) stola verilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir və bu, xörəyin görünüşü və formasından asılıdır. Ev sahibəsi bilməlidir ki, gözəl qab-qacaq içərisində zövqlə tərtibə salınmış yemək stola cəlbedici görünüş verir, bu da öz növbəsində iştahanın artmasına və qəbul edilən qidanın həcminə və mənimsənilməsinə müsbət təsir göstərir.

Bütöv şəkildə bişirilmiş balıq xörəkləri (balıq-ləvəngi, duxovkada bişirilmiş balıq və s.) uzunsov oval formalı buludlarda və ya melixor qablarda süfrəyə verilməlidir. Dairəvi formalarda hazırlanmış paldalı ət və balıq qəlyanaltıları uyğun ölçülü boşqablarda süfrəyə qoyulmalıdır.

Süfrəyə əvvəlcədən düzülən qəlyanaltılar daha çox və zövqlə tərtibə salınır. Bu məqsədlə sitrus meyvələri, əsasən limon, turp, bişirilmiş yerkökü və çuğundur, zeytun, nar dənələri, xiyar, pomidor, şirin bibər, bişirilmiş yumurta və ətirli ədviyyəli göyərtilərdən (şüyüd, cəfəri, keşniş, kərəviz) istifadə olunur.

Limon və ya portağalın qabığında uzununa kəsiklər edib, sonra nazik dilimlər şəklində doğramaq lazımdır. Limon dilimləri ilə balıq məmulatı, paştetlər, buterbrodlar, portağal dilimləri ilə quş əti və buterbrodlar tərtibə salınır. Kokteyl və sərinləşdirici içkilər tökülmüş stəkan və badələrin qırağına portağal və ya limon dilimindən dekorativ bəzək verilir.

Məmulatın üstünə və ya bir qırağına xırda dairəvi turpları topa şəklində tökməklə, uzunsov turplardan «zanbaq», yumrulardan «gül» kəsməklə bəzəmək olar. Turpu sürtkəcin iri gözündən keçirib, kahı yarpağına tökərək quru xörəklərin yanına qoymaq olar.

Təzə, duza və sirkəyə qoyulmuş xiyardan xörəklər üçün yaraşıqlı bəzək materialı hazırlamaq mümkündür. Xiyarın səthində bıçaqla uzununa kəsiklər edib, dilim şəklində, dairəvi doğramaqla quru xörəklərin yanına düzmək olar. Xiyardan uzununa nazik dilimlər kəsib lentlər hazırlamaq və onları rulet kimi bükməklə, xiyarın uc hissəsindən zəng və ürək formalı bəzək düzəltməklə, xiyarı uzununa iki yerə kəsib, sonra nazik dilimləyib yelpik şəklində boşqabın qırağına düzməklə, iri xiyarlardan zənbil kəsib içərisini xırda yumru turplarla doldurmaqla xörəklərə yaraşıq vermək olar. Konservləşdirilmiş xiyardan da təzə xiyarda olduğu kimi bəzək materialı hazırlanır.

Pomidoru dairəvi dilim və ya sarımsaq dişi kimi hissələrə (4, 6, 8 və s.) bölüb xörəyin yanına düzmək ona yaraşıq verir. İri dairəvi formalı bərk pomidorların bir tərəfini qapaq şəklində kəsib, çay qaşığı ilə özəyini çıxarıb, içərisinə salat qoyub qapağının üstünə xama və mayonezlə nöqtələr qoyduqda göbələk forması almaq mümkündür. Bərk bişirilmiş yumurta və pomidorla da belə bəzək materialı hazırlamaq olar. İçi doldurulmuş pomidorla ət xörəkləri tərtibə salınır.

Duzlu suda bişirilmiş yerkökündən uzunsov lentlər, altıgüşə və vintvari formalar kəsilir. Yerkökünü kub şəklində də doğramaq olar. Bişirilib doğranmış çuğundurla siyənək, vetçina və quş ətinə bəzək verilir.

Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar müxtəlif formada doğranmış şirin bibərlə bəzədilir. Bişmiş yumurta dilim və dairəvi formada kəsilir, sarısının ortasına bir dənə qara istiot qoyulur, üzərinə xırda çərtilmiş göyərti səpilir. Bərk bişirilmiş yumurtadan gül formalı bəzək kəsib salatın üstünə qoyduqda, yumurta sarısını iki əlin arasında ovuntu alınana qədər əzişdirib salatın üstünə səpdikdə yaraşıqlı görünür.

Baş və göy soğandan müxtəlif bəzək materialı hazırlamaq mümkündür. Xörəkləri tərtibə salmaq üçün bir neçə qanad göyərti bütöv şəkildə boşqabın və ya buludun kənarlarına, əsas xörəyin üstünə qoyulur. İsti duru xörəkləri xırda çərtilmiş göyərti və xama ilə tərtibə salmaq olar. Çalınmış qaymaqla qiymələnmiş balıq xörəyini, mal ətindən ruleti, qaraciyərdən paşteti bəzəyirlər.

Tərtibə salınmış xörəklərin süfrəyə düzülməsi və ardıcıl şəkildə stola verilməsi də böyük məharət, bacarıq və zövq tələb edir. Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, bir qayda olaraq süfrəyə əvvəlcədən qoyulur. Lakin qonaqların gəlməsinə ən çoxu 1 saat qalmış bu işlər tamamlanmalıdır. Duru isti xörəkləri süfrəyə nahar dəstində olan iri şorba kasasında (şorbapur) vermək məsləhətdir. Əgər duru xörəyə xırda çərtilmiş göyərti və ya quru nanə səpiləcəksə, xörəyi boşqablara çəkməzdən qabaq onu şorba kasasına tökmək lazımdır.

Ət, balıq və quş ətindən quru xörəklər süfrəyə veriləndə yanına müxtəlif göyərti, turp, limon dilimləri, duza və sirkəyə qoyulmuş xiyar, çərtilmiş baş soğan qoyulmaqla tərtibə salınır. Bunların yanında sumaq, narşərab, acika, alçaşərab və s. tamlı qatmalar verilir.

Duru xörəklər süfrəyə veriləndə temperatur 75°C-dən, quru xörəklərinki isə 65°C-dən aşağı olmamalıdır.

QİDA QƏBULU MƏDƏNİYYƏTİ

Qida qəbulu mədəniyyəti dedikdə, stolun servizləşdirilməsi, aşxana priborlarından istifadə etməyi bacarmaq və süfrə arxasında özünü aparmaq mədəniyyəti başa düşülür. Bu işdə səriştəlik hər adam üçün istər adi və istərsə də bayram günlərində və ya ziyafətlərdə vərdiş halını almalıdır. Qida qəbulu mədəniyyəti insanın ümumi mədəni səviyyəsini xarakterizə edən bir göstəricidir. Stolun servizləşdirilməsi qida qəbulunun xarakterindən və vaxtından (səhər, nahar və şam yeməyi, ziyafət süfrəsi) asılı olaraq müxtəlifdir. Bir qayda olaraq, adi günlərdə ailə üzvləri mətbəxdə yeyib-içirlər.

Səhər yeməyi üçün stol hazırladıqda ona ağ kətan və ya pambıq parçadan süfrə salınır. Hər adam üçün bir qəlyanaltı boşqabı, onun sağ tərəfinə nəlbəkidə tutacağı sola olmaqla fincan və ya stəkan, nəlbəkiyə sağ tərəfdən çay qaşığı qoyulur. Çəngəl boşqabdan sol tərəfə dişləri yuxarı, bıçaq isə kəsən tərəfi boşqaba olmaqla sağ tərəfə qoyulur. İlıq bişirilən yumurta xüsusi yumurta qabında boşqabın üstünə və ya onun sağ tərəfinə qoyulur. Çay və qəhvə şəkərsiz hazırlanır, hər kəs öz istəyinə görə şəkər əlavə edir. Şəkər tikəşəkillidirsə, qənd qabının üstünə və ya yanına qənd maşası, toz-şəkərdirsə əlavə çay qaşığı qoyulur. Çay qaşığını çaya və ya qəhvəyə batırmadan toz-şəkər götürüb fincana və ya stəkana tökmək lazımdır. Qarışdırmaq üçün nəlbəkiyə qoyulmuş öz qaşığınızdan istifadə etməlisiniz.

Nahar süfrəsi hazırladıqda hər adama iki boşqab qoyulur. Duru xörək üçün nəzərdə tutulmuş dərin boşqab iri dayaz boşqabın içinə qoyulmalıdır. Boşqabın sağ tərəfinə tiyəsi

qaba olmaqla bıçaq, ağzı yuxarı xörək qaşığı qoyulur. Xörək qaşığının əl tutan yeri (sapı) sağa olmaqla boşqabın arxasına da qoymaq olar. Sol tərəfə dişləri yuxarı olmaqla çəngəl, ondan sonra xörək üçün xırda boşqab yerləşdirilir. Şirin xörək üçün qab nahar boşqabı ilə çarpaz sol tərəfə qoyulur. Desert və çay qaşığını nahar boşqabından sağ tərəfə yerləşdirmək lazımdır. Duru xörək üçün dərin boşqabları üst-üstə yığıb sahibəsi oturan yerə qoymaq daha yaxşıdır. Çünki onun üçün şorba kasasından qonaqlara yemək çəkmək asandır. Bunların yanına kiçik abgərdən qoyulmalıdır. Stola duz, istiot, hər adam üçün kətan parça və ya kağız dəsmal qoyulmalıdır. Kətan parçadan dəsmal yelpik, konusvari və üçkünc formada bükülüb çəngəllərin sol tərəfinə qoyulmalıdır. Əgər kağız dəsmaldan istifadə olunacaqsa, onları xüsusi qablar və ya stəkanlara səliqə ilə yerləşdirib stolun bir tərəfinə və ya ortaya qoymaq olar.

Süfrəyə qab-qacaq düzüldükdən sonra su və şərbətlər üçün badələr düzülür. Süfrəyə mineral su butulkada, şərbətlər isə qrafinlərdə qoyulur. Çörək fal-fal doğranıb çörək qabına yığılır, üstünə ağ dəsmal salınır.

Şam süfrəsi üçün stol səhər yeməyində olduğu kimi hazırlanır. Əgər şam yeməyində çay və qəhvə əvəzinə süd, qatıq, kefir, meyvə şirəsi veriləcəksə, onda süfrəyə fincan əvəzinə stəkan qoyulur. Bütün süfrələr üçün qab-qacaq və aşxana priborları elə yerləşdirilməlidir ki, sağ əllə istifadə olunanlar əsas boşqabın sağ tərəfində, sol əllə istifadə olunanlar isə sol tərəfində olsun. Boşqabları stolun kənarlarından 2 sm aralı yerləşdirmək lazımdır.

Ziyafət stolunu onun təyinatından asılı olaraq müxtəlif cür hazırlamaq olar. Məsələn, ad günü üçün nahar stolu, toy məclisi üçün, kiçik ziyafət üçün çay və qəhvə stolu, gənclər üçün kokteyl süfrəsi və s.

Soyuq qəlyanaltı verməklə nahar süfrəsi ailədəki müəyyən bir şənlik, ad günü və başqa səbəblərdən təşkil olunur. Azərbaycanlılar, bir qayda olaraq, ad günündə və ailə ziyafətlərində duru xörək vermirlər. Plov yanında dovğa kasalarda, nazik çay stəkanlarında və ya iri şorba kasalarında verilir. Ona görə də hər adam üçün ayrıca dərin boşqab qoyulmur. Dovğanı kiçik piyalələrə töküb plovdan sonra yeyirlər. Belə güman edilir ki, turş qatıqdan göyərti əlavə edilməklə hazırlanmış dovğa plovun həzminə və mənimsənilməsinə kömək edir.

Ziyafət stoluna təmiz, səliqə ilə ütülənmiş ağ süfrə salınır. Süfrənin üstünə şəffaf polietilen pərdə salmaq məsləhət deyil. Lakin müasir dövrdə süfrəyə ləkə düşüb çirklənməməsi üçün bundan geniş istifadə edirlər.

Stola çox da iri olmayan vazada gül qoyulmalıdır. Bu, stola təntənəli bayram əhval-ruhiyyəsi və yaraşıq verir.

Stolu zövqlə servizləşdirmək lazımdır. Qonaqlar üçün qab-qacaq və nahar priborları bir sıradan düzülür. Hər adam üçün iri dayaz boşqab, onun üstündən də qəlyanaltı üçün kiçik dayaz boşqab qoyulur. Əgər ziyafət stoluna duru xörək verilməsi də nəzərdə tutulursa, süfrəyə əvvəlcədən iri dayaz boşqabın içinə dərin boşqab da qoyulmalıdır. Əgər 3 cür quru xörək veriləcəksə, boşqabın sağ tərəfinə bıçaq və xörək qaşığı, sol tərəfinə isə çəngəl qoyulur. Bir qaşıq və çəngəl isə boşqabın arxasında yerləşdirilir. Dəsmal üçkünc və ya konusvari bükülüb boşqaba qoyulur. Dörd cür xörək veriləcəksə, əlavə olaraq bir bıçaq və çəngəl (balıq xörəyi üçün) çarpaz şəkildə nimçənin üstünə qoyulur. Əgər əsas xörəklərdən sonra süfrəyə desert veriləcəksə, desert priborlarını süfrəni yığışdırdıqdan sonra (əsas yeməkdən sonra) düzmək lazımdır.

Nimçənin arxasında su və şərbət üçün badə, spirtli içki üçün kiçik qədəh qoyulur. Soyuq qəlyanaltılar, göyərti, duz və istiot, sonradan verilən isti xörəklər süfrəyə elə düzülməlidir ki, süfrə arxasında oturan hər bir adam xoşuna gələn yeməyi asanlıqla götürə bilsin. Hündür ayaqlı vazalardakı yeməklər stolun mərkəzinə, yastıları isə servizlərin yanına yerləşdirilir. Hər xörəyi paylamaq üçün əlavə qaşıq qoyulmalıdır. Souslar onların müşayiət etdikləri xörəklərlə birlikdə stola verilməlidir. Süfrəyə bir neçə yerdə sümük və qalıqlar üçün boş nimçələr və yastı külqabı qoyulur. Çörəyi fal-fal doğrayıb qonaqlar stol arxasında oturandan sonra, daha doğrusu yeməyə başlayanda gətirmək lazımdır. Gül və meyvə vazalarını stolun uzunu boyu düzmək daha yaxşıdır. Lakin süfrəni çox da basırıq etmək

məsləhət görülmür. Hətta soyuq qəlyanaltıları xörəklər yeyildikcə süfrəyə vermək və boşalan qabları dərhal yığışdırmaq lazımdır.

Xörəklərin verilməsinin və yeyilməsinin müəyyən ardıcıllığı olmalıdır. Əvvəlcə balıqdan hazırlanmış duzlu və az duzlu qəlyanaltılar verilir. Balıq qəlyanaltıları yeyildikdən sonra qəlyanaltı boşqabı dəyişdirilməlidir. Sonra ətdən və tərəvəzdən hazırlanmış qəlyanaltılar və isti xörəklər verilir.

İkinci isti xörək verilməzdən qabaq bir qədər tənəffüs etmək yaxşıdır. Bu müddətdə ev sahibəsi stola əl gəzdirir, artıq və boşalan qabları yığışdırır, qonaqlar isə rəqs edir, kişilər papiros çəkmək üçün dəhlizə və ya eyvana çıxa bilərlər.

Təzə, duza və sirkəyə qoyulmuş tərəvəzlər stolda saxlanılmaqla bütün qəlyanaltılar yığışdırılır. Əgər isti xörəklər bir neçə çeşiddə hazırlanıbsa, onda əvvəlcə balıq xörəyi, sonra ət xörəyi və nəhayət axırda plov verilir. Lakin qidalı qəlyanaltıdan sonra plov və ya isti xörək verilməsi daha yaxşıdır. Plovdan sonra dovğa vermək məsləhətdir. Əgər xörək süfrəsindən sonra desert süfrəsi açılması nəzərdə tutulursa, onda isti xörəklərin sayı minimuma endirilir.

Desert yeməklər və isti içkilər verməzdən qabaq stoldan bütün yemək qalıqları və qab-qacaq yığılmalıdır. Sonra stola tort, pirojna, konfet qoyulur və yalnız bundan sonra isti içkilər (çay, qəhvə) verilir. Əgər stol tam yığışdırılmayıbsa, desert üçün boşqablar üst-üstə stolun bir tərəfinə qoyulur. Əsas yeməkdən sonra stol tam yığışdırılmışsa, onda hər adama isti içkinin sol tərəfindən bir kiçik boşqab qoyulur.

Desert kimi verilən xörəklər (kisel, kompot) stəkanlarda ağzı enli iri badələrdə, bəzi xörəklər (sucuq, firni) xırda nimçələrdə verilir. Şirin xörəkləri qonaqlara sağ tərəfdən verirlər. Meyvələr təmiz yuyulub, silinib iri vazalara yığılır. Alma, armud, üzüm və gavalı qarışıq halda, portağal və naringi ayrıca vazada süfrəyə qoyulur. Giləmeyvələri xırda boşqablarda və kremankalarda (ayaqlı xırda dəmir vaza) verirlər. Çiyələk, moruq və başqa giləmeyvələr toz-şəkərlə, süd və qaymaqla verilə bilər. Bu zaman şəkər, süd və qaymaq ayrıca qabda süfrəyə qoyulmalıdır.

Qəhvə və çay süfrəsinin hazırlanmasının da özünəməxsus xüsusiyyətləri var. Qəhvə süfrəsinə qonağı axşam saat 17-dən 19-a kimi, çay süfrəsinə isə saat 20-yə qədər dəvət etmək olar. Stola zərif çalarlı gülləri olan süfrə salınır. Qəhvə stolunu güllə və şam yandırılmış şamdanla bəzəmək olar. Çay və qəhvə süfrəsinə xırda buterbrod, piroq, biskvit, keks, tort, peçenye, konfet, şirin badam, qoz, qovrulmuş fındıq və yerfındığı, müxtəlif meyvə və giləmeyvələr qoyulur. Süfrəyə həmçinin qutuda şokolad konfeti, şəkər kirşanı ilə çiyələk, qaymaq və dondurma, çay yanında bal, müxtəlif mürəbbələr, qəhvə yanında süd və qaymaq, hər iki halda isə limon vermək olar.

Qəhvə içməzdən əvvəl qonaqlara isti qəlyanaltı və ya salat təklif edilə bilər. Qəhvə süfrəsinə müxtəlif şirələr, mineral su qoyulması məsləhətdir. Çay yanında isə müxtəlif içlikli blinçiklər, qədaib (omlet) vermək olar.

Çay və qəhvə süfrəsinin servizləşdirilməsi menyudan asılıdır. Hər adam üçün desert boşqab qoyulur. Desert üçün bıçaq və çəngəl boşqabın yanına, meyvə üçün priborlar isə boşqabın arxasına qoyulur. Zövqlə qatlanmış kətan dəsmal boşqabın içinə və ya yanına qoyulur. Çay stolunda samovar varsa, onu ev sahibəsinin sol tərəfində yerləşdirirlər. Dəm çayniki və nəlbəkili fincanlar samovarın yanına düzülür. Çay və qəhvə süfrəsi arxasında ən çoxu 3 saat oturmaq olar.

Uşaq şənlikləri üçün ziyafət süfrəsi hazırlamaq xüsusi diqqət tələb edir. Uşaqlar bayram süfrəsini, xüsusən ad günü keçirməyi xoşlayırlar. Valideynlər ad gününə uşağın xahişi ilə yoldaşlarından hansının çağırılmasını soruşmalı və onların valideynlərinə xəbər verməklə ad gününə dəvət etməlidirlər. Uşaqların ad gününü günorta vaxtı keçirmək daha əlverişlidir.

Uşaqlar üçün ziyafət süfrəsinə güllü süfrə salınır. Hər uşaq üçün süfrə arxasında ayrıca yer nəzərdə tutulur. Boşqaba və ya onun arxasına uşağın (qonağın) adı yazılmış kiçik vərəq qoyulur. Ad günü qeyd olunan uşağın stolu lentlə bəzənir, çəngəl və ya çay qaşığına

qırmızı lent bağlamaq olar. Stola kiçik vazada gül qoyulur. Otağı şarla və rəngli kağızlardan hazırlanmış lentlərlə bəzəmək olar.

Uşaqlar üçün süfrəyə buterbrodlar, salat, yumurta, xiyar və pomidordan hazırlanmış formalı qəlyanaltılar verilir. Süfrəyə elə xörəklər verilməlidir ki, onları bıçaq işlətmədən çəngəllə yemək mümkün olsun. Uşaqların süfrəsində lazımi qədər şirə və sərinləşdirici içkilər olmalıdır. Əsas yeməkdən sonra südlü kokteyl, dondurma, meyvə-giləmeyvə və yaxud çayla şirniyyat vermək olar. Tortun üstünə uşağın yaşı qədər şam düzülüb süfrəyə verildikdə yandırılır. Əgər uşaqların ad gününə yaşlılar da dəvət olunubsa, onlar üçün ayrıca stol olmalıdır.

Uşaqlar kiçik yaşlarından qida qəbulu mədəniyyətini və süfrə arxasında özünü aparmağı öyrənməlidirlər. Əsas məsələ ondadır ki, uşaqlar yeməyi yaxşı çeynəməli, səliqə ilə yeməyi, çörəyi kənara tökməmək şərtilə aşxana priborlarından düzgün istifadə etməyi bacarmalıdırlar. Uşaqlarda çörəyə qənaətcil münasibət aşılanmalıdır. Çörəyi xırdalamağa, ovmağa, dişlənmiş tikəni stolda yeməmiş saxlamağa icazə verilməməlidir.

Qonaq qəbul etməyi və onlar üçün menyu tərtib etməyi də bacarmaq lazımdır. Bu işdə hər kəsin öz təcrübəsi olur. Bayram və ziyafət süfrələri xüsusi ciddiliklə hazırlanmalıdır. Müxtəlif xörəklərlə stolu doldurmaq məsləhət görülmür. Xörəklərin sayı çox olduqda onların hazırlanma miqdarı azaldılmalıdır. Bir nəfər üçün nahar süfrəsinə orta hesabla 300 q həlim (bulyon) və ya duru xörək, ət və ya balıq – 150 q, tərəvəz və ya yarmadan qarnir (löküt) – 200 q, şirin çörək – 1 pay, meyvə-giləmeyvə – 150-200 q verilməlidir.

Çalışmaq lazımdır ki, stol arxasında oturmaq rahat olsun. Aşxana priborları biri digərindən təxminən 60 sm aralı qoyulmalıdır. Bütün qab-qacaq təmiz, quru olmalıdır. Boşqabı və buludları alt tərəfdən və baş barmağı qırağından tutmaqla götürmək lazımdır. Çalışmaq lazımdır ki, barmaq xörəyə dəyməsin. İçkilər olan qabı altdan və ya tutacağından tutub götürürlər.

Ev sahibəsi kiçik məclislərdə qonaqlara özü qulluq edir. O, özündən solda oturanlara birinci xörək çəkir, onlar isə çəkilmiş xörəyi başqalarına ötürürlər. Böyük məclislərdə xüsusi xörəkpaylayanlar olur, lakin ev sahibəsi ayrıca süfrəyə nəzarət etməklə nə lazım olduğunu və ya nəyin çatışmadığını öyrənir. Süfrə başında adam çox olduqda kişilər qadınların boşqabına xörək qoyurlar.

Məclisdəkilərin hamısına xörək paylanandan sonra ev sahibəsi və ya masabəyi onları yeməyə dəvət edir. Yeməyə «Bismillahir-rəhmanirrəhim» deməklə başlamaq lazımdır.

Əgər məclisdə qonaq çoxdursa, hamıya xidmət edilməsini gözləmədən yeməyə başlamaq olar. Üstünüzə xörək qırıntıları düşməsin deyə, qarşınızdakı salfeti dizinizin üstünə sərin. Stol arxasından qalxmazdan əvvəl salfeti boşqabın sağ tərəfinə, boşqab götürülmüşsə ortaya qoymaq lazımdır. Bu zaman salfeti səliqə ilə bükmək tələb olunmur.

Duru xörəklər dərin boşqabda, həlimlər və püreyəbənzər şorbalar isə iri fincanlarda süfrəyə verilə bilər. Duru xörəyi soyutmaq üçün onu üfürmək məsləhət görülmür. İsti xörəyi qaşıqla qarışdırmaqla soyutmaq və az-az yemək məsləhətdir. Duru xörəyi birbaşa içmək də olar. Duru xörəyin içində ağıza bütöv qoyula bilməyən tikələr olmamalıdır. Lakin bəzi xörəklərdə iri kartof, tərəvəz və ya xəmir tikəsi olduqda, onları ehmalca qaşıqla doğrayıb az-az yemək lazımdır. Axıra yaxın boşqabı özünüzdən əks tərəfə əyməklə xörəyinizi tam yeməyə çalışın. Duru xörək yeyildikdən sonra dərin boşqab və xörək qaşıqları süfrədən yığışdırılır.

Quru ət, quş və balıq xörəklərini çəngəl və bıçaqla yeyirlər. Əgər boşqabın yanında bir neçə çəngəl-bıçaq qoyulmuşsa, əvvəlcə boşqaba daha yaxın olanı istifadə edilməlidir. Çəngəl-bıçaq boşqaba maili şəkildə tutulmalıdır. Yemək zamanı çəngəli sol, bıçağı isə sağ əldə tutmaq lazımdır. Boşqabdakı ət tikəsini birbaşa doğramaq və sonra çəngəllə yemək düzgün deyil. Bıçaq və çəngəllə yeyərkən ancaq çəngəldən istifadə edilən vaxt belə onların hər ikisini həmişə əldə tutmaq lazımdır. Bunun üçün lazımi tikəni bıçaqla azacıq çəngələ tərəf yönəltmək kifayətdir.

Çəngəllə doğramaq mümkün olan xörəyi (kotlet, lüləkabab, küftə və s.) bıçaqla kəsmək düzgün deyil. Çörək və badə götürmək istədikdə çəngəlin qabarıq tərəfi yuxarı,

bıçağın isə tiyəsi sola olmaqla boşqaba çarpaz şəkildə qoyurlar. Çalışmaq lazımdır ki, çəngəl və bıçaq yerə düşməsin.

Quş ətini də bıçağın və çəngəlin köməyi ilə yemək olar. Lakin quş ətini, xüsusən tabakanı əllə yemək daha yaxşıdır (rahatdır) və bu qəbahət sayılmır.

Balığı xüsusi balıq bıçaqları ilə də yeyirlər. Balıq bıçağından sümüyü və tıxları ayırmaq üçün istifadə edilir. Əgər ağzınızdan balığın tıxını çıxarmaq istəyirsinizsə, onu ehtiyatla çəngəllə, oradan da boşqaba qoymaq lazımdır.

Ətin və quşun yanında verilən salatları və qarnirləri böyük boşqabdan qaşığın və çəngəlin köməyi ilə götürüb balaca boşqaba qoyurlar.

Çörəyi ümumi qabdan əllə götürüb kiçik tikələrə qopararaq yeyirlər. Çörək dilimini süfrə arxasında dişləyib yemək yaxşı deyil.

Yağı çörəyə çəkmək üçün sol əllə çörək dilimini tutur və sağ əldəki bıçaqla yağ götürüb yaxırlar. Stolda xüsusi yağ bıçağı olmazsa, başqa bıçaqdan istifadə edin. Yağı, mürəbbəni və ya cemi əvvəlcə qarşınızdakı desert boşqaba qoyub sonra çörəyə çəksəniz yaxşıdır. Pendiri, kolbasanı boşqabınıza çəngəllə qoyub çəngəl-bıçaqla yeyin.

Pendiri süfrəyə verməzdən qabaq bükücü materiallardan təmizləmək və doğramaq lazımdır. Pendiri xüsusi çəngəllə götürüb boşqaba qoyurlar. Oradan da pendiri çörək diliminə bıçaqla çəkirlər.

Kolbasanı süfrəyə verməzdən qabaq qabığını təmizləyir, dilimlərə doğrayırlar. Əgər kolbasa təmizlənmədən stola verilmişsə, qarşınızdakı boşqabda çəngəllə kolbasanı tutaraq bıçaqla qabığını kəsib kənar etmək lazımdır. Təbii bağırsaqlarda hazırlanmış nazik qabıqlı sosiska və ovçu kolbasasının qabığı soyulmur.

Qaraciyər paştetini çəngəl və ya çay qaşığı ilə yeyirlər.

Bütün konservlərdən fərqli olaraq qara kürünü süfrəyə bankada da vermək olar. Çörək diliminə əvvəlcə nazik kərə yağı, sonra limon şirəsi ilə isladılmış bıçaqla kürü çəkmək lazımdır.

Kompotu süfrəyə xüsusi kompot qablarında, badələrdə və ya stəkanlarda verirlər. Əgər kompot üçün stola əvvəlcədən qaşıq qoyulmayıbsa, kompotla birlikdə nəlbəkiyə qoyub verirlər. Kompotdan meyvələrin tumunu ağızdan ehmalca qaşığa, oradan da nəlbəkiyə qoyurlar. Kompotla dolu stəkan və ya piyalə sol əllə tutulmalıdır. Kompotun şirəsini birbaşa içmək olar.

Tort və piroq süfrəyə doğranmış halda verilir. Tort tikələrini öz boşqabınıza qoyub desert qaşıqla, pirojnaları xüsusi çəngəllə yeyin. Tez ovulan quru pirojnaları əllə götürüb yemək olar.

Peçenyeni tikə-tikə sındıraraq yeməli. Çox yağlı və kiçik peçenyelər pirojna çəngəli ilə yeyilir.

Çayı tələsmədən, kiçik udumlarla içmək lazımdır. Çayı çox soyutmaq məsləhət görülmür, çünki soyuq çay dadsız olur. Çay stoluna müxtəlif mürəbbə, konfet, peçenye, tort, qoz və fındıq qoymaq olar. Çay və qəhvə süfrəsini ət və balıq xörəkləri və qəlyanaltılarla doldurmaq olmaz. Təzə meyvələri süfrəyə verməzdən əvvəl yaxşı yuyub səliqə ilə vazalara yığırlar. Alma və armudu boşqabda 4 və ya 8 dilimə bölüb, özəyini çıxarır və yaxud qabığını soyur və dilimləyib yeyirlər.

Gavalını əllə yarı bölüb çəyirdəyini çıxarırlar. Xırda gavalını barmaqla sıxıb partladır, bıçaqla çəyirdəyini kənar edirlər. Albalının, gilasın və üzümün tumunu, həmçinin qalınqabıq üzümün qabığını nəzərə çarpmadan çıxarıb boşqabın bir qırağına qoyurlar. Gilas və albalını süfrəyə saplaqlı, hətta bir neçə yarpaqla birlikdə verdikdə gözəl görünür.

Portağalı sol əllə tutub qabığını 6-8 dilimə bölür və soyurlar. Soyulmuş portağalı dilimləyir, tumlarını bıçaqla çıxarırlar. Portağal dilimləri bütöv olduqda (zədələnmədikdə) başqalarına təklif oluna bilər.

Naringinin qabığı nazik olduğundan əllə soyub dilimləyirlər. Tumlarını nəzərə çarpmadan çıxarıb boşqaba qoyurlar.

Qarpız və qovunu dilimləyib iri boşqabda süfrəyə verirlər. Desert boşqabda qarpız çəngəllə, qovun isə çəngəl-bıçaqla yeyilir.

Şaftalını sol əllə götürüb dairəvi formada bıçaqla kəsib 2 yerə ayırır və bıçaqla çəyirdəyini çıxarırlar. Yarı bölünmüş şaftalını dişləyib yeyirlər. Ərik şaftalıdan kiçik olduğu üçün onu yarı bölüb birbaşa yemək olar.

Bananı sol əllə tutub bıçaqla yarısına qədər soyur və dilimləyib yeyirlər, o biri yarısını axıra qədər tədricən soyaraq az-az yeyirlər. İngiltərədə bananı soyub desert boşqaba qoyur, sonra çəngəllə yeyirlər. Bananın qabığını başqa meyvələr kimi qarşınızdakı boşqaba qoymalısınız.

Ananasın qabığını süfrə başında təmizləyib dilimləyirlər ki, ətri otağa yayılsın. Kəsilmiş dilimlər şəffaf boşqabda stol boyu qonaqlara təklif edilir. Ananas dilimləri desert boşqaba qoyulub meyvə bıçağı və çəngəllə və ya yaxud çay qaşığı ilə yeyilir.

Yapon xurmasını (Korolyok sortu) bıçaqla boşqabda iki yerə bölüb çay qaşığı ilə yeyirlər. Tumu qaşıqla kənar edilir.

Giləmeyvələri pay şəklində boşqablara qoyub süfrəyə verirlər, əks halda onlar (əsasən, moruq və çiyələk) əzilir. Giləmeyvələrin üstünə şəkər səpilir və çay qaşığı ilə yeyilir. Ziyafət və şənlik məclislərində giləmeyvələri çalınmış qaymaqla süfrəyə vermək daha yaxşıdır.

Qoz və fındıq süfrəyə ləpələnmiş və ya qabıqlı verilir. Qabıqlı qoz xüsusi qozsındıranla sındırılır, ləpəsi əllə götürülüb yeyilir. Fındıq ləpəsini və yerfındığını qovrulmuş halda süfrəyə vermək yaxşıdır.

Kişmiş süfrəyə verilməzdən əvvəl soyuq su ilə 1-2 dəfə yuyulmalı, süzgəcdən suyu süzüldükdən sonra otaq temperaturunda sərilib qurudulmalıdır. Kişmiş və digər quru meyvələr ümumi qabdan xörək qaşığı ilə götürülüb desert boşqaba qoyulur, əllə yeyilir.

Əgər stol arxasında bir meyvəni yarı bölüb yeməlisinizsə, onda yoldaşınıza yaxşı və iri tikəni təklif etməlisiniz. Özünüzə saplaqlı, özəkli və çəyirdəkli hissəsini saxlamalısınız.

Meyvə-giləmeyvə süfrə arxasında elə yeyilməlidir ki, kənardakıların əhvalı və iştahı pozulmasın. Alma, armud, şaftalı, ərik və iri gavalıları baş, şəhadət və orta barmaqla bütöv və ya yarım dilim şəklində tutub dişləyib yemək olar. Meyvə yeyildikdən sonra ağız kağız salfetka ilə silinir.

Böyük məclisdə masabəyi salfeti stolun üstünə qoyub, stol arxasından qalxdıqda nahar bitmiş hesab edilir. Yalnız bundan sonra qonaqlar öz salfetlərini stolun üstünə qoyub qalxa bilərlər.

Ümumiyyətlə, yeyib qurtardıqdan sonra «Əlhəmdülillah» deyib çəngəl-bıçağı paralel şəkildə dəstəyi sağa olmaqla boşqabın üstünə qoyurlar. Çəngəlin dişləri yuxarı olmalıdır.

Stol arxasından durarkən kişilər yanlarındakı qadınlara ayağa qalxmaqda kömək edir, onların stolunu kənara çəkirlər.

AZƏRBAYCAN XÖRƏKLƏRİNİN RESEPTLƏRİ VƏ HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASI

Azərbaycan xörəkləri xammalından, hazırlanma texnologiyasından, ilin fəslindən və günün hansı vaxtında yeyilməsindən asılı olaraq müxtəlifdir. Kitabda verilən xörəklərin reseptləri 4 pay üçün nəzərdə tutulmuşdur. Hər kəs öz zövqündən, maddi imkanından asılı olaraq reseptdə göstərilən xammalların miqdarını dəyişə bilər.

Reseptlərin əksəriyyəti müxtəlif bölgələrdə şifahi sorğu keçirməklə dəqiqləşdirilmiş və eyni zamanda bu vaxta qədər Azərbaycan kulinariyasına aid dərc edilmiş kitablardan yaradıcı surətdə istifadə edilməklə yazılmışdır. Bunlar kütləvi iaşə və qapalı təşkilatların müəssisələri üçün nəzərdə tutulmamışdır. Göstərilən məhsullar və onların keyfiyyəti qüvvədə olan standartların tələbinə uyğun verilmişdir.

Duz, istiot, darçın, dəfnə yarpağı və s. bu kimi ədviyyə və tamlı qatmaların miqdarı bir çox hallarda göstərilmir. Bir qayda olaraq, ədviyyələrin və tamlı qatmaların miqdarı az olub, zövqə və dada görə əlavə edilir. Çalışmaq lazımdır ki, həmişə xörəyə duz normadan bir qədər az tökülsün. Xörək süfrəyə verilərkən hər kəs öz istəyindən asılı olaraq duz əlavə edə bilər.

Reseptlərdə verilmiş məhsulların qramla miqdarını adi ölçülərlə – stəkan, çay qaşığı, xörək qaşığı, desert qaşığı, ədəd, dəstə və s. göstərmək üçün xüsusi cədvəldən istifadə edə bilərsiniz.

Reseptlərdə verilmiş mətnlərdə aşağıdakı qısaltmalar verilmişdir:

dəq – dəqiqə	st – stəkan
san – saniyə	əd – ədəd
l – litr	x.q. – xörək qaşığı
sm – santimetr	d.q. – desert qaşığı
mm – millimetr	ç.q. – çay qaşığı

SALATLAR VƏ QƏLYANALTILAR

Azərbaycan mətbəxində salat və qəlyanaltıların əksəriyyəti təzə xiyar, pomidor və göyərtidən hazırlanır. Müxtəlif göyərtilər – kəvər, göy soğan, vəzəri, turp, reyhan, nanə və s. süfrəyə ayrıca da verilir. Yeri gəlmişkən, qeyd edək ki, göyərti Azərbaycan restoranlarının menyusuna sərbəst xörək-qəlyanaltı kimi daxildir. Xırda xiyar və pomidoru bəzən yaraşıq üçün süfrəyə bütöv halda qoyurlar. Uzunmüddətli banket və başqa təntənəli ziyafət zamanı onlar xarici görünüşünü itirmir.

Qəlyanaltı kimi süfrəyə müxtəlif tutmalar və şorabalar da verilir. Azərbaycanlılar salatı və qəlyanaltıları əsas xörəyin yanında yeməyi xoşlayırlar. Onlara bitki yağı tökülmür. Təzə xiyar və pomidordan hazırlanmış salatlara bəzən sirkə, abqora tökülür, limon və ya nar sıxılır.

Müasir dövrdə Azərbaycan mətbəxi müxtəlif salat, vineqret və başqa qəlyanaltılarla zənginləşdirilmişdir. Kulinarlarımız öz reseptləri əsasında «Xəzər», «Azərbaycan», «Bahar» və bir çox yüksək qidalılığa malik yeni salat və qəlyanaltılar hazırlayırlar. O cümlədən «Paytaxt» salatı, vineqret və müxtəlif soyuq xörəklər də geniş yayılmışdır. Bütün bunlar kulinar məmulatlarının çeşidini rəngarəng etmişdir.

Salat və qəlyanaltıların hazırlanmasında təzə, konservləşdirilmiş, tez dondurulmuş tərəvəz və meyvələrdən, yumurta, ət, balıq məhsullarından, müxtəlif tamlı qatmalardan, mayonez, xama, bitki yağı və kulinar souslarından istifadə edilir.

Salat və qəlyanaltıları hazırladıqda, əsasən aşağıdakılara ciddi əməl olunmalıdır:

1. İstifadə ediləcək ət, balıq, kartof, yumurta və başqa məhsullar əvvəlcədən bişirilməli, yeyilməyən hissələrdən təmizlənməlidir;
2. Bütün tərəvəzlər və göyərtilər təmizlənməli, yuyulmalı və suyu süzülmək üçün süzgəcə yığılmalıdır;

3. Hər bir mətbəxdə (evdə) salat və qəlyanaltıları hazırlamaq üçün xüsusi taxta olmalıdır. Həmin taxtada çiy ət, balıq və başqa yuyulmamış tərəvəz və göyərti doğranmamalıdır;
4. Reseptdə nəzərdə tutulan bütün məhsullar isti və soyuq emaldan keçirilməli, təmizlənməli və hazır yığılmalıdır;
5. Salat və qəlyanaltıları hazırladıqdan sonra bir daha isti emaldan keçirilmədiyi üçün istifadə olunan qablar, bıçaq, taxta lövhələr və həmçinin aşpazın əlləri təmiz olmalıdır;
6. Salat və vineqretə bitki yağı, xama, mayonez və başqa tamlı qatmalar, onları tərtibə salıb süfrəyə verməzdən 1 saatdan tez olmayaraq qatılmalıdır;
7. Salatların, vineqretin və digər soyuq xörəklərin tərtibinə fikir verilməlidir, çünki həmin xörəklər süfrənin yaraşıqlı, təravətli və xoş görünüşlü olması üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir;
8. Xama və mayonez, eləcə də bişmiş ət, balıq və yumurta qatılmış salatları və digər soyuq xörəkləri otaq temperaturunda 8 saatdan, soyuducuda isə 36 saatdan çox saxlamaq olmaz;
9. Salata əlavə olunacaq xama çox durudursa, onu 3-4 saat əvvəl kətan dəsmaldan süzüb, artıq zərdabını kənar etmək lazımdır ki, salat su salmasın. Həmin zərdabı dovğa bişirərkən ona qatmaq və yaxud plov üçün düyü bişirdikdə dinaba qatmaq daha yaxşıdır.

Reseptlərdə göstərilən göyərtilərin miqdarını orta hesabla aşağıdakı kimi müəyyən etmək olar:

100-80 q göyərti – 1 dəstə;
50-60 q göyərti – yarım dəstə;
20-30 q göyərti – dörddəbir dəstə;
5-10 q göyərti – 1-2 qənəd.

Salat və vineqretlər

«Xəzər» salatı.

Nərə balığı – 375 q, zəif duzlu somqa balığı – 55 q, dənəvər kürü – 30 q, kartof – 160 q, təzə xiyar – 180 q, xama – 160 q, kahı – 55 q, limon – 1 ədəd, tərxun – 55 q, istiot, duz.

Balığı bişirib qabığını və qığırdaqlarını təmizləyirlər. Doğranmış tərəvəzləri xama ilə qarışdırıb təpəcik şəklində boşqaba tökür, üzərini uzun dilimlərə bölünmüş nərə balığı, kahı yarpaqları, tərxun, kisəcik şəklində bükülüb içərisinə dənəvər kürü qoyulmuş xiyar və somqa ilə bəzəyirlər.

«Azərbaycan» salatı - 1

Pomidor – 250 q, xiyar – 200 q, göy soğan – 50 q, baş soğan – 80 q, qırmızı turp – 150 q, xama – 100 q, şüyüd, istiot, duz.

Pomidor, xiyar və qırmızı turp nazik dairələr şəklində doğranıb boşqaba qoyulur. Ortasına doğranmış göy soğan tökülür. Baş soğan halqavari doğranıb, pomidorun üstünə düzülür, duz, istiot vurulur və xama əlavə edilir. Üzərinə doğranmış şüyüd səpilir, kənarlarına yaşıl kahı yarpağı düzülür.

«Azərbaycan» salatı - 2

Pomidor – 120 q, xiyar – 120 q, kahı – 100 q, şirin istiot – 60 , göy soğan – 60 q, nar – 60 q, zeytun yağı – 40 q, bir limonun şirəsi, duz, istiot.

Pomidor, xiyar və şirin istiot kub şəklində doğranır. Üstünə xırda doğranmış göy soğan və ya baş soğan əlavə edilir. Qarışdırılıb salat boşqabına yığılır. Gülöyşə nar

dənələnib salatın üstünə səpilir. Üzərinə limon şirəsi qatılmış zeytun yağı tökülür, kahı yarpağı ilə bəzədilir.

«Nar» salatı

Baş soğan – 400 q, nar – 400 q, keşniş – 40 q, duz.

Orta irilikdə baş soğanı təmizləyib, eninə nazik halqavari doğrayırlar. Doğranmış soğanı boşqaba düzür, üzərinə nar sıxır və nar dənələri ilə qarışdırıb duz əlavə edirlər. Üzərinə xırda doğranmış keşniş səpilir.

«Bahar» salatı

Turp (ağ və ya qırmızı) – 400 q, yumurta – 2 ədəd, xiyar – 150 q, yerkökü – 150 q, yaşıl kahı – 40 q, duz.

Turpun qabığı soyulur, nazik dilimlərə doğranır və təpəcik şəklində boşqaba yığılır, dairəvi kəsilmiş xiyar, yerkökü, dilimlərə kəsilmiş bişmiş yumurta və kahı ilə bəzədilir. Üstünə şüyüd səpilir. Mərkəzinə gül formasında kəsilmiş turp qoyulur.

Qırmızı kürü ilə salat

Yumurta – 3 ədəd, kürü – 80 q, xiyar və pomidor – 80 q, yaşıl kahı – 40 q, göy soğan – 80 q, duz.

Bərk bişirilmiş yumurta başlardan kəsilib çəllək formasına salınır. Yumurtanın bir tərəfindən qaşıqla sarısı çıxarılır və yerinə təpəcik şəklində qırmızı kürü yerləşdirilib boşqaba qoyulur. Yumurtanın kənarları yaşıl kahı yarpağı, xiyar dilimləri, təzə pomidor və göy soğanla bəzədilir.

Pomidor salatı

Pomidor – 500 q, göy soğan – 250 q və yaxud baş soğan – 200 q, xama – 200 q, şüyüd və ya cəfəri – 80 q, duz, istiot. Xama əvəzinə mayonez və ya tərəvəz salatları üçün xama sousu götürülə bilər.

Pomidor və soğan halqavari nazik dilimlərə doğranır, boşqaba düzülüb üstünə duz və istiot səpilir, xama əlavə edilib xırda doğranmış şüyüd və ya cəfəri ilə bəzədilir.

«Yay» salatı

Faraş kartof – 160 q, təzə xiyar – 200 q, pomidor – 200 q, göy soğan – 150 q, konservləşdirilmiş göy noxud – 150 q, yumurta – 4 ədəd, xama – 250 q, cəfəri – 40 q, duz, istiot.

Bişirilib təmizlənmiş kartof, göy soğan və göyərti xırda-xırda doğranır, göy noxud, xama, duz, istiot əlavə edilib qarışdırılır və boşqaba təpəcik şəklində yığılır. Tərtibə salarkən salatı bişmiş yumurta dilimləri, xiyar, pomidor dilimləri və göyərti ilə bəzəyirlər.

«Bakı» vinegreti.

Kartof – 600 q, aşxana çuğunduru – 200 q və ya 4 ədəd, yerkökü – 2 ədəd, duzlu xiyar – 200 q, baş soğan – 2 ədəd və ya göy soğan – 200 q, şoraba kələm – 200 q, qırmızı lobya – 200 q, cəfəri – 40 q, bitki yağı – 4,5 x.q., duz, istiot.

Bişirilib təmizlənmiş kartof, çuğundur, yerkökü, həmçinin duzlu xiyar kub şəklində, soğan və göyərti isə xırda doğranır, kələmin suyu sıxılıb xırdalanır, bişmiş lobya, duz, istiot vurulur, qarışdırılır və duzuna baxılır. Sonra bitki yağı (zeytun, qarğıdalı və yaxud günəbaxan) əlavə edilib yaxşı qarışdırılır və təpəcik şəklində boşqaba yığılır.



Balıar salatı



Badımcan kürüsü



Çuğundur fsincanı



Çuğundur salatı



Qozlu kükü



Kütüm küküsü



Paştet



Soyutma kartof



Sağlamlıq salatı



Tərəvəz salatı



Səbət kələm



Vineqret azəri



Şəki salatı



Soyutma



Xəzər salatı



Tərəvəz salatı

Xiyarla pomidor salatı

Pomidor – 600 q, xiyar – 400 q, baş soğan və ya göy soğan – 150 q, reyhan – 20 q, keşniş – 20 q, şirin bibər – 60 q, xama və ya sous – 200 q, duz, istiot.

Pomidor və xiyar halqavari formada nazik, göy soğan və baş soğan isə xırda doğranır. Doğranmış tərəvəzlər boşqaba qoyulub duz və istiot vurulur, üzərinə salat sousu və ya xama tökülüb göyərti və şirin istiotla bəzədilir. Bəzən baş soğanı və bibəri halqavari doğrayıb salatın üzərini bəzəyirlər.

Turşudulmuş kələmlə soğan salatı

Turşudulmuş kələm – 400 q, göy soğan – 100 q, alma – 2 ədəd, cəfəri – 20 q, bitki yağı – 4 x.q.

Kələm süzgəcə tökülüb duzlu suyu kənar edilir, bıçaqla bir qədər kəsilib xırdalanır, üzərinə çərtilmiş göy soğan, cəfəri və saman şəklində doğranmış alma əlavə edilir, bitki yağı qatılıb qarışdırılır və salat qabına təpəcik şəklində yığılır.

Şəki salatı

Xiyar – 400 q, pomidor – 400 q, bibər – 150 q, göy soğan – 80 q, keşniş – 80 q, reyhan – 80 q, üzüm sirkəsi və ya abqora – 40 q, istiot, duz.

Xiyar, pomidor, bibər və göyərti xırda doğranır, sirkə, istiot və duz vurularaq qarışdırılır. Süfrəyə kasada və ya ayrıca piyalələrdə verilir. Çay qaşığı ilə yeyilir.

Pendir və sarımsaqla çuğundur salatı

Aşxana çuğunduru – 300 q, Hollandiya pendiri – 200 q, sarımsaq – 6 diş, mayonez – 200 q, duz.

Bişirilib təmizlənmiş çuğunduru sürtgəcin iri dişinə çəkib (və yaxud saman şəklində doğrayıb) üzərinə xırda doğranmış sarımsaq və mayonez əlavə edib qarışdırır, boşqaba təpəcik şəklində yığıb üzərinə sürtgəcdən keçirilmiş pendir səpirlər.

«Paytaxt» salatı

Kartof – 6 ədəd, yerkökü – 2 ədəd, yumurta – 6 ədəd, duzlu xiyar – 5 ədəd, mal əti – 400 q (əzələ hissəsi və yaxud bir toyuğun döş və bud əti), göy noxud – 1 banka (550-680 q), şüyüd – 100 q, göy soğan – 200 q, cəfəri – 100 q, mayonez – 400 q, (və ya xama –500 q), duz, istiot.

Kartof, yerkökü, mal əti və yumurta bişirilir. Kartof və yerkökünün qabığı təmizlənir. Yumurta soyulur, ağı və sarısı kəsilib ayrılır. Kartof, yerkökü, mal əti və yumurtanın ağı xırda-xırda doğranır, yumurtanın sarısı isə iki əl arasında ovulur. Duzlu xiyar xırda-xırda doğranıb süzgəcə yığılır ki, duzlu suyu çıxsın. Əks halda salat su salar. Cəfəri, şüyüd və göy soğan doğranır, göy noxudun da suyu süzülür və bütün ərzaq birlikdə qarışdırılır, zövqə görə duz və istiot vurulur.

Salatı süfrəyə verən zaman mayonez və ya xama qatılıb qarışdırılır. Salat qabına təpəcik şəklində yığılmış salatın üstünə bir qaşıq xama, yaxud mayonez tökülüb bir az yumurta sarısı ovuntusu səpilir. Fiqurlu kəsilmiş turp və bişmiş yerkökü ilə də bəzəmək olar.

Tərəvəzdən hazırlanan qəlyanaltılar

Azərbaycan kulinariyasında göyərtilərdən müxtəlif xörəklər hazırlanmasına baxmayaraq, həm də soyuq qəlyanaltı kimi istifadə edilir. Göyərti, pendir (çox vaxt motal pendir), lavaş və ya yuxa ilə birlikdə yeyilir, pendir yanında süfrəyə göy soğan, vəzəri, kövər, nanə, tərxun, reyhan və turp verilir.

Pendirlə göyərti

Pendir – 160 q, vəzəri – 100 q, tərxun – 100 q, kövər – 100 q, qırmızı turp – 100 q, cirə – 20 q, duz.

Pendiri dilim-dilim doğrayıb iri dayaz boşqaba yığır, yanına tərxun, kövər, vəzəri və gül formasında doğranmış turp düzürlər. Yanına duz və döyülmüş cirə qoyulur.

Şüyüdlü süzmə

Qatıq – 800 q, şüyüd – 60 q, sarımsaq – 4-5 diş, duz.

Qatığı kətan dəsmala və ya ikiqat tənzifə töküb süzür, xırda doğranmış şüyüd, döyülmüş sarımsaq və duz vurub qarışdırırlar. Bir müddət soyuducuda saxlandıqdan sonra boşqabda və ya piyalədə süfrəyə verilir.

Təzə kələm salatı

Təzə kələm – 500 q, göy soğan – 80 q, cəfəri – 10 q, üzüm sirkəsi – 3 x.q., bitki yağı – 3 ç.q., şəkər – 1 x.q., duz.

Təzə kələmi saman şəklində nazik doğrayır, duz, sirkə qatır, doğranmış göy soğan, şəkər və bitki yağı (zeytun və ya günəbaxan) əlavə edərək qarışdırırlar. Süfrəyə verdikdə üstünə xırda doğranmış cəfəri səpilir.

Bu salatı mövsümdən asılı olaraq təzə və ya sirkəyə qoyulmuş alma, albalı və ya sirkəyə qoyulmuş gavalı ilə hazırlamaq olar.

İspanaqdan fisincan

İspanaq – 800 q, baş soğan – 1 ədəd, qoz ləpəsi – 100 q, bitki yağı – 2 x.q., göyərti (keşniş, şüyüd), duz və istiot zövqə görə.

İspanaq təmizlənir, duzlu qaynayan suda pörtülür və süzgəcə tökülüb sıxılır. Zövqə görə duz və istiot əlavə edilərək bitki yağında qovrulur. Soğan təmizlənir, yuyulur və halqavari doğranır. Hazır ispanaq dayaz salat qabına yığılır, üzərinə halqavari doğranmış soğan, qoz ləpəsi düzülür və narın çərtilmiş göyərti səpilir.

Kələmlə yerkökü salatı.

Təzə kələm – 400 q, yerkökü – 100 q, xama – 150 q, alma – 100 q, şəkər – 1 x.q., cəfəri – 10 q, duz.

Kələm və yerkökünü təmizləyib sürtgəcdən keçirməli, duz, şəkər qatıb qarışdırmalı. Süfrəyə verdikdə üzərinə xama tökməli və xırda doğranmış cəfəri və şüyüd səpməli. Bu salata mövsümdən asılı olaraq alma da qatmaq olar.

Lobya fisincanı

Qırmızı lobya – 200 q, baş soğan – 60 q, ərinmiş yağ – 40 q, qoz ləpəsi – 60 q, sirkə – 40 q və ya nar şirəsi – 30 q, keşniş – 40 q, istiot, duz.

Lobya bişirilir, qızardılmış baş soğan və qoz ləpəsi ilə ətçəkən maşından keçirilir. İstiot, duz, sirkə və ya nar şirəsi əlavə edilib qarışdırılır, fisincanın üstünə xırda doğranmış keşniş səpilir və halqavari doğranmış baş soğanla bəzədilir.

Lobya soyutması

İri dənli qırmızı lobya – 200 q, zeytun yağı – 40 q, sirkə – 40 q, sarımsaq – 2-3 diş, duz, istiot.

Lobyanı axşamdan soyuq suya qoyur, səhəri suda bişirib soyutduqdan sonra sirkə, sarımsaq, zeytun yağı, duz və istiot vurub qarışdırır və bişirildiyi su ilə kiçik salat qablarında süfrəyə verilir. Lobyanı bişirdikdə çalışmaq lazımdır ki, suyu lobyanın yalnız səthini örtsün. Buna xırda doğranmış baş soğan da qatmaq olar.

Çuğundur fisincanı.

Çuğundur – 400 q, kərə yağı – 40 q, nar şirəsi və ya dənələri – 60 q, qoz ləpəsi – 80 q, baş soğan – 50 q, keşniş – 30 q, duz.

Çuğundur təmizlənir, dilimlərə doğranır, qazana tökülüb öz buğunda bişirilir. Bişmiş çuğundur qoz ləpəsi ilə ətçəkən maşından keçirilir, yağ, nar şirəsi və duz vurulur. Fisincan boşqaba qoyulur, üzəri halqavari doğranmış baş soğan, keşniş və qoz ləpəsi ilə bəzədilir.

Sarımsaqla göy lobya

Yaşıl lobya – 400 q, sarımsaq – 30 q, üzüm sirkəsi – 80 q, şüyüd – 20 q, duz.

Təmizlənmiş göy lobya duzlu suda 8-10 dəq bişirilir və aşsüzənə tökülüb suyu süzülür. Soyuduqdan sonra üzərinə döyülmüş və ya sürtgəcdən keçirilmiş sarımsaq və üzüm sirkəsi tökülüb 4 saata qədər soyuq yerdə saxlanılır. Süfrəyə verdikdə üstünə xırda doğranmış şüyüd səpilir.

Yumurtadan hazırlanan qəlyanaltılar

Göyərti küküsü

Yumurta – 4 ədəd, göy soğan və ya kövər – 30 q, keşniş – 30 q, şüyüd – 20 q, ispanaq – 60 q, ərinmiş yağ – 60 q, qatıq – 200 q, istiot, duz.

Keşniş, şüyüd, ispanaq və göy soğan təmizlənib yuyulur, xırda doğranır, üzərinə istiot, duz və yumurta əlavə edilib diqqətlə çalınır. Küküyə bəzən ovulmuş ağ çörək və ya bir az un əlavə edilir. Tavada yağı qaynama dərəcəsinə qədər qızdırıb göyərti ilə çalınmış yumurtanı oraya tökür, üstünü hamarlayır və qapaqla örtürlər. Yumurta bərkidikdən sonra kükünü iki və ya dörd hissəyə bölüb çevirirlər ki, o biri tərəfi də bişsin.

Süfrəyə verdikdə üzərinə yağ tökür və yanına qatıq qoyurlar. Qəlyanaltı kimi verildikdə kükü bir qədər qalın bişirilir, romb şəklində doğranır və süfrəyə soyuq halda qoyulur.

Kütüm küküsü

Hisə verilmiş kütüm – 400 q, göy soğan və ya baş soğan – 70 q, keşniş – 30 q, şüyüd – 20 q, yumurta – 4 ədəd, ağ çörək içi – 60 q, ərinmiş yağ – 60 q, istiot, duz.

Balıq suda (yaxşı olar ki, buğda) bişirilir, dərisi və tığları təmizlənib xırdalanır, doğranmış soğan, keşniş, şüyüd, çörək ovuntusu, duz, istiot və yumurta əlavə edilərək diqqətlə çalınır. Göy soğan qızardılmış baş soğanla əvəz edilə bilər. Göyərti küküsü kimi bişirilir. Süfrəyə verilən zaman paxlava şəklində tikələrə doğranır.

Qozlu kükü

Yumurta – 4 ədəd, göy soğan – 40 q, keşniş – 30 q, şüyüd – 20 q, ispanaq – 50 q, qoz – 80 q, ərinmiş yağ – 60 q, istiot, duz.

Göyərti küküsü kimi hazırlanır. Lakin yumurta ilə çalınmış göyərtiyə narın xırdalanmış qoz qatılır.

Yumurta salatı

Yumurta – 6 ədəd, duzlu xiyar – 2 ədəd, baş soğan – 1 ədəd, mayonez – 100 q, şüyüd – 10 q, duz, istiot.

Bərk bişirilmiş yumurta, xiyar və soğan xırda doğranır, duz, istiot vurulub mayonezlə qarışdırılır. Boşqaba təpəcik şəklində yığılıb üzərinə xırda doğranmış göyərti səpilir.

Ət və balıqdan hazırlanan qəlyanaltılar

Qoyun ətindən soyutma

Qoyun əti – 800 q, baş soğan – 120 q, pomidor – 400 q, xiyar – 400 q, xama – 120 q, duz, istiot.

Qoyun ətini 1,0-0,5 kq tikə şəklində az suda bişirir, bulyondan çıxarıb soyudurlar. Süfrəyə verdikdə 2-3 mm qalınlıqda doğrayır, boşqaba qoyur, yanına girdə doğranmış xiyar, pomidor və çəpəki doğranmış soğan düzür, üstünə xama tökürlər. Soyutmanı bəzən iri sümüklü tikə şəklində süfrəyə verirlər. Bu zaman xamadan istifadə edilmir.

Soyutma toyuq

Toyuq – 400 q, duzlu xiyar – 100 q, pomidor – 200 q, göy soğan – 60 q, duz, istiot, zəfəran.

Toyuq əti iri tikələr şəklində və ya bütöv halda, azacıq duz və su əlavə edilməklə bişirilir, səthinə isti ikən zəfəran şirəsi sürtülür, boşqaba qoyulub yanına girdə doğranmış duzlu xiyar və pomidor düzülür, üstünə göyərti səpilir.

Soyutma dil

Mal və qoyun dili – 600 q, konservləşdirilmiş zeytun – 160 q, cəfəri – 20 q, duz, istiot.

Suda bütöv bişirilib soyudulmuş dil nazik dilimlərə doğranır, boşqaba ardıcıl düzülür, yanlarına zeytun qoyulur, üstünə göyərti səpilir.

Kəlləpaça soyutması

Qoyun ayaqları, başı və qarnı – 1-1,5 kq, yerkökü – 1 ədəd, baş soğan – 1 ədəd, cəfəri kökü – 50 q, sarımsaq – 2-3 diş, duz, istiot.

Təmizlənmiş və yuyulmuş subməhsulların üzərinə 2-2,5 l soyuq su tökərək zəif odda 4-5 saat bişirilir. Vaxtaşırı köfi və yağı yığılır. Bişməyə bir saat qalmış soğan, yerkökü və cəfəri kökü əlavə edilir. Sonra kəlləpaçanın həlimi süzgəcdən süzülür, sümükdən təmizlənmiş bişmiş ət ətçəkən maşından keçirilir, həlimə qatılır, duz və istiot vurulub 10 dəq zəif qaynadılır. Axırda döyülmüş sarımsaq əlavə edilir. İsti kəlləpaça qaynar su ilə yuyulmuş boşqaba və ya formaya tökülür və bərkimək üçün soyuq yerə qoyulur.

Süfrəyə verdikdə formanın altını qaynar suya qoyub çevirməklə boşqaba qoyurlar. İri qabda hazırlanan soyutma kvadrat və ya romb şəklində doğranıb süfrəyə verilir.

Marinadlı balıq

Balıq – 400 q, yerkökü – 2 ədəd, baş soğan – 2 ədəd, tomat-püre – 4 x.q., bitki yağı – 60 q, cəfəri və ya şüyüd – 40 q, duz, şəkər, istiot.

Balıq duzlu suda 15-20 dəq bişirilir (suya dəfnə yarpağı və dənəvər istiot atılır) və dərhal sudan çıxarılıb boşqaba qoyulur. Yerkökü və soğan xırda saman şəklində doğranıb bitki yağında pörtülərək azacıq qızardılır, üzərinə pomidor məti (tomat-püre), duz, şəkər, istiot əlavə edilib azacıq bişirilməklə hazır vəziyyətə gətirilir. Hazırlanmış marinadlı sous bişmiş balığın üstünə tökülür və göyərti səpilir.

Balıq salatı

Balıq – 400 q, kartof – 4 ədəd, duza qoyulmuş xiyar – 2 ədəd, qıtıqotu (xren) – 4 x.q., göy soğan – 200 q, mayonez – 200 q, şəkər – 2 x.q., duz, istiot.

Balıq duzlu suda bişirilir və dərhal sudan çıxarılır. Kartof suda bişirilib qabığı soyulur. Balıq, kartof, xiyar, göy soğan xırda doğranır, qıtıqotu, şəkər, duz (lazım olsa bir az sirkə) ilə qarışdırılıb onun üstünə tökülür və mayonez əlavə edilərək qarışdırılır. Salatı boşqaba təpəcik şəklində yığıb üstünə doğranmış göy soğan səpirlər.

Yuxa ilə balıq kürüsü

Dənəvər kürü – 100 q, kərə yağı – 80 q, limon – 1 ədəd, göy soğan – 60 q, un – 160 q, yumurta – 1 ədəd, duz.

Yuxanı üçkünc qatlayıb iri dayaz nimçəyə qoyur, yanına soyudulmuş qara dənəvər kürü, formalı kəsilmiş kərə yağı, bir dilim limon və göy soğan düzür və üzərinə göyərti səpirlər.

Yuxa hazırlamaq üçün buğda ununa su, yumurta, duz əlavə edib, bərk xəmir yoğurur, xəmirə 20 dəq istirahət verir, sonra kündələri nazik (1 mm qalınlığında) yayıb sacda bişirirlər.

Meyvə və giləmeyvələrdən çərəzlər

Döyməc

Alça (yaşıl) – 200 q, gavalı – 200 q, albalı – 100 q, alma – 100 q, reyhan – 60 q, sarımsaq – 4-5 diş, duz, istiot.

Turşaşirin alçanın, gavalının və albalının çəyirdəyi çıxarılır, turş yay alması dörd yerə bölünüb tum yuvası və çiçək kasacığı təmizlənir, çini həvəngdəstə ilə əzişdirilir, sarımsaq, reyhan, keşniş, duz və istiot tökülüb bir daha əzişdirilərək qarışdırılır. Süfrəyə kiçik piyalələrdə öz şirəsi ilə verilir. Çay qaşığı ilə yağlı ət xörəyi və kabab yanında yeyilir.

Meyvə doğramacı

Alma – 120 q, şaftalı – 120 q, ərik – 120 q, gavalı – 120 q, xama – 160 q, toz-şəkər – 15 q, limon – 1 ədəd, duz.

Yay alması və ya armud qabıqdan və tumlardan təmizlənib nazik dilimlərə doğranır. Ərik və şaftalı çəyirdəkdən çıxarılıb dörd yerə bölünür. Doğranmış meyvələrin üzərinə azacıq xama, duz, toz şəkər, limon şirəsi, darçın vurub qarışdırırlar. Bir müddət soyuducuda saxlanıb xüsusi büllur qablarda meyvələrlə bəzədilərək süfrəyə verilir.

Lənkəransayağı portağal

2 ədəd iri portağal, 20 ədəd təmizlənmiş qoz.

Yuyulmuş portağalın qabığı ehmalca soyulur. Soyulmuş portağal iti bıçaqla nazik dairələrə doğranır. 8 ədəd qoz ləpəsi üyüdülür və portağal dairəciklərinin üstünə səpilir. Portağal dilimlərinin ortasına yarım qoz ləpəsi qoyulmaqla boşqaba düzülür.

DURU XÖRƏKLƏR

Duru xörəklərin hər payı 400-500 ml hesabı ilə verilir. Bunların bəziləri ayrıca qabda (piti), yaxud 2-3 pay bir qabda (düşbərə, sulu xingal və s.) hazırlanır.

Adi şorbalardan fərqli olaraq bu xörəklər daha qatı bişirilir, tərkibindəki suyun miqdarı az (150-200 ml) olur.

Duru xörəklərimizi fərqləndirən xüsusiyyət bir də ondan ibarətdir ki, onlardan bəziləri həm duru, həm də quru xörəyi əvəz edir. Məsələn, piti, küftəbozbaş və s. Bu xörəklərin əvvəlcə bulyonu, sonra bulyonda bişmiş qalan hissəsi (ət, noxud, kartof və s.) quru xörək kimi yeyilir.

Digər xarakterik xüsusiyyətləri qoyun quyruğunun xırda doğranmış şəkildə xörəyə qatılması, duru xörəklərin hazırlanmasında pomidor məti və püresindən az istifadə edilməsidir. Bu məqsədlə yayda təzə pomidor, qışda isə qurudulmuş alça (turşməzə dad verməsi üçün) və tərkibində boya maddəsi olan ədviyyat (zəfəran, sarıkök) işlədilir.

Duru xörəkləri hazırladıqda bulyonda bişirilən tərəvəz, kartof, yarma və başqa məhsullarla yanaşı ayrıca soğan, yerkökü yağda qızardılır və xörəyin hazır olmasına 10-15 dəq qalmış ona qatılır.

Reseptdə göstərilən xammalları başqaları ilə – quyruq yağını ərinmiş yağla, şabalıd kartofla, təzə pomidoru alça və zəfəranı sarıköklə əvəz etmək olar.

Ən geniş yayılmış duru xörək piti və bozbaşdır. Hazırlanması üsuluna və müxtəlif xammal sərfinə görə küftəbozbaş, parçabozbaş, qovurmabozbaş, soğanbozbaş, xambozbaş bir-birindən fərqlənir. Onları əsasən qoyun ətindən hazırlayırlar.

Duru xörəklər həm də undan hazırlanır: sulu xingal, xəmiraşı, umac, gürzə (girs) düşbərə, sürfüllü və s.

Təzə süd, qatıq, ayran və s. süd məhsullarından da bir çox xörəklər hazırlanır (firni südlü sıyıq, dovğa, kərəkoos, ovduq və s.).

İsti duru xörəklərə hazır olana yaxın xırda doğranmış şüyüd, cəfəri, keşniş və s səpilir. Süfrəyə verdikdə bu xörəklərin istiliyi 75 °C-dən aşağı olmamalıdır.

Duru xörəkləri hazırlayarkən aşağıdakılara ciddi fikir verilməlidir:

1. Ət və balıqdan bulyon hazırladıqda xörək qaynayan kimi kəfi yığılmalı və lazım qədər duz əlavə edilməlidir. Bulyon hazır olduqda mütləq ələkdən və ya tənzifdən (cunadan) süzülməlidir.

2. Bişmiş əti və balığı xörək süfrəyə verilənə qədər sümükdən və başqa yeyilməyən hissələrdən təmizləyib paylara doğramaq və azacıq bulyon içərisində saxlamaq lazımdır.

3. Duru xörəyi bişirərkən istifadə olunan tərəvəzlərin, yarmanın və makaron məmulatının bişmə müddəti nəzərə alınmaqla xörəyə qatılmalıdır. Çalışmaq lazımdır ki xörəyin bulyonu şəffaf olsun.

4. Hazırlanacaq xörəyin miqdarından asılı olaraq su o qədər götürülməlidir ki, sonradan su əlavə edilməsinə ehtiyac qalmasın. Ət xörəklərinin hər payı üçün 500 ml və ya 2 st, balıq xörəkləri üçün 350 ml və ya 1,5 st su götürülür. Xörək hazır olana yaxın ona su əlavə etmək məsləhət görülmür.

5. İstər bulyon və istərsə də xörəyi bişirərkən çalışmaq lazımdır ki, qazandakı məhsul zəif odda (vamla) qaynasın. Xörəyi şiddətli qaynatdıqda onun bulyonu bulanıqlaşır, yağla suyun emulsiyası əmələ gəlir, dadı qaçır.

6. Bulyon yağlı olduqda onun səthinə çıxan yağı arabir yığmaq lazımdır. Həmin yağlı bulyonu tərəvəzləri pörtmək və qovurmaq üçün istifadə etmək olar.

7. Duru xörəklərə göyərti, qızardılmış soğan və yerkökü hazır olmağa 10-15 dəq qalmış əlavə edilməlidir.

8. Çalışmaq lazımdır ki, xörəyə lazım olduğundan az duz tökülsün. Xörəyi süfrəyə verdikdə hər kəs öz zövqünə görə duz əlavə edə bilər.

Həlimlər (bulyonlar)

Ət və ət-sümük bulyonunun hazırlanması

Bulyon hazırladıqda ətin və sümüyün tərkibindəki ekstraktlı, minerallı və zülallı maddələrin bir qismi suda həll olur. Ət-sümük bulyonunun tərkibində 2%-ə qədər quru maddə olmasına baxmayaraq, onun qidalılıq dəyəri yüksəkdir. Bulyonun tərkibindəki azotlu, azotsuz və mineral maddələr həzmedici vəzilərin sekresiyasını gücləndirir və bununla da qidanın asan mənimsənilməsinə kömək edir. Buna görə də fizioloqlar qida rasionunda duru xörəyin hər gün olmasını vacib hesab edirlər.

Ət və ət-sümük bulyonu hazırlamaq üçün mal cəmdəyinin kürək, çiyin, döş, qoyun cəmdəyinin yalnız kürək və döş hissələrindən istifadə edilir. Ət tikələrini 1,5-2 kq, döş hissəsini isə 3 kq kütlədə doğrayırlar. Ətin bişməsi müddəti heyvanın növündən, yaşından və köklük dərəcəsindən asılı olaraq 2-3 saat davam edir. Sümükləri isə daha çox – 3-4 saat, bəzən 5-6 saat bişirmək lazımdır. Sümüklər diqqətlə soyuq suda yuyulur, xırda doğranır, qazana doldurulur və üstünə soyuq su tökülüb qaynadılır. Bulyon qaynadıqdan sonra kəfi alınır və çox gur qaynamasına yol verilmir. Bulyonun bişib hazır olmasına 20-30 dəq qalmış yerkökü, soğan, ətirli ağ köklər (cəfəri, şalğam, kərəviz və s.) əlavə edilir.

Ət bişdikdən sonra bulyondan çıxarılır və bulyon süzülür. Ətin bişməsini çəngəl vasitəsilə müəyyən edirlər. Əgər ət yaxşı bişmişsə, çəngəl asanlıqla ona batır. Ət bulyonu şəffaf, rəngi sarımtıl, dadı və qoxusu xoşagələn olmalıdır. Sümük bulyonu isə bir qədər bulanıq ola bilər. Sümük bulyonu bişirilərkən ona qatılan tərəvəzin ətrini verməlidir.

Zəfəranlı bulyon

Qoyun və ya mal ətinin sümüyü – 500 q, baş soğan – 40 q, yerkökü – 40 q, cəfəri kökü – 20 q, keşniş və ya şüyüd – 20 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Sümüklər yuyulur və xırda doğranır. Qazana yığılıb su ilə qarışdırılır. Kəfi və üzərindəki yağı arabir yığılır və coşğun qaynamağa yol verilmir. Bulyon 5 saat bişirilir. Hazır olmağa 1-1,5 saat qalmış soğan, yerkökü, cəfəri kökü və duz qatılır. Hazır olduqdan sonra süzülüb, zəfəran şirəsi vurulur. Bulyonu ətdən də hazırlayırlar. Süfrəyə verildikdə narın doğranmış göyərti əlavə edilir.

Narlı bulyon

Zəfəranlı bulyon kimi hazırlanır. Lakin süfrəyə verildikdə üzərinə 30-75 q nar şirəsi tökülür.

Şüyüdbozbaşı

Şüyüdplov hazırladıqda qoyun əti tikələr şəklində bişirilir və sonra zəfəranlanıb plov dəmə qoyularkən düyünün altına yerləşdirilir. Qoyun əti bişirilmiş bulyona xırda doğranmış şüyüd səpilib süfrəyə verilir. Bu bulyon ayrıca xörək – şüyüdbozbaşı kimi xalq arasında çox sevilir.

Lappa

Lobya – 400 q, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 120 q, duz, istiot.

Lobya suda isladılır. Yumşalınca bişirilir, hazır olana yaxın üzərinə yağda qızardılmış soğan əlavə edilir. Sonra bişmiş lobyanı əzib süzgəcdən keçirir və qatı horra

alınana qədər lobya bişən sudan əlavə edilir. Zövqə görə duz və istiot vurulur. Bu xörəyi soyuq halda da yemək olar, lakin bu zaman bitki yağı götürülməlidir.

Mal və qoyun ətindən duru xörəklər

Ətli duru xörəklərin əksəriyyəti qoyun ətindən hazırlanır. Müasir dövrdə mal ətindən də duru xörəklər bişirilir.

Küftəbozbaş

Qoyun əti – 600 q, quyruq – 80 q, düyü – 60 q, təzə alça – 120 q və ya quru – 40 q, noxud – 100 q, kartof – 600 q, baş soğan – 80 q, zəfəran və ya sarıkök – 0,4 q, quru nanə – 0,4 q, istiot, duz.

Küftəbozbaş üçün sümüklərdən bulyon bişirilir. Qoyun ətinin yumşaq hissəsi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Qiymәyə düyü, istiot, duz qatılıb yaxşı qarışdırılır. Hər küftənin içərisinə 2-3 ədəd yuyulmuş quru alça qoyulur. Noxud bulyonda bişdikdən sonra küftələr, həmçinin kartof və qızardılmış soğan bulyona əlavə edilib bişirilir. Xörəyin hazır olmasına 10-15 dəq qalmış ona duz, istiot və zəfəran vurulub hazır vəziyyətə çatdırılır.

Süfrəyə veriləndə üzərinə keşniş, yaxud quru nanə səpilir və ya yanında qoyulur. Hər paya 2 ədəd küftə verilir. Bəzən küftəbozbaşa tikə ət salınır. Bu zaman hər payda bir ədəd küftə, bir tikə ət verilir.

Aşxana pitisi

Bu xörək xüsusi piti qablarında hazırlanır. Qabın tutumu 0,8 l-dir. Piti hazırlamaq üçün hər paya təqribən 55-60 q-lıq 2-3 tikə qoyun əti götürülür. Noxud 4-5 saat soyuq suda isladılır. Ət və noxud piti qabında zəif od üzərində tədricən (5-6 saat) bişirilir. Xörəyin hazır olmasına 30 dəq qalmış kartof, iri doğranmış soğan, alça və duz qatılır. Xörək hazır olana 10-15 dəq qalmış ona 1 q zəfəranın 120 ml suda dəmləməsindən alınmış məhluldan bir xörək qaşığı vurulur.

Piti, bir qayda olaraq öz bişirildiyi qabda süfrəyə verilir. Yanına dərin boşqab və ya kasa qoyulur.

Şəki pitisi

Qoyun əti – 600 q, noxud – 120 q, quyruq – 80 q, baş soğan – 70 q, şabalıd – 120 q, quru gavalı – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz, sumaq.

Adi piti kimi hazırlanır, lakin qoyun əti sümüksüz götürülür. Şabalıd ayrıca bişirilib təmizlənir və pitinin hazır olmasına 30 dəq qalmış əlavə edilir. Payız vaxtı hər paya 30 q heyva qatılır. Pitinin yanında sumaq, təmizlənmiş baş soğan və göyərti verilir.

Parçabozbaş

Xammalların miqdarı küftəbozbaşda olduğu kimidir. Əlavə olaraq heyva – 80 q, şabalıd – 100 q.

Qoyun ətinin döş və ya kürək hissəsindən hər biri 60-80 q olmaqla 2-3 tikə ət kəsib, əvvəlcədən 4-5 saat suda isladılmış noxudla birlikdə bişirirlər. İlk kəfi yığıb üzərinə doğranmış baş soğan, hazır olmasına 30 dəq qalmış isə kartof, sonra duzlu suda pörtülüb təmizlənmiş şabalıd, dilim şəklində doğranmış heyva, alça əvəzinə pomidor əlavə edilib (hər paya 30 q) bişirilir.

Süfrəyə verildikdə xörəyin üstünə nanə qurusu səpilir. Yanına soyulmuş baş soğan və sumaq qoyulur.

Qovurmabozbaş

Qoyun əti – 600 q, quyruq – 80 q, baş soğan – 300 q, kartof – 400 q, şabalıd – 200 q, alça (təzə) – 80 q və ya quru – 40 q, keşniş – 40 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Qoyun əti 30-35 q-lıq tikələrə doğranır, duz, istiot, baş soğan və quyruqla qızardılır, bulyon əlavə edilib bişirilir. Hazır olana 30 dəq qalmış kartof, təmizlənmiş şabalıd, alça qatılıb hazır olunca bişirilir. Süfrəyə verildikdə zəfəran şirəsi və göyərti əlavə edilir. Yay vaxtı zəfəran və alça əvəzinə 50 q pomidor götürülür və ət qovrulduqda ona qatılır.

Kəlləpaça (başayaq)

Qoyun kəlləsi – 800 q, qoyun ayaqları – 700 q, qarın – 700 q, baş soğan – 100 q, sarımsaq – 30 q, sirkə – 60 q, duz.

Qoyun başını, ayaqlarını kürədə və ya təndirdə od üzərində ütməklə bıçaqla qaşıyıb təmizləmək, dırnaqlarını çıxartmaq və iki yerə parçalamaq lazımdır. Qoyunun qarnı qaynar suda pörtülməklə təmizlənir. Sonra kəllə sümüyünü yararaq beynini çıxarır, dilini dibindən kəsib götürür, kəllənin hər yarısını 3-4 hissəyə bölürlər. Təmizlənmiş və yuyulmuş qarnı qaynar suda pörtüb iç tərəfini bıçaqla qaşıyıb 30-40 q-lıq tikələrə doğrayırlar. Başayağı, qarını yaxşı yuyub qazana yığır və üzərinə soyuq su töküb 3-5 saat suda saxlayırlar. Sonra suyunu atır, üzərinə yenidən soyuq su töküb duzsuz olaraq zəif istilikdə 6-7 saat bişirirlər. Qaynayan kimi kəfini kəfkirlə tez-tez yığırlar. Ət bişəndən sonra baş və ayaq sümükləri çıxarılıb atılır. Axıra yaxın qazana 1-2 xırda baş soğan, azacıq duz atılır. Başayaq hazır olduqda onu kasalarda qaynar halda süfrəyə verirlər. Yanına döyülmüş sarımsaqla sirkə və duz qoyurlar.

Lobyalı-ətli şorba

Qoyun əti – 500 q, lobya – 120 q, ərinmiş yağ – 80 q, soğan – 100 q, keşniş – 60 q, duz, istiot.

İri qırmızı lobyanı axşamdan yuyub soyuq suda isladırlar. Əti 30-40 q-lıq tikələrə doğrayıb bişmiş hala gələnə qədər zəif odda qaynadır, sonra lobya əlavə edib bişirirlər. Xörək hazır olana yaxın alça turşusu, qovrulmuş soğan, duz, istiot əlavə edib bir burum da qaynadırlar. Hazır şorbanın üzərinə doğranmış keşniş səpirlər.

Lobya bozbaşı

Lobya – 320 q, baş soğan – 160 q, ərinmiş yağ – 120 q, alça qurusu – 40 q, keşniş və şüyüd – 80 q, duz, istiot.

Lobya təmizlənir, yuyulur və 10-12 saat soyuq suda isladılır. İsladılmış suda (hər paya 500 ml hesabı ilə) da bişirilir. Lobyanın bir hissəsi əzişdirilir, üzərinə alça qurusu, yağda qızardılmış soğan əlavə edilib 10-15 dəq bişirilir, duz, istiot vurulur. Süfrəyə verdikdə xörəyin üstünə doğranmış göyərti səpilir.

«Azərbaycan» şorbası

Qoyun əti – 400 q, quyruq yağı – 80 q, düyü – 100 q, baş soğan – 80 q, alça qurusu – 40 q, keşniş və ya şüyüd – 200 q, istiot – 0,4 q, duz.

Hər pay üçün 1-2 tikə ət götürür, bişirir və əti sümükdən ayırıb bulyonu süzürlər. Qaynar bulyona düyü, alça, yağda qızardılmış soğan və əti əlavə edərək düyü bişənə qədər qaynadırlar. Hazır olana yaxın istiot, duz və göyərti vururlar.

Sulu dindili küftə

Qoyun əti – 500 q, ərinmiş yağ – 60 q, baş soğan – 140 q, kartof – 800 q, pomidor – 400 q və ya tomat-püre – 60 q, zəfəran – 0,2 q, duz, istiot.

Qoyunun bud əti baş soğanla ət maşınından keçirilir, duz və istiot vurulur və onda 20-25 q-lıq xırda küftəciklər hazırlanır. Sümüklərdən bulyon bişirilir, süzülür, küftəciklər və kub şəklində doğranmış kartof əlavə edilib bişirilir. Hazır olmağa 5-10 dəq qalmış yağda qızardılmış soğan, pomidor, yaxud soğanla birlikdə tavada qızardılmış tomat-püre, zəfəran şirəsi, istiot və duz qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir.

Xam bozbaş

Qoyun əti – 600 q, qoyun quyruğu – 100 q, baş soğan – 120 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot, sumaq.

Xam bozbaşın hər payına 3 tikə 50-55 q-lıq qoyun əti götürülür. Ət və quyruq pitti qabına qoyulub üstünə su tökülür və bişirilir. Arabir köfi alınır. Ət yarımhazır vəziyyətə gəldikdə ona baş soğan əlavə edilir. Hazır olmasına bir neçə dəqiqə qalmış bişmiş baş soğan xörəkdən çıxarılır, zəfəran şirəsi və duz vurulur. Süfrəyə verdikdə üstünə keşniş səpilir, yanında baş soğan və sumaq verilir.

Bozbaş

Qoyun əti – 600 q, ərinmiş yağ – 60 q, noxud – 120 q, kartof – 400 q, baş soğan – 100 q, tomat-püre – 60 q, yaxud pomidor – 160 q, nanə qurusu – 0,4 q, duz, istiot.

Bozbaş üçün qoyun ətinin döş və kürək hissəsindən hər paya 50-80 q-lıq 2-3 tikə götürülür. Noxud 4-5 saat əvvəl isladılır. Ət suya salınıb qaynayana qədər qızdırılır, köfi yığılır. Noxud əlavə edilib 1,5-2 saat bişirilir. Xörəyin hazır olmasına 20-25 dəq qalmış ona doğranmış kartof və yağda qızardılmış soğan və tomat-püre qatılıb hazır vəziyyətə çatdırılır. Tomat-püre əvəzinə bozbaşın hər payına 30-40 q pomidor qatıla bilər. Süfrəyə verilərkən bozbaşın üstünə nanə qurusu və ya keşniş səpilir.

Sulu küftə

Qoyun əti – 600 q, kartof – 400 q, ərinmiş yağ – 40 q, düyü – 60 q, alça qurusu – 40 q, baş soğan – 80 q, keşniş və şüyüd – 40-60 q, duz, istiot.

Qoyun əti sümüyündən bulyon bişirilib, süzülür, yumşaq hissəsindən duz və istiot vurmaqla qiymə hazırlanır. Qiymədə düyü qatılaraq hər pay üçün 6-8 ədəd küftəcik hazırlanır. Həmin küftələr bulyonda bişirilir, kub şəklində doğranmış kartof, alça qurusu və ya təzə alça, yağda qızardılmış soğan əlavə edilir. Hazır olunca bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə narın doğranmış göyərti səpilir.

Klassik Arzuman küftəsi

Qiymə üçün: mal əti və ya qoyunun bud əti (yumşaq tikələr) – 2,5 kq, baş soğan – 1,0 kq, istiot, sarıkök, darçın, duz.

Orta irilikdə bir toyuğu qiymələmək üçün şabalıd – 300 q, turş gavalı qurusu və ya albuxara – 100 q, zəfəran, duz, istiot.

Toyuq təmizlənir, yuyulur və qaynayan suda yarımhazır olana kimi bişirilir. Şabalıdın qıraqları çərtilib kəsilir, suda pörtülür və təmizlənir, turş gavalı soyuq suda isladılır. Hazırlanmış şabalıd və gavalı üstü zəfəranlanmış toyuğun içərisinə doldurulur.

Ət baş soğanla ətçəkən maşından keçirilir, duz, istiot, sarıkök, azacıq darçın vurulub yaxşı qarışdırılır. Əti daş üstündə və ya kötükdə döydükdə xörək daha dadlı olur. Yaz-yay mövsümündə qiymədə göyərti vurmaq olar. Qış mövsümündə təzə göyərti olmadıqda

qurudulmuş nanə və keşniş ovulub qiymədə qatılır. Hazır qiymə təmiz yuyulmuş və qaynarlanmış tənzifin içərisinə 1,5-2 sm qalınlığında yayılır, qiymənin ortasına hazırlanmış toyuq qoyulur və tənzifin ucları bir yerdə düyünlənib, qiymə toyuğun hər yerini örtmək şərtilə ona girdə forma verilir. Bu zaman bir əllə tənzifin ucları bir-birinə çatdırılır, o biri əllə qiymə toyuğun cəmdəyinə sıxılır və axırda tənzifin ucları bərk bağlanır. İri qazana su töküb (5-6 l) qaynadıldıqdan sonra hazırlanmış küftə oraya salınıb bişirilir.

Küftəni sümüklərdən hazırlanmış bulyonda da bişirmək olar. Qazanın çox gur qaynamasına yol verilməməlidir. Köfi qaynağa düşəndən sonra ilk 15-20 dən ərzində arabir yığılır, qazanın ağzı örtülüb hazır olana kimi (1,5-2,0 saat) bişirilir. Dada görə duz vurulur. Xörək hazır olduqda küftə qazandan çıxarılır, iri plov buluduna qoyulur (tənzifi ehmalca açmaqla) və süfrəyə gətirilir. Xörəyin bulyonu kasalara və ya iri piyalələrə çəkilib, üstünə xırda doğranmış keşniş və ya quru nanə səpilir. Bu xörək 8-10 nəfər üçün nəzərdə tutulur. Xörəyin yanında təzə göyərti (turp, vəzəri, göy soğan) verilir və ayrıca qabda sumaq qoyulur.

Naxçıvansayağı Arzuman küftəsi

Qiymə üçün: mal əti və ya qoyunun bud əti (yumşaq tikələr) – 2,5 kq, baş soğan – 1,0 kq, istiot, sarıkök, darçın, duz, 1 ədəd toyuğu qiymələmək üçün 5 dənə sərçə. İri yumurta – 5 ədəd, şabalıd – 100 q, turş gavalı – 50 q, soğan – 1 baş, kişmiş – 50 q, ərinmiş yağ – 30 q, istiot, duz, zəfəran.

Toyuq təmizlənir, yuyulur və yarımhazır olana kimi suda bişirilir. Sərçələri kəsib təmizlədikdən sonra, yuyub toyuq bişirilən bulyonda yarımhazır olana kimi bişirirlər. Soğanı yağda qızardır, ona təmizlənib xırda-xırda doğranmış şabalıd və gavalı qurusu, kişmiş qatılıb qarışdırılır və bişirilmiş sərçələr qiymələnir, yəni qarın boşluğu doldurulur. Yumurtaları təmiz yuyub, dəsmalla qurulayır və bir başından qabığını 5 qəpiklik ölçüdə qoparıb ağını və sarısını çıxarırlar. Sonra qiymələnmiş sərçələr yumurtanın içərisinə ehmalca yerləşdirilir və sındırılmış yumurtanın qabığı ilə örtülür. Bundan sonra içərisində qiymələnmiş sərçə olan yumurtalar yarımbişirilmiş toyuğun içərisinə yerləşdirilir. Əgər sərçələrin qiymələnməsində artıq iç qalarsa, onu da toyuğun qarın boşluğuna qoymaq olar.

Ət qiyməsinin hazırlanması, toyuğun küftənin içinə yerləşdirilməsi, girdə formaya salınması, bişirilməsi və süfrəyə verilməsi klassik arzuman küftəsində olduğu kimidir.

Müasir Arzuman küftəsi

Qoyun əti – 1 kq, baş soğan – 300 q, yumurta – 4 ədəd, keşniş – 100 q, istiot, sarıkök, sumaq, duz.

Qoyun ətinin bud hissəsindən baş soğanla qiymə hazırlanır, duz, istiot və sarıkök vurulur, 20-30 dəq soyudulur. Qiymədən iri küftələr hazırlanır. Hər küftənin içərisinə bərk bişirilib qabığı soyulmuş 1 ədəd yumurta qoyulur və yumrulanır. Küftələr ət bulyonunda zəif alov üzərində bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir, yanına ayrıca sumaq qoyulur.

Balıqdan şorbalar

Nərə balığından şorba

Təzə nərə balığı- 0,4 kq, kartof -2 əd, xırda soğan -4 əd, dəfnə yarpağı-3 əd, dənəvər qara istiot-15 əd, təzə və ya qurudulmuş alça -8 əd, göyərti, duz zövqə görə.

Təmizlənib xırda tikələrə (təxminən 55-60 qramlıq) doğranmış balığın üzərinə xırda çərtilmiş soğan, qabığı soyulub dörd yerə bölünmüş kartof, dəfnə yarpağı, qara istiot və təxminən 2 litr su tökülərək 30-35 dəq ərzində bişirilir. Bişməyə 15 dəq qalmış alça əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə üstünə xırda doğranılmış göyərti səpilir.

Çay balığından şorba

Təzə çay balığı – 1 kq, kartof – 2 ədəd, xırda soğan – 4 ədəd, dənəvər qara istiot – 15 ədəd, dəfnə yarpağı – 3 ədəd, qurudulmuş kəkotu və ya mərzə – 1 ç.q., lavaşana – 20 q, göyərti, duz.

İçalatı təmizlənib yuyulmuş çay balığının üstünə su tökülür. Təmizlənmiş bütöv baş soğan, 4 dilimə doğranmış kartof, istiot dənələri əlavə edilib 20-25 dəq bişirilir. Bişənə yaxın üzərinə dəfnə yarpağı, xırda doğranmış lavaşana tökülüb kəkotu səpilir. Süfrəyə verərkən xörəyin üstünə narın çərtilmiş göyərti səpilir.

Balıq küftəsi

Balıq – 800 q, noxud – 80 q, düyü – 60 q, alça – 40 q, kartof – 600 q, baş soğan – 80 q, zəfəran – 0,2 q, istiot, duz.

Nərə və ya uzunburun balığın əti baş soğanla ətçəkən maşından keçirilir. Qiymәyə düyü, duz və istiot qatılıb qarışdırılır. Qiymədən hər paya 1-2 ədəd küftə hazırlanır, içərisinə 2 ədəd alça qurusu qoyulur. Balığın yeyilməyən hissələrindən hazırlanmış bulyon süzülür, əvvəlcədən isladılmış noxud yarımbişmiş olunca qaynadılır. Sonra ardıcıllıqla balıq ətindən hazırlanmış küftələr, kartof, xırda doğranmış soğan əlavə edilir, zəfəran şirəsi vurularaq bişirilir.

Toyuq ətindən şorbalar

Toyuq bulyonu

Soyutma toyuq, çığırtmaplov üçün toyuq, cücəplov, qiymələnmiş toyuq və s. bişirildikdə toyuq bulyonu alınır. Həmin bulyon ayrıca xörək kimi süfrəyə verilir. Toyuq bulyonuna azacıq abqora və ya limon şirəsi əlavə etmək və üstünə şüyüd səpmək lazımdır.

Əriştəli toyuq şorbası

Toyuq əti – 600 q, 1-ci sort buğda unu – 120 q, yumurta – 1 ədəd, ərinmiş yağ – 80 q, alça və ya gavalı – 80 q, baş soğan – 80 q, şüyüd – 40 q, duz, zəfəran.

Toyuqdan bişirilmiş bulyon süzülür. Una yumurta, su və duz qatılaraq xəmir yoğrulur. Xəmirə 20 dəq istirahət verilib 1 mm qalınlığında yayılır. Yayılmış xəmirə un səpilib xırda əriştə kəsilir, bulyonda bişirilir, eyni zamanda bulyona alça və gavalı qurusu əlavə edilir. Hazır olana yaxın üzərinə qızardılmış soğan, zəfəran şirəsi, xırda doğranmış göyərti əlavə edilir.

Toyuq bozbaşı

Toyuq əti – 600 q, noxud – 120 q, kartof – 400 q, baş soğan – 100 q, alça qurusu – 40 q, zəfəran və ya sarıkök, duz, istiot.

Noxud 5-6 saat qabaqcadan isladılır və yarımhazır olana qədər bişirilir. Toyuq cəmdəyindən hər paya 80-70 q-hq 2 tikə ət götürülür. Toyuq əti suya salınıb qaynayana qədər qızdırılır, köfi alınır, üzərinə xırda çərtilmiş soğan əlavə edilir və noxudla birlikdə bişirilir. Xörəyin hazır olmasına 20-25 dəq qalmış ona kartof, alça qurusu əlavə edilib hazır vəziyyətə gələnə qədər bişirilir. Süfrəyə verməzdən əvvəl istiot və zəfəran şirəsi vurulur.

Toyuq şorbası

Toyuq əti – 600 q, düyü – 100 q, ərinmiş yağ – 80 q, alça və ya gavalı – 80 q, noxud – 80 q, baş soğan – 80 q, şüyüd – 40 q, istiot, zəfəran və ya sarıkök, duz.

Toyuq bişirilib bulyonu ələkdən süzülür və düyü həmin bulyonda bişirilir. Ona yağda qızardılmış soğan qatılır, hazır olmasına 15 dəq qalmış üstünə ayrıca bişirilmiş noxud, alça və ya gavalı qurusu tökülüb qaynadılır. Sonra bişmiş toyuq ətini və şüyüdü doğrayıb ona əlavə edərək 1-2 dəq bişirirlər.

Tərəvəz və göyərti şorbaları

Turşu-sıyıq

Bulyon – 1600 q, düyü – 120 q, baş soğan – 100 q, göy soğan – 100 q, yerkökü – 100 q, ispanaq – 200 q, quzuqulağı – 200 q, ərinmiş yağ – 60 q, keşniş və ya nanə – 40 q, lavaşana – 10 q, duz, istiot.

Düyü bulyonda bişirilir və üzərinə yağda qızardılmış soğan və ya yerkökü əlavə edilir. Sonra yuyulub doğranmış göy soğan, ispanaq və quzuqulağı qatılıb bişirilir. Hazır olmazdan qabaq lavaşana, istiot və duz vurulur. Süfrəyə verilərkən üstünə göyərti səpilir.

Balva

Balba (əməköməci) – 8 dəstə və ya 1200 q, düyü – 100 q, buğda unu – 60 q, ərinmiş yağ – 120 q, yumurta – 2 ədəd, coo və ya lavaşana – 40 q, istiot, duz. Zövqə görə buraya 2 dəstə ispanaq, 2 dəstə keşniş və turşu əvəzinə 2 dəstə turşəng də əlavə etmək olar.

Balva, əsasən balba bitkisindən bişirildiyinə görə balva adlandırılmışdır. Bunu bişirmək üçün əvvəlcə düyü qazana tökülüb 2 l suda qaynamağa qoyulur. Balba, yəni əməköməci kobud saplardan təmizlənib yuyulur, baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir (və yaxud taxta üstündə narın doğranır) yarımbişmiş düyünün üstünə əlavə edilir. Əgər əlavə göyərti də qatılacaqsa, onlar da xırda doğranıb balba ilə birlikdə qazana tökülməlidir. Balba ilə düyü tam bişdikdən sonra onu həlimli olması üçün süzgəcdən keçirməklə əzirlər və yenidən qazana töküb üstünə suda çalınmış un və tam bişdikdən sonra turşu, duz, yağ vurulur, ən sonda isə yumurtanı az suda çalaraq xörəyə qarışdırırlar. Süfrəyə dərin boşqabda, yaxud kasada verilir və yanına duz, istiot qoyulur.

Balqabaq şorbası

Balqabaq – 1 kq, düyü – 100 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 150 q, duz, şəkər.

Balqabaq təmizlənib kub şəklində doğranır, su və ya bulyonda bişirilir. Sonra kəfkirlə çıxarılıb əzişdirilir və yenidən qazana tökülüb düyü ilə birlikdə bişirilir. Hazır olana yaxın yağda qızardılmış soğan və duz əlavə edilir. Xörəyi süfrəyə verdikdə yanına ayrıca qabda toz şəkər qoyulur.

Soğan bozbaşı

Ərinmiş yağ və ya quyruq yağı – 100 q, kartof – 600 q, baş soğan – 400 q, şabalıd – 80 q, albuxara və ya alça qurusu – 60 q, yumurta – 1 ədəd, keşniş – 60 q, zəfəran və ya sarıkök – 0,2 q, duz və istiot.

Baş soğan halqavari doğranır və yağda qızardılır. Kartof kub şəklində doğranır, suda və ya bulyonda bişirilir. Ona qabaqcadan pörtülüb təmizlənmiş şabalıd və albuxara qatılır. Xörəyin hazır olmasına 10 dəq qalmış qızardılmış soğan, ədviyyat qatılır və yumurta çalınıb xörəyə az-az əlavə etməklə yaxşı qarışdırılaraq bişirilir. Süfrəyə verdikdə xörəyin

üstünə narın doğranmış göyərti səpilir. Xörəyin hər payına yay vaxtı 30 q pomidor əlavə edilə bilər.

Göy lobya bozbaşı

Göy lobya – 600 q, ərinmiş yağ – 100 q, baş soğan – 150 q, xama – 60 q, istiot, duz.

Göy lobya təmizlənir, yuyulur və xırda doğranır. Baş soğan da narın doğranıb lobya ilə birlikdə suda (hər paya 400-450 ml) bişirilir. Bəzən baş soğan yağda qızardılıb lobya bişənə yaxın ona əlavə edilir. Xörək hazır olana yaxın ona yağ, istiot və duz vurulur. Süfrəyə veriləndə üstünə xama tökülür.

Həlil şorbası

Təzə göbələk – 200 q (və ya quru göbələk – 50 q), baş soğan – 80 q, zeytun yağı – 60 q, kişmiş – 50 q, albuxara – 40 q, buğda unu – 20 q, duz, istiot.

Ağ göbələk təmizlənir, duzlu suda yuyulur, 2-3 saat soyuq suda isladılır. Göbələk öt həlimində və ya suda bişirilir. Sonra üzərinə yağda qızardılmış soğanla un, təmizlənib yuyulmuş kişmiş və albuxara əlavə edilir, onlar bişənə qədər qaynadılır, sonra duz və istiot vurulur.

Kələmli soğan şorbası

Kələm – 600 q, su – 1,6 l, baş soğan – 6-8 ədəd, yağ – 100 q, yerkökü – 1-2 ədəd, buğda unu – 1 x.q., göyərti – 50 q, dəfnə yarpağı – 2-3 ədəd, duz, istiot.

Baş soğan xırda doğranıb yağda qızardılır. 1,6 l qaynar su, xırda saman şəklində doğranmış kələm və yerkökü, dəfnə yarpağı, duz və istiot əlavə edilib hazır olana qədər (20-25 dəq) bişirilir. Sonra üzərinə qızılı rəngə qədər yağda qovrulmuş un qatılır və limon şirəsi, yaxud limon duzu vurulur. Süfrəyə verdikdə xörəyin üstünə xırda doğranmış cəfəri və şüyüd səpilir. Şorbaya xama da tökmək olar.

Ətsiz şorba

Heyvanat yağı – 120 q, düyü – 100 q və ya vermişel – 160 q, baş soğan – 80 q, pomidor məti – 40 q və ya təzə pomidor – 200 q, keşniş və şüyüd – 100 q, duz, istiot.

Bu xörəyin hər payı üçün 500-550 q (4 pay xörək üçün 2 l) su götürülür. Su qaynadıqdan sonra düyü və ya vermişel əlavə edilib bişirilir. Eyni vaxtda baş soğan xırda doğranıb yağda qızardılır. Düyü bişdikdən sonra pomidor məti və ya pomidor əlavə edilir. Axıra yaxın yağda qızardılmış soğan, xırda doğranmış göyərti, duz və istiot vurulub hazır vəziyyətə gətirilir.

Düyü ilə hazırlanan şorbaya 200 q xırda doğranmış kələm və ya kartof əlavə etməklə xörəyin qidalılığını artırmaq olar.

Azərbaycansayağı borş

Mal əti – 500 q, təzə kələm – 400 q, aşxana çuğunduru – 100 q, yerkökü – 60 q, baş soğan – 80 q, kartof – 300 q, yağ – 40 q, pomidor məti – 50 q və ya təzə pomidor – 250 q, un – 20 q, cəfəri – 60 q, xama – 40 q, dəfnə yarpağı – 2-3 ədəd, istiot, duz.

Mal əti yuyulur, 50-60 q-lıq tikələrə doğranır, üzərinə 2 l su əlavə edilib bişməyə qoyulur. Qaynağa düşərkən köfi yığılır, 3 saat zəif qaynamaq şərtilə bişirilir. Ət bişdikdən sonra bulyon süzülür, ət sümükdən ayrılıb bir qaba qoyulur.

Təmizlənib, xırda doğranmış baş soğan, yerkökü və çuğundur yağda qızardılaraq, ona pomidor məti, tomat-pasta və ya qabığı soyulub doğranmış pomidor əlavə edilir. Un da qabaqcadan ayrıca tavada qovrulur (yağda qovurmaq daha yaxşıdır). Tərəvəzləri yağda pörtüb qızartmaq üçün bulyonun səthinə yığılmış yağdan da istifadə etmək olar.

Bulyona əvvəlcə saman şəklində doğranmış kələm, 10 dəq qaynadıqdan sonra 4, 6 və ya 8 yerə bölünmüş kartof (kartofun iri-xırdalığından asılı olaraq) və dəfnə yarpağı əlavə edib bişənə qədər qaynadırlar. Sonra qovrulmuş un, tərəvəzlər (soğan, yerkökü, çuğundur) birlikdə borşa qatılır. Dada görə duz və qara istiot əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Borşa xırda doğranmış 2-3 şirin istiot (bibər) və 3-4 diş sarımsaq əlavə edildikdə dadı xoşagəlimli olur.

Borşu süfrəyə verdikdə boşqaba bir tikə ət qoyulur, borş tökülür, üzərinə xırda doğranmış göyərti səpilir, bir çay qaşığı xama əlavə edilir.

Yarma və undan hazırlanan duru xörəklər

Milli xörəklər içərisində undan və yarmadan hazırlanan xörəklər çoxdur. Bu xörəklərin bəziləri müalicəvi əhəmiyyətə malikdir. Düşbərə, sulu xingal, xəmiraşı, umac, gürzə (girs), zoğallı sıyıq ən çox bişirilən (xüsusən qışda) duru xörəklərdir. Duru xörəkləri hazırladıqda hər pay xörəyə 0,5 l su və ya bulyon götürülür.

Ətli sulu xingal

Qoyun əti – 600 q, 1-ci sort buğda unu – 160 q, yumurta – 1 ədəd, noxud – 100 q, ərinmiş yağ – 100 q, baş soğan – 100 q, üzüm sirkəsi – 40 q, keşniş və şüyüd – 40 q və ya nanə – 4 q, duz, istiot.

Ətin döş, kürək və ya bel hissəsi kəsilib bişirilir və sümükdən ayrılır. Əvvəlcədən 3-4 saat isladılmış noxud ayrıca bişirilib bulyona qatılır. Una yumurta və su qatılaraq xəmir yoğrulur. 1 mm qalınlığında yayılır və 2x3 sm ölçüdə kəsilib qaynayan bulyonda bişirilir. Hazır olana yaxın üzərinə yağda qızardılmış soğan, xırda doğranmış göyərti qatılır.

Süfrəyə verildikdə üstünə quru nanə səpilir, yanına ayrıca sirkə və ya alça məti qoyulur.

Ətsiz sulu xingal

1-ci sort buğda unu – 160 q, yumurta – 1 ədəd, xırda lobya – 200 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 120 q, sirkə və ya abqora – 40 q, sarımsaq – 4 diş, keşniş – 40 q, duz, istiot.

Əvvəlcədən suda 2-3 saat isladılmış xırda ağ lobya bişirilir. Xəmir ətli sulu xingalda olduğu kimi hazırlanıb kəsilir və lobya bişirilən suda bişirilir. Hazır olana yaxın üzərinə yağda qızardılmış soğan, doğranmış keşniş qatılır, duz və istiot vurulur.

Süfrəyə verildikdə yanına sarımsaqlı sirkə və ya alça turşusu qoyulur.

Düşbərə

Qoyun əti – 400 q, buğda unu – 120 q, yumurta – 1 ədəd, baş soğan – 70 q, keşniş – 60 q, quru nanə – 4 q, üzüm sirkəsi – 40 q, istiot, duz.

Düşbərə hazırlamaq üçün sümüklərdən bulyon bişirilir, qoyun ətinin yumşaq hissəsindən soğan və istiot vurmaqla qiymə hazırlanır. Mayasız yoğrulmuş bərk xəmir 1 mm qalınlığında yayılıb kiçik kvadratlar şəklində doğranır. Hər kvadratın ortasına 2-3 q qiymə qoyulur. Kvadratlar üçkünc qatlanıb küncləri geriyə dartılıb uclarından basılmaqla yapışdırılır. Düşbərəni bulyonda 5 dəq bişirirlər, bu zaman onlar üzə çıxır. Ev şəraitində düşbərəni elə xırda hazırlayırlar ki, bir qaşığa 4-5 ədəd yerləşir.

Süfrəyə verilərkən üstünə keşniş və ya quru nanə səpilir, yanına sarımsaqlı sirkə (və ya alça turşusu) qoyulur.

Düyü ilə noxud şorbası

Qoyun əti – 600 q, düyü – 100 q, noxud – 80 q, ərinmiş yağ – 80 q, alça turşusu – 40 q, yaxud təzə alça – 80 q, baş soğan – 30 q, keşniş və şüyüd – 60 q, quru nanə – 4 q, duz, istiot.

Noxud 4-5 saat soyuq suda isladılır və yarımhazır vəziyyətə çatana qədər bişirilir. Körəyin hər payı üçün 2-3 tikə 70-50 q-lıq qoyun əti kəsilərək ən azı bir saat bişirilir. Sonra ona noxud və düyü qatılıb bişirilmə davam etdirilir. Hazır olmağa 10-15 dəq qalmış yağda qızardılmış soğan və alça əlavə edilir.

Süfrəyə verdikdə körəyin üstünə göyərti səpilir. Bəzən qoyun əti qiyməsindən hər paya 4-5 ədəd xırda küftəcik hazırlanır və yarımhazır vəziyyətə gətirilmiş noxudla birlikdə bişirilir.

Xəmirəşı

Qoyun əti – 600 q, əla növ buğda unu – 1 st, yumurta – 1 ədəd, ərinmiş yağ – 2 x.q., ağ lobya – 1 armudu st, orta irilikdə baş soğan – 2 ədəd, sirkə – 2 x.q., turş alça məti – 1 x.q., sarımsaq – 4-5 diş, keşniş və ya hər paya bir çimdik quru nanə, duz, istiot.

Xəmirəşı sümüklərdən bişirilmiş bulyonda hazırlanır. Qoyun əti qiyməsindən hər pay üçün 5-6 ədəd xırda küftəciklər hazırlanır. Ağ lobya ayrıca bişirilir. Una yumurta, duz və su qatılıb xəmir yoğrulur. 1 mm qalınlığında yayılıb, üstünə un səpilir, 5 sm enində kəsilmiş lentvari xəmirdən nazik əriştə doğranır. Bulyona əvvəlcə küftəciklər salınıb bişirilir. Sonra əriştə və bişmiş lobya qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verilərkən yanına sirkə və ya sarımsaqla alça məti qoyulur.

Umac.

Un – 1,5 st, ərinmiş yağ – 5 x.q., yumurta – 2 ədəd, orta irilikdə soğan – 2 ədəd, zəfəran – 0,2 q, hər pay üçün bir çimdik duz, nanə, istiot.

Unun üstünə duzlu suda çalınmış yumurta çilənir və un ovuşdurulur. Bu zaman xırda xəmir qırıntıları alınır. Yağda qızardılmış soğan suda qaynadılır. Xəmir qırıntıları ələkdə silkələnib artıq undan azad edilir və qaynar bulyona tökülərək arasıkəsilmədən qarışdırılır, hazır olana yaxın zəfəran vurulur.

Umac pəhriz körəyi hesab edilir, az miqdarda bişirilib tezliklə süfrəyə verilir və yeyildikdə üstünə nanə səpilə bilər.

Girs (Şəkisayağı gürzə)

Qoyun əti – 800 q, quyruq – 100 q, orta irilikdə baş soğan – 2-3 baş, buğda unu – 2 st, alça məti – 100 q, sarımsaq – 4-5 diş, keşniş – 100 q və ya 1 dəstə, istiot, duz.

Qoyun əti sümükdən ayrılır, quyruq və soğanla ətçəkən maşından keçirilir, istiot və duz vurulub qiymə hazırlanır. Ətə bir qədər keşniş qatılır.

Buğda unundan bərk xəmir yoğrulur, 20 dəq istirahətə qoyulur, kündələnir. Sonra 1-2 mm qalınlığında yayılır və bundan diametri 5 sm ölçüdə dairələr kəsilir (nazik stəkanın ağzı ilə də kəsmək olar). Sonra xəmir dairələrinin içərisinə 4-5 q çiy ət qiyməsi qoyulub bir ucu açıq qalmaq şərtilə xüsusi qaydada bükülür. Hazırlanmış girs suda və ya ətin sümüklərindən hazırlanmış bulyonda bişirilir.

Süfrəyə bulyonu ilə birlikdə duru xəmir körəyi kimi verilir. Yanına döyülmüş sarımsaq, alça məti və xırda doğranmış keşniş qoyulur. Alça məti əvəzinə coo və ya lavaşanadan da istifadə edilə bilər. Yay vaxtı təzə alça turşusu verilir və üstünə keşnişlə birlikdə qızılgül ləçəkləri də doğranır.



Lobyalı dovğa



Kələmli dovğa



Noxudlu dovğa



Ətli dovğa



Vermişel şorbası



Kəllə-paça



Balıq küftəsi



Küftə-bozbaş



Lobya şorbası



Turşu-sıyıq



Şəki pitisi



Aşxana piti



Umac



Ətsiz sulu xingal



Xingal-toyuq



Azərbaycansayağı borş

Sürfüllü

Sümüklü mal və qoyun əti – 400-500 q, buğda unu – 400 q, iri lobya – 120 q, alça və ya zoğal məti – 4 x.q., sarımsaq – 4-5 diş, duz.

Mal və qoyun ətinin sümüklərindən 4 saatdan az olmayaraq qaynadılmaqla bulyon hazırlanır və süzülür. Lobya ayrıca bişirilir. Buğda unundan suya duz qatmaqla bərk xəmir yoğrulur. Xəmirə 20 dəq istirahət verdikdən sonra kündələnir və 8-10 mm qalınlığında yayılıb çubuqlar şəklində doğranır. Həmin çubuqlardan fındıq boyda tikələr kəsilib urvalanır, barmaqla eşilir. Bu zaman xəmir tikələri içərisi boş, xırda boruvari forma kəsb edir. Ət bulyonuna əvvəlcə sürfüllü tökülüb bişirilir, sonra ona bişirilmiş lobya qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir. Sürfüllünü bulyonu ilə birlikdə çörəksiz yeyirlər. Xörəyin yanında sarımsaq qatılmış alça məti (və ya zoğal məti) ayrıca verilir.

Sürfüllüyə turşu əvəzinə pomidor məti və ya təzə pomidor da tökmək olar. Bundan başqa, ətsiz sürfüllü də bişirilir. Bu zaman ət əvəzinə 120 q yağ və 2-3 əd baş soğan götürülməlidir. Soğan yağda qızardılır və xörəyə qatılır.

Zoğallı düyü şorbası

Düyü – 100 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 80 q, axta zoğal – 40 q (və ya alça qurusu), keşniş və şüyüd – 60 q (və ya quru nanə – 4 q), sümüklü mal əti – 600 q (bundan bulyon hazırlanır), duz, istiot.

Zoğallı düyü şorbasını həm adi suda, həm də mal ətindən hazırlanmış bulyonda bişirmək olar. Qaynanmış suya, yaxud hazır bulyona düyü və axta zoğal (və ya quru zoğal) tökülüb bişirilir. Soğan yağda qızardılır və şorbaya əlavə edilir. Düyü şorbası küftəciklər və noxud əlavə etməklə də bişirilir. Bu halda 80 q noxud, 400 q ət götürülür.

Süfrəyə verildikdə üstünə keşniş və ya şüyüd səpilir.

Mərci şorbası.

Mərci – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, kartof – 400 q, baş soğan – 150 q, pomidor – 200 q və yaxud tomat-püre – 40 q, istiot, duz.

Mərci arıtlanıb yuyulur və soyuq suda 2-3 saat isladılır. Qazana 2 l-ə qədər su tökülür, qaynayan kimi mərci tökülüb bişirilir və arabir kəfi alınır. Mərci yarımbişən zaman qazana kub şəklində doğranmış kartof salınır. Baş soğan xırda doğranır, yağda pomidor məti və ya pomidor ilə birlikdə qızardılır və şorbaya əlavə edilib tam hazır olana qədər bişirilir. Hazır olmasına bir neçə dəqiqə qalmış duz və istiot vurulur. Çox vaxt mərci şorbasını pürevari konsisstensiyalı etmək məqsədilə kartof və mərcini əzirlər.

Ətli lobya şorbası

Qoyun əti – 600 q, qırmızı lobya – 300 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 80 q, istiot, duz.

Hər pay üçün qoyun ətindən 50 q-lıq 3 tikə ət kəsilib suda bişirilir və arabir kəfi alınır. Lobya 3-4 saat suda isladılır və yarımhazır bişmiş ətə qatılıb bişirilir. Baş soğan yağda qızardılır və şorbaya qatılır. Hazır olana yaxın duz və istiot vurulur.

Əriştəli kartof şorbası

Buğda unu – 120 q, kartof – 300 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 80 q, zəfəran və ya sarıkök – 0,05 q, istiot, duz.

Bu xörək ət-sümük bulyonunda və ya suda bişirilir. Bərk xəmir yoğrulur. Xəmirə 20 dəq istirahət verildikdən sonra kündələnir və 1 mm qalınlığında yayılıb əriştə kəsilir. Kartof

uzununa dilim şəklində doğranıb yarımhazır olunca bişirilir. Sonra yağda qızardılmış soğan və ərişdə əlavə edilib hazır olunca bişirilir. Bişmənin sonunda xörəyə zəfəran və ya sarıkök, istiot və duz vurulur.

Lobyalı ərişdə

Qoyun əti – 500 q, buğda unu – 240 q, lobya – 120 q, yumurta – 1 ədəd, quru nanə – 12 q, baş soğan – 100 q, sirkə – 60 q, duz, istiot.

Qoyun əti sümüklərindən bulyon bişirilir və süzülür. Ətin yumşaq hissəsi baş soğanla ət maşınının xırda gözündən keçirilir. Ət qiyməsinə duz, istiot vurulub, yaxşı qarışdırılır. Ondan xırda küftəciklər hazırlanır. Axşamdan isladılmış xırda bostan lobyası ayrıca bişirilib əlavə edilir. Küftəciklər salınıb qaynadılır. Sonra bərk xəmirdən yayılmış yuxadan xırda əriştələr kəsilib, küftəciklər üzərinə əlavə edilib bişirilir.

Süfrəyə verilərkən xörəyin üstünə quru nanə səpilir və ayrıca qabda sirkə qoyulur.

Əriştə

Toyuq əti – 500 q, buğda unu – 400 q, baş soğan – 80 q, keşniş – 60 q, yumurta – 1 ədəd, sirkə və ya abqora – 60 q, duz, istiot.

Əriştə, bir qayda olaraq toyuq və cücə bulyonunda bişirilir. Bulyon hazırlamaq üçün toyuq bütöv suda bişirilir. Qazana bir baş soğan atırlar. Ət bişdikdən sonra bulyonu süzürlər.

Buğda ununa duz, yumurta qatıb bərk xəmir yoğrulur və kündələnir. Kündələr 0,5-1 mm qalınlığında yayılır. Yuxanı urvalayıb oxlovla büküb uzununa iti bıçaqla kəsirlər. Oxlovu çıxarıb qatlı yuxaları 2 mm enində bıçaqla doğrayırlar. Azacıq un səpərək qarışdırırlar ki, xəmir parçaları bir-birinə yapışmasın. Doğranmış əriştələri barmaqlar arasında silkələyirlər ki, artıq un qalmasın, sonra onu hazır bulyona tökürlər. Qazanda əriştə bir-birinə yapışmasın deyə aramla qarışdırmaq lazımdır. Əriştə 8-10 dəq bişir.

Süfrəyə dərin boşqablarda verilir, içinə ət tikələri salınır. Üzərinə keşniş səpilir. Sirkə və ya abqora ayrıca verilir.

Qozlu sıyıq

Düyü – 160 q, qoz ləpəsi – 160 q, zirə – 2 q, baş soğan – 100 q, yağ – 80 q, duz.

Düyünü arıdıb yuyur, duzlu suda bişirirlər. Sonra üzərinə doğranmış soğan əlavə edirlər. Qoz ləpəsini həvəngdəstədə döyüb bişməkdə olan sıyığın üzərinə töküb qarışdırırlar. Bir müddətdən sonra ərinmiş yağ və döyülmüş zirə əlavə edirlər.

Hazır xörəyi süfrəyə kasalarda qaynar halda verirlər. Bu xörəyi, adətən qış aylarında bişirirlər.

Süd və süd məhsullarından hazırlanan duru xörəklər

Dovğa

Dovğanı, əsasən üzlü (yəni yağlı) qatıqdan, məşhur Gəncə dovğasını isə camış qatığından, bəzi rayonlarda onu fəslə görə qoyun qatığından, süzmədən, ayrandan, qurutdan da bişirirlər. Dovğalar ona qatılan göyərtilərin tərkibindən və nisbətindən asılı olaraq bir-birindən tamına və ətrinə görə fərqlənirlər. Məsələn, kərəvizli dovğaya başqa göyərtilərə nisbətən kərəviz çox tökülür (4 paya 1 dəstə), bu halda dovğadan kərəviz ətri gəlir. Belə dovğaya dağ keşnişi tökülmür, çünki onun ətri çox kəskin olduğuna görə başqa göyərtilərin ətrini üstələyir və dovğadan yalnız dağ keşnişinin ətri gəlir. Odur ki, dağ keşnişi ilə dovğa bişirildikdə oraya nisbətlə hər cür göyərti tökmək olar. Dovğadan nanə ətri

gəlməyini istəsəniz, nanəni bir qədər çox götürün. Onda belə dovğadan digər göyərtilərə nisbətən nanə ətri daha çox gələcək.

Bundan başqa, dovğalara fəslə görə, təbii halda bitən, şitillikdə öz-özünə yetişən bitkilər də qatılır ki, bunlar dovğaya xüsusi dad, tam və ətir verir. Məsələn, unluca, yağlıca, yarpız, yağlı tərə (və ya dovğa tərəsi) və həmçinin becərilən bitkilər – əvəlik, pərpətöyün (pərpərəng), çuğundur yarpağı (zırx) və s. Bunların, eyni zamanda müalicəvi əhəmiyyəti də vardır.

Dovğaların, həmçinin noxudlu, ətli, ətli-noxudlu, lobyalı, kələmli, ət bulyonunda və ya toyuq bulyonunda bişirilən növləri də mövcuddur.

Dovğa, adətən böyük qazanda 3-4 günlük, bəzən bir həftəlik bişirilir, çünki o hər bir xörəyin yanında isti və ya soyuq halda yeyilə bilən ən ləziz xörəkdir.

Adi dovğa bişirmək üçün, əsasən aşağıdakı xammallar götürülür (göyərtilərin miqdarı dəyişdirilə də bilər): yağlı qatıq – 1 kq (qatıq yağlı olmadıqda 150 q xama əlavə etmək olar), düyü – 80 q, yumurta – 1 ədəd, un – 30 q (təxminən 1 x.q.), keşniş – 2 dəstə, kərəvər – 1 dəstə (və ya göy soğan), ispanaq və ya çuğundur yarpağı – 2 dəstə, kərəviz – 1 dəstə, şüyüd – 1 dəstə, nanə 1/4 dəstə, istiot, duz.

Göyərtilər təmizlənib yuyulduqdan sonra xırda doğranır. Qatıq və xama un və yumurta ilə çalınır, düyü tökülür. Qatığın yarısı qədər su qatılır. Düyünü ayrıca bişirib soyuduqdan sonra çalınmış qatığa qatışdırdıqda dovğa daha həlimli və zərif olur.

Dovğa çürüməsin deyə, onu ocağa qoyan kimi bir qaydada, arasıkəsilmədən bulamaq lazımdır. Qaynamağa başlayan kimi üzərinə doğranmış göyərtiləri töküb bulama davam etdirilməlidir. Dovğa 5-10 dəq qaynadıqdan sonra onu ocaqdan götürüb dada görə duz töküb qarışdırırlar.

Dovğa noxudla bişirildikdə noxud əvvəlcədən isladılıb, ayrıca qabda bişirilir və hazır dovğaya qatılır.

Süfrəyə isti və ya soyuq halda verilir. Məclis dovğasının üzərinə naxışvari darçın da səpilir.

Ətli dovğa

Xammalların miqdarı yuxarıda verildiyi kimidir. Əlavə olaraq 400 q yumşaq qoyun əti, 60 q noxud götürülür.

Əvvəlcədən isladılmış noxud ayrıca qazanda yarımbişmiş vəziyyətə gələnə qədər qaynadılır, sonra ət qiyməsindən hər paya 5-6 ədəd xırda küftəcik hazırlanır və noxudla birlikdə bişirilir. Bişmiş noxud və küftəciklər hazır dovğaya qarışdırılır. Ətli dovğa süfrəyə isti halda verilir. Üzərinə darçın da səpilə bilər.

Lobyalı dovğa

Xammalların miqdarı yuxarıdakı kimidir. Əlavə olaraq hər paya 100 q göy lobya götürülür.

Lobya təmizlənir, bir qədər iri doğranıb azacıq su və duz əlavə edilərək öz buğunda bişirilir. Dovğa qaynara düşəndə ona qarışdırılır. Lobyalı dovğa süfrəyə həm isti, həm də soyuq halda verilə bilər.

Kələmli dovğa

. Qatıq – 800 q, xama – 200 q, yumurta – 1 ədəd, un – 1 x.q., düyü – 2 x.q., göy soğan – 1 dəstə, keşniş – 1 dəstə, kərəviz – 1 dəstə, kələm – 400 q, duz, istiot.

Kələmin zərif yarpaqlarının uc hissələri saman şəklində nazik doğranır və dovğa üçün hazırlanmış göyərtiyə qatılır və dovğa qaynadıqdan sonra göyərti ilə birlikdə qazana tökülür. 15-20 dəq bişirilir. Bişirilmə prosesi adi dovğada olduğu kimidir. Hazır olana yaxın

duz vurulur. Dovğa noxudla hazırlandıqda 100 q noxud axşamdan isladılıb ayrıca bişirilməli və hazır xörəyə qatılmalıdır.

Dovğa süfrəyə soyuq və ya isti halda verilir. Dovğa yeyiləndə kələmin diş altında xırçıldaması onu daha xoşagələn və dadlı edir.

Toyuq bulyonunda dovğa

Adi dovğa kimi hazırlanır, lakin qatığa su əvəzinə soyudulmuş toyuq bulyonu qatılır, yaxud da xörək bişdikdən sonra ona isti toyuq bulyonu əlavə edilir. İsti halda süfrəyə verilir.

Ət bulyonunda dovğa

Toyuq bulyonunda dovğa kimi hazırlanır. Çox da qatı olmayan mal və qoyun əti bulyonu dovğaya əlavə edilir.

Kərəkoos.

Qatıq – 1 l, yaxud ayran – 2 l, xama – 150 q, yumurta – 1 ədəd, un – 100 q, quru nanə – 4 x.q., soğan – 1 baş, duz, istiot.

Qatığa həcmi qədər su əlavə edilib, xama, yumurta və unla çalınır. Ayran götürüldükdə su qatılmır. Çalınmış kütləyə quru nanə ovuntusu, bütöv bir baş soğan atılır, qatıq çürüməsin deyə arasıkəsilmədən bir qaydada bulanaraq 3-5 dəq qaynadılır. Bişdikdən sonra duz və istiot vurulub isti-isti süfrəyə verilir.

Südlü kartof şorbası

Süd – 1 l, kartof – 800 q, kərə yağı – 40 q, duz.

Süd 1:1 nisbətində su ilə qarışdırılır, qaynayana qədər qızdırılır, kartof dilimlərə doğranaraq əlavə edilir və zəif istilikdə bişirilir. Hazır olana yaxın kərə yağı və duz vurulur.

Südlü əriştə

Buğda unu – 400 q, süd – 1 l, kərə yağı – 100 q, darçın – 2 q, duz.

Bərk xəmir yoğrulur, kündələnir. Az müddət keçəndən sonra 1 mm qalınlıqda yayılır, əriştə kəsilir və bir az qurudulur. Südə yarıbayarı su qatılaraq nikel və ya qalaylı mis qazanda ocağa qoyulur və qaynayan kimi əriştələr dərhal qazana tökülür və xəmiri bişənə qədər (10-15 dəq) qaynadılır. Xörək hazır olduqda üstünə darçın və kərə yağı əlavə edilir.

Süfrəyə dərin boşqablarda və ya kasada verilir.

Südlü sıyıq

Süd – 1000 q, düyü – 200 q, kərə yağı – 40 q, şəkər – 80 q, zəfəran – 0,7 q, darçın – 0,4 q, duz.

Süd 1:1 nisbətində su ilə qarışdırılır və düyü qatılıb zəif odda bişirilir. Hazır olana yaxın zəfəran, darçın, kərə yağı, şəkər və duz vurulur.

Soyuq duru xörəklər

Soyuq xörəklərin hazırlanmasında, əsasən turşudulmuş süd məhsullarından (qatıq, süzmə, ayran və s.), müxtəlif tərəvəzlərdən, yarmadan, mal əti və yumurtadan istifadə edilir. Ət, yumurta və yarma əvvəlcədən bişirilib soyudulur və sonra xörəyə qatılır.

Ən çox hazırlanan soyuq xörəklər doğramac və ovduqdur. Bunların adı onlarda çörəkdən necə istifadə edilməsi ilə əlaqədardır. Doğramac yanında xırda doğranmış çörək verildiyindən, ovduğa isə çörək ovulduğundan onlara bu adlar verilmişdir.

Ovduq

Mal əti – 400 q, yumurta – 2 ədəd, qatıq – 800 q, su – 400 ml, təzə xiyar – 400 q, göy soğan – 150 q, keşniş – 50 q, şüyüd – 50 q, reyhan – 20 q, sarımsaq – 4-5 diş.

Qaynadılıb soyudulmuş su qatıqla çalınır. Xiyar, göyərti, qabaqcadan bişirilmiş mal əti və yumurta xırda doğranır, sarımsaq döyülür və bunların hamısı durulaşdırılmış qatıqla qarışdırılır. Dada görə duz vurulur. Ovduq soyuq halda süfrəyə verilir, çörəklə yeyilir.

Doğramac

Qatıq – 800 q, su – 400 q, xama – 150 q, təzə xiyar – 400 q, göy soğan – 150 q, keşniş – 50 q, şüyüd – 50 q, reyhan – 20 q, sarımsaq – 4-5 diş, boyat çörək, duz.

Qaynadılıb soyudulmuş su qatıq və xama ilə çalınır. Xiyar, göyərti, sarımsaq ovduqda olduğu kimi hazırlanıb durulaşdırılmış qatıqla qarışdırılır, duz vurulur. Çörək xırda tikələrə doğranır və ayrıca qabda süfrəyə verilir. Çörək doğramaca qarışdırılıb yeyilir.

Qatıqlı aş

Döyülmüş buğda (və ya bütöv buğda yarması) – 160 q, qatıq – 800 q, keşniş – 50 q, şüyüd – 50 q, göy soğan – 50 q, reyhan – 15-20 q, sarımsaq – 4-5 diş, düyü – 40 q, duz.

Bu xörək, adətən boyat buğda aşından hazırlanır. Buğda aşı döyülmüş buğdadan və ya bütöv buğda yarmasından bişirilir. Bunlar olmadıqda buğda suda isladılır və suyu süzülüb həvəngdə döyülür. Sonra sərilib qurudulur, tabaqlanıb kəpəyi ayrılır, yuyulur və hazır olana qədər bişirilir. Sıyığın bişməsinə 20-25 dəq qalmış düyü əlavə edilir və qatı sıyıq halına gətirilir ki, buna buğda aşı deyilir, onu doşab (və ya toz şəkər), darçın və yağla yeyirlər. Həmin buğda aşı soyudulur, üzərinə qatıq, narın doğranmış göyərti, döyülmüş sarımsaq və duz əlavə edilir. Durulaşdırmaq üçün qaynadılıb soyudulmuş su (400 ml) qatılır. Süfrəyə əsas yeməkdən sonra verilir, çörəksiz yeyilir.

Ayranlı arpa şorbası

Perlova yarması – 200 q, qatıq – 800 q, xama – 150 q, keşniş – 50 q, şüyüd – 50 q, göy soğan – 50 q, reyhan – 20 q, sarımsaq – 4-5 diş, duz. Qatıq və ya xama əvəzinə 2 l ayran götürmək olar.

Yarma yuyulur, 3-4 saat isladılır və qatı dənəvər sıyıq alınana qədər bişirilir. Soyudulmuş sıyığın üzərinə qatıq, xama, narın doğranmış göyərti, döyülmüş sarımsaq və duz əlavə edilir. Lazım gələrsə, su ilə durulaşdırılır və soyuducuya qoyulur. Süfrəyə əsas yeməkdan sonra verilir. Çörəksiz yeyilir.

Pişik doğraması

1 paylıq hazırlanır: qatıq – 350 q, təzə xiyar – 100 q, göy soğan – 20 q, keşniş – 10 q, şüyüd – 10 q, reyhan – 5 q, sarımsaq – 1 diş, duz.

Təzə xiyar xırda-xırda doğranır, təmizlənib yuyulmuş göyərti narın doğranır və qatıqla qarışdırılır. Qatığa su qatılmamalıdır. Döyülmüş sarımsaq və duz əlavə edilir. İçərisinə çörək ovulur və yeyilir. Bu xörək çörəyin ovulmasına görə ovduğu xatırladır. Əsasən ağzında dişi olmayan yaşlılar üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Körəməz

Körəməz hazırlamaq üçün eyni miqdarda sərin qatıqla südü qarışdırmaq lazımdır. Körəməzə çörək doğrayıb yeyirlər. Hazırlanan kimi yeyilməlidir. Saxladıqda turşuyur.

Atlama

Atlama hazırlamaq üçün qatığın üstünə eyni miqdarda qaynadılmış soyuq su töküb qarışdırılır, duz vurulur və sərinləşdirici içki (və ya ayran) kimi quru xörəklərin, ələlxüsus plovun yanında süfrəyə verilir.

Atlamaya bir qədər xırda doğranmış şüyüd, nanə və sürtgəcdən keçirilmiş tər xiyar qatdıqda daha dadlı və ətirli olur.

Keçmişdə atlama hazırlamaq üçün tuluğa qatıq və su töküb cavan oğlanın kürəyinə bağlayardılar. Oğlan ata minib bir qədər çapar və qayıdarkən qatıq su ilə qarışıb hazır olarmış. Ona görə buna atlama adı verilmişdir.

QURU XÖRƏKLƏR

Azərbaycan mətbəxində hazırlanan quru xörəklərin çeşidi 300-ə qədərdir. Ona görə də həmin xörəklər əsas xammalına və hazırlanma texnologiyasına görə qruplaşdırılmışdır.

Kabablar

Basdırma kabab, can ətindən kabab, qaraciyər kababı, böyrək kababı və s. tikə ətdən hazırlandığına görə onlara tikə kabab deyilir.

Lüləkabab, tavakabab, qiyməkabab və s. isə döyülmüş ətdən hazırlanır. Kababın növləri çox, bişirilmə qaydaları müxtəlifdir. Lakin bütün kabablara xas olan ümumi qaydalar da mövcuddur.

Kabab üçün əti xüsusi qayda ilə (basdırma) hazırladıqda ətdən 40-50 q-lıq tikələr kəsir, emallı qaba yığır, üzərinə üzüm sirkəsi və ya abqora (yaxud nar), soğan, istiot, duz töküb qarışdırdıqdan sonra soyuq yerdə saxlayırlar. Bu, əti zərif və şirəli edir. Ət tikələri şişə çəkilir və manqalda bişirilir. Kababın bərabər qaydada bişməsi üçün şişlər arabir çevrilməlidir. Tikə kababın yanına halqavari doğranmış baş soğan, limon və ya şişdə bişirilmiş pomidor və bibər verilir. Sumaq, duz və istiot ayrıca qoyulur.

Lüləkabab hazırlamaq üçün qoyun ətinin yumşaq hissəsi quyruq və soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, istiot və duz vurulub yaxşı qarışdırılır və soyumaq üçün 20-dən az olmayaraq soyuducuya qoyulur. Qiymə bir qədər enli şişlərə çəkilib yastı formaya salınır, manqalda bişirilir. Lüləkabab süfrəyə verildikdə yuxanın içinə də qoyula bilər.

Yuxa hazırlamaq üçün mayasız bərk xəmir 1 mm-dən də nazik yayılır və hər iki üzü sacda bişirilir. Lüləkababın yanına halqavari doğranmış baş soğan, sumaq, şişdə bişirilmiş pomidor və bibər verilir.

Tikəkabab

Qoyun əti – 1300 q, baş soğan – 250 q, göy soğan – 150 q, cəfəri və reyhan – 40 q, sumaq – 10 q və ya narşərab – 20 q, duz, istiot.

Qoyun ətinin bud və ya bel hissəsindən 35-40 q-lıq tikələr kəsib duz və istiot vurulur, şişə çəkilir və manqalda bişirilir. Bəzən yuxarıda göstərilən qayda ilə basdırma hazırlanır. Kabab hazır olan kimi stola verilməlidir. Tikəkababın yanında halqavari doğranmış soğan, göy soğan, ayrıca qabda sumaq və ya narşərab, istiot və duz verilir. Yay vaxtı hər paya şişdə bişirilmiş 100 q pomidor qoyulur. Tikəkababla birlikdə quyruq kababı da verilə bilər.

Banket kababı

Tikəkabab kimi hazırlanır, lakin süfrəyə verildikdə pomidor, xiyar, bibər və başqa tərəvəzlərlə xüsusi tərtibə salınır. Bəzən kababı bişirildiyi şişdə də stola verirlər.

Toyuq kababı

Toyuq əti – 1200 q, baş soğan – 300 q, keşniş və cəfəri – 100 q, duz, istiot, sumaq.

Toyuq ətindən 40-50 q-lıq tikələr kəsilir, duz və istiot vurulur. Şişə taxılıb manqalda bişirilir. Hazır kababın yanına halqavari doğranmış baş soğan verilir və üstünə doğranmış göyərti səpilir.

Cücə kababı

Cücə – 1200 q, xama – 40 q, baş soğan – 120 q, keşniş və cəfəri – 100 q, limon – 2 ədəd və ya narşərab – 100 q, duz, istiot.

Cücə əti iki hissəyə bölünür, istiot və duz vurulub şişə taxılır. Xama ilə isladılıb manqalda bişirilir. Hazır kababın yanında halqavari doğranmış baş soğan verilir və üstünə limon dilimi qoyulur.

Kabab yığımı

Qoyun ətindən, qaraciyər, böyrək, ürək və bağırsaqdan, habelə toyuq ətindən ayrı-ayrı kabab bişirilir, süfrəyə verilərkən iri boşqabda qarışdırılır, doğranmış baş soğan və göyərti ilə tərtibə salınır.

Qaraciyər kababı

Qoyun qaraciyəri – 1000 q, qoyun quyruğu – 250 q, cəfəri – 70 q, sumaq – 12 q, duz.

Qaraciyər pərdələrdən təmizlənir, 30-40 q-lıq çəkidə doğranır. Qoyun quyruğu 10-15 q-lıq tikələrə doğranır və növbə ilə qaraciyərlə şişə taxılır. Manqalda bişirilməzdən əvvəl qaraciyərə duzlu su səpilir. Hazır kababın üstünə göyərti və sumaq səpilir.

Badımcanla quyruq kababı

Badımcan – 1400 q, qoyun quyruğu – 250 q, göy soğan – 150 q, cəfəri və şüyüd – 80 q, duz, istiot.

Badımcan (xırdalar) təmizlənir, saplağı kəsilir, uzununa yarılır. Qoyun quyruğu 15-20 q-lıq tikələrə doğranır və badımcanın arasına qoyulub şişə taxılır, manqalda bişirilir. Süfrəyə verildikdə badımcanın qabığı təmizlənir, quyruqla birlikdə xırdalanır, duz, istiot vurulur və üstünə göyərti səpilir.

Kartof kababı

Kartof – 1400 q, qoyun quyruğu – 250 q, göy soğan – 150 q, cəfəri – 40 q, duz, istiot.

Kartof soyulur (irilər), 40-45 q çəkidə doğranır və qaynar duzlu suda pörtülür (15-20 san), qoyun quyruğu 20-25 q-lıq tikələrə doğranır və növbə ilə kartofla şişə taxılıb manqalda bişirilir. Hazır kababın üstünə göyərti səpilir.

Karssayağı tikəkabab

Xammallar tikəkababda olduğu kimidir. Əlavə olaraq 350 q qoyun böyrəyi götürülür.

Tikəkabab kimi hazırlanır. Lakin qoyun ətinin bel hissəsindən böyrəklə basdırma hazırlanır.

Lüləkabab

Qoyun əti – 1300 q, quyruq – 80 q, baş soğan – 80 q, göy soğan – 150 q, cəfəri və reyhan – 60 q, buğda unu – 180 q, sümaq – 12 q, duz, istiot.

Lüləkabab hazırlamaq üçün qoyun ətinin yumşaq hissəsi soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, istiot və duz vurulub yaxşı qarışdırılır və soyumaq üçün 20 dəq soyuducuda saxlanır. Qiymə bir qədər enli şişlərdə yastı formaya salınır və manqalda bişirilir.

Lüləkabab süfrəyə verildikdə bəzən yuxanın içinə qoyulur. Yuxa bişirmək qaydası əvvəldə verilib. Lüləkababın yanına halqavari doğranmış baş soğan, sumaq, yaxud şişdə bişirilmiş pomidor verilir. Lüləkababı mal əti ilə hazırladıqda 1 kq yumşaq mal ətinə 250 q qoyun quyruğu qatılmalıdır. Başqa xammallar eyni miqdarda qalır.

Quyruqla lüləkabab

Xammalların tərkibi, miqdarı və hazırlanma qaydası lüləkababda olduğu kimidir. Əlavə olaraq 250 q qoyun quyruğu götürülür. 16-20 q çəkidə doğranır və lüləkababla növbə ilə şişə taxılıb bişirilir.

Qabırğa kababı

Xammalların tərkibi və miqdarı, hazırlanma qaydası tikəkababda olduğu kimidir. Burada qabırğa əti sümükləri ilə birlikdə kəsilib tikələrin üstü bir tərəfə baxmaqla şişə taxılır və bişirilir.

Tavakabab

Qoyun əti – 900 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 150 q, yumurta – 4 ədəd, şəkər – 20 q, sirkə – 40 q, keşniş və şüyüd – 100 q, duz, istiot. Yay vaxtı şəkər və sirkə 200 q pomidorla əvəz edilir.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsi soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, istiot və duz vurulub qarışdırılır. Hər pay üçün 3 ədəd xırda küftəcik hazırlanıb yağda qızardılır. Narın doğranır, yağda qızardılmış soğan, şəkər və sirkə vurulub şirə hazırlanır. Tavakabablar kiçik tavaya düzülüb üstünə göyərti ilə qarışdırılmış yumurta və şirə tökülüb bişirilir. Süfrəyə verildikdə üstünə göyərti səpilir.

Kartofdan lüləkabab

Kartof – 1300 q, yumurta – 2 ədəd, quyruq yağı – 120 q, baş soğan – 80 q, kərə yağı – 40 q, duz – 4 q, istiot – 0,2 q.

Qarnir üçün: göy soğan – 150 q, müxtəlif göyərti – 60 q, sumaq – 12 q, yuxa üçün un – 180 q, su – 90 q.

Kartof yuyulub qabıqla bişirilir, qabığı soyulub əzişdirilir. Baş soğan quyruq yağında qızardılıb ona qatılır, yumurta, yağda qızardılmış soğan, kərə yağı, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Alınmış kütlə lüləkabab formasında şişə çəkilib manqalda qızardılır. Undan yuxa hazırlanır.



Tərəvəz kababı



Quyruq kababı



Toyuq kababı



Xan lülə kababı



Osetrin kababı



Qabırğa kababı



Qarıcıyər kababı



Qarışıq kabab



Böyrək kababı



Can əti kababı



Cücə kababı



Lülə kabab



Ağ ət kababı



Qarışıq kabab



Bildircin kababı



Bel kababı

Süfrəyə verdikdə boşqaba yuxa salınır, lüləkabab qoyulub üstünə doğranmış göy soğan və göyərti səpilir. Yanına ayrıca qabda sumaq qoyulur.

Nərə balığından lüləkabab

Təzə və ya təzə dondurulmuş ağ və ya nərə balığı – 1600 q, quyruq yağı – 40 q, baş soğan – 80 q, duz – 4 q, qara istiot – 0,2 q.

Qarnir üçün: göy soğan – 160 q, müxtəlif göyərti – 60 q, sumaq – 12 q, yuxa üçün un – 180 q, su – 90 q.

Balıq təmizlənir, onurğa boyu qığırdağı çıxarılır, baş soğanla birlikdə ət maşınından keçirilir. Quyruq yağı, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Lüləkabab formasında şişə taxılır və manqalda bişirilir. Quyruq yağını kababı qızartdıqda üstünə sürtmək də olar. Yuxa bişirilir. Süfrəyə verdikdə yanına iri doğranmış göy soğan, üstünə göyərti səpilir, yuxa ilə örtülür.

Böyrək kababı

Qoyun böyrəyi – 1000 q, kərə yağı – 20 q, baş soğan – 120 q, cəfəri – 40 q, sumaq – 12 q, duz və istiot. Yay vaxtı hər paya 100 q şişdə bişirilmiş pomidor qoyulur.

Qoyun böyrəyi pərdədən təmizlənir, soyuq suda yuyulur, eninə iki hissəyə bölünür, duz və istiot vurulub şişə çəkilir, üstünə yağ sürtülüb manqalda bişirilir. Bişirilmə vaxtı arabir səthinə yağ sürtülür. Süfrəyə verdikdə yanına halqavari doğranmış baş soğan qoyulur, üstünə doğranmış göyərti səpilir. Ayrıca qabda sumaq və istiot verilir.

Ağ ət kababı

Qoyunun ağ əti (mayalığı) – 2300 q (təxminən 8 ədəd), istiot, duz, yay mövsümündə pomidor – 400 q, payız mövsümündə nar – 600 q, qış və bahar mövsümündə narşərab – 80 q.

Ağ ət yuyulur, uzununa kəsilib pərdədən azad edilir, duz və istiot vurulub, uzununa şişə taxılır və manqalda bişirilir. Süfrəyə verildikdə yanına şişdə bişirilmiş pomidor qoyulur, yaxud üstünə nar sıxılır. Ayrıca qabda narşərab və ya sumaq vermək olar.

Belin böyrək hissəsindən kabab

Qoyun əti – 1000 q, qoyun böyrəyi – 250 q, baş soğan – 250 q, göy soğan – 150 q, kərə yağı – 80 q, cəfəri – 40 q, sumaq – 12 q, istiot, duz.

Belin böyrək hissəsinin əti azacıq yastılanır və bir tikə kəsilib dörd yerdən ayrılır. Böyrəklər isə pərdədən azad edilib yuyulur. Ət böyrəklə bərabər duzlanır, şişə taxılır, üstünə kərə yağı çilənir və manqalda bişirilir. Süfrəyə verilərkən yanına halqavari doğranmış baş soğan, göy soğan və göyərti qoyulur.

Hind toyuğu kababı

Hind toyuğu əti – 1200 q, baş soğan – 300 q, nar – 60 q və ya üzüm sirkəsi – 40 q, keşniş və cəfəri – 100 q, duz, istiot.

Hind toyuğu əti 30-40 q-lıq tikələrə kəsilir, minalı qaba yığılıb içinə doğranmış baş soğan, duz, istiot, üzüm sirkəsi və ya nar qatılaraq yaxşı qarışdırılır və 4 saat soyuq yerdə saxlanılıb marinadlaşdırılır. Sonra ət tikələri şişə taxılıb manqalda bişirilir. Hazır kababın yanına halqavari doğranmış baş soğan qoyulur, üstünə göyərti səpilir.

Can ətindən kabab

Mal əti (can əti) – 1200 q, baş soğan – 300 q (yarısı basdırma üçün), nar – 60 q və ya üzüm sirkəsi – 40 q, kərə yağı – 20 q, cəfəri – 40 q, istiot, duz.

Qaramalın can əti pərdələrdən təmizlənib liflərinin eninə tərəf hər paya 5-6 ədəd olmaqla 30-40 q-lıq tikələrə doğranır. Ət tikələri doğranmış soğan, duz, istiot, sirkə, yaxud nar ilə birlikdə minalı qabda yaxşı qarışdırılır. 4 saat soyuq yerdə saxlanılır. Bu müddətdə ət yumşalır. Ət tikələri soğandan azad edilib şişə taxılır, üzərinə kərə yağı çilənir və mangalda 5 dəq bişirilir. Süfrəyə verildikdə yanına halqavari doğranmış baş soğan, limon, şişdə bişirilmiş pomidor qoyulur və ayrıca qabda sumaq, istiot və duz verilir.

Qazan kababı

Qoyun əti – 1200 q, quyruq yağı – 80 q, nar – 100 q, baş soğan – 500 q, göyərti – 20 q, istiot, duz.

Qoyun əti hər paya 2-3 tikə olmaqla doğranır, mis qazanda əvvəlcə öz buğunda pörtülür, yağa düşdükdə qovrulur, duz, istiot və yağda qızardılmış soğan qatılır. Hazır olana yaxın üzərinə nar dənələri əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir.

Taskabab

Yağlı ət – 1 kq, baş soğan – 12-15 ədəd, zövqə görə istiot, duz, sumaq və ya nar, göyərti.

Ət yuyulduqdan sonra xırda doğranıb duzlanır və istiot vurulur. Baş soğan halqa-halqa doğranır, istiotla, duzla və sumaqla qarışdırılır. Sonra ət və doğranmış soğan növbə ilə qat-qat yastı qazana yığılır. Qazanın ağzını örtüb duxovkada bişirirlər. Ət öz suyunda həl bişməlidir. Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir.

Bütöv quzu kababı

Bütöv quzu – 8-10 kq, limon – 5 ədəd, sumaq – 200 q, baş soğan – 1 kq, keşniş – 200 q və ya 2 dəstə, duz, istiot.

Yağlı erkək quzu əti cəmdəyini yaxşı yuyur, dəsmalla qurulayıb duz, istiot sürtərək içərisinə azacıq iç piyi qoyub qarnını sapla tikirlər. Ortadan şişsayağı ağaca keçirirlər. Həyətdə və ya çöldə onu ocaq üstə bişirmək üçün sancılmış ağac payaları üstünə qoyurlar. Çoxlu kömür tökürlər. Onu tez-tez və oxu ətrafında çevirirlər, üstünə tez-tez limon sıxırlar. Bu zaman elə etmək lazımdır ki, ət yanmasın. Bu minvalla təxminən bir saat müddətində fırlayırlar. Quzu əti o vaxt hazır olur ki, kürək tərəflərini bıçaqla deşdikdə ağ şirə çıxır, səthi isə qəhvəyi rəngdə qızarır. Quzunu ağac şişdən çıxarıb iri məcməyidə süfrəyə gətirirlər.

Bütöv quzu kababını təndirdə də bişirmək olur. Quzu kababını bıçaqla kəsib nimçəyə düzür, yanına 1-2 dilim limon qoyur, sumaq və xırda doğranmış baş soğan səpirlər.

Qiyməkabab

Qoyun əti – 800 q, ərinmiş yağ – 120 q, pomidor – 200 q, limon – 1 ədəd, duz, istiot.

Yağlı qoyun əti irigözlü ət maşınından keçirilir, duz və istiot vurularaq qarışdırılır, azacıq yağ tökülmüş çuqun tavada arasıkəsilmədən qarışdırılaraq qızardılır. Axıra yaxın üzərinə limon şirəsi əlavə edilir. Pomidoru bütöv qızardıb qiyməkababın yanına qoyur və limonla bəzəyirlər.

Toyuq ətindən lüləkabab.

Sümüksüz toyuq əti – 1 kq, qoyun quyruğu – 60 q, baş soğan – 2 ədəd, istiot və duz zövqə görə.

Toyuq ətinin dərisi soyulur, soğan və quyruqla ətçəkən maşından keçirilir. Duz və istiot vurulub yaxşıca qarışdırılır və 30 dəq soyuducuda saxlanılır.

Hazırlanmış qiymə lülə şəklində formalanır, şişlərə taxılır və közərmiş kömür üzərində qızardılır. Süfrəyə verilərkən milli çörəyimizin – lavaşın içinə bükülür və səliqə ilə boşqaba yığılır. Yanında ayrıca sumaq, halqavari doğranıb üstünə nar şirəsi tökülmüş soğan qoyulur. Lüləkababın yanına bütöv xiyar və pomidor, göy soğan və kəvər qoyulur.

Dolma

Yazda üzüm yarpağından, yayda badımcan, pomidor, şirin istiot (bibər) və xiyardan, payızda kələm, alma və heyvadan, qışda isə kələm və duza qoyulmuş tənək yarpağından dolma bişirilir. Tənək və kələm dolması üçün ət, düyü və ətirli göyərtilərdən hazırlanmış qiymədən, qalan dolmalar isə düyüsüz ət qiyməsindən istifadə edilir. Yazbaşı tənək yarpaqlarından istifadə edilməsi bir qədər də ona görə yaxşıdır ki, onun tərkibində 70-80 mq% C vitamini vardır, bu vaxt kartofda C vitamininin miqdarı 6-8 mq%-ə qədər azalır. Bu baxımdan üzüm yarpağı orqanizm üçün daha faydalıdır.

Azərbaycanın bir çox rayonlarında cökə, heyva, əvəlik, lobya və başqa bitki yarpaqlarından da dolma hazırlanır.

Yarpaq dolması

Qoyun əti – 400 q, düyü – 120 q, baş soğan – 80 q, göyərti (keşniş, şüyüd və nanə) – 60 q, tənək yarpağı – 160 q, qatıq – 80 q, ərinmiş yağ – 40 q, duz, istiot, darçın.

Yarpaq dolması hazırlamaq üçün qoyun ətinin yumşaq hissəsi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Qiymələ düyü, xırda doğranmış göyərti (keşniş, şüyüd, nanə), duz, istiot və bəzi hallarda isladılmış noxud ləpəsi qatılır. Təzə üzüm yarpaqları qaynar suda pörtülür, duza qoyulmuş yarpaqlar isə yarımhazır vəziyyətə gəlincə suda bişirilir. Qiymə yaxşı qarışdırılır, hər yarpağa orta hesabla 25 q qiymə bükülüb qazana yığılır, üzərinə səthinə çıxana qədər su tökülüb hazır olana kimi (1 saat) bişirilir. Stola verildikdə ayrıca qabda qatıq qoyulur. Yarpaq dolması Şirvan zonasında uzunsov, Bakıda girdə, bəzi rayonlarda isə yastı dördkünc formada bükülür.

Bakısayağı yarpaq dolması

Xammalların miqdarı və hazırlanması qaydası yarpaq dolmasında olduğu kimidir. Lakin təzə üzüm yarpağından may ayında dolma büküləndə yarpaqlar qaynar suda pörtülmür, soyuq suda yuyulub dolma bükülür və dərhal ağ sapa düzülür ki, açılmasın. Hər birində 20 ədəd olmaqla dolmalar sapa düzülüb bağlanır, 1 l su əlavə edilib bişirilir.

Süfrəyə əvvəlcə piyalədə dolmanın suyu, sonra isə hər adama bir düzüm dolma verilir. Ayrıca qabda qatıq qoyulur.

Cökə dolması

Xammalların miqdarı yarpaq dolmasında olduğu kimidir. Qoyun əti qiyməsi iki dəfə ət maşınından keçirilir ki, tez bişsin. Təzə cökə yarpağı isti suya salınıb dərhal çıxarılır və qiymə qoyulub bükülür. 1 saat müddətində bişirilir. Süfrəyə verdikdə yanına turşməzə qatıq qoyulur.

Lobya yarpağından dolma

Xammalların miqdarı yarpaq dolmasında olduğu kimidir. Qoyun əti qiyməsi iki dəfə ət maşınından keçirilir ki, tez bişsin. Avqust-oktyabr aylarında iri lobya yarpaqları dərilib dolma bükülür və 1 saat müddətində bişirilir. Süfrəyə verdikdə yanına turşməzə qatıq (camış qatığı olsa daha yaxşı) qoyulur.

Əvəlik dolması

Xammalların miqdarı və hazırlanması yarpaq dolmasında olduğu kimidir. Üzüm yarpağı əvəzinə əvəlik yarpağı götürülür.

Heyva yarpağından dolma

Xammalların miqdarı və hazırlanması qaydası yarpaq dolmasında olduğu kimidir. Üzüm yarpağı əvəzinə may ayının axırı, iyunun əvvəlində cavan və zərif heyva yarpağı götürülür.

Kələm dolması

Qoyun əti – 600 q, düyü – 80 q, baş soğan – 60 q, kələm – 900 q, şabalıd – 250 q, keşniş – 60 q, pomidor – 200 q, üzüm sirkəsi – 40 q və ya limon turşusu – 8 q, şəkər – 20 q və ya doşab – 60 q, darçın – 0,4 q, duz və istiot.

Qoyun ətindən soğanla qiymə hazırlanır. Qiyməyə düyü, qabıqdan təmizlənmiş və xırda doğranmış şabalıd, pomidor, göyərti, istiot və duz vurulub ciddi qarışdırılır. Kələmi qaynar suda pörtüb yarpaqları ayırır və hər pay üçün 3 ədəd olmaqla kələmin içərisinə qiymə qoyulub kvadrat və ya uzunsov formada bükülür. Qazana yığılır, üzərinə bulyon və ya su tökülüb bişirilir. Hazır olmasına 20 dəq qalmış üzərinə şəkər və sirkədən hazırlanmış şirə əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə kələm dolmasının üstünə bişirildiyi sousdan tökülüb darçın səpilir.

Bakısayağı kələm dolması

Bakısayağı kələm dolması bişirdikdə qiyməyə pomidor vurulmur və hər büküməə 2-3 ədəd qabıqdan təmizlənmiş bütöv şabalıd qoyulur. Xörəyin hazır olmasına 15-20 dəq qalmış üzərinə doşab və üzüm sirkəsi qarışığı əlavə edilir.

Badımcan dolması

Yağlı qoyun əti – 600 q, badımcan – 1200 q (12 ədəd), baş soğan – 80 q, pomidor – 200 q, göyərti (reyhan, keşniş) – 60 q, qatıq – 200 q, istiot – 0,4 q, duz, darçın.

Badımcanın saplağı ilə birlikdə ucu kəsilir, soyuq duzlu suya salınıb qaynayana kimi qızdırılır, 1-2 dəq pörtülür. İki əl arasında ovxalayıb tuluqlaşdırdıqdan sonra uzununa kəsilib tumdan təmizlənir. Acısı çıxmaq üçün duzlanıb süzgəcin içərisinə yığılır və üstünə ağır yük qoyulur. Yağlı qoyun ətindən soğanla qiymə hazırlanır, duz və istiot vurulur, arasıkəsilmədən qarışdırılaraq qovrulur. Qiyməyə doğranmış reyhan və keşniş, darçın qatılıb qarışdırılır və badımcanlara doldurulur. Qiymələnmiş badımcanlar dayaz qazana yığılıb ətrafına pomidor dilimləri düzülür, az miqdar bulyon tökülüb öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verildikdə üstünə öz sousundan tökülür. Ayrıca qabda darçınlı, sarımsaqlı qatıq verilir. Aş yanında verilən badımcan dolmasına darçın əvəzinə keşniş toxumu qatılır.

Pomidor dolması

Xammalların miqdarı badımcan dolmasında olduğu kimidir. Badımcan əvəzinə 1200 q (12-14 ədəd) pomidor götürülür.

Qiymə badımcan dolmasında olduğu kimi hazırlanır. Orta ölçüdə bərk pomidor seçilib təpəsi kəsilir və özəyi çıxarılır, hazırlanmış pomidora qiymə doldurulub, dayaz qazana yığılır. Üzərinə pomidordan çıxarılmış özəyin yağda qızardılması ilə hazırlanmış sous əlavə edilib öz buğunda bişirilir.

Bibər dolması

Qoyun əti – 600 q, bibər – 800 q (14-16 ədəd), baş soğan – 80 q, qoyun quyruğu – 80 q, ərinmiş yağ – 80 q, qatıq – 200 q, darçın – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Bibər yuyulub özəyi çıxarılır. Qoyun ətindən quyruq və soğanla qiymə hazırlanır. Qiyməyə duz və istiot vurulub qarışdırılır. Həmin qiymə bibərə doldurulur, yağda qızardılır və üstünə azacıq bulyon tökülüb 15-20 dəq öz buğunda bişirilir. Qiyməyə düyü (60 q) də əlavə etmək olar.

Soğan dolması

Xammalların miqdarı bibər dolmasında olduğu kimidir. Bibər əvəzinə 700 q baş soğan götürülür.

Qiymə bibər dolmasında olduğu kimi hazırlanır, lakin ona qızardılmış soğan qatılır. İri baş soğanın özəyi (qızardılıb qiyməyə qatılır) çıxarılıb içərisinə qiymə yerləşdirilir. Qazana yığılıb azacıq bulyon əlavə edilərək öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə xörəyin öz şirəsindən tökülür və yanına darçınlı qatıq qoyulur.

Kartof dolması

Qoyun əti – 350 q, kartof – 1600 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 50 q, pomidor – 200 q, keşniş – 60 q, istiot – 0,4 q, duz.

Kartof təmizlənib içi oyulur, qaynar duzlu suda 5 dəq pörtülür. Ət qiyməsinə yağda qızardılmış soğan qatılıb istiot və duz vurulur. Qiymə kartofun içinə doldurulur, yağ tökülmüş dayaz qazana yığılıb üstünə yağ çilənir və qızdırıcı şkafda bişirilir. Yanına qarnir əvəzi pomidor qoyulur, üstünə göyərti səpilir.

Heyva dolması

Qoyun əti – 400 q, heyva – 1600 q, ərinmiş yağ – 100 q, şabalıd – 100 q, şüyüd – 50 q, şəkər – 20 q, duz.

Qoyun ətindən hazırlanmış qiyməyə duz, göyərti və pörtülüb qabıqdan təmizlənmiş şabalıd qatılır. Heyvanın içi çıxarılıb oraya qiymə doldurulur, üstünə bulyon tökülüb öz buğunda bişirilir.

Alma dolması

Qoyun əti – 250 q, ərinmiş yağ – 40 q, alma – 800 q, baş soğan – 60 q, şəkər – 20 q, üzüm sirkəsi – 40 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Qoyun ətindən qiymə yağda qızardılır. Üzərinə şəkər və sirkə əlavə edilib hazır vəziyyətə çatdırılır. Orta ölçülü yumru almaların özəyi çıxarılıb oraya qiymə qoyulur və azacıq bulyonda bişirilir. Süfrəyə verildikdə üstünə yağda qızardılmış soğan qoyulur.

Xiyar dolması

Qoyun əti – 400 q, quyruq – 60 q, yetişib ötmüş xiyar – 1000 q, baş soğan – 80 q, düyü – 40 q, un – 40 q, şüyüd – 60 q, qatıq – 200 q, darçın – 0,4 q, istiot, duz.

Qoyun əti qiyməsi yağda qızardılır, ona qaynar suda pörtülmüş düyü əlavə edilir. Xiyar soyulub uzununa yarı bölünür, tumu çıxarılır, içinə qiymə qoyulub urvalanır, azacıq yağda qızardılıb duxovkada hazır olunca bişirilir. Süfrəyə verildikdə üstünə şüyüd səpilir, yanına darçınlı qatıq qoyulur.

Balıq dolması

Balıq əti – 600 q, soğan – 40 q, tənək yarpağı – 180 q, keşniş – 80 q, qatıq – 200 q, istiot və duz.

Balıq (kütüm, suf, ağ balıq) təmizləyib sümükdən ayrılır, duz, istiot, xırda doğranmış baş soğan və keşnişlə qarışdırılır, ət maşınından keçirilir. Tənək yarpağının saplağı kəsilir və qaynar suda pörtülür. Yarpağın hər birinə 25-30 q qiymə bükülüb qazana yığılır. Üzərinə balığın sümüklərindən hazırlanmış bulyon tökülür və bişirilir. Süfrəyə verildikdə yanına qatıq qoyulur.

Patisson dolması

Xammalların miqdarı və qiymənin hazırlanması badımcan dolmasında olduğu kimidir. Badımcan əvəzinə 1600 q patisson götürülür (təxminən 12-14 ədəd).

4-5 günlük zərif qabıqlı patissonların saplağı dibindən kəsilir və 1 sm qalınlığında saplaq tərəfdən eninə kəsilib ayrılır. Patissonun özək hissəsi bıçaqla ovulub çıxarılır və həmin boşluğa yağda qızardılmış qiymə qoyulur və qapağı örtülüb tavaya yığılır. Az miqdar bulyon tökülüb öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə öz sousundan tökülür. Ayrıca qabda darçınlı qatıq verilir.

Yarağan dolması

Qoyun əti – 400 q, düyü – 100 q, baş soğan – 80 q, göyərti (keşniş, şüyüd, göy soğan) – 100 q, yarağan yarpağı (qaya yarpağı) – 200 q, qatıq – 80 q, gülab – 1 st, duz, istiot.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsi baş soğanla birlikdə maşından keçirilir. Qiyməyə düyü, xırda doğranmış göyərti, istiot və duz qatılır. Yarağan yarpaqları qaynar suda 1 dəq pörtülür. Qiymə yaxşı qarışdırılır, hər yarpağa 15-20 q qiymə bükülüb qazana yığılır, üzərinə gülab tökülüb hazır olana kimi 1 saat bişirilir.

Süfrəyə verildikdə yanına ayrıca qabda qatıq qoyulur.

Gəncə-Qazax bölgələrində daha çox bişirilən xörəkdir.

Ətsiz dolma

Qoz-kələm dolması

Qoz ləpəsi – 250 q, düyü – 200 q, baş soğan – 120 q, kələm – 800 q, şabalıd – 200 q, keşniş – 60 q, pomidor – 200 q və ya tomat-pasta – 40 q, darçın, istiot, duz.

Qoz ləpəsi ət maşınından keçirilir, soğan və göyərti xırda doğranır, düyü yuyulur, qabıqdan təmizlənmiş və xırda doğranmış şabalıd, pomidor, istiot və duz vurulub hamısı yaxşı qarışdırılır. Kələmi qaynar suda pörtüb yarpaqlarını ayırır və hər pay üçün 3 ədəd olmaqla kələmin içərisinə qiymə qoyulub dördküncə formada bükülüb qazana yığılır, üzərinə səthinə çıxana qədər su tökülüb bişirilir. Süfrəyə verdikdə kələm dolmasının üstünə bişirildiyi sousdan tökülür, darçın səpilir. Yanına ayrıca qabda qatıq qoyulur.

Qoz-yarpaq dolması

Qoz ləpəsi – 250 q, düyü – 200 q, baş soğan – 120 q, noxud – 40 q, göyərti (keşniş, şüyüd və nanə) – 60 q, tənək yarpağı – 160 q, qatıq – 80 q, duz, istiot, darçın.

Qoz ləpəsi ət maşınından və yaxud badam maşınından keçirilir. Baş soğan, göyərti xırda doğranır, düyü yuyulur, noxud isladılıb yarımhazır bişirilir və ləpələnir, duz, istiot vurulub hamısı qarışdırılır.

Təzə tənək yarpaqları qaynar suya salınıb yumşaldılır, duza qoyulmuş yarpaqlar isə qaynar su ilə pörtülür. Hər yarpağa orta hesabla 25 q qiymə bükülüb qazana yığılır, üzərinə su tökülüb hazır olana kimi (1 saat) bişirilir. Süfrəyə verildikdə yanına ayrıca qabda qatıq qoyulur.

Yalançı kələm dolması

Ət olmadıqda kələmlə və yaxud üzüm yarpağı ilə yalançı dolma bişirilir. Azərbaycanın bütün bölgələrində ətsiz dolma bişirilir və həmin xörəyə «dən dolması», «çılpaq dolma», «yalançı dolma» və s. adlar verilir.

Düyü – 200 q, baş soğan – 4 ədəd, kələm – 800 q, şabalıd – 200 q, yağ – 120 q, pomidor – 200 q (və ya tomat-pasta – 1 x.q.), keşniş – 80 q və ya 1 dəstə, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, darçın, duz, istiot.

Soğan və göyərti xırda doğranır, düyü yuyulur, ona qabığı təmizlənmiş və xırda doğranmış şabalıd, pomidor (və ya tomat-pasta), yağ, istiot və duz qatılır, yaxşı qarışdırılır. Kələmi qaynar suda azacıq pörtüb yarpaqları ayırır və hər pay üçün 3 ədəd olmaqla kələmin içərisinə qiymə qoyulub kvadrat formasında bükülür, qazana yığılır, üzərinə səthinə çıxana qədər su tökülür və təxminən 1 saat bişirilir.

Süfrəyə verdikdə kələm dolmasının üstünə bişirildiyi sousdan tökülür, darçın səpilir, yanına ayrıca qabda sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Yalançı yarpaq dolması

Xammalların miqdarı və hazırlanma qaydası qoz-yarpaq dolmasında olduğu kimidir. Qoz ləpəsi əvəzinə 120 q quyruq yağı götürülür.

İçalat yarpaq dolması

Xammalların miqdarı və hazırlanma qaydası yarpaq dolmasında olduğu kimidir. Lakin ət əvəzinə 200 q qoyunun quyruğu və ya iç piyi götürülür.

İçalat kələm dolması

Xammalların miqdarı və hazırlanma qaydası kələm dolmasında olduğu kimidir. Lakin ət əvəzinə 240 q qoyunun quyruğu və ya iç piyi götürülür.

Qoyun ətindən quru xörəklər

Qoyun əti həm paylıq tikələr, həm də qiymə şəklində hazırlanıb isti emaldan keçirilir. Plovlar, dolma və kabablar da qoyun ətindən hazırlanır. Lakin biz burada qoyun ətindən hazırlanan qovurma, çığırtma və s. bu kimi xörəkləri xarakterizə edirik. Qoyun ətindən hazırlanan xörəklərin reseptində ərinmiş yağın quyruq və ya quyruq yağı ilə əvəz olunması xörəyi daha dadlı edir. Qoyun ətindən xörəklərə turş gavalı və alça qurusu, abqora və ya limon turşusu, bəzən təzə pomidor və ya tomat pasta əlavə edilməsi onları daha ləziz, xoşagələn, məzəli edir. Qoyun ətindən xörəklər süfrəyə isti halda (65°C-dən

yüksək) verilməlidir. Belə xörəklərin yanına narşərab, sumaq, istiot və başqa tamlı qatmalar qoyulur.

Bozqovurma

Qoyun əti – 600 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 200 q, zəfəran – 0,4 q, keşniş və şüyüd – 60 q, duz.

Qoyun əti 10-20 q-lıq tikələrə doğranır, duzlanır və qızardılır. Üzərinə doğranmış soğan və zəfəran şirəsi əlavə edilib bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir.

Alçalı-limonlu qovurma

Qoyun əti – 1000 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 200 q, quru alça – 80 q, limon – 1 ədəd, zəfəran – 0,2 q, istiot – 0,5 q, duz.

Qoyun ətindən 25-30 q-lıq tikələr kəsilir, duz, istiot vurulub soğanla qızardılır. Üzərinə azacıq bulyon, yuyulmuş alça və zəfəran şirəsi qatılıb öz buğunda bişirilir. Payhq tavada süfrəyə verilir, üstünə limon dilimi qoyulur.

Şərqsayağı yastı küftə

Qoyun əti – 1200 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 250 q, göyərti – 20 q, sumaq – 12 q, istiot, duz.

Qoyun əti qiyməsindən 55 q-lıq yastı küftəciklər hazırlanıb yağda qızardılır. Süfrəyə veriləndə yanına narın doğranmış soğan və sumaq qoyulur, üstünə isə göyərti səpilir.

Turşuqovurma

Qoyun əti – 800 q, ərinmiş yağ – 100 q, baş soğan – 250 q, gavalı qurusu – 100 q, istiot – 0,4 q, duz.

Bozqovurma kimi bişirilir, hazır olmasına 30 dəq qalmış gavalı qurusu əlavə edilir.

Azərbaycansayağı ət qızartması

Qoyun əti – 1200 q, qoyun böyrəyi – 350 q, kərə yağı – 100 q, baş soğan – 200 q, təzə pomidor – 400 q, buğda unu – 350 q, keşniş və şüyüd – 50 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun ətini hər paya 4-5 tikə olmaqla doğranır, böyrək pərdədən təmizlənib iki yerə bölünür. Ətlə böyrəyə duz və istiot vurulub yağda qovrulur, qızardılmış soğan əlavə edilir. Lüləkababda olduğu kimi yuxa hazırlanır. Süfrəyə verildikdə əvvəlcə yuxa, sonra onun içinə ət qızartması qoyulur, yanlarına pomidor düzülür, üstünə göyərti səpilir.

Cızbız

Cızbız, adətən hər hansı münasibətlə qoyun kəsildikdə onun içalatından, yaxud da bazardan alınma qoyun içalatından bişirilir. Buraya şirin bağırsaq, ürək, ağciyər, qaraciyər, böyrək, ağ ət və quyruq daxildir. Onların təxmini miqdarı belədir: qoyun bağırsağı (şirin bağırsaq) – 550 q, ürək – 150-200 q, qaraciyər – 250 q, ağciyər – 250 q, böyrək – 240 q, ağ ət (mayalıq) – 200 q, quyruq – 250 q. Baş soğan – 200 q, kartof – 700 q, pomidor – 400 q, sumaq, istiot, duz.

Xüsusi qayda ilə təmizlənmiş qoyun bağırsağı 1-2 sm uzunluğunda doğranır, ağciyər, ürək və quyruq da doğranır və birlikdə qarışdırıla-qarışdırıla qovrulur, bir qədər bişib yağa düşdükdə ona qaraciyər, böyrək, ağ ət və xırda doğranmış soğan, duz, istiot əlavə edilərək sona qədər bişirilir. Zövqə görə cızbıza uzunsov doğranmış kartof və pomidor əlavə edilə bilər.



Biber dolması



Badımcan dolması



Göyərtili bibər dolması



Tərəvəzli bibər dolması



Yarpaq dolması



Yarpaq dolması



Övəlik dolması



Heyva dolması



Kartof dolması



Kələm dolması



Pomidor dolması



Soğan dolması



Pamidor-bibər dolması



Yarpaq balıq dolması



Yarpaq dolması



Tut yarpağından dolma

Süfrəyə isti tavanın içində verilir, yanına sumaq, göyərti və s. qoyulur.

Narqovurma

Qoyun əti – 1200 q, ərinmiş yağ – 120 q, nar – 200 q, şabalıd – 600 q, baş soğan – 400 q, zəfəran – 0,2 q, keşniş və şüyüd – 60 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun ətini 60-70 q-lıq tikələrə kəsir, duz və istiot vurulub yağda qızardılır. Üzərinə yağda qızardılmış soğan, təmizlənmiş şabalıd, bulyon və zəfəran şirəsi vurulub öz buğunda bişirilir. Hazır olmağa 5 dəq qalmış ona nar dənələri və ya şirəsi əlavə olunur. Süfrəyə verildikdə üstünə göyərti səpilir.

Həvəskar qovurması

Qoyun əti – 1200 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 200 q, pomidor – 400 q, zəfəran – 0,2 q, istiot, duz.

Qoyun əti 40-50 q-lıq sümüklü tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub tavada yağda qızardılır. Üzərinə qızardılmış soğan, zəfəran şirəsi və bir qədər bulyon tökülüb hazır vəziyyətə çatdırılır. Süfrəyə paylıq tavada verilir, qovurmanın yanına qızardılmış pomidor qoyulur.

Əzmə (yağbağır)

Qoyun qaraciyəri – 1400 q, quyruq – 250 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qaraciyər pərdələrdən təmizlənir və qoyun quyruğu ilə duzlu suda yarımhazır vəziyyətə gəlincə bişirilir. Qaraciyər quyruqla ətçəkən maşından keçirilir, istiot vurulur, tam hazır olana qədər tavada bişirilir. Əzmə şüyüd-paxlaplov yanında xuruş kimi verilir.

Rizaküftə

Qoyun əti – 1200 q, baş soğan – 400 q, ərinmiş yağ – 160 q, üzüm sirkəsi – 80 q, şəkər – 40 q, tomat-püre – 60 q, keşniş və şüyüd – 100 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun əti qiyməsindən hər pay üçün 10-12 ədəd 20-30 q-lıq küftəciklər hazırlanır, yağda qızardılır. Soğan ayrıca yağda qızardılır, pomidor məti əlavə edilib bulyonda açılır, üzərinə sirkə, şəkər, istiot və duz vurulub sous hazırlanır. Qızardılmış küftəciklərə sous tökülüb 5-10 dəq öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verildikdə üstünə göyərti səpilir.

Gəncə çığırtması

Qoyun əti – 800 q, yumurta – 6 ədəd, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, qatıq – 200 q, pomidor – 200 q, limon turşusu – 2,0 q, keşniş və şüyüd – 60 q, zəfəran – 0,2 q, istiot, duz.

Qoyun ətindən 60-70 q-lıq tikələr kəsilir, qazana yığılır, bulyon və zəfəran şirəsi əlavə edilib öz buğunda bişirilir. Ayrıca baş soğan yağda qızardılır, bişmiş ət onun üstünə düzülür, limon turşusu qatılır. Qarışdırıldıqdan sonra çalınmış yumurta vurulub bişirilir. Süfrəyə verdikdə çığırtmanı pomidor dilimləri ilə bəzəyir, üstünə doğranmış keşniş və şüyüd səpilir. Yanına ayrıca qatıq qoyulur.

Qiyməçığırtma

Qoyun əti – 600 q, baş soğan – 160 q, ərinmiş yağ – 100 q, yumurta – 6 ədəd, şüyüd – 50 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsindən soğanla birlikdə qiymə hazırlanır, duz və istiot vurulub yağda qızardılır. Üzərinə zəfəran şirəsi əlavə edilib qarışdırılır, çalınmış yumurta

vurulub qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Süfrəyə verildikdə üzərinə xırda doğranmış göyərti səpilir.

Tava əti

Qoyun əti – 800 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 160 q, kartof – 400 q, badımcan – 250 q, qabaq – 200 q, pomidor – 200 q, xiyar – 120 q, istiot, duz.

Qoyun əti tikələrə kəsilir, duz və istiot vurulub qızardılır. Azacıq bulyon, yağda qızardılmış soğan əlavə edilib hazır olunca öz buğunda bişirilir. Tərəvəzlər – kartof, badımcan, qabaq ayrıca təmizlənir, qızardılır və qoyun ətinə qatılır. Süfrəyə verdikdə təzə pomidor və xiyarla tərtibə salınır.

Qoyun ətindən çığırtma

Qoyun əti – 800 q, yumurta – 7 ədəd, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, qatıq – 200 q və ya limon turşusu – 2,0 q, keşniş və şüyüd – 60 q, zəfəran – 0,2 q, istiot, duz.

Qoyun ətindən hər paya 3-4 tikə ət kəsilib az miqdar bulyonda bişirilir. Bişmiş ətə zəfəran və duz vurulur. Baş soğan doğranıb yağda qızardılır, yanına bişmiş ət düzülür, limon turşusu qatılır, üstünə çalınmış yumurta vurulub hazır vəziyyətə gətirilir. Süfrəyə verildikdə üstünə göyərti səpilir, yanında ayrıca qatıq qoyulur. Pomidor əlavə etdikdə limon turşusu lazım gəlmir.

Səbziqovurma

Qoyun əti – 1200 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, abqora – 40 q və ya limon turşusu – 1,2 q, zəfəran – 0,4 q, göyərti – 800 q (ispanaq və turşəng – 200 q, keşniş və şüyüd – 200 q, kəvər – 200 q, göy soğan – 200 q), istiot, duz.

Qoyun ətinin bud hissəsi əvvəlcə sümükdən ayrılır və 25-35 q-lıq tikələrə kəsilir. Ətə duz və istiot vurulur, qızardılır. Sonra yağda qızardılmış soğan, zəfəran şirəsi, limon turşusu və ya abqora vurulub öz buğunda bişirilir, hazır olmasına 5 dəq qalmış doğranmış göyərti qatılır. Süfrəyə verdikdə yanına qatıq qoyulur.

Şirinqovurma

Ət – 1 kq, baş soğan – 12-15 ədəd, ərinmiş yağ – 200 q, abqora – 0,5 st, qaysı qurusu – 200 q, albuxara – 200 q, şəkər – 60 q, duz, istiot.

Ət soğanın yarısı ilə ətçəkən maşından keçirilib, duz, istiot vurulur və qiymə hazırlanır. Soğanın qalan hissəsi xırda doğranır, yağda qızardılır və qızarmağa az qalmış toz şəkər və abqora əlavə edilir. Qızarmış soğanın üzərinə qaysı və albuxara əlavə edilir, sonra ət qiyməsindən kiçik küftəciklər düzəldilib onların üzərinə tökülür. Hamısı birlikdə öz buğunda hazır olanadək bişirilir. Plov yanında verilir.

Qızardılmış qoyun budu

Qoyun budu – 1,5 kq, quyruq yağı – 100 q, sarımsaq – 10 diş, quru alça – 10 ədəd, limon – 2 ədəd, soğan – 200 q, tomat pasta – 10 q, duz, istiot.

Qoyun budunu təmizləyib, üzərindən nazik pərdəni çıxarıb soyuq suda yuyaraq dəsmalla qurutmaq lazımdır. Sonra ucu şiş bıçaqla bir neçə yerdən dəliklər açılır. Dəliklərin hər birinə bir diş sarımsaq, bir tikə quyruq və bir alça turşusu yerləşdirilir, duz və istiot səpilir. Qoyunun budu iri doğranılıb, quyruq yağında bir qədər qızardılmış baş soğanla az suda bişirilir. Sonra qabığı təmizlənmiş limonu doğrayıb ona əlavə edirlər. Rəng üçün bir qədər tomat pasta vurulub hazır olana qədər yam istilikdə hər iki üzü qızardılır.

Hazır bud süfrəyə iri boşqablarda verilir. Yanına qızardılmış pomidor və limon qoyub üzərinə göyərti səpilir. Xörək bıçaqla kəsilib nimçələrə qoyulur.

Şəki qovurması

Qoyun əti – 600 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 120 q, kartof – 200 q, limon duzu – 2 q və ya tomat pasta – 1 x.q., duz, istiot.

Qoyun əti 20-25 q-lıq tikələrə doğranır, qazançada ərinmiş yağda qovrulur. Ona ayrıca yağda qızardılmış baş soğan, limon duzu və ya tomat pasta, duz, istiot vurulur. Üzərinə bir az ət suyu, kartof (2-3 hissəyə doğranıb) əlavə edilib bişirilir.

Süfrəyə boşqabda verilir, üzərinə doğranmış keşniş, şüyüd səpilir.

Küftəciklə səbziqovurma

Qoyun əti – 1200 q, baş soğan – 400 q, ərinmiş yağ – 160 q, abqora – 40 q və ya limon turşusu – 1,2 q, göyərti – 800 q (ispanaq və turşəng – 200 q, keşniş və şüyüd – 200 q, kəvər – 200 q, göy soğan – 200 q), istiot, duz.

Qoyun əti qiyməsindən hər pay üçün 8-10 ədəd 25-30 q-lıq küftəciklər hazırlanır. Soğan ayrıca qızardılır, üzərinə azacıq bulyon, abqora və küftəciklər tökülüb öz buğunda 10-15 dəq bişirilir. Hazır olmasına 10 dəq qalmış doğranmış göyərti qatılır. Süfrəyə verildikdə yanına qatıq qoyulur.

Şami

Qoyun əti – 500 q, baş soğan – 6 ədəd, yumurta – 8 ədəd, ərinmiş yağ – 150 q, cəfəri – 60 q, duz, istiot.

Qoyun ətini soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirib duz, istiot və yumurta əlavə edərək yaxşı qarışdırılır. Sonra tavaya yağ töküb qızdırır və hazırlanmış qiymədən qaşıqla götürüb tavaya tökülür. Hər iki üzü qızardılıb boşqaba yığılır, üstünə xırda doğranmış cəfəri səpilir. Şami çox vaxt plov yanında verilir.

Turşkabab

Qoyun əti – 800 q, baş soğan – 8 ədəd, cəfəri – 6 dəstə, göy sarımsaq – 100 q və ya 8 diş, abqora – 0,5 st, ərinmiş yağ – 200 q, badımcan – 8 ədəd, duz, istiot.

Bu xörəyi hazırlamaq üçün ət iki hissəyə bölünür. Bir hissəsi xırda tikələrə doğranır, qazana tökülüb qaynadılır. Ətin yarısı ət maşınından keçirilib qiymə hazırlanır. Cəfəri, sarımsaq və soğan ət maşınından ayrıca keçirilir. Qazanda qaynadılan ət tikələrinin suyu çəkildikdən sonra cəfəri, sarımsaq və soğan qarışığının yarısı onun üzərinə tökülür və qovrulur. Ət qiyməsinə yerdə qalan cəfəri, sarımsaq, soğan kütləsi əlavə edilib, duz, istiot vurulur. Qarışdırılıb xırda küftəciklər düzəldilir. Küftələri qazandakı tikə ətlə göyərtinin üzərinə töküb yarım stəkan abqora və azacıq su əlavə edilir. Bundan sonra küftələr hazır olana qədər yam istilikdə bişirilir. Abqoranı limonla əvəz etmək olar.

Yay fəslində bunun üzərinə qızardılmış badımcan da əlavə edilir. Badımcanın saplaq hissəsi kəsilib dörd tərəfdən zolaq şəklində soyulur, uc hissədən başlayaraq saplaq hissəyə 1,5-2 sm qalana qədər bölünür. Sonra duzlanır və 30-40 dəq saxladıqdan sonra badımcan əllə sıxılıb acı suyu çıxarılır. Badımcan ayrıca qabda qızardılıb küftələri tökməzdən əvvəl turşkababa əlavə edilir.

Qiymə badımcan

Qoyun əti – 1200 q, baş soğan – 9 ədəd, ərinmiş yağ – 200 q, badımcan – 12 ədəd, pomidor – 4 ədəd, bibər – 4 ədəd, istiot, darçın, duz.

Ət tikələrə doğranıb azacıq suda yarımbişmiş olana qədər bişirilir. Sonra ət baş soğanla birlikdə ətçəkən maşının iri gözündən keçirilir. Əti soğanla birlikdə kötük üstündə qiyməkeşlə xırda-xırda döymək də olar. Alınmış ət-soğan qiyməsinə duz və istiot vurub yağda bişənədək qovurur, axıra yaxın pomidorun özəyi əlavə edilir.

Badımcanı saplaq hissədən ayırır, hər iki tərəfdən zolaq şəklində soyub, üçüncü tərəfdən uzununa yarıb (elə etmək lazımdır ki, iki yerə bölünməsin) duzlanır. Bir müddət keçdikdən sonra badımcan əllə sıxılıb acı sudan azad edilir. Sonra badımcan qabığı soyulmuş tərəfdən yağda qızardılıb içərisinə qiymə doldurulur. Özəyi çıxarılmış pomidor və bibər də qiymə ilə doldurulur, cərgə ilə tavaya yığılır, üzərinə ət bulyonu əlavə edilib 20-25 dəq vam istilikdə dəmə qoyulur.

Qiyməyə keşniş və reyhan da qatıla bilər. Süfrəyə verdikdə üstünə darçın səpilir. Qiyməbadımcan çox vaxt plov yanında və qatıqla verilir.

Qora-müsəmbə

Ət – 800 q, qora – 300 q, baş soğan – 40 q, ərinmiş yağ – 100 q, keşniş – 60 q, darçın – 0,4 q, istiot, duz.

Hər paya 4-5 tikə qoyun əti kəsilir, yağda qızardılır. Üzərinə yağda qızardılmış baş soğan və qora əlavə edilir, azacıq su tökülüb öz buğunda vam istilikdə hazır vəziyyətə gətirilir. Qora-müsəmbə süfrəyə verildikdə üstünə darçın və xırda doğranmış keşniş səpilir.

Qoyun əti qızartması

Qoyun əti – 1,4 kq, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, kartof – 800 q, təzə və ya sirkəyə qoyulmuş xiyar – 200-150 q, pomidor – 200 q və ya tomat-püre – 40 q, limon turşusu – 0,4 q, keşniş – 60 q, istiot, duz.

Qoyun ətinin bud hissəsindən hər pay üçün 3-4 tikə kəsib duz, istiot vurub tavada qızardır, qovrulmuş soğan, limon turşusu (yaxud tomat-püre) və azacıq bulyon qatıb vam istilikdə bişirilir. Sonra kartof uzununa dilimlərə doğranıb yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə kartof ətin yanına qoyulur, ətrafına xiyar dilimləri düzülür və üstünə göyərti səpilir.

Çoban qovurması

Qoyun əti – 1,4 kq, quyruq – 120 q, təzə alça – 80 q və ya quru alça – 40 q, keşniş – 50 q, saplaqlı istiot – 10 q (1-2 ədəd), duz.

90-100 q-lıq ət tikələri kəsilib quyruqla birlikdə qovrulur. Üzərinə alça, saplaqlı istiot, azacıq bulyon tökülüb hazır olunca öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə xırda doğranmış keşniş səpilir.

Klassik çoban qovurması

14-16 kq-lıq cavan qoyun kəsilir, dərisi bütöv soyulur, içalatdan təmizlənir və 80-100 q-lıq tikələrə doğranır. Qoyunun quyruğu, qaraciyəri, ürəyi, böyrəyi də doğranıb ətə qatılır. Ətə duz, istiot, kəklikotu qurusu və sarıkök vurulub qarışdırılır. Əti hazırlamağa başladıqda iri ağaclardan tonqal qalanır. Tonqalı təxminən 50-60 sm dərinlikdə, 100x70 sm ölçüdə xəndəyin üstündə qalamaq lazımdır. Həm də oduncaq bir qədər çox götürülməlidir ki, çoxlu köz alınsın. Qoyun dərisi uc hissələrdən nazik məftillə bağlanıb motal şəklinə salınır və ət tikələri onun içinə doldurularaq ağzı da məftillə möhkəm bağlanır.

Tonqal yanıb közə düşdükdən sonra xəndəyin içindən yarısınacan od kənara çıxarılır və ət doldurulmuş motal xəndəyin içinə – od üzərinə yerləşdirilib üstü odla tamam örtülür. 3-4 saat orada qalıb bişir. Bu müddətdə od tamamilə külə çevrilir. Sonra külü bir tərəfə süpürüb motalı oradan çıxarır, bıçaqla dərini ehmalca uzununa kəsirlər. Motal

içərisindəki qovurma birbaşa oradan götürülüb yeyilir. Şərait olduqda iri boşqaba çəkilib süfrəyə verilir.

Asiyasayağı ət

Yumşaq mal əti (can əti) – 800 q, göy soğan – 200 q, limon – 60 q, keşniş – 60 q, duz, istiot.

Ət pərdələrdən təmizlənib ehmalca toxmaqla döyülüb yanları hamarlanır, duz və istiot vurularaq plitənin üzərində açıq odda, yaxud sacda qızardılır. Çalışmaq lazımdır ki, ət tikələri yanmasın. Süfrəyə verildikdə ət tikələrinin yanına limon dilimləri qoyulur, üstünə göyərti səpilir.

Qoyun ətindən kükü

Qoyun əti – 600 q, ərinmiş yağ – 100 q, kartof – 800 q, yumurta – 1 ədəd, baş soğan – 120 q və ya göy soğan – 120 q, keşniş və şüyüd – 100 q, darçın – 0,4 q, istiot, duz.

Qoyun əti iri parçalarla suda bişirilir və sümüyü çıxarılır. 10-15 q-lıq tikələrə doğranıb içərisində yağ əridilmiş tavaya qoyulur. Ətin üzərinə suda bişirilib dilimlənmiş kartof düzülür. Baş soğan (və ya göy soğan), göyərti xırda doğranır, duz, istiot vurulur, yumurta ilə birlikdə çalınıb ət və kartofun üstünə tökülür, birlikdə duxovkada bişirilir. Süfrəyə veriləndə kükünün üstünə darçın səpilir.

Qoyun ətindən bozartma

Qoyun əti – 1300 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 200 q, alça – 60 q, göyərti (keşniş, şüyüd, nanə) – 200 q, limon – 1 ədəd, xiyar – 200 q, duz, istiot.

Hər pay üçün 50-60 q-lıq 4-5 tikə ət kəsilib yağda qızardılır, qazana qoyulub doğranmış soğan, alça və ya pomidor, göyərti qatılır və azacıq bulyonla öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verildikdə bozartmanın üstünə limon dilimi, yanına təzə xiyar qoyulur.

Qoyun əti ilə göy lobya

Qoyun əti – 800 q, göy lobya – 1 kq, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 80 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, istiot, duz.

Hər pay üçün 2-3 tikə ət kəsilib yağda qızardılır. Göy lobya təmizlənir, yuyulub doğranır, ətlə birlikdə su əlavə edilməklə öz buğunda bişirilir. Bişməyə 10-15 dəq qalmış üstünə yağda qızardılmış soğan, istiot və duz əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Yay vaxtı bu xörəyin hər payına 50 q pomidor əlavə edilə bilər. Süfrəyə verdikdə yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Şərqsayağı əzmə kotlet

Qoyun əti – 800 q, yumurta – 4 ədəd, ərinmiş yağ – 120 q, düyü – 200 q, cəfəri – 20 q, istiot, duz.

Qoyun cəmdəyinin bel hissəsindən, bir qabırğası üstündə olmaqla, hər pay üçün hərəsi 60 q kütlədə 3 tikə ət kəsilib ehmalca döyəclənir və yastılanaraq kotlet formasına salınır, duz və istiot vurulur, çalınmış yumurtada isladılır. Kotletin hər iki tərəfi qırmızı qazmaq əmələ gəlincə qızardılır. Düyü arıdılır, yuyulur, isladılır və ayrıca duzlu suda bişirilib aşsüzəndən süzülür. Bişmiş düyünün üstünə yağ tökülür. Süfrəyə verdikdə kotletin yanına düyü qoyulur, üstünə yağ tökülür və göyərti səpilir.

Buğlama

Qoyun əti – 800 q, xırda lobya – 80 q, balqabaq – 800-900 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 150 q, alça qurusu – 60 q, şəkər – 90 q, keşniş və şüyüd – 60 q, darçın – 0,8 q, duz.

Qoyun əti xırda sümükləri ilə birlikdə 25-30 q-lıq tikələrə doğranır, duzlanır və tavada yağ içində qızardılır. Üzərinə doğranmış baş soğan, bulyon, yuyulmuş və qabaqcadan isladılmış alça töküb öz buğunda bişirilir. Suda isladılmış lobya ayrıca qazanda yarımhazır vəziyyətə gəlincə bişirilib həmin ətə qatılır. Balqabaq soyulub 30-40 q-lıq kub şəklində doğranır və lobya ilə qarışdırılmış ətə əlavə edilir. Xörəyə şəkər əlavə edilib qapağı örtülü qabda öz buğunda 20-30 dəq bişirilir. Hazır buğlama orta qatılıqda olmalıdır. Süfrəyə verdikdə üstünə narın doğranmış göyərti səpilir və yanına istiot, darçın qoyulur.

Ətli həlimaşı -1

Qoyun əti – 600 q, düyü – 250 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 80 q, zəfəran – 0,2 q, duz.

Qoyun əti 15 q-lıq tikələrə doğranıb dayaz qazana qoyulur və üstünə azacıq bulyon tökülüb qapağı örtülərək öz buğunda bişirilir. Ətin bulyonu süzülüb onun içində isladılmış düyü bişirilir. Ən axırda xörəyə yağda qızardılmış soğan və zəfəran şirəsi, bişmiş ət tikələri qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir. Buğda ilə də həlimaşı belə hazırlanır. Düyü əvəzinə 280 q buğda götürülür.

Soğanlı qiymə

Qoyun əti – 800 q, baş soğan – 1 kq, ərinmiş yağ – 120 q, darçın – 0,8 q, duz, istiot.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsi ətçəkən maşından keçirilir. Qiyməyə duz və istiot vurulub tavada yağda qovrulur. Qovrulmuş qiyməyə yağda qızardılmış soğan və darçın, əlavə edilib, yaxşı qarışdırılır və dayaz qazanda öz buğunda 20-30 dəq bişirilir.

Bitki

Qoyun əti – 600 q, ərinmiş yağ – 150 q, baş soğan – 100 q, pomidor – 700 q, badımcan – 600 q, istiot, duz.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsi baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Qiyməyə istiot və duz vurulub qarışdırılır. Qiymədən 40-45 q-lıq girdə kotletlər hazırlanır. Badımcanın qabığı soyulub 5x5 sm ölçüdə doğranır, duzlanır və 20-30 dəq saxlanıldıqdan sonra sıxılıb soyuq suda yuyulur, aşsüzəndən süzülür, hazırlanmış badımcan yağda qızardılır. Paylıq tavaya qızardılmış badımcan, pomidor yerləşdirilir, üstünə 3 ədəd kotlet qoyulub yağ çilənir və qızdırıcı şkafda (duxovkada) hazır vəziyyətə gətirilir.

Qoyun ətindən mütənçəm

Qoyun əti – 600 q, xırda lobya – 80 q, balqabaq – 1 kq, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 150 q, şəkər – 40 q, şüyüd – 60 q, darçın – 0,8 q, istiot, duz.

Qoyun əti sümüyü ilə birlikdə 35-40 q-lıq tikələrə doğranır, duzlanır və yağda qızardılır. Ətə doğranmış baş soğan və bulyon əlavə edilib qapağı örtülü qabda öz buğunda bişirilir. Ayrıca qazanda qabaqcadan suda isladılmış lobya yarımhazır olunca bişirilir. Qabaq soyulub 2 sm uzunluqda tikəciklərə doğranır. Lobya və qabaq ətə qatılır, şəkər vurulur və hazır vəziyyətə çatdırılır. Süfrəyə verdikdə xörəyin üstünə darçın və göyərti səpilir, ayrıca qabda istiot və duz qoyulur.

Altı küftə

Qoyun əti – 1,3 kq, ərinmiş yağ – 150 q, buğda unu – 25 q, baş soğan – 160 q, təzə və ya sirkəyə qoyulmuş xiyar – 200 q, yumurta – 4 ədəd, buğda çörəyi suxarısı – 20 q, limon – 40 q, cəfəri – 40 q, istiot, duz.

Bud əti soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir və qiyməyə yumurta sarısı, istiot və duz vurularaq qarışdırılır. Qiymədən hər pay üçün 6 ədəd küftəcik hazırlanır. Küftəciklər əvvəlcə unla urvalanıb yumurta çalıntısına salınır və təkrar suxarıda urvalanır və bol yağda qızardılır.

Süfrəyə verdikdə küftəciklərin yanına xiyar və limon dilimləri, halqavari doğranmış baş soğan qoyulur və üstünə göyərti səpilir.

Şabalıdlı buğlama

Qoyun əti – 600 q, şabalıd – 300 q, balqabaq – 200 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 150 q, alça qurusu – 60 q, şəkər – 40 q, keşniş – 60 q, darçın – 0,8 q, duz.

Hazırlanma qaydası buğlamada olduğu kimidir. Lobya əvəzinə xörəyə əvvəlcədən qaynar suda pörtülüb təmizlənmiş şabalıd əlavə edilir.

Həsənpaşa küftəsi

Yağlı sümüksüz quzu əti - 500 q, baş soğan – 200 q, kartof – 200 q, yağ – 2 x.q., tomat pasta - 2 x.q., su - 2 x.q., cəfəri göyərtisi – 1 kiçik dəstə, şirin bibər-1 əd., duz və istiot dada görə.

Quzu əti baş soğanla ət maşınından keçirilir, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Kartof yuyulub qabıqlı bişirilir, soyulub əzişdirilir, duz və istiot vurulub kiçik qoz boyda yumrular hazırlanır. Hazırlanmış ət qiyməsindən hər paya 3 küftə tutulur, hər kyftənin içərisinə yumru kartof püresi qoyulur və hazırlanmış küftələr yağlanmış tavaya biri-birindən aralı düzülür. Tomat pastaya su, duz, istiot, xırda doğranmış şirin bibər və cəfəri göyərtisi qatılıb qarışdırılır. Beləliklə hazırlanmış tomatlı sous küftələrin üstünə tökülür. Qızdırıcı şkafda (fırında) 30 dəq ərzində bişirilir. Süfrəyə verdikdə boşqaba küftələr qoyulur, üstünə tavadakı yağlı sousdan tökülür və narın doğranmış göyərti (keşniş və ya cəfəri) səpilir.

Kəlləpaça mütəkkəsi

Qoyun kəlləsi - 1 əd, qoyun ayaqları - 4 əd, bütöv qoyun qarnı - 1 əd, qoyunun ürəyi, qara ciyəri, ağ ciyəri, baş soğan- 100 q, sarımsaq – 30 q, sirkə – 60 q, duz və istiot dada görə.

Qoyunun başını və ayaqlarını kürədə və ya təndirdə od üzərində ütməklə bıçaqla qaşıyıb təmizləyir, dırnaqları çıxarılır və iki yerə paçalanır. Sonra kəllə sümüyünü yararaq beynini çıxarır, dilini dibindən kəsib götürür, kəllənin hər yarısını 3-4 hissəyə bölürlər. Təmizlənmiş və yuyulmuş qarnı bütöv şəkildə qaynar suda pörtüb iç tərəfini bıçaqla qaşıyıb təmizləyirlər. Başayağı, qarnı yaxşı yuyub qazana yığır və üzərinə soyuq su töküb 3-5 saat suda saxlayırlar. Sonra suyunu atır, üzərinə yenidən soyuq su töküb duzsuz olaraq zəif istilikdə 6-7 saat bişirirlər. 2-2,5 saat bişdikdən sonra qazana qoyunun ürəyi, dili, qara və ağ ciyəri də əlavə olunur. Birinci dəfə və növbəti əlavələrdən sonra əmələ gələn kəfini kəfkirlə yığırlar. Ət bişəndən sonra baş və ayaq sümükləri çıxarılıb atılır. Axıra yaxın qazana 1-2 əd xırda baş soğan, azacıq duz əlavə olunur. Baş və ayağın bişmiş əti və bişmiş içalat sudan çıxarılır (bişmiş qarın bütöv şəkildə ayrıca qaba qoyulur), ət maşınının iri gözündən keçirilir, bir qədər istiot və lazım gələrsə duz vurulub bişmiş qarının içinə doldurulur və üzərinə kəlləpaçanın bulyonundan əlavə edilir. Qarının ağzı qalın ağ sapla tikilir və soyuducuya qoyulub təxminən 4-5 saat saxlanılır. Kəlləpaça mütəkkəsi bir qədər bərkidikdən sonra aş dövrəsinə qoyulub süfrəyə verilir. Bu xörək soyutma kəlləpaça xörəyi

kimi (ruslarda buna *xolades* deyilir) soyuq qəlyanaltı olaraq yeyilir. Kəlləpaça mütəkkəsi bıçaqlla xırda doğranır, qəlyanaltı nimçələrinə qoyulur və sarımsaqlı sirkə ilə yeyilir.

Quş ətindən və yumurtadan hazırlanan xörəklər

Azərbaycan kulinariyasında cücə, toyuq, hind toyuğu, bəzən də ördək və qaz ətindən istifadə edilməklə cürbəcür xörəklər hazırlanır. Ov quşları qədimdən azərbaycanlıların məişətinə daxil olmuş və onlardan istifadə edilməklə hal-hazırda müxtəlif xörəklər, o cümlədən plovlar hazırlanır. Yumurtadan qayğanaq, qədaib, nümrü qayğanaq, kükü və s. xörəklər hazırlanır.

Quş ətindən və yumurtadan hazırlanan xörəklərin bir qismi plovlar və qəlyanaltılar bölməsində verilmişdir.

Toyuq çığırtması.

Toyuq əti – 1000 q, ərinmiş yağ – 100 q, yumurta – 8 ədəd, baş soğan – 200 q, limon – 60 q, yaxud abqora – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Toyuq çığırtması 3 üsulla hazırlanır.

1. Təmizlənmiş toyuq az miqdar suda yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq bişirilən bulyona duz və iri doğranmış soğan qatılır. Toyuq bulyondan çıxarılır. Səthinə zəfəran şirəsi sürtülür, 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq bulyonunun yağlı yerindən bir qədər götürülüb üzərinə abqora və ya limon şirəsi tökülür. Yumurtadan ayrıca tavada qalın qayğanaq bişirilir və turşulu bulyonun içinə salınır. Tavaya əvvəlcə bişirilmiş toyuq tikələri, üstünə qayğanaq düzülür, turşulu bulyon əlavə edilib öz buğunda zəif alovda hazır vəziyyətə gətirilir. Bu üsul Şəki-Zakatala zonalarında daha çox tətbiq olunur.

2. Toyuq təmizlənir, yuyulur və 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq tikələrinə duz və istiot vurulub tavada azacıq su əlavə edilməklə yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq tikələrini yağda qızartmaq da olar. Soğan yağda qızardılır və soyudulur. Yağda qızardılmış soğana yumurta, zəfəran şirəsi, duz və istiot vurulub yaxşı qarışdırılır və tavadakı toyuğun üstünə tökülür. Abqora və ya limon şirəsi əlavə edilir. Tava qızdırıcı şkafa (fırına) qoyulub hazır vəziyyətə gələnə qədər bişirilir. Bu üsul Şirvan zonasında və Bakıda tətbiq olunur.

3. Toyuq az su içərisində bişirilir. Sümükləri ayırmaq şərtilə bişmiş toyuq iri tikələrə doğranır. Baş soğan yağda qızardılır və hazırlanmış toyuq əti ilə qarışdırılır. Zəfəran, abqora və ya limon şirəsi, duz, istiot vurulur. Tavada eyni bərabərlikdə yayılıb, üzərinə çalınmış yumurta əlavə edilib, qızdırıcı şkafda (fırında) hazır vəziyyətə gətirilir.

Lənkəransayağı qaşqaldaq

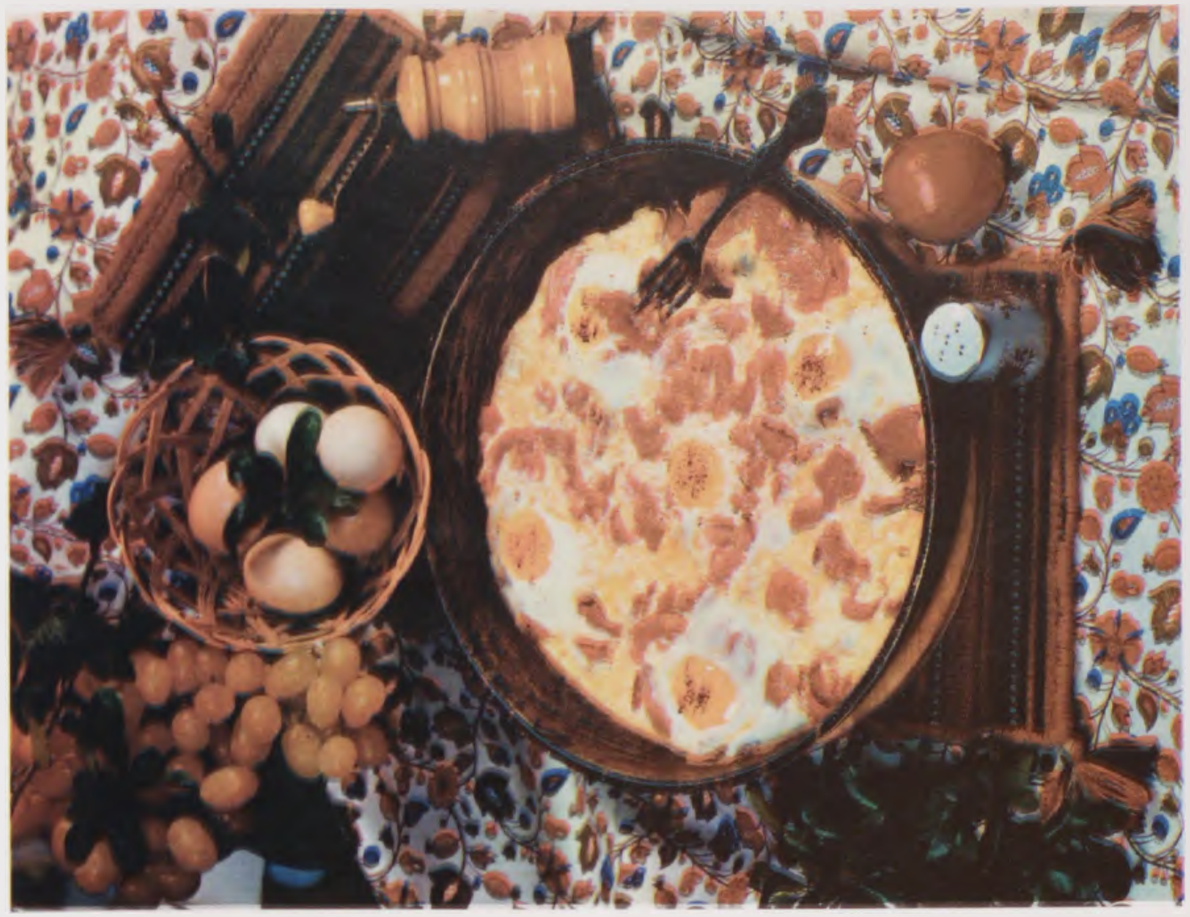
Qaşqaldaq – 1000 q, xama – 40 q, pomidor – 200 q, limon – 60 q, nar – 80 q, istiot, duz.

Qaşqaldaq təmizlənir, istiot və duz vurulur. Üzərinə xama sürtülüb şişə taxılır. Manqalda və ya təndirdə bişirilir. Süfrəyə verildikdə boşqaba qoyulur, yanına pomidor və limon dilimləri, nar dənələri və göyərti düzülür.

Qızardılmış turac

Turac – 1000 q, xama – 40 q, baş soğan – 120 q, pomidor – 200 q, xiyar – 200 q, cəfəri və keşniş – 120 q, istiot, duz.

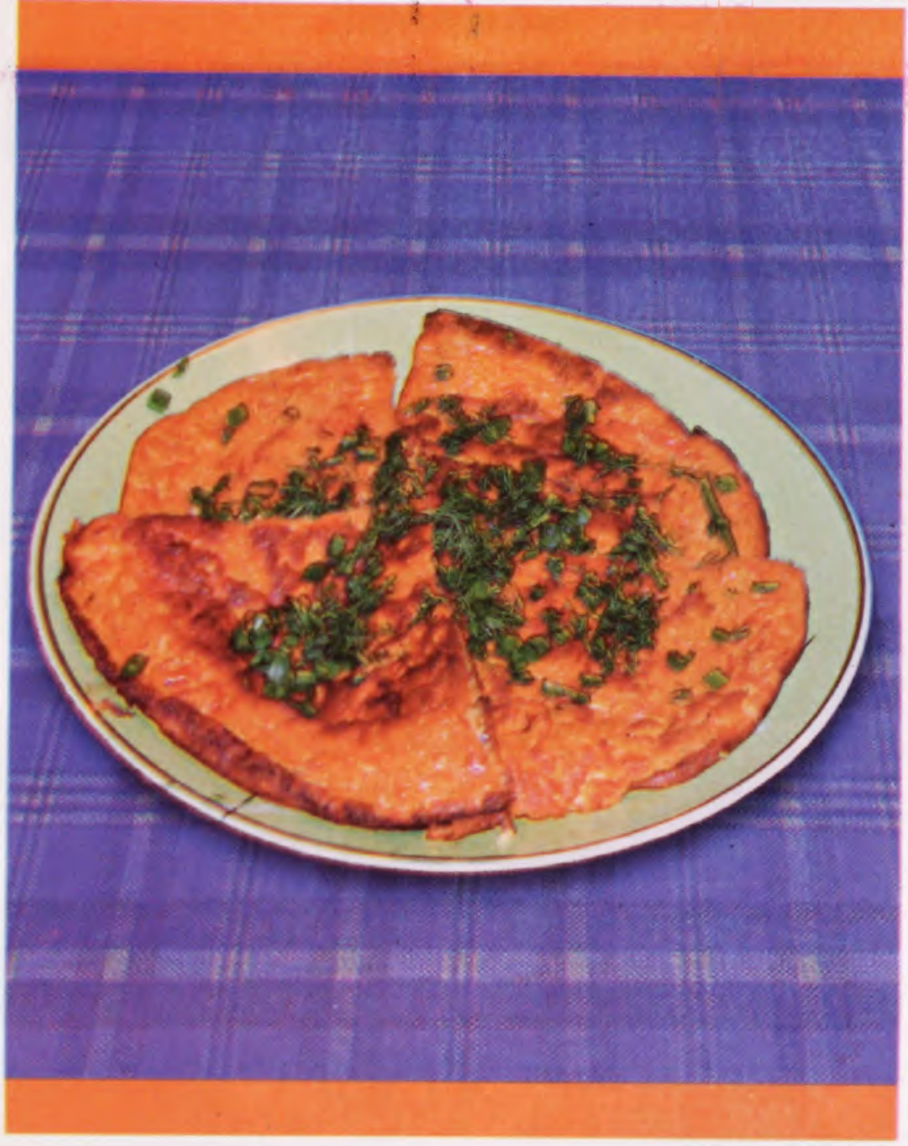
Turac təmizlənir, istiot və duz vurulur. Üzərinə xama sürtülüb şişə taxılır. Manqalda və ya təndirdə bişirilir. Süfrəyə verildikdə şişdən çıxarılıb boşqaba qoyulur, yanına doğranmış baş soğan, pomidor, xiyar və göyərti düzülür.



Pomidor çığırtması



Lobya çığırtması



Pomidor şirəsi ilə qayqanaq



Qiymə çığırtması



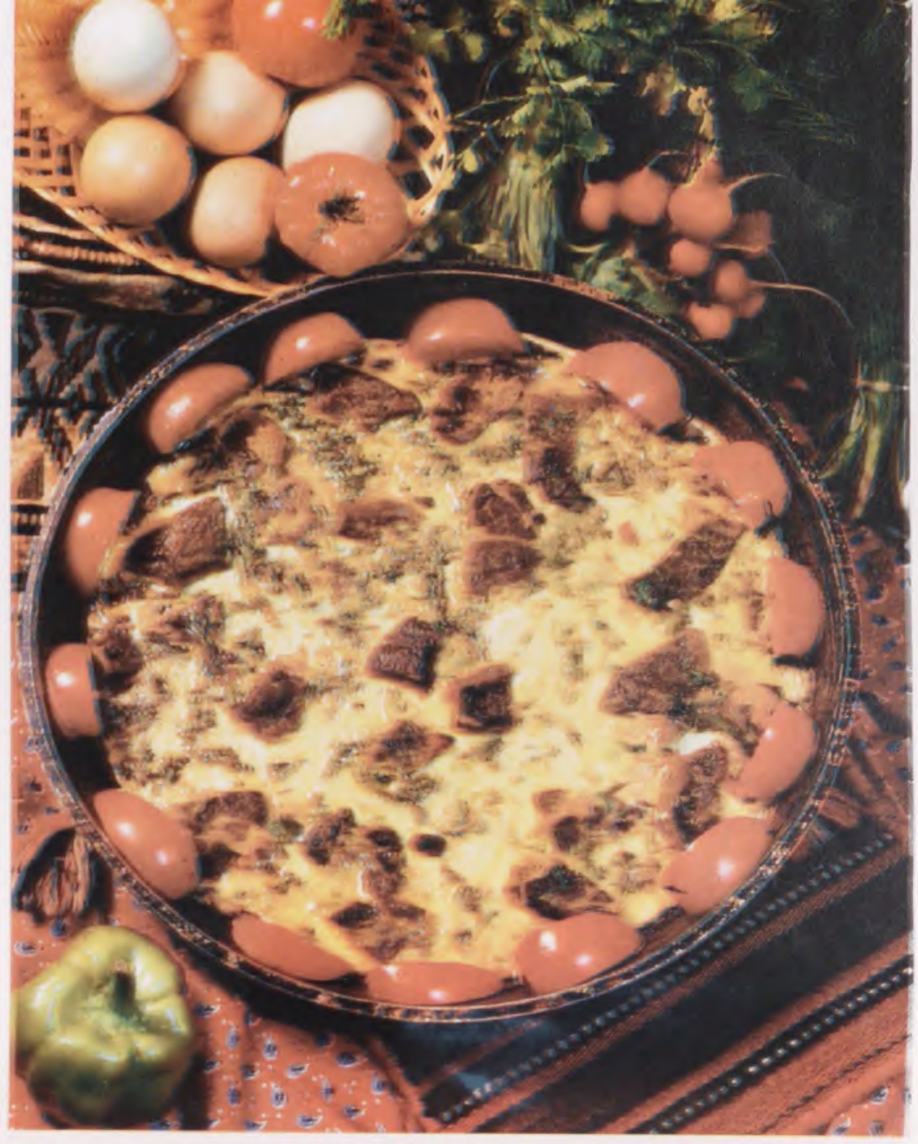
Səbziqovurma



Tikəkabab



Cız-bız



Tava əti



Badımcan küküsü



Badımcan çığırtması



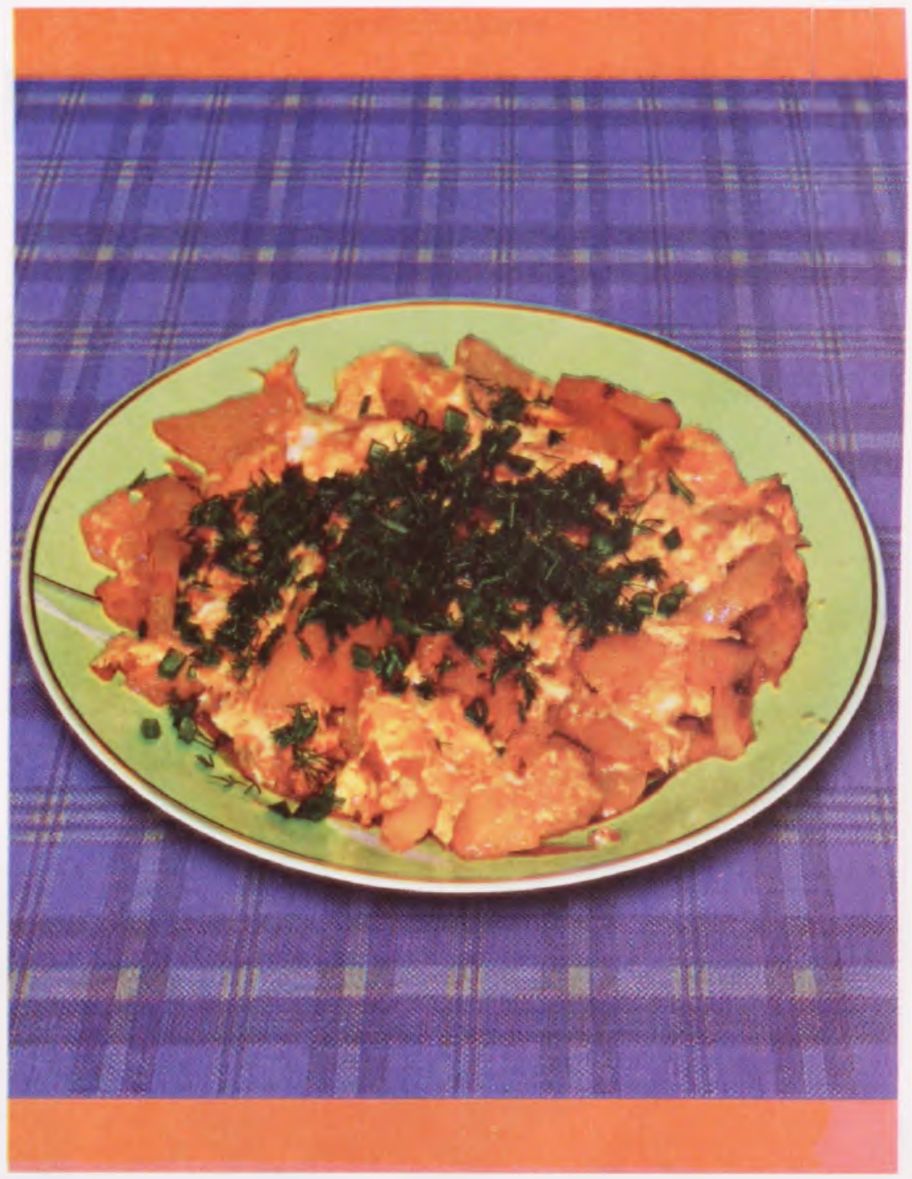
Toyuq içalatından cız-bız



Göbələk cığırtması



Göyərti çığırtması



Kartof çığırtması



Balıq qizartması



Rizaküftə

Qızardılmış cücə

Cücə – 1000 q, xama – 40 q, limon – 60 q, pomidor – 200 q, baş soğan – 120 q, nar – 80 q, cəfəri və keşniş – 100 q, istiot, duz.

Cücə uzununa iki hissəyə bölünür, istiot və duz vurulub şişə taxılır. Səthinə xama sürtülüb manqalda közərmiş kömür üzərində hazır olana kimi qızardılır.

Süfrəyə verildikdə yanına dairəvi doğranmış pomidor və baş soğan, limon, nar dənələri düzülür və göyərti səpilir.

Övrüştə

Toyuq əti – 1000 q, ərinmiş yağ – 120 q, zoğal qurusu – 40 q və yaxud təzə nar – 400 q, baş soğan – 200 q, şəkər – 20 q, istiot – 0,4 q, duz.

Təmizlənmiş toyuq 30-35 q-lıq tikələrə doğranır, duz, istiot vurulub yağda qızardılır. Soğan ayrıca qızardılır, ona isladılmış zoğal və ya nar dənələri əlavə edilir. Axırda şəkər əlavə edilib tavadakı toyuğun üstünə tökülür. Yaxşı qarışdırılıb hazır olunca bişirilir.

Təndirdə qızardılmış cücə

Cücə – 1000 q, xama – 40 q, limon – 60 q, pomidor – 200 q, baş soğan – 120 q, keşniş və cəfəri – 100 q, istiot, duz.

Bütöv cücəyə duz, istiot vurulur və şişə taxılır. Səthinə xama sürtülür, təndirdə qızardılır. Hazır cücə boşqaba qoyulur, doğranmış pomidor, limon, baş soğan və göyərti ilə tərtibə salınır.

Yumurta döyməncі

Yumurta – 8 ədəd, kərə yağı – 120 q, duz, istiot.

Yumurta bərk bişirilir, isti-isti soyulur və üzərinə kərə yağı əlavə edilib çəngəllə əzişdirilir, duz və istiot vurulub yeyilir.

Axsaqulağı

Kərə yağı – 120 q, qatıq – 800 q, sarımsaq – 4-6 diş, duz.

Kərə yağı tavada dağ edilir, üstünə qatıq, sarımsaq tökülüb yeyilir.

Toyuq bozartması

Toyuq – 1200 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 200 q, limon – 60 q, zəfəran – 0,4 q, şüyüd və ya keşniş, duz, istiot.

Təmizlənib yuyulmuş toyuqdan 30-40 q-lıq tikələr doğranır və yağda pörtülür. Baş soğan ayrıca qızardılır və toyuqla birlikdə dərin tavaya və ya yastı qazana yığılır, zəfəran şirəsi, istiot və duz vurularaq hazır olunca öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verilərkən üstünə xırda doğranmış göyərti səpilir və bir dilim limon qoyulur.

Toyuq sousu

Toyuq – 800 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 300 q, kartof – 1200 q, tomat-pasta – 60 q və ya təzə pomidor – 400 q, keşniş – 100 q, duz, istiot.

Toyuq ətindən 40-50 q-lıq tikələr kəsilir və öz buğunda su əlavə edilməklə yarımhazır bişirilir. Baş soğan yağda qızardılır, üzərinə tomat-pasta və ya təzə pomidor əlavə edilir. Kartof təmizlənib uzununa dörd yerə bölünür. Bütün bunlar dayaz qazana

yığılıb duz, istiot vurulur, azacıq bulyon əlavə edilərək sona qədər bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə xırda doğranmış keşniş səpilir.

Murğuturş

Toyuq – 1 ədəd, baş soğan – 2 baş, cəfəri – 5-6 dəstə, qoz – 300 q, abqora – 0,5 st, yağ – 200 q, şəkər, duz.

Təmizlənmiş toyuğu 50-60 q-lıq tikələrə doğrayıb üzərinə azacıq su əlavə edir və suyu çəkilənə qədər bişirilir. Sonra tikələr yağda qızardılaraq başqa bir qaba yığılır. Baş soğan və cəfəri xırda doğranıb yağda qızardılır və qızarana yaxın ona azacıq şəkər tozu əlavə edilir. Sonra ət maşınından keçirilmiş qoz da ona əlavə edilib, hamısı birlikdə azca qızardılır. Bütün bunlar qızardılmış toyuğun üzərinə tökülüb azacıq su əlavə edilir və yarım istilikdə 10-15 dəq bişirilir.

Lənkəransayağı fisincan

Toyuq – 1 ədəd, baş soğan – 1 kq, qoz ləpəsi – 400 q, nar – 1 ədəd, alça turşusu – 1 x.q. və ya lavaşana – 15 q, şəkər – 2 x.q., duz.

Toyuq (ördək, qaz, qaşqaldaq) əti orta irilikdə tikələrə doğranır. Baş soğanla birlikdə qazana tökülüb ət bişənə qədər qaynadılır. 1 ədəd nar götürülüb bıçaqla bir neçə yerdən dəlib təmiz tənzifə bağlanaraq qazana atılır. Bu, xörəyin rənginin qaralması üçündür. Sonra bütün bunlar aşsüzənə tökülür. Ayrılmış su yenidən qazana tökülür. Bişmiş ət ayrıca yığılıb saxlanılır. Sonra bişmiş soğan və qoz ləpəsi maşından keçirilib qazandakı suya tökülür. Ona turşu, toz şəkər əlavə edib bircinsli kütlə alınana qədər qarışdırır və bişirirlər. Süfrəyə verdikdə əvvəlcədən bişirilmiş ət parçalarını qablara yığıb üzərinə həmin bircinsli kütlədən tökürlər. Fisincan, əsasən plov yanında verilir.

İlıq yumurta

İlıq yumurta çox sadə və hazırlanması dəqiqlik tələb edən xörək hesab edilir. 10 yumurta üçün 3 l su götürülməlidir. Yumurtaları bərk qaynayan suda 3-3,5 dəq bişirmək lazımdır. Yumurtalar suya salınandan 30 san sonra suyun qaynaması davam etməlidir. Su az götürüldükdə yumurtanın bişmə müddəti uzanır. İlıq yumurtanın ağı duruhal, sarısı ilə isə yumşaq olmalıdır.

Süfrəyə xüsusi yumurta qablarında və yaxud boşqabda isti halda verilir. Hər pay üçün 2 ədəd yumurta götürülür. Bir nəfər üçün hazırladıqda 2 ədəd yumurta 500-600 ml soyuq suya qoyulub qaynayana kimi qızdırılır və dərhal qaynar sudan çıxarılıb süfrəyə verilir. Yumurtadan hazırlanan xörəklərin reseptləri 1 pay üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Bərk yumurta

Yumurtanı qaynayan suya salıb (su yumurtaların səthini tamamilə örtməlidir) 8-10 dəq bişirmək lazımdır. Bu müddətdə yumurtanın ağı və sarısı bərkiyir. Uzun müddət bişirmək yumurtanın ağını yumşaldır. Bişmiş yumurtaları dərhal soyuq suya salmaq lazımdır ki, qabığı asan soyulsun. Bərk yumurta soyuq qəlyanaltıların və salatların hazırlanmasında da istifadə olunur. Yumurtalar sərinkeşdədirsə, axşamdan çıxarılıb kənara qoyulmalıdır ki, bişirildikdə partlamasın.

Nümrü qayğanaq

Yumurta – 2 ədəd, ərinmiş yağ – 15 q, duz, istiot.

Yumurtalar yuyulub səthi dəsmalla qurudulur. Onları bir-bir ayrıca qabda sındırıb yoxlayırlar. Nümrü qayğanaq mütləq pəhriz yumurtasından, müstəsna hallarda 10 gündən

çox saxlanılmamış aşxana yumurtasından hazırlanmalıdır. Çünki burada yumurta sarısının bütöv yumşaq qalması əsas şərtdir.

Tavada yağ qızdırılır və bunun içinə sındırılmış yumurta salınır. Üstünə duz səpilib ağı bişənədək yağda qızardılır. Yumurtanın sarısı ağının ortasında durmalıdır. Süfrəyə bişirildiyi qabda verilir, yanına duz, istiot, göyərti qoyulur.

Qayğanaq

Yumurta – 2 ədəd, ərinmiş yağ – 15 q, duz, istiot.

Yumurta kasa və ya dərin boşqaba sındırılır, duz vurulur və çəngəllə çalınır. Tavada yağ qızdırılır və çalınmış yumurta yağın içinə tökülüb tavanın ağzı örtülür. 3-4 dəq-dən sonra yumurta bərkidiyindən ərsinlə çevrilir və hər iki üzü yağda qızardılır. Qayğanağı qızdırıcı şkafda da bişirmək olar. Süfrəyə verildikdə üstünə yağ tökülür.

Ballı qayğanaq

Yumurta – 3 ədəd, ərinmiş yağ – 20 q, bal – 1 x.q., duz.

Adi qayğanaq kimi bişirilir, lakin qabın həcmi elə olmalıdır ki, qayğanaq bir qədər qalın olsun. Süfrəyə verdikdə üstünə bal tökülür.

Qatıqlı qayğanaq

Yumurta – 2 ədəd, ərinmiş yağ – 15 q, qatıq – 50 q, duz, istiot.

Hazırlanması qayğanaqda olduğu kimidir. Qayğanaq süfrəyə verildikdə üstünə qatıq tökülür, yanına duz və istiot qoyulur.

Şirin qayğanaq

Yumurta – 2 ədəd, ərinmiş yağ – 15 q, şəkər kirşanı – 10 q, duz. Şəkər əvəzinə bal da götürmək olar.

Hazırlanması qayğanaqda olduğu kimidir. Qayğanaq süfrəyə verildikdə üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Qədaib

Yumurta – 2 ədəd, süd – 2 x.q. (camış südü daha yaxşıdır), un – 1 ç.q., ərinmiş yağ – 5 q, duz.

Yumurta sındırılır, üzərinə un və duz əlavə edilib qarışdırılır. Sonra süd əlavə edilib çalınır. Tavanın dibinə yağ çəkib hazırlanmış çalıntı oraya tökülür və qızdırıcı şkafda (fırında) 8-10 dəq bişirilir. Süfrəyə verdikdə paxlava şəklində doğranır. Qədaib *şüyüdplov* yanında da verilir.

Pomidor şirəsi ilə qayğanaq

Yumurta – 2 ədəd, pomidor şirəsi – 2 x.q., ərinmiş yağ – 15 q, duz, istiot.

Yumurta dərin boşqaba sındırılır, üzərinə duz və pomidor şirəsi əlavə edilib çəngəllə çalınır. Tavada yağ qızdırılır və çalınmış yumurta tökülüb qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir.

Süfrəyə verdikdə yanına istiot və duz qoyulur.

Övrüştə (Şəkisayağı)

Çolpa – 800 q, ərinmiş yağ – 20 q, axta zoğal – 20 q, göy soğan – 80 q, kəvər – 80 q, keşniş – 80 q, şəkər, duz. Yay vaxtı axta zoğalı pomidorla əvəz etmək olar.

Çolpanı iri parçalara doğrayıb duz vurur, ərinmiş yağda qızardır, üzərinə yağda qovrulmuş göy soğan, kəvər, keşniş əlavə edirlər. Sonra təzə axta zoğalı ona qarışdırıb qovururlar. Hazır olana yaxın üzərinə bir az şəkər vururlar. Hazır xörəyi nimçələrə çəkib öz şirəsini üstünə tökürlər.

Toyuğun qara ciyərindən qədaib (omlet)

Toyuğun qara ciyəri – 300 q, baş soğan – 300 q, yumurta – 8 əd, kərə yağı – 80 q, un – 2 ç.q., nar dənələri – 100 q, duz, istiot və sarıkök dada görə.

Toyuğun qara ciyəri təmizlənir, yuyulur və ət maşınından keçirilir. Baş soğan da təmizlənib ət maşınından keçirilir (Soğanın suyunu bir qədər tənzifdən süzüb atmaq da olar). Bunlar qarışdırılır, üzərinə yumurta, un, duz, istiot və sarıkök əlavə edilib yaxşı qarışdırılır. Tavada kərə yağı qızdırılır, çalıntı oraya tökülüb vam istilikdə qapağı örtülməklə 12-15 dəq bişirilir, dörd yerə bölünüb hər iki tərəfi qızardılır. Qədaib çevrildikdən sonra 10 dəq.-də o biri üzü qızardılmalıdır. Bu xörəyi qızdırıcı şkafda da (fırında) bişirmək olar. Süfrəyə verdikdə üstünə nar dənələri səpilir.

Süfrəmizin şah xörəyi
Həvəskarın aş xörəyi
Plovdur məclis xörəyi
Ətri zəfəran xörəyi

PLOVLAR

Plovlar hazırlanma üsuluna görə 2 qrupa ayrılır: süzmə və dəmyə plovlar. Süzmə plovlara düyüdən başqa göyərti, tərəvəz, paxlalı dənlər əlavə olunduqda çilov da deyilir. Dəmyə plovlar el arasında çəkmə və daşma plov da adlanır. Bəzi plovlar mürəkkəb üsulla hazırlanır, yəni düyünü dəmə qoyduqda xuruşu onun altında yerləşdirirlər. Məsələn, qırqovulplov, döymədöşəməplov, çiydöşəməplov, döşəməplov, şüyüd-paxlaplov və başqaları mürəkkəb üsulla hazırlanır.

Azərbaycan mətbəxinin şah xörəyi olan plovun 100-dən çox çeşidi məlumdur. Plovlar ət, ev və ov quşu, balıq, meyvə, paxlalı dənlə birlikdə və digər xuruşlarla hazırlanır. Azərbaycanlılar plovu xüsusi texnoloji üsulla – düyünü yarımhazır olana qədər bişirib dəmə qoymaqla hazırlayırlar və bu üsul yalnız onlara məxsusdur.

Plovun dadlı və ləzzətli olması üçün birinci növbədə bişiriləcək düyünün xüsusiyyətlərini bilmək lazımdır. Çünki plov üçün müxtəlif düyü növlərindən istifadə edilir. Düyünün növündən və sortundan asılı olaraq onların bişmə xüsusiyyəti, qaynama müddəti, düyü nişastasının islanması, yapışqanlaşması prosesləri, uzanması və şişməsi, suudma və dəmalma qabiliyyəti eyni deyildir. Ona görə də evdar və gənc qadınların əksəriyyəti plov hazırlanmasında müəyyən səhvlərə yol verirlər, nəticədə isə plov diri və ya yumşaq, əzilmiş, dadsız və keyfiyyətsiz alınır.

Mətbəximizdə vaxtilə bir çox düyü növləri vardı. Plov bişirmək üçün istifadə olunan «sədri», «akulə», «çiyli», «kufə», «əskəri», «xan», «əmbərbu», «qaraçılpaq», «ağçılpaq», «girdə», «mazanı» və s. düyü növlərinin hər birinin özünəməxsus xüsusiyyətləri vardır.

Yaxşı keyfiyyətli plov hazırlamaq üçün düyünün xüsusi emal texnologiyasına riayət olunmalıdır.

Plov hazırlamağa başlayarkən, **birinci mərhələdə** düyü arıdılır. Plov üçün bütöv, sağ düyü (xırdasız) seçilməlidir. Düyü, əvvəlcə xırda gözlüklü süzgəcdən keçirilib, xırdasından, sonra tabaqlanıb yüngül qarışıqlardan azad edilir. Eyni zamanda düyü bitki qırıntılarından, daş-torpaqdan diqqətlə təmizlənir. Düyünün uzun müddət bir-birinə sürtülməsi nəticəsində düyü unu əmələ gəlir. Düyü həmin un hissəciklərindən təmizlənmədən bişirildikdə normal bişməsi pozulur, qatı həlim əmələ gəlir və dəmə qoyulduqda düyülər bir-birinə yapışır.

Düyü təmizləndikdən sonra **ikinci mərhələdə** – düyünün yuyulması və islanmasıdır. Düyü 2-3 dəfə ilıq su ilə yuyulur, lakin bu zaman düyünü kəskin qarışdırmaq məsləhət görülmür. Su yuyulmuş düyünün üstünə çıxmaq şərtilə və 5-6 l suya 2 x.q. duz əlavə edilməklə 3-dən 12 saata qədər isladılır. «Sədri», «əmbərbu», «akulə» kimi yerli düyüləri, İran, Vyetnam, Birma və Misirdən alınan xarici düyüləri bir qədər çox islatmaq lazımdır, çünki bu düyülərin xarici qılafı nisbətən qalındır. «Qaraçılpaq», «ağçılpaq», «qırmızı əmbərbu», «sarıçılpaq» kimi yerli düyüləri, Hindistan Pakistan və İndoneziyadan alınan xarici düyüləri isə az islatmaq lazım gəlir, çünki bu düyülərin xarici qılafı nazik və zədəli olduğundan bişirərkən üst qabığının açılması nəticəsində bir-birinə yapışır. Belə plov yumşaq, yapışqanlı olmaqla dənəvərlik pozulur.

Plov hazırlanmasının **üçüncü mərhələsi** düyünün qaynadılmasıdır. 1 kq düyü (təxminən 4 stəkan) bişirdikdə 6 l su və 50-60 q duz (2 x.q.) götürülür. Şəhər yerində, yaxşı olar ki, plov bişirmək üçün su (buna «dinab» da deyilir) bir gün qabaqcadan götürülsün ki, xlor tamamilə çıxsın. Su qızdırılır, duz əlavə edilir və su qaynayan kimi isladılmış düyü ehmalca əllə, yaxud kəfkirlə suya tökülür. Qazanın altını gur etmək lazımdır ki, tez qaynağa düşsün. Düyü töküldükdən sonra qazanın gec qaynaması (həmçinin zəif qaynaması) plovun

keyfiyyətini aşağı salır. Qaynayan suda düyünü kəfkirlə ehmalca qarışdırmaq məsləhət görülür. Düyü yarımhazır (bişmiş düyünü iki barmaq arasında sıxdıqda yumşaqtəhər olmalıdır) vəziyyətə gəlincə bişirilib süzgəcdən süzülür. Düyünün yaxşı şişməsi, bərkiməsi, ağarması və dənəvər olması üçün düyü bişirilərkən suya azacıq limon turşusu, turş ayran və ya qatıq (1 kq düyüyə 300 q qatıq və ya 0,5 l ayran) və ya da ayran suyu (xama və qatığı süzdükdə alınan süd zərdabı) əlavə etmək olar.

Bəzən süzülmüş düyünün üstündən ılıq su gəzdirilir və belə güman edirlər ki, bu əməliyyat düyünü pardaqlaşdırır. Lakin ev şəraitində az miqdar plov bişirmək lazım gələrsə, süzülmüş düyünü əlavə olaraq ılıq su ilə yumaq məsləhət görülmür, bu plovu dadsız edir. Düyü tamamilə süzülməlidir ki, bir-birinə yapışmasın və dənəvərlik itməsin.

Plovun hazırlanmasının **dördüncü mərhələsi** süzülmüş düyünün dəmə qoyulmasıdır. Bunun üçün qazana yağ tökülüb qızdırılır və dibinə qazmaq salınır. Qazmaq 2 cür hazırlana bilər.

1. Süzülmüş düyüdən bir qədər götürüb (qazanın həcmindən asılı olaraq) ona 1-2 ədəd yumurta, 2-3 qaşıq qatıq, yarım xörək qaşığı ərinmiş yağ, sarıkök, döyülmüş keşniş toxumu, duz əlavə edilib ciddi qarışdırılır. Qazanın dibinə azacıq yağ töküb təbəqə şəklində (0,8-1,0 sm qalınlıqda) yayılır. Sonra üstündən süzülmüş düyü tökülüb dəmə qoyulur.

2. Yuxa qazmağı hazırladıqda un, yumurta, ərinmiş yağ və xamadan (qatıq da olar) xəmir yoğrulur, 10 dəq istirahətə verilib nazik yayılır və müxtəlif formada (üçbucaq, paxlavasayaq, xüsusi formalarla) kəsilir. Qazanın dibinə azacıq yağ tökülür, əridilib hər tərəfinə yayılır. 1 sm-dən qalın olmayan nazik xəmir qazanın dibinə yerləşdirilir, üstünə süzülmüş düyü tökülüb dəmə qoyulur. 6-7 st düyü dəmə qoyduqda qazmaq üçün 1 yumurta sarısına 1 x.q. qatıq və ya xama, 1 d.q. ərinmiş yağ, 1 çimdik duz, sarıkök və un götürülür.

Düyünü kəfkirlə qazana piramidayaoxşar şəkildə yığmaq məsləhət görülür. Qazanın divarları ilə düyü arasında müəyyən məsafə qoymaq lazımdır ki, içəridə alınan buxar düyüyə hər tərəfdən eyni miqdarda təsir etsin və bərabər dəm alınmasına şərait yaratsın.

Plov yaxşı dəm alsın deyə qazanı zəif od üzərində qoyub (qaz plitəsinə xüsusi dəmir və ya tava qoyulub üstünə qazan yerləşdirilir) 1 saatdan (yuxa qazmağı hazırladıqda) 1,5 saata qədər (düyü qazmağı hazırladıqda) düyünün içindən buxar çıxmaq şərtilə saxlayırlar. Düyünün yaxşı dəm alması üçün qazanın ağzını kip bağlamaq lazımdır. Qapağın altına təmiz kətan və ya pambıq parçadan dəsmal qoyulmalıdır. Dəmalmanın normal getməsini müəyyən etmək üçün qazanın oturacağına yaxın yerinə qıraq tərəfdən soyuq su çilənir, əgər su dərhal qaynayıb buxarlanırsa, deməli dəmalma normal gedir. Kənd yerlərində plovu mis qazanda dəmə qoyduqda ağzına mis məcməyi və ya sini qapanır, qapağın üstünə qızğın kömür tökülür. Bu əməliyyat dəmalmanın bərabər və tez getməsinə şərait yaradır. Dəmalma zamanı arada plovun üstünə əridilmiş isti kərə yağı (dəm yağı) çilənir. 1 q zəfəran 100 ml suda 10-12 saat isladılır və plov qazanı yer dəminə qoyulduqda düyünün üstünə çilənir. Belə etdikdə zəfəranın ətri yaxşı hiss olunur. Zəfəran plovu dəmə qoyduqda vurularsa, dəmalma prosesində onun ətri buxarlanaraq zəifləyir. Zəfəranı qovurmaq, qaynatmaq məsləhət görülmür.

Əgər qazanın dibində düyüdən qazmaq hazırlanmışsa, 25-30 dəq qazandakı plov yer dəminə qoyulur. Bu zaman qazanın altına soyuq suda isladılmış parça qoyulmalıdır ki, qazmaq rahat çıxsın. Yuxa qazmağı hazırladıqda isə plovu 10-15 dəq yer dəminə qoyurlar, uzun müddət yer dəmində qalmış plovun qazmağı yumşalır. Yuxa qazmağı quru və xırçıldayan olmalıdır.

Beləliklə, ayrıca bişirilən düyü müxtəlif adlı plovlar üçün əsas sayılır. Ayrıca qazanda isə qovurmaplov üçün qovurma, səbziqovurmaplov üçün səbziqovurma, çığırtmaplov üçün çığırtma və başqa xuruşlar hazırlanır.

Plovu süfrəyə iri bulud (dörə) və ya dairəvi boşqablarda verirlər. Plovu çəkdikdə əvvəlcə üst hissədəki zəfəranlı düyü kəfkirlə götürülüb bir qaba yığılır. Buluda plov çəkilib üstünə zəfəranlı düyüdən tökülür və təpəcik forması verilir. Əgər dəm yağı az verilibsə, əlavə olaraq yağ tökülür, üstünə qazmaq düzülür. Plovun xuruşu ayrıca boşqabda və ya

plovun üstünə qoyulub süfrəyə verilməlidir. Süfrəyə kiçik piyalədə və ya yağ qabında isti ərinmiş yağ da vermək olar.

Beləliklə, plovun hazırlanmasının incəlikləri ilə tanış olduqdan sonra istədiyiniz plovu hazırlaya bilərsiniz. Lakin plov bişirmək üçün evdar qadınlarımız yuxarıda deyilənləri gündəlik mətbəx qayğılarında ardıcıl olaraq davam etdirməlidirlər. İllərlə analarımız plov bişirməyin sirlərini öyrənərək, yalnız yaşa dolduqdan sonra süfrəmizin şah xörəyini lazımi qaydada bişirirlər.

Qovurmaplov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 160 q, alça və ya gavalı qurusu – 60 q, un – 40 q, yumurta – 1 ədəd, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,4 q, istiot, duz.

Yumşaq ətdən 35-40 q-lıq tikələr kəsilir, duz və istiot vurulub öz suyunda pörtülür. Sonra bunun üzərinə yağda qızardılmış baş soğan və yuyulmuş alça qurusu və ya gavalı (turş sortları) əlavə edilərək tam bişirilir.

Düyü ayrıca qazanda yuxarıda göstərilən qayda üzrə bişirilir. Süfrəyə verilən zaman plov təpəcik şəklində boşqaba çəkilir, bir yanına hazır qovurma, o biri yanına qazmaq qoyulur, üstünə yağ tökülür.

Turşuqovurmaplov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 60 q, alça və ya turş gavalı (adbuxara daha yaxşıdır) – 60 q, şabalıd – 200 q, un – 40 q, yumurta – 1 ədəd, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,4 q, sarıkök – 0,4 q, istiot – 0,1 q, duz.

Yumşaq və ya çox da iri sümükləri olmayan qoyun ətindən 40-50 q-lıq tikələr kəsilir, duz və istiot vurulub öz suyunda pörtülür. Sonra bunun üzərinə yağda qızardılmış baş soğan və yuyulmuş gavalı qurusu, qaynar suda pörtülüb təmizlənmiş şabalıd, sarıkök əlavə edilərək vam istilikdə bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir.

Düyü əvvəlki qayda üzrə bişirilib dəmə qoyulur.

Plov iri buluda və ya dövrəyə çəkilir, qıraqlarına qazmaq düzülür və yağ tökülüb süfrəyə qoyulur. Ayrıca boşqabda turşuqovurma, yağda pörtülmüş kişmiş və qaysı xuruşu verilir.

Turşuqovurmaplov paylar şəklində süfrəyə verildikdə boşqaba təpəcik şəklində düyü çəkilir, bir yanına hazır qovurma, o biri yanına qazmaq qoyulur, üstünə yağ tökülür.

Narqovurmaplov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 120 q, nar – 100 q, şabalıd – 300 q, baş soğan – 200 q, un – 40 q, yumurta – 1 ədəd, sarıkök – 0,4 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun ətini 60-70 q-lıq tikələrə kəsir, duz və istiot vurulub yağda qızardılır. Üzərinə yağda qızardılmış soğan, təmizlənmiş şabalıd, bulyon və zəfəran şirəsi vurulub öz buğunda bişirilir. Hazır olmağa 5 dəq qalmış ona nar dənələri və ya nar şirəsi əlavə olunur.

Düyü əvvəlki qayda üzrə bişirilib dəmə qoyulur.

Plov iri buluda və ya dövrəyə çəkilir, qıraqlarına qazmaq düzülür və yağ tökülüb süfrəyə qoyulur. Ayrıca boşqabda narqovurma verilir.

Narqovurmaplov paylar şəklində süfrəyə verildikdə boşqaba təpəcik şəklində düyü çəkilir, bir yanına hazır qovurma, o biri yanına qazmaq qoyulur, üstünə yağ tökülür.

Çığırtmaplov

Toyuq əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 160 q, yumurta – 4 ədəd, limon – 60 q və ya limon turşusu, yaxud abqora – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Çığırtmaplov üçün toyuq çığırtması 2 üsulla hazırlanır.

1. Təmizlənmiş toyuq az miqdar suda yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq bişirilən bulyona duz və iri doğranmış soğan qatılır. Toyuq bulyondan çıxarılır. Səthinə zəfəran şirəsi sürtülür, 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq bulyonunun yağlı yerindən bir qədər götürülüb üzərinə abqora və ya limon şirəsi tökülür. Yumurtadan ayrıca tavada qalın qayğanaq bişirilir və turşulu bulyonun içinə salınır. Tavaya əvvəlcə bişirilmiş toyuq tikələri, üstünə qayğanaq düzülür, turşulu bulyon əlavə edilib öz buğunda zəif alovda hazır vəziyyətə gətirilir.

2. Toyuq təmizlənir, yuyulur və 40-50 q-lıq tikələrə doğranır. Toyuq tikələrinə duz və istiot vurulub tavada azacıq su əlavə edilməklə yarımhazır olanadək bişirilir. Toyuq tikələrini yağda qızartmaq da olar. Soğan yağda qızardılır və soyudulur, yumurta, zəfəran şirəsi, duz və istiot vurulub yaxşı qarışdırılır və tavadakı toyuğun üstünə tökülür. Abqora və ya limon şirəsi əlavə edilir. Tava qızdırıcı şkafa (fırına) qoyulub hazır vəziyyətə gətirilir.

Düyü adi qayda ilə bişirilib dəmə qoyulur. Süfrəyə verilərkən iri dövrəyə çəkilir, üstünə dairəvi qayğanaq qoyulur, kənarlarına qazmaq düzülür. Çığırtma ayrıca boşqabda da süfrəyə verilə bilər. Süfrəyə pay şəklində verdikdə boşqaba plov çəkilir, yanına çığırtma və bir dilim limon qoyulur, üzərinə yağ və çığırtma suyu tökülür. Çırığtma suyu ayrıca piyalədə də qoyula bilər.

Səbziqovurmaplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, baş soğan – 200 q, göyərti (kəvər, keşniş, turşəng, cəfəri, nanə, şüyüd və s.) – 600 q və ya hər birindən 2-3 dəstə (kəvər daha çox götürülür), limon turşusu – 0,4 q və ya abqora – 20 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,5 q, duz.

Yumşaq qoyun əti 35-40 q-lıq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub qızardılır, üzərinə yağda qızardılmış soğan, abqora, təmizlənib yuyulduqdan sonra iri doğranmış göyərti əlavə edilib bişirilir. Ayrıca qazanda dəmə qoyulmuş plovun bir hissəsinin üzərinə zəfəran şirəsi vurulur, iri buluda çəkilir, yanlarına qazmaq düzülür və yağ tökülür. Səbziqovurma ayrıca boşqabda verilir. Süfrəyə pay şəklində verildikdə boşqaba düyü çəkilir, bir yanına səbziqovurma, o biri yanına qazmaq qoyulub üstünə yağ tökülür.

Şüyüdplov.

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 8 ədəd, süd – 120 q, şüyüd – 240 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Düyüdən adi qaydada plov hazırlanır və dəmə qoyulduqda doğranmış şüyüdlə qarışdırılır. Yumurtanı südlə çalıb qədaib bişirilir, paxlava şəklində doğranır. Boşqaba plov çəkilib üstünə qədaib tikəcikləri qoyulur və yağ tökülür. Qədaibin hazırlanması 259-cu səhifədə verilib

Meyvəplov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 120 q, ərik qaxı (kuraqa) – 100 q, qaysı – 80 q, qara gavalı qurusu – 100 q, un – 40 q, yumurta – 1 ədəd, duz.

Bir stəkan düyüyə iki stəkan su götürülüb südlü plov kimi bişirilir. Dəmə yağda bişirilmiş meyvə ilə birlikdə qoyulur. Süfrəyə verildikdə plovun üstünə yağda bişirilmiş meyvə, qazmaq qoyulur və yağ tökülür.

Toyuqplov

Toyuq əti – 800 q, düyü – 600 q, baş soğan – 80 q, badam ləpəsi – 40 q, ərinmiş yağ – 200 q, lavaşana və ya zoğal axtası – 40 q, kişmiş – 200 q, zirə – 0,4 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Toyuq suda hazır olunca bişirilir. Badam və meyvə yağda qovrulur, buna yağda qızardılmış soğan və zirə əlavə edilir. Ayrıca bişirilmiş plov boşqaba çəkilir, üstünə meyvə, toyuq əti tikəsi, qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Şaşəndazplov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 8 ədəd, baş soğan – 400 q, limon turşusu – 2,0 q, şəkər – 20 q, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,8 q, istiot, duz.

Soğan yağda qızardılır, limon turşusu və şəkər qatılır, üstünə çalınmış yumurta əlavə edilib bişirilir. Düyüdən ayrıca plov hazırlanır. Süfrəyə verildikdə plovun üstünə soğançalı qayğanaq qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir.

Qiyməplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 120 q, zoğal axtası – 80 q, baş soğan – 160 q, şabalıd – 120 q, zəfəran – 0,4 q, un – 25 q, yumurta – 1 ədəd, darçın – 0,8 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun əti qiyməsi tavada qızardılır. Şabalıd təmizlənib xırda doğranır, kişmiş və zoğal axtası ilə birlikdə yağda qovrulur və onların hamısı ətə qatılıb hazır olana qədər bişirilir. Süfrəyə verildikdə ayrıca bişirilmiş plov boşqaba çəkilir, üstünə qazmaq və qiymə qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir.

Xamdöşəməplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 60 q, qaysı – 60 q, albuxara – 60 q, xurma – 40 q, şabalıd – 120 q, qabaq – 400 q, istiot – 0,4 q, duz.

Hər paya 2-3 sümüksüz tikə ət kəsib duz və istiot vurulur. Ayrıca qabda meyvə və şabalıd yağda bişirilir. Qazanın dibinə yağ tökülüb qazmaq əvəzinə dilim-dilim doğranmış qabaq, onun üstünə ət tikələri və meyvə-şabalıd qarışığı yerləşdirilir. Ayrıca bişirilmiş düyü onların üstünə tökülür və zəif od üzərində dəmə qoyulur. Süfrəyə verilən zaman plov boşqaba çəkilir, yanına ət, meyvə, şabalıd və qabaq qoyulur, üstünə yağ tökülür.

Qiyməçığırtmaplov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, baş soğan – 120 q, yumurta – 6 ədəd, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,2 q, duz.

Qoyun ətindən hazırlanmış qiymə yağda qızardılır, ona yağda qızardılmış soğan qatılır, üstünə çalınmış yumurta vurulub qızdırıcı şkafda (duxovkada) bişirilir. Düyüdən ayrıca plov hazırlanır. Süfrəyə verildikdə boşqaba plov çəkilir, üstünə isə qiyməçığırtma qoyulub yağ tökülür.

Ali-müsəmbəplov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, albuxara – 80 q, qara gavalı qurusu – 160 q, baş soğan – 200 q, darçın – 0,8 q, zəfəran – 0,4 q, mixək – 0,2 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun əti paylıq tikələrə doğranıb yağda qızardılır, az miqdar bulyon, yağda qızardılmış soğan, qara gavalı, albuxara və ədviyyat qatılıb öz buğunda bişirilir. Ayrıca

bişirilmiş plov boşqaba çəkilir, üstünə öz şirəsi ilə birlikdə hazır ət qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir.

Şirinplov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 120 q, ərik qurusu (qaysı) – 120 q, şəkər – 160 q, gavalı qurusu – 120 q, buğda unu – 40 q, yumurta – 1 ədəd, duz.

Meyvələr yağda şəkər əlavə etməklə qovrulur. Düyü plov qaydasında bişirilir, meyvə ilə qarışdırılıb dəmə qoyulur. Süfrəyə verildikdə təpəcik şəklində boşqaba çəkilir, üstünə qazmaq və gavalı qoyulur.

Ov quşu ilə plov

Ov quşu (qırqovul, kəklik və ya turac) – 1200 q, düyü – 500 q, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 120 q, zoğal axtası – 80 q, qaysı – 100 q, şabalıd – 200 q, baş soğan – 100 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Ov quşu yarımhazır olana qədər bişirilir. Soğan yağda qızardılır, ona kişmiş, xırda doğranmış meyvə qurusu və şabalıd əlavə edilir. Sonra bunlar quşun içərisinə doldurulur. Düyüdən adi qaydada plov bişirilir, içi doldurulmuş quş təmiz tənzifə bükülür və qazanda düyünün altına yerləşdirilib dəmə qoyulur. Süfrəyə verilən zaman boşqaba düyü çəkilib üstünə qiymələnmiş quş qoyulur və yağ tökülür. Qiymələnmiş cücəplov da bu üsulla hazırlanır.

Qaşqaldaqplov

Xammalların miqdarı və hazırlanması qaydası ov quşu ilə plovda olduğu kimidir.

Qiymə xırda doğranmış baş soğan, şabalıd və qurudulmuş turş meyvələrdən hazırlanıb qaşqaldağın içinə doldurulub qızdırıcı şkafda (duxovkada) bişirilir.

Fisincanplov

Qoyun əti – 800 q və ya toyuq əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, qoz ləpəsi – 200 q, nar – 200 q, yaxud narşərab – 60 q, limon turşusu – 8 q, yaxud abqora – 60 q, soğan – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Toyuq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub qızardılır. Suda əridilmiş limon turşusu və ya abqora qara çuqun tavada qaynadılıb döyülmüş qozun üstünə tökülür. Hazırlanmış toyuğa yağda qızardılmış soğan, qoz ləpəsi, azacıq bulyon, nar dənələri, darçın vurulub hazır olunca bişirilir.

Fisincanı ətdən hazırladıqda qoyun əti qiyməsindən küftəciklər hazırlanır, yağ-su qarışığında bişirilir və toyuqla bişirilən fisincanda olduğu kimi hazır vəziyyətə gətirilir. Düyü ayrıca bişirilib dəmə qoyulur.

Süfrəyə verdikdə plov boşqaba çəkilir, yanına fisincan və bir tikə qazmaq qoyulub üstünə yağ tökülür.

Südlüplov

Hisə verilmiş kütüm – 600 q, düyü – 400 q, ərinmiş yağ – 160 q, süd – 1000 q, buğda unu – 80 q, kişmiş – 200 q, ərik qurusu – 200 q, xurma – 100 q, şəkər – 80 q, yumurta – 1 ədəd, zəfəran – 0,4 q, duz.

Bir stəkan düyüyə 2 st süd-su qarışığı götürülür. Düyü süddə yarımhazır olana qədər bişirilir, şəkər, yağ və zəfəran vurulub 1 saat saxlanır. Qazanın dibinə un, yumurta və sudan hazırlanmış lavaş salınır və həmin düyü onun üstünə tökülüb 30-40 dəq dəmə qoyulur. Kişmiş, ərik qurusu və xurma yağda pörtülür. Süfrəyə verdikdə boşqaba düyü çəkilir, yanına qazmaq və xuruş qoyulur. Buğda bişirilmiş kütüm balığı ayrıca verilir.

Lobyaçilov

Qoyun əti – 800 q, ərinmiş yağ – 200 q, ağ lobya – 200 q, düyü – 400 q, kişmiş – 160 q, baş soğan – 160 q, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,8 q, istiot – 0,4 q, duz.

Hər paya 2-3 tikə ət götürülür, duz, istiot vurulub soğanla qızardılır, zəfəran şirəsi və bulyon əlavə edilib hazır olunca bişirilir. Lobya və düyü ayrıca bişirilir və süzülərək qarışdırılıb dəmə qoyulur. Kişmiş yağda bişirilir. Süfrəyə verildikdə boşqaba düyü ilə lobya çəkilir, üstünə kişmiş, qazmaq qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir. Ət ayrıca verilir.

Küküplov

Hisə verilmiş kütüm – 600 q, düyü – 400 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 4 ədəd, lobya – 200 q, təzə bulka – 160 q, şüyüd – 160 q, istiot – 0,4 q, duz.

Kütüm küküsü hazırlanır. Düyü və lobya ayrılıqda bişirilərək qarışdırılır, yağ vurulub dəmə qoyulur. Süfrəyə verdikdə lobyalı plov çəkilir, yanına ayrıca paxlava şəklində doğranmış kütüm küküsü qoyulur.

Çobanaşı

Qoyun əti – 600 q, düyü – 400 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 120 q, duz.

Qoyun əti 40-50 q-lıq tikələrə doğranıb yarımhazır vəziyyətə çatınca az miqdar bulyonda (250 q) bişirilir. Sonra ona düyü və yağda qızardılmış soğan qatılıb çobanaşı hazır olunca zəif od üzərində çəkməplov bişirilib dəmə qoyulur. Bir stəkan düyüyə 2 st su götürülür.

Lərgəplov

Hisə verilmiş kütüm – 600 q, düyü – 400 q, lərgə – 200 q, ərinmiş yağ – 160 q, darçın – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Lərgə 3-4 saat soyuq suda isladılır, sonra yuyulmuş düyü ilə birlikdə qazana tökülür, üzərinə su əlavə edilir. Suyun hündürlüyü düyünün üzərindən barmaqların orta büküyünə qədər olmalıdır. Duz suda həll edilməlidir. Lərgəplov süzülmür və qaynadılıb suyu çəkildikdən sonra yağ əlavə edilir və dəmə qoyulur. Kütüm su hamamı buxarında bişirilir və plovun yanında süfrəyə verilir.

Mərciplo

. Qoyun əti – 800 q, düyü – 400 q, mərci – 200 q, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 120 q, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,8 q, duz, istiot.

Mərci arıtlanıb yuyulur və 3 saat soyuq suda isladılır. Mərci ayrıca duzlu suda bişirilir. Düyü ayrıca bişirilir və bişmiş mərci ilə qarışdırılıb süzülür. Bir yumurta sarısına 1 x.q. yağ, 1 x.q. qatıq, yaxud xama və un əlavə edib qazmaq üçün xəmir yoğrulur. Xəmir yayılır, qazanın dibinə salınıb plov dəmə qoyulur.

Paralel olaraq qoyun əti tikələrə doğranıb duzlanır, tavada qızardılır, üzərinə az miqdar bulyon, ədviyyat və yağda qızardılmış meyvə (kişmiş) qatılıb öz buğunda bişirilir.

Süfrəyə verildikdə mərciplovun üstünə ət qoyulur və darçın səpilir. Mərciplov kükü ilə də hazırlana bilər.

Axta zoğallı aş

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, təzə zoğal – 300 q və ya axta zoğal – 60 q, qazmaq üçün – 1 ədəd yumurta, 1 x.q. yağ, 1 x.q. qatıq, 100 q un.

Badımcan dolması ayrıca bişirilir. Təzə zoğalın tumu çıxarılır. Düyü isladılıb ayrıca bişirilir və süzüldükdə təzə zoğal axtası ilə qarışdırılır, qazanın dibinə lavaşdan qazmaq salınıb aş dəmə qoyulur.

Aşı süfrəyə verdikdə düyü boşqaba çəkilir, üstünə yağ tökülür, bir tərəfinə badımcan dolması, bir tərəfinə isə qazmaq qoyulur.

Axta albalılı aş

Axta zoğallı aş kimi hazırlanır. Zoğal əvəzinə 400 q turş albalı götürülüb tumu çıxarılır, düyü süzüldükdə onunla qarışdırılıb dəmə qoyulur.

Şüyüd-paxlaplov

Quyruqlu qoyun əti – 1 kq, düyü – 500 q, yaşıl paxla – 500 q, şüyüd – 2-3 dəstə, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 120 q, zəfəran – 0,4 q, qazmaq üçün yumurta – 1 ədəd, qatıq 2 x.q., əzmə üçün quyruq – 100 q, qaraciyər – 200 q.

Qoyun ətinin bud hissəsi iri tikə şəklində suda bişirilir. Yay vaxtı ət bişən qazana axıra yaxın bir qədər təzə alça əlavə edilir. Əti sümükdən ayırıb zəfəran şirəsi vurulur. Ət bişən bulyon şüyüdbozbaşı adlanır.

Düyü arıtlanıb yuyulur və 4-6 saat duzlu suda isladılır. Paxla qınlardan və meyvə qabığından (ikinci qabıq) təmizlənib iki ləpəyə ayrılır. Düyü duzlu suda bir burum qaynadılır. Sonra üzərinə təmizlənmiş paxla əlavə edilib 5-8 dəq qaynadıqdan sonra xırda doğranmış şüyüd əlavə edilir və dərhal aşsüzəndən süzülür. Bəzən şüyüd aş süzüldükdən sonra ona qatılır. Qazanın dibində qazmaq düzəldilir. Bunun üçün süzülmüş düyüyə ayrıca qabda qatıq, yumurta, yağ, zəfəran qatılıb qarışdırılır və qazanın dibinə azacıq yağ tökülüb oraya yayılır. Sonra hazırlanmış ət təmiz tənzifə bükülür, kişmişlə birlikdə qazmağın üstünə qoyulur və süzgəcdəki düyü ilə paxla onun üstünə tökülərək dəmə qoyulur.

Şüyüd-paxlaplov süfrəyə payla verildikdə, plov boşqaba çəkilir, üstünə bir tikə ət, kişmiş, qazmaq qoyulur və yağ tökülür. Məclis üçün hazırladıqda buludda verilir, üzəri qazmaqla bəzədilir. Ət və kişmiş ayrıca qabda qoyulur. Şüyüd-paxlaplovun yanına quyruq və qaraciyərdən bişirilmiş *əzmə* (*yağbağır*) də verilir.

Çiydöşəmə-daşmaplov

Cücə və ya toyuq – 1 ədəd, ləvəngi üçün baş soğan – 2-3 ədəd, qoz ləpəsi – 150 q, alça turşusu və ya lavaşana – 40 q, düyü – 4-5 st, ərinmiş yağ – 140 q, duz, istiot.

Toyuğu (ördəyi, qaşqaldağı) təmizləyib yuyur, istiot və duz vuraraq iç və üst tərəfini alça turşusu ilə turşulayır və içinə ləvəngi doldururlar. Ləvəngi baş soğan və qoz ləpəsindən hazırlanır. İçi doldurulmuş toyuğu qazana qoyub, üstünə əvvəlcədən yuyulub isladılmış düyü tökülür, üzərinə su əlavə edilir (düyünün həcm ölçüsündən ikiqat çox). Suyun hündürlüyü barmağın orta büküyünə qədər olmalıdır. Düyü bişib suyu çəkildikdən sonra üzərinə qaynar yağ əlavə edilir və vam istilikdə dəmə qoyulur. Düyü ilə birlikdə altındakı toyuq da bişir. Süfrəyə verdikdə plov buluda çəkilir, bütöv toyuq üstünə qoyulur.

Əvəlikli aş

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, əvəlik qurusu ovulmuş halda – 0,5 q, yumurta – 5 ədəd (biri qazmaq üçün), un – 40 q, xama – 1 d.q., qatıq – 400 q, duz.

Əvvəlcədən isladılmış düyüdən əvəlik qurusu qatılmaqla düyü bişirilib süzülür və xəmir qazmaq salınıb dəmə qoyulur. 1 saat dəm aldıqdan sonra plov boşqaba və ya buluda çəkilir, üstünə nümrü qayğanaq qoyulur, qıraqlarına qazmaq düzülür və yağ tökülür. Əvəlikli aşın yanında mütləq qatıq olmalıdır.

Müalicəvi xörək kimi istifadə edildikdə qazmaqsız, yumurtasız və yağsız olmaqla daşma kimi bişirilir və sarımsaqlı qatıqla yeyilir.

Qabaqlı aş

Balqabaq – 400 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, qoz ləpəsi – 200 q, lobya – 120 q, qatıq – 120 q, yumurta – 1 ədəd, darçın – 2,0 q, duz.

Balqabağın qabığı soyulub içi təmizlənir. Sonra dördkünc formada 3-4 sm qalınlığında nazik təbəqələrə doğranır. Üzərinə bir az soyuq su tökülüb bişirilir, aşsüzəndən süzülür. Həmin balqabaq suyuna duzlu su əlavə edilməklə aşın düyüsü bişirilir. Döyülmüş qoz ləpəsi ərinmiş yağda qovrulur. İçinə qabaqcadan isladılıb bişirilmiş lobya qatılır. Plovu dəmə qoyan zaman balqabağın üzərinə darçın səpib qazmaqdan sonra aşın altına döşəyirlər. Sonra bir az düyü töküb qoz ləpəsini lobya ilə birlikdə qat-qat səpərək düyünü tökürlər. Beləliklə, aş dəmə qoyulur.

Plov süfrəyə boşqabda verilir, yanına toz şəkər qoyulur.

Həlimaşı

Qoyun əti – 600 q, buğda – 400 q, ərinmiş yağ – 120 q, toz şəkər – 40 q, darçın – 1/2 ç.q., duz.

Buğdanı təmizləyir, soyuq suda isladıb həvəngdəstədə ehmalca döyürlər. Qurudub tabaqda və yaxud məcməyidə tabaqlayıb qabıqdan ayırırlar. Hazır yarmaları soyuq suya töküb qaynadırlar. Suyu azaldıqca üstünə su tökürlər. Yarma tam bişəndən sonra duz atıb aşsüzəndə süzürlər.

Alınmış həlimi taxta qaşıqla qarışdırırlar. Qoyun ətinin bud hissəsini iri tikələrə doğrayıb ayrı qazanda bişirirlər. Bişmiş ətin sümüklərini çıxarıb ağ çit torbaya və yaxud ağ dəsmal arasına qoyub taxta ilə əzib onu da həlimin üzərinə əlavə edir və 1 saat vamla bişirirlər. Bu zaman ət həll bişərək qarışır. Süfrəyə dərin boşqabda verilir, üzərinə qaynar kərə yağı, toz şəkər töküb azacıq darçın səpirlər.

Çiy döşəməplov (Şəkisayağı)

Quzu əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, qaysı – 80 q, şabalıd – 120 q, balqabaq – 200 q, duz, istiot.

Quzu ətini 50-60 q-lıq (sümüksüz) yastı tikələrə kəsib üzərinə duz, istiot vururlar. Şabalıdı pörtüb qabığını təmizləyir və yuyulmuş qaysı qurusu ilə birlikdə azacıq yağda qızardırlar. Sonra aş qazanının dibinə yağ töküb qazmaq əvəzinə dilim-dilim yastı doğranmış balqabaq düzürlər. Onun üstünə ət tikələrini (çiy halda) qaysı və şabalıd qarışığını yerləşdirirlər. Adi qayda ilə süzülmüş düyünü onların üzərinə töküb zəfəran vurur və qazanın qapağını örtərək zəif od üzərində 1,5-2 saat müddətində dəmə qoyurlar. Süfrəyə boşqabda verilir, yanına ət və balqabaq qoyulur, ətrafına qaysı, şabalıd düzülür, üzərinə kərə yağı tökülür.

Badımcanplov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 60 q, badımcan – 400 q, baş soğan – 200 q, alça qurusu – 20 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Körpə badımcanları seçib, qabığını soyub duzlayır, 20-30 dəq-dən sonra soyuq suda yuyub sıxırlar. Uzununa bir neçə yerə bölüb yağda qızardırlar.

Qoyun ətini 20-30 q-lıq tikələrə doğrayaraq duz, istiot vurub tavada qovururlar. Doğranmış soğanı əlavə edib saralıncaya qədər qızardır, üzərinə alça qurusu əlavə edirlər. Sonra bir az su töküb tavanın qapağını örtüb ət yumşalıncaya qədər vamla bişirirlər. Qızardılmış badımcanları əlavə edib qarışdırırlar. Adi qayda ilə düyünü bişirib dəmə qoyurlar. Hazır plovu boşqablara çəkib üzərinə badımcanlı qovurma qoyurlar. Qazmaq və bir neçə badımcan plovun ətrafına düzülür.

Albalıplov (Şəkisayağı)

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, soğan – 160 q, albalı – 200 q, zirə – 0,4 q, zəfəran – 0,4 q, qatıq – 120 q, yumurta – 1 ədəd, darçın, duz, istiot.

Qoyun ətini xırda-xırda doğrayıb duz, istiot vuraraq azacıq su ilə bişirirlər. Sonra üzərinə yağda qovrulmuş baş soğan, darçın əlavə edirlər. Bişənə yaxın üzərinə tumları çıxarılmış albalının yarısını töküb hazır olana qədər bişirirlər.

Düyünü süzənə yaxın albalının qalanını suya töküb qarışdırır və süzürlər. Adi qaydada qazmaq düzəldib, onun üstünə bir az düyü, sonra albalı ilə hazırlanmış qiymə töküb çuxur nimçə ilə örtür, üstünə yerdə qalan düyünü əlavə edib zəfəran vuraraq dəmə qoyurlar.

Süfrəyə verərkən üstünə qazmaq qoyulub qaynar kərə yağı gəzdirilir, yanına albalı-qiymə qoyulur.

Qırqovulplov

Qırqovul – 800 q (1 ədəd), düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 80 q, axta zoğal – 80 q, baş soğan – 200 q, şabalıd – 120 q, zirə – 0,4 q, darçın, duz.

Qırqovulu təmizləyib turşu və duz vurmaqla suda yarımhazır olana qədər bişirirlər. Soğan qızardır, kişmiş, axta zoğal, xırda doğranmış şabalıd, zirə və darçını ona əlavə edir və vamla bişirirlər. Hazır xuruşu qırqovulun içərisinə doldurub qarnını sapla tikirlər.

Adi qayda ilə düyünü bişirib süzürlər. Qazmaqdan sonra qazana əvvəl içi doldurulmuş qırqovulu, sonra düyünü tökür, dəmə qoyurlar. Süfrəyə verildikdə qırqovul plovun yanında ayrıca qoyulur. Üzərinə ərinmiş yağ tökülür.

Tutlu aş-1

Düyü – 600 q, kərə yağı – 200 q, tut – 200 q, qaysı – 100 q, kişmiş – 100 q, toz şəkər – 80 q, qatıq – 120 q, yumurta – 1 ədəd, zəfəran – 0,4 q, duz.

Düyü bişən qazana saplaqları təmizlənmiş tut əlavə edib, qarışdırıb süzür, adi qayda ilə dəmə qoyurlar. Ayrıca qazanda kişmiş, qaysı qovururlar. Plovu süfrəyə verərkən xuruş və qazmaq onun üzərinə qoyulub, kərə yağı tökülür. Toz şəkər ayrıca verilir.

Gülqəndplov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 120 q, gülqənd – 120 q, qatıq – 120 q, yumurta – 1 ədəd, gülab – 40 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Qənd qızılgül ləçəkləri ilə birlikdə həvəngdə döyülür. Əzilmiş kütlə bankalara yığılır, qapaqla bağlanıb günün altında 30-40 gün saxlanılır. Gülqənd belə hazırlanır. Sonra adi qayda ilə plov bişirilir. Kişmiş qovrulub üzərinə gülab səpilir. Plovu süfrəyə verdikdə üstünə gülqənd tökülür, yanına qazmaq və qovrulmuş kişmiş qoyulur

Şırfılı aş (Lappalı aş).

Düyü – 600 q, lobya – 400 q, qoz ləpəsi – 200 q, ərinmiş yağ – 120 q, darçın – 2,0 q, zəfəran – 0,4 q, qatıq – 120 q, yumurta – 1 ədəd, duz, istiot.

İri lobya dəni axşamdan suya qoyulur, sonra az suda bişirilir. Öz suyunda taxta qaşıqla əzilib aşsüzəndən keçirilir. Üzərinə döyülmüş qoz ləpəsi əlavə edilib duz, istiot, darçın, azacıq yağ vurulub bir az qaynadılır. Adi üsulla plov bişirilir. Aşı nimçəyə çəkib yanlarına qazmaq qoyur, hazır şırfılı (lappanı) onun üstünə töküb yeyirlər. Buna bəzən «başdanburaxdı» aş da deyilir.

Parçadöşəməplov (Şəkisayağı)

Qoyun əti – 800 q, baş soğan – 200 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 60 q, albuxara və ya sarı gavalı qurusu – 60 q, zirinc – 60 q, zirə – 2 q, zəfəran – 0,4 q, istiot, duz.

Baş soğanı xırda doğrayıb yağda qızardır, üzərinə kişmiş, albuxara və zirinc əlavə edib soğanla birlikdə pörtürlər. Qoyunun bud və ya bel (miyəntəng) hissəsindən 100-120 q-lıq yumşaq tikələr kəsib suda azacıq duzla bişirir və sudan çıxarıb ətə istiot və zəfəran şirəsi vururlar. Düyüdən adi qaydada plov süzüb qazanın dibində qazmaq hazırlayır, ət tikələrini qazmağın üstünə düzür, soğan, kişmiş, albuxara və zirinc qarışığını da onun üstünə əlavə edib, üzərinə nimçə qapayır və düyünün qalan hissəsini qazana töküb, qapağını örtərək dəmə qoyurlar. Arada dəm yağı verir və qazmaq tutduqdan sonra yer dəminə qoyur və bu vaxt zəfəran şirəsi çiləyirlər.

Süfrəyə buludda, yaxud boşqablarda verilir, üstünə ət tikələri, xuruş və qazmaq qoyulur, isti yağ tökülür.

Ayrançilov

Düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 4 ədəd, ayran – 1200 q, qatıq – 120 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Düyünü təmizləyib ılıq suda isladırlar. Ayranı qazanda bulaya-bulaya qaynadıb (su əvəzinə) duz vurur və düyünü orada bişirirlər. Ayrançilov çəkməplov kimi hazırlanır, ona görə də 1 st düyüyə 2 st ayran götürülməlidir. Düyü yumşaldıqdan sonra yağ əlavə edilib dəmə qoyulur. Hər paya 2 və ya 1 ədəd nümrü qayğanaq bişirilir.

Süfrəyə verdikdə plov boşqaba çəkilir, üstünə nümrü qayğanaq qoyulur və yağ tökülür. Ayrançilov yanında lüləkabab da verilə bilər.

Övrüştəplov

Cücə – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, axta zoğal – 120 q, göy soğan – 80 q, kəvər – 80 q, keşniş – 80 q, qatıq qazmaq üçün – 100 q, yumurta – 1 ədəd, zəfəran – 0,4 q, şəkər, duz.

Təmizlənib yuyulmuş cücəni 4 yerə bölüb azacıq duz vuraraq tavada ərinmiş yağda qızardır, göy soğan, kəvər və başqa göyərtiləri qovurub onun üzərinə tökürlər. Sonra axta zoğalı əlavə edib hazır olana qədər bişirir və tam üçün bir az şəkər vururlar. Adi qaydada düyüdən plov süzür, qazanın dibində qazmaq düzəldir və dəmə qoyurlar. Yer dəminə qoyduqda zəfəran şirəsi vurulur.

Süfrəyə verərkən plovu boşqaba təpəcik şəklində çəkib üstünə övrüştə və qazmaq düzür, yağ tökür və yanına piyalədə əlavə yağ qoyurlar.

Parçadöşəməplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 120 q, ərik qurusu – 100 q, şabalıd – 200 q, baş soğan – 80 q, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qoyun əti bütöv şəkildə yağda tavada bişirilir və sümükdən ayrılır. Ətə yağda qızardılmış soğan, meyvə, təmizlənmiş şabalıd, zirə və azacıq bulyon əlavə edilib öz

buğunda hazır vəziyyətə gətirilir. Düyüdən ayrıca qazanda plov süzülür, dəmə qoyduqda hazırlanmış ət və meyvələr düyünün altına yerləşdirilir, üstünə düyünün qalanı tökülüb 50-60 dəq vam istilikdə hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verərkən plov təpəcik şəklində boşqaba çəkilir, üstünə bir tikə ət, meyvə qarışığı və qazmaq qoyulub yağ tökülür. Xuruşun üstünə darçın səpilir.

Axtaplov.

Qoyun əti – 600 q, düyü – 500 q, ərinmiş yağ – 160 q, soğan – 160 q, axta zoğal – 120 q, zirə – 0,4 q, zəfəran – 0,2 q, qazmaq üçün düyü – 100 q, qatıq – 100 q, yumurta – 1 ədəd, istiot, duz.

Qoyun əti 25-30 q-lıq tikələrə doğranır, duz, istiot vurulub tavada azacıq su ilə pörtülür. Ətə yağda qızardılmış baş soğan əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Adi qaydada düyüdən plov süzülür. Zoğal axtası qaynayan düyüyə qatılır və süzülür. Əgər zoğal təzədirsə, onu aş süzülənə yaxın əlavə edirlər, quru zoğal axtadırsa, düyü ilə birlikdə tökülüb bişirilir. Düyünü dəmə qoyduqda hazırlanmış ət düyüdən hazırlanmış qazmağın üstünə qoyulub dərin boşqabla örtülür, üstünə düyü tökülüb 1,5 saatlığa dəmə qoyulur. Yer dəminə qoyduqda zəfəran şirəsi vurulur.

Süfrəyə verdikdə plov boşqablara çəkilir, üstünə qazmaq qoyulur, qaynar kərə yağı tökülür. Ət isə ayrıca boşqabda verilir.

Qızılbalıqplov

Qızılbalıq – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Qızılbalıq təmizlənir, soyuq suda yuyulur və 70-80 q-lıq tikələrə doğranır. Duz və istiot vurulub yarımhazır olunca qızardılır. Düyüdən plov hazırlanır, qazanın dibinə yuxa qazmağı qoyulub düyü tökülür, arasına qızılbalıq tikələri yerləşdirilir, düyünün üstünə zəfəran şirəsi çilənir və dəmə qoyulur. 40-45 dəq dəm aldıqdan sonra əlavə 10 dəq yer dəmində saxlanılır.

Süfrəyə boşqablara çəkilib verilir, üstünə iki tikə balıq və qazmaq qoyulur, qaynar yağ tökülür.

Nərə balığı ilə plov

Təzə nərə balığı – 900-1000 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, dənələnmiş nar – 400 q, şəkər – 120 q, duz, istiot.

Nərə balığı təmizlənir, soyuq suda yuyulur və 60-70 q-lıq tikələr doğranır, nar və şəkər əlavə edilib yarımhazır bişirilir. Düyüdən plov hazırlanır, dəmə qoyularkən balıq düyünün altına yerləşdirilir, dəm yağı verilib hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verilərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə balıq tikələri qoyulur və yağ tökülür.

Balıqplov

Təzə kütüm – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 100 q, axta zoğal – 80 q, baş soğan – 100 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Təmizlənmiş balıq tikələrə doğranır, duz və istiot vurularaq yağda qızardılır. Sonra ona kişmiş, zoğal axtası, yağda qızardılmış soğan və zəfəran şirəsi əlavə edilərək vam istilikdə bişirilir. Düyüdən adi qaydada plov bişirilir, dəmə qoyduqda kişmiş və zoğal axtası ilə birlikdə bişirilmiş balıq tikələri düyünün altına qoyulur. Plov 25-30 dəq dəmdə saxlanmalıdır.

Süfrəyə verərkən boşqaba çəkilir, xuruşu üstünə qoyulub yağ tökülür.

Balıq-döşəməplov

Təzə kütüm balığı – 1 ədəd (1 kq), düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 80 q, baş soğan – 160 q, kişmiş – 120 q, axta zoğal – 40 q və ya lavaşana – 40 q, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,4 q, duz, istiot.

Balıq təmizlənir, soyuq suda yuyulur. Xırda doğranmış soğan yağda qızardılır, ona kişmiş, nazik ərişdə kimi doğranmış lavaşana və ya zoğal axtası əlavə edilir, istiot və darçın vurulub ləvəngi hazırlanır. Balıq duzlu suda 2 dəq pörtülür, balıq iyinin getməsi üçün dərisi soyulur, hazırlanmış ləvəngi ilə qiymələnir, səthinə zəfəran şirəsi sürtülür. Adi qayda ilə plov düyüsü bişirilir, süzülür, yuxadan qazmaq düzəldilir, qazana bir qat düyü tökülüb üstündən qiymələnmiş balıq qoyulur, qalan düyü də əlavə edilərək 45-50 dəq dəmdə qalır. 10-15 dəq də yer dəminə qoyulur.

Süfrəyə verilərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə bir parça balıq ləvəngi qiyməsi və qazmaq qoyulur, yağ tökülür, hazır xörəyə darçın səpilir

Kişmişplov

Düyü – 800 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 200 q, qazmaq üçün yumurtanın sarısı – 1 ədəd, kərə yağı – 40 q, buğda unu – 50 q, duz.

Düyüdən adi qaydada plov bişirilib süzülür. Kişmiş yağda azacıq qovrulur. Qazanın dibinə lavaş qazmağı salınıb, düyü kişmişlə qarışdırılıb dəmə qoyulur. 45-50 dəq dəm aldıqdan sonra 10-15 dəq yer dəminə qoyulur. Plova zəfəran şirəsi də vurmaq olar.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə kişmiş və qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Qırqır-plov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 120 q, alça turşusu – 60 q və yaxud axta zoğal – 50 q, şabalıd – 200 q, keşniş – 1 dəstə, zəfəran, darçın, duz, istiot.

Düyüdən adi qaydada plov bişirilib süzülür, qazmaq hazırlanır, zəfəran şirəsi vurulub dəmə qoyulur. Qoyun ətinin yumşaq hissəsi soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. Qiyməyə duz, istiot, darçın vurulur, qarışdırılır. Qiymədən hər pay üçün 10-12 ədəd küftəcik hazırlanıb yağda qovrulur. Küftəciklərin üstünə pörtülüb qabıqdan təmizlənmiş şabalıd, alça qurusu və ya zoğal axtası əlavə edilib öz buğunda bişirilir. Hazır olduqda üzərinə xırda doğranmış keşniş səpilir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə öz şirəsi ilə birlikdə qır-qır küftəciklər və qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Çilov-kababplov

Qoyun əti – 900 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 4 ədəd, baş soğan – 80 q, qatıq – 400 q, sumaq – 4 q, duz, istiot.

Qoyun əti sümükdən ayrılır, 35-40 q-lıq tikələrə doğranır, ət tikələri yağda qovrulur, ona yağda qızardılmış soğan əlavə edilir. Düyüdən adi qaydada plov bişirilir, dəmə qoyulduqda içərisinə suda bərk bişirilmiş yumurta soyulub qoyulur.

Süfrəyə verdikdə plov boşqaba çəkilir, üstünə qoyun əti tikələri, dilimlərə doğranmış yumurta qoyulur, qaynar yağ tökülür, yanında qatıq verilir.

Döymə-döşəməplov

Qoyun əti – 1 kq, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, kişmiş – 120 q, qaysı və ya xurma – 100 q, badam – 40 q, baş soğan – 120 q, darçın – 0,8 q, zəfəran – 0,4 q, zirə – 0,4 q, duz, istiot.

Qoyun əti soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, duz və istiot vurulub yastı dairəvi kotletlər hazırlanır və öz buğunda azacıq bişirilir. Kişmiş, qaysı və badam yağda qovrulur. Düyü bişirilib süzülür, düyünün altına kotletlər (döymə-döşəmə) və yağda qovrulmuş meyvə yerləşdirilir. 45-50 dəq dəm aldıqdan sonra üstünə zəfəran şirəsi vurulub əlavə olaraq 15 dəq yer dəminə qoyulur.

Süfrəyə verdikdə plov boşqaba çəkilir, xuruşu üstünə qoyularaq qaynar yağ tökülür.

Mütəncəmplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, şabalıd – 200 q, albuxara – 80 q, baş soğan – 200 q, kişmiş – 80 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Qoyun əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, duz və istiot vurulub qarışdırılır və ondan küftəciklər hazırlanıb yağda qızardılır. Sonra üzərinə yuyulmuş albuxara, qaynar suda pörtülüb təmizlənmiş şabalıd, kişmiş və azacıq bulyon əlavə edilib öz buğunda bişirilir. Ayrıca qazanda plov hazırlanıb ocaq dəminə, sonra zəfəran vurularaq yer dəminə qoyulur.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə şirəsi ilə birlikdə xuruşu qoyulur, qaynar yağ tökülür.

Taskababplov

Malın can əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, baş soğan – 20 q, sumaq – 40 q, mixək – 0,8 q, darçın – 0,8 q, duz.

Can əti pərdələrdən təmizlənir, 35-40 q-lıq tikələrə doğranır, duzlanır, yağda qızardılır. Ət tikələri dayaz qazana və ya dərin tavaya qoyulur, üzərinə azacıq bulyon, yağda qızardılmış soğan, darçın və mixək əlavə edilir. Qapağı örtülüb hazır olana qədər bişirilir. Düyü plov qaydasında bişirilib dəmə qoyulur.

Süfrəyə verilərkən plov boşqaba təpəcik şəklində çəkilir, üstünə xuruş qoyulur, yağ tökülür, yanında sumaq verilir.

Əriştəplov

Qoyun əti – 800 q və ya toyuq əti – 800 q, düyü – 400 q, buğda unu – 320 q, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 160 q, yumurta – 1 ədəd, duz, istiot.

Qoyun əti 35-40 q-lıq tikələrə doğranır, duz, istiot vurulub tavada yağa düşənə qədər qovrulur. Üzərinə yağda qızardılmış soğan, azacıq bulyon tökülüb öz buğunda bişirilir. Una su, yumurta və duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 20 dəq-dən sonra kündələnib 1 mm qalınlığında yayılır. Yayılmış yuxadan uzunluğu 3-4 sm, eni 2 mm olan əriştə doğranır. Əriştələr qurudulur və tavada azacıq yağsız qovrulur.

Düyü yarımhazır olana qədər suda bişirilir, sonra hazırlanmış əriştə əlavə edilib 5-6 dəq əlavə qaynadılıb süzülür. Əgər düyü qaynaq aparmırsa, tez bişəndirsə, onda əriştə düyü ilə birlikdə qaynayan suya tökülüb bişirilir. Çalışmaq lazımdır ki, düyü və əriştə əzilməsin. Qazanın dibinə yağ töküb lavaşdan qazmaq salır, sonra düyü ilə əriştəni töküb qaynar yağ çiləyir, 45-50 dəq dəmə qoyurlar.

Süfrəyə verərkən əriştə plovu boşqaba çəkib üstünə ət tikələrini və ya suda yarımhazır bişirilib yağda qızardılmış toyuq qoyur, üstünə qaynar yağ tökürlər.

Vermişelplov

Xammalların miqdarı və hazırlanması qaydası əriştəplovda olduğu kimidir. Buğda unu əvəzinə 240 q vermişel götürülür. Vermişel tavada yağsız azacıq qovrulur, düyü ilə bişirilib süzülür və dəmə qoyulur. Vermişelplovu hisə verilmiş kütüm balığı ilə də süfrəyə vermək olar. Bu zaman ət və ya toyuq əvəzinə 400 q hisə verilmiş kütüm balığı götürmək lazımdır.

Şiləçilov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 400 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 100 q, cəfəri – 1 dəstə, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Qoyun ətindən 30-35 q-lıq tikələr kəsib suda yarımhazır olana qədər bişirilir. Bulyonun şəffaf olması üçün ət tikələri kəfkirlə çıxarılıb bulyon süzülür. Bulyona (miqdarı 3 st-dan çox olmamalıdır) duz, yağda qızardılmış soğan, ət tikələri və üstündən də düyü tökülüb bişirilir və süzülmədən dəmə qoyulur. Hazır xörək çəkmə plov kimi bir qədər yumşaq olur.

Süfrəyə verdikdə plov boşqaba çəkilib, üstünə ət tikələri qoyulur və narın doğranmış göyərti səpilir.

Tərçilovplov

Cücə – 1200-1400 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, kərə yağı – 60 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Cücə təmizlənir, yuyulur, tikələrə doğranır və ya uzununa iki bölünür, yağda qızardılır. Düyüdən adi qaydada plov hazırlanır, qazmaq salınır, qızardılmış cücə düyünün altında yerləşdirilərək yağ çilənir, vam istilikdə 1-1,5 saat ocaq dəminə qoyulur. Yer dəminə qoyduqda zəfəran vurulur.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə ət tikələri və qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Cücəplov

Cücə – 1000-1200 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, kişmiş – 100 q, qaysı – 100 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Təmizlənmiş cücə tikələrə doğranıb yağda qızardılır (tavada). Tam bişməsi üçün 5-7 dəq qızdırıcı şkafa (fırına) qoyulur. Düyüdən adi qaydada plov hazırlanır, üstünə yağ çilənir, ocaq dəminə qoyulur. Yer dəminə düşürdükdə zəfəran vurulur. Kişmiş və qaysı yağda pörtülüb öz buğunda bişirilir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə bir tikə cücə əti, kişmiş, qaysı, qazmaq qoyulur və yağ tökülür.

Qoyun ətindən çığırtmaplov

Qoyun əti – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, yumurta – 4 ədəd, baş soğan – 200 q, limon turşusu – 0,4 q və ya abqora – 0,5 st, zəfəran – 0,4 q, darçın – 0,8 q, duz, istiot.

Qoyun əti sümükdən ayrılır, tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub yağda qovrulur. Ətin üzərinə yağda qızardılmış soğan, azacıq bulyon, limon turşusu və ya abqora, zəfəran şirəsi qatılıb hazır vəziyyətə gətirilir. Üstünə yumurta çalıntısı tökülüb qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Düyüdən adi qaydada plov hazırlanıb dəmə qoyulur, yer dəminə qoyduqda üstünə zəfəran şirəsi çilənir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə çığırtma qoyulur, yağ tökülür və darçın səpilir.

Qiymələnmiş cücəplov

Cücə – 1200 q və ya 2 ədəd, düyü – 500 q, ərinmiş yağ – 120 q, kişmiş – 120 q, axta zoğal – 80 q, baş soğan – 100 q, duz.

Cücə bütöv halda suda yarımhazır bişirilir. Baş soğan yağda qızardılır, yuyulmuş kişmiş və zoğal axtası əlavə edilib cücənin içinə doldurulur. Qiymələnmiş cücə qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Düyüdən adi qayda ilə plov hazırlanır, lavaşdan qazmaq salınır və ocaq dəminə qoyulur.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə qiymələnmiş cücə və qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Qaz-qovurmaplov

Qaz əti – 1400 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 200 q, baş soğan – 120 q, alça turşusu və ya qurusu – 120 q, zəfəran – 0,4 q, duz, istiot.

Qaz əti təmizlənir, yuyulur, 40-50 q-lıq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub yağda qızardılır. Baş soğan halqavari doğranır, yağda qızardılır və qaz əti ilə qarışdırılır. Üzərinə alça qurusu (turş gavalı qurusu da olar), zəfəran şirəsi əlavə edilib öz buğunda bişirilir. Düyüdən adi qayda ilə plov bişirilib dəmə qoyulur, yer dəminə qoyduqda düyünün üstünə zəfəran şirəsi çilənir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə qovurma və qazmaq qoyulub yağ tökülür.

Kartofla plov

Hisə verilmiş kütüm – 400 q, düyü – 300 q, kartof – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, duz.

Düyü plov qaydası ilə bişirilir, süzənə yaxın kiçik kublar şəklində doğranılmış kartof əlavə edilir, 1-2 dəq qaynadıqdan sonra süzülür. Qazana bir az yağ töküb dibinə yastı dilimlərə doğranmış kartof düzür və süzülmüş düyü ilə kartof qarışığını onun üzərinə tökür, dəm yağı verilərək 45-50 dəq vam istilikdə dəmə qoyulur. Kütüm buxarda bişirilir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə kartof qazmağı düzülür, yağ tökülür və yanına ayrıca boşqabda kütüm qoyulur.

Lobyalı-qozlu aş

Düyü – 2 st, iri qırmızı lobya – 1 st, qoz ləpəsi – 1 st, yağ – 100 q, balqabaq – 500 q, duz.

Lobya bir gün əvvəldən isladılır, ayrıca bişirilir və süzülür. Lobya bişirilən suya bir qədər qaynar su əlavə edilir, duz və düyü tökülüb bişirilir. Düyü hazır olana yaxın lobya əlavə edilib süzülür. Qazanın dibinə bir az yağ töküb balqabaq dilimləri düzülür. Üstünə üyüdülmüş qoz ləpəsi ilə qarışdırılmış düyü ilə lobya tökülür. 40-45 dəq vam istilikdə dəmə qoyulur, arada dəm yağı verilir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə balqabaq tikələri düzülür, yanına ayrıca qabda toz şəkər qoyulur.

Ləpə-döşəməli aş

Düyü – 3 st, iri qırmızı lobya – 1 st, qoz ləpəsi – 1 st, baş soğan – 500 q, yağ – 160 q, balqabaq – 400 q.

Lobya bir gün əvvəlcədən isladılır, bişirilir və süzülür. Baş soğan halqavari doğranır, yağda qızardılır. Balqabaq sürtgəcin iri gözündən keçirilir, qoz ləpəsi üyüdülür, bütün bunlar və bişirilmiş lobya qızardılmış soğanla qarışdırılıb ləpə-döşəmə hazırlanır. Düyü plov qaydası ilə bişirilir, süzülür, qazanın dibində qazmaq düzəldilir, bir qədər düyü töküb

üstünə hazırlanmış ləpə-döşəmə qoyulur, üstünə dərin boşqab qapanır və düyünün qalan hissəsi tökülüb dəmə qoyulur. Arada dəm yağı verilir. Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, ləpə-döşəmə və qazmaq düzülür, yağ tökülür. Yanına ayrıca qabda toz şəkər qoyulur.

Çəkmə-döşəməplov

Düyü – 2 st, xırda ağ lobya – 1 st, şabalıd – 300 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 120 q, balqabaq – 400 q, duz.

Lobya 10-12 saat əvvəldən isladılır, şabalıd qaynar suda pörtülür və qabıqdan təmizlənir, baş soğan təmizlənib nazik halqavari doğranır, düyü yuyulur, balqabaq xırda nazik doğranır. Bütün bunlar növbə ilə qat-qat qazana tökülür (ən altdan balqabaq, sonra düyü və s.), üstünə, səthinə çıxana qədər – təxminən 4-5 st su və duz əlavə edilir. Vam istilikdə suyunu tam çəkənə qədər bişirilir. Sonra yağ tökülüb 40-45 dəq dəmə qoyulur.

Çəkmə-döşəməplovun yanında süfrəyə kütüm balığı və toz şəkər də verilir.

Yarmaplov

Hisə verilmiş və ya qaxac edilmiş kütüm – 500 q, düyü – 300 q, buğda yarması – 300 q, ərinmiş yağ – 200 q, duz.

Buğda yarması arıdılıb yuyulur və qaynayan duzlu suda yarımhazır olana qədər bişirilir. Sonra düyü əlavə edilir, qaynadılır və süzülüb dəmə qoyulur. Arada dəm yağı verilir.

Yarma plovu çəkmə üsulu ilə də hazırlamaq olar. Bunun üçün buğda yarması 4 st su ilə yarımhazır olana qədər bişirilir. Sonra düyü əlavə edilib suyu çəkilənə qədər bişirilir və yağ tökülüb dəmə qoyulur. Yarmaplov dənəvər olmalıdır. Hisə verilmiş kütüm suda və ya buğda bişirilir, dərisi və sümüyü təmizlənir. Plovu süfrəyə verdikdə boşqaba çəkilir, üstünə yağ tökülür və yanına ayrıca qabda kütüm balığı qoyulur.

Daşmaplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 120 q, quru alça – 40 q, duz, istiot.

Qoyun əti 35-40 q-lıq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulur, yarımhazır olana qədər öz buğunda bişirilir. Baş soğan xırda doğranır, alça qurusu ilə ətə əlavə edilir, sonra xörəyə düyünün həcmindən iki dəfə çox su qatılır və qaynağa düşən kimi düyü tökülüb suyu çəkilənə qədər bişirilir və yağ vurulub dəmə qoyulur. Düyü qazana töküldükdən sonra xörək qarışdırılmır və ət tikələri qazanın dibində qalır. Süfrəyə verdikdə plov boşqaba çəkilir, üstünə düyü qarışıq ət tikələri qoyulur.

Qiymə aş (Şəkisayağı)

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 120 q, şabalıd – 200 q, kişmiş – 80 q, gavalı qurusu – 80 q, heyva – 400 q, zəfəran – 0,4 q, yumurta – 1 ədəd, qatıq – 2 x.q., un – 1 ç.q., cirə və ya qaraçöhrə, duz, istiot.

Qoyun əti sümükdən ayrılır, 30-35 q-lıq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulur, yağa düşüncə qovrulur, üzərinə yağda qızardılmış soğan, təmizlənmiş şabalıd, kişmiş, gavalı qurusu əlavə edilib vam istilikdə hazır vəziyyətə gətirilir. Bəzən qiymәyə hazır olana yaxın 2-3 x.q. gülqənd qatılır.

Düyü plov qaydası ilə bişirilir, süzülmüş düyü (löküt) götürülüb ona yumurta, qatıq, yağ, un, zəfəran şirəsi və azacıq duz tökülüb qarışdırılır. Qazanın dibinə bir az yağ tökülüb, cirə və ya qaraçöhrə toxumu səpilib qazmaq üçün hazırlanmış düyü qarışığı 1,0-0,8 sm qalınlığında qazanın dibinə yayılır, üstünə düyü tökülüb dəmə qoyulur. Qazmağın yaxşı

qızarması üçün qazan 1-1,5 saat vam istilikdə (dəmir və ya çuqun tava üstündə) dəmdə qalmalıdır. Arada dəm yağı verilir. Yer dəminə qoyduqda düyünün üstünə zəfəran vurulur və qazmağın yaxşı çıxması üçün 20-25 dəq qalın yorğançaya və ya ədyalə bükülüb saxlanılır. Heyva isə 4-6 yerə bölünür, təmizlənir, yağda öz buğunda bişirilir.

Plovu süfrəyə verdikdə plov iri buluda və ya dairəvi boşqaba çəkilir, ətrafına bişirilmiş heyva düzülür, üstünə qiymə və qazmaq qoyulur, yağ tökülür.

Qarışıq plov

Hisə verilmiş və ya qaxac edilmiş balıq – 400 q, düyü – 2 st, xırda ağ lobya – 1 st, vermişel – 200 q, yağ – 160 q, duz.

Lobya 10-12 saat əvvəldən isladılır, ayrıca qazanda bişirilir və süzülür. Düyü bir qədər iri qazanda 3 l suda yarımhazır olana qədər bişirilir, sonra ona vermişel əlavə edilib 8-10 dəq qaynadılır, bişmiş lobya qatılıb süzülür. Qazanın dibinə yağ tökülüb süzülmüş qarışıq plov dəmə qoyulur, dəm yağı verilir. Qazanın dibində plovun özündən qazmaq əmələ gəlir, lakin lavaş qazmaq da hazırlamaq olar. Balıq suda və ya su hamamı buxarında bişirilir, dərisi və sümüyü təmizlənir.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə yağ tökülür və yanına ayrıca qabda balıq qoyulur.

Göy lobya paxlasından plov

Qoyun əti – 600 q, düyü – 400 q, göy lobya paxlası (sütül lobya dəni) – 200 q, ərinmiş yağ – 120 q, kərə yağı – 80 q, istiot.

Ət 30-35 q-lıq tikələrə doğranır, duz, istiot vurulub yağda qovrulur, sonra buna azacıq bulyon əlavə edilib bişirilir. Göy lobyanın paxlası qından təmizlənir, ayrıca qazanda bişirilir və süzülür. Süzülmüş suya bir qədər qaynar su əlavə edib düyünü plov qaydası ilə bişirib lobyanı əlavə edərək dərhal süzürlər. Dəmə qoyularkən qızardılmış ət tikələri plovun altına yerləşdirilir və üstünə ərinmiş kərə yağı tökülür və zəif istilikdə dəmə qoyulur.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, xuruşu üstünə qoyulur, yağ tökülür. Göy lobya paxlasından plovu ətsiz bişirdikdə plovun yanında toz şəkər verilir.

Tutlu aş-2

Düyü – 600 q, ağ tut şirəsi – 8-9 st, kərə və ya ərinmiş yağ – 200 q, yumurta – 4 ədəd, duz.

Ağ tut şirəsi qaynadılır və arada kəfi yığılır. Şirə qaynayıb həcmi yarıya qədər azaldıqda yuyulub isladılmış düyünü töküb suyu çəkilənə qədər qaynadır və yağ əlavə edib dəmə qoyurlar. 30-35 dəq dəm aldıqdan sonra plovun üstünə biri digərindən aralı yumurta sındırılır və əlavə 10-12 dəq dəmdə saxlanılır. Süfrəyə verdikdə plovu elə çəkmək lazımdır ki, nümrü qayğanağa oxşar yumurta xörəyin üstündə qalsın.

Noxud-döşəməplov

Qoyun əti – 800 q, düyü – 600 q, ərinmiş yağ – 160 q, baş soğan – 200 q, noxud (nut) – 1 st, axta zoğal qurusu – 80 q, zəfəran – 0,4 q, cirə, duz, istiot. Qazmaq üçün 1 ədəd yumurtanın sarısı, 1 x.q. xama və ya qatıq, qatıq götürdükdə əlavə 1 d.q. yağ və 2 x.q. un.

Noxud 1 gün əvvəldən isladılır, sonra yarımhazır bişirilir. Qabığı çıxarılıb yenidən hazır olana qədər duzsuz suda bişirilir. Yumşaq ət 20-25 q-lıq tikələrə doğranır, duz və istiot vurulub tavada yağa düşüncə qovrulur. Sonra ətə yağda qızardılmış soğan, axta zoğal və bişirilib süzülmüş noxud əlavə edilib qarışdırılır. Qazmaq üçün xəmir yoğrulur və qazanın dibi boyda 2 mm qalınlığında yayılıb üçbucaq doğranır. Düyüdən adi qaydada plov bişirilib süzülür, qazanın dibinə azacıq yağ tökülüb qazmaqlıq lavaş düzülür,

düyünün bir hissəsi tökülür. Düyünün üstünə noxudlu-ətli döşəmə bir bərabərdə yayılır, cirə səpilir və üstündən düyünün qalan hissəsi tökülüb 1 saat dəmə qoyulur. Arada dəm yağı verilir, yer dəminə qoyduqda zəfəran şirəsi çilənir. Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, xuruşu və qazmağı qoyulub üstünə yağ tökülür.

Plov-şeştərəngi

Düyü – 900 q, baş soğan – 800 q, ərinmiş yağ – 250 q, axta zoğal – 150 q, yumurta – 6 ədəd, zəfəran – 0,5 q, duz, istiot. Qazmaq üçün 1 ədəd yumurta sarısı, 1 x.q. xama və ya qatıq, qatıq götürüldükdə əlavə 1 x.q. yağ və un (nə qədər aparsa).

Düyü plov qaydası ilə bişirilib süzülür, qazanın dibində lavaş qazmağı düzəldib düyü tökülür və 50-55 dəq dəmə qoyulur, arada dəm yağı verilir, yer dəminə qoyulduqda zəfəran şirəsi çilənir.

Baş soğan soyulub yuyulur, yarımhalqavari doğranır, yağda qızardılır. Sonra üzərinə isladılmış axta zoğal, duz, istiot əlavə edilib bir qədər öz buğunda bişirilir. Qarışığı tavaya bir qaydada yayıb üstünə nümrü qayğanaq kimi yumurta sındırıb hazır vəziyyətə gətirirlər.

Süfrəyə verərkən plov boşqaba çəkilir, üstünə soğançalı nümrü qayğanaq və qazmaq qoyulur, yağ tökülür.

Toyuq-döşəməplov

Düyü – 600 q, toyuq – 1 ədəd, ərinmiş kərə yağı – 250 q, orta irilikdə baş soğan – 3 ədəd, şüyüd – 2-3 dəstə, toyuqdan basdırma etmək üçün qara istiot, sarıkök və duz dada görə, üzüm sirkəsi – 3 x.q., dinab üçün duz – 2 x.q., zəfəran – 0,5 q.

Təxminən 1 kq kütləsi olan toyuq 80-100 q-lıq tikələrə doğranır. Soğan halqavari doğranıb üzərinə duz səpilir ki, suyunu qismən buraxsın. Toyuq ətinə istiot və sarıkök vurulur, doğranıb duzlanmış soğan və sirkə əlavə edilib qarışdırılır, 6-8 saat saxlanılır. Toyuq basdırmasını axşamdan da hazırlayıb soyuducuya qoymaq olar.

Şüyüd göyərtisi təmizlənir, yuyulur və bir qədər iri doğranılır. Düyü 2 saat duzlu suda isladılır və 2,5-3 l suda adi qaydada bişirilir. Süzülməyə yaxın üzərinə doğranmış şüyüd göyərtisi əlavə edilir və süzülür.

Qazanın dibinə 2-3 x.q. yağ tökülür. Toyuq tikələri soğandan azad edilib qazanın dibinə səliqə ilə sıx-sıx düzülür. Süzülmüş düyü əlavə edilib 50-60 dəq dəmə qoyulur, arada dəm yağı verilir, yer dəminə qoyduqda zəfəran şirəsi çilənir.

Süfrəyə verərkən plov iri boşqaba və ya buluda çəkilir. Toyuq tikələri ayrıca boşqabda yanına qoyulur.

Adriya aşı

Xəmir üçün – 1-ci sort buğda unu – 2 st, lobya (xırda ağ dənli və ya maş lobya) – 1 st, kərə yağı – 100 q, quru balıq (və ya soyuq hisə verilmiş kütüm balığı) – 200 q, duz dada görə.

Undan (təxminən 170-180 ml su əlavə etməklə) xəmir yoğrulur və 30 dəq istirahətə qoyulub 4-5 kündə hazırlanır. Kündələr nazik yayılır, nisbətən enli əriştə kimi doğranır, tavaya qoyulub qızdırıcı şkafda (fırında) açıq qəhvəyi qəngə qədər qovrulur. Lobya 4-5 saat əvvəlcədən isladılır, duzsuz suda bişirilir, axırda duz vurulub süzülür. Nisbətən iri qazanda təxminən 3-4 litr su qaynadılır, duz vurulub qovrulmuş əriştə bişirilir və süzülür. Sonra süzülmüş əriştə bişmiş lobya ilə qat-qat kərə yağı ilə yağlanaraq dərin tavaya yığılır və vam istilikdə 10-15 dəq dəmə qoyulur. Quru və ya hisə verilmiş balıq yaş təmiz ağ kağıza bükülür, qızdırıcı şkafda və ya qapağı örtülü tavada öz buğunda bişirilir və Adriya aşının yanında süfrəyə verilir.

Un və yarmadan hazırlanan xörəklər

Azərbaycan kulinariyasında undan, yarmadan və paxlalılardan müxtəlif xörəklər bişirilir. Ən dadlı xörəklər su dəyirmanında üyüdülmüş buğda unundan hazırlanır. Quru xingal, sulu xingal, xingili, dilal, xəşil, gürzə, qax sürfüllüsü, çudu, müxtəlif qutablar, hədik, buğdaaşı və s. azərbaycanlıların çox sevdikləri xörəklərdir. Undan hazırlanan xörəklər qış mövsümündə daha çox əhəmiyyət kəsb edir. Qeyd etmək lazımdır ki, undan hazırlanan xörəklərin Azərbaycanın hər bir bölgəsində öz xüsusiyyətləri və bişirilib süfrəyə verilməsində fərqləri vardır.

Bakıda hələ qədimdən undan bir çox xörəklər, o cümlədən düşbərə, xəmiraşı, sulu xingal, qutab, çudu, gürzə və s. hazırlanır. Gürzə hazırlarkən bakılılar xəmirin içərisinə qovrulmuş ət qiyməsi qoyub bişirir və həlimi ilə birlikdə duru xörək kimi süfrəyə gətirirlər.

Şəkidə isə gürzə bişirilərkən xəmirin içərisinə çiy ət qiyməsi qoyulur, suda bişirilir və duru xörək kimi süfrəyə verilir. Bu xörəyə şəkililər girs deyir və yanında alça və ya zoğal məti ilə sarımsaq və yaxud qora suyu verirlər. Naxçıvanda, Ordubadda da gürzə xəmirinin içərisinə çiy ət qiyməsi qoyulub bişirilir, lakin süzülür və quru xörək kimi yeyilir. Deməli, yalnız gürzə xörəyinin dörd cür bişirilməsi və süfrəyə gətirilməsi üsulu vardır. Belə misalı başqa xörəklər üçün də çəkmək olar.

Göyərtidən qutab hazırladıqda onun xəmiri mayasız və ya maya ilə yoğrulur. Buna Bakı və Şamaxıda göyərti qutabı, Şəki-Zaqatala zonasında afar, Qarabağ zonasında kətə deyilir. Kətə mayalı xəmirdən hazırlanır, xəmiri və göyərtidən ibarət içliyi bir qədər qalın olur.

Aşağıda undan quru xörəklərin bişirilməsi qaydası verilir. Xörəklərin resepti 4 pay üçün nəzərdə tutulur.

Xingal

Xingalın hazırlanmasında müxtəlif xuruşlardan istifadə olunması bu xörəyin çeşidini artırır. Məsələn, qızardılmış xırda tikə ət qiyməsi ilə süzməxingal, qiyməçığırtmaxingal, soğançalı xingal, yaşıl lobya ilə xingal, pencər çığırtması ilə xingal, övrüştəli xingal, kartofla süzməxingal və s. Lakin bu xingalların xəmirinin hazırlanması və bişirilməsi, demək olar ki, eynidir.

4 pay üçün 400 q 1-ci sort un, 1-2 ədəd yumurta, dada görə duz götürülür. Undan suya duz və yumurta qatmaqla bərk xəmir yoğrulur. Xəmirə 20-30 dəq istirahət verilir ki, unun zülalları şişsin. Sonra xəmir kündələnir, 1,5-2 mm qalınlığında yayılır, 5x5 sm ölçüdə paxlavari doğranır. Bəzən yayılmış xəmiri isti sac üstündə azacıq qurudurlar. Xingal bişirilərkən hər pay üçün 2 l su götürülür, su qaynayandan sonra duz vurulur. Doğranmış xingal qaynayan suya tökülüb bişirilir və aşsüzəndən süzülür. Süzülmüş xingal dərhal iri boşqaba və ya buluda çəkilir, yağ vurulur ki, bir-birinə yapışmasın.

Xingalın üstünə qiymə qoyulur, yanında ayrıca qabda sarımsaqlı qatıq verilir.

Süzmə xingal

Qoyun əti – 600 q, un – 400 q, yumurta – 1 ədəd, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 80 q, brınza pendiri – 60 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, zəfəran – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Ət 10-15 q-lıq tikələrə doğranır, istiot, duz vurulur, soğanla yağda qızardılır. Zəfəran şirəsi vurulub hazır vəziyyətə gətirilir. Xingal bişirilir, süzülür, yağlanır.

Süfrəyə verilərkən üstünə qiymə qoyulur. Yanında sarımsaqlı qatıq və ovulmuş brınza pendiri verilir.



Lobya plov quru balığnan



Ləvəngi plov



Meyvə plov



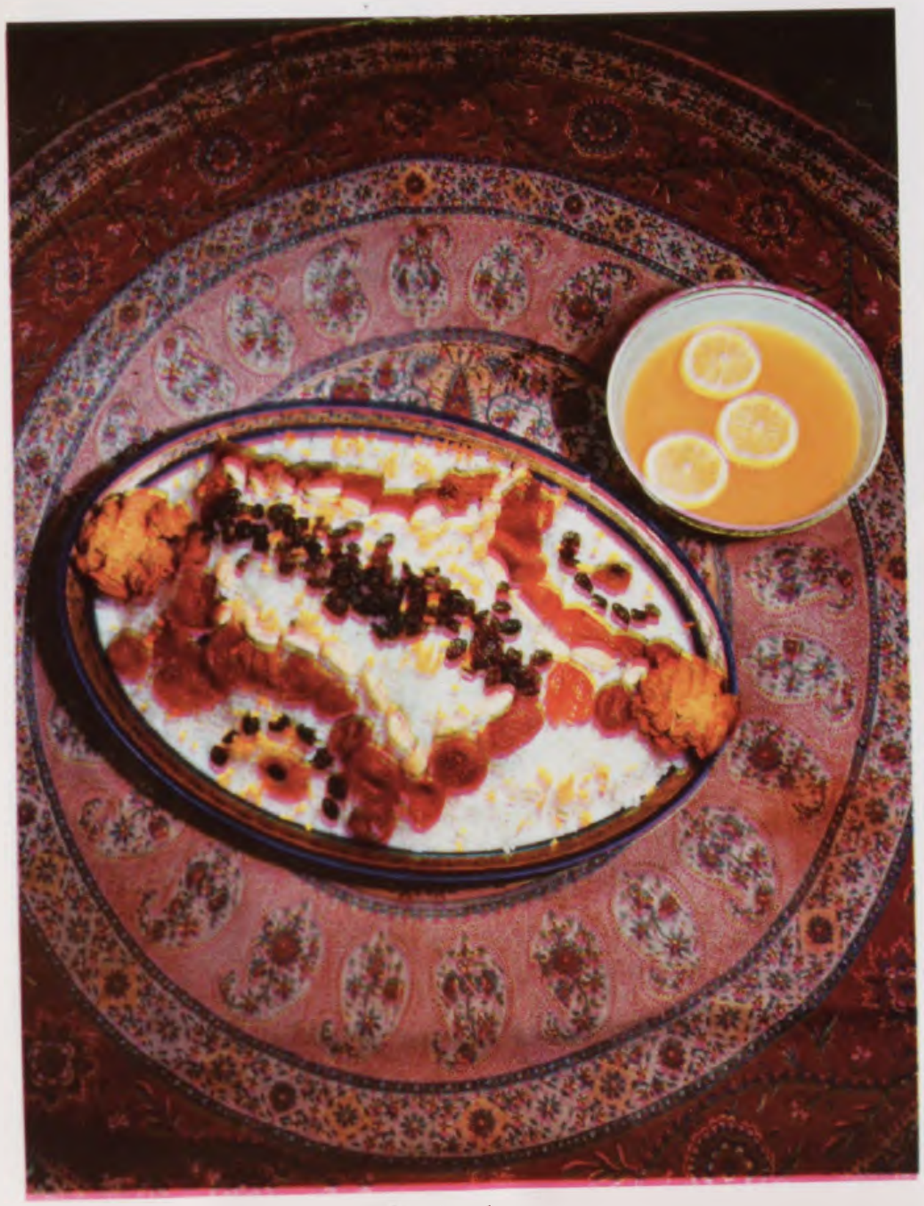
Nərə balıqlı plov



Əriştili plov



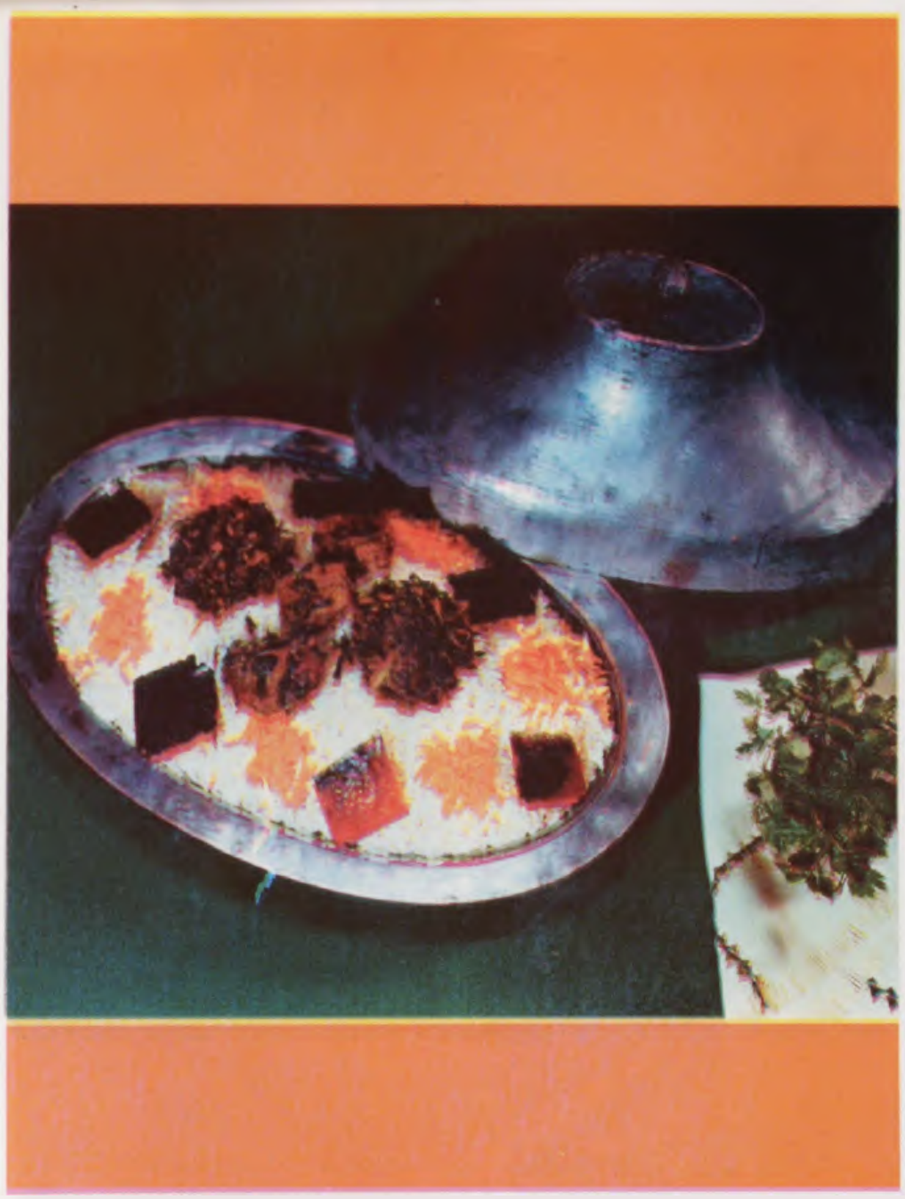
Gülqənd plov



Kişmiş plov



Lərgi plov



Səbziqovurmaplov



Toyuq döşəmə plov



Toyuq plov



Turşuqovurmalıplov



Ov quşundan plov



Paxla plov



Quru balıqlı plov



Ağ lobya ilə plov

Qiymə-çığırtma xingal

Un – 400 q, yumurta xəmir üçün – 1 ədəd, çığırtma üçün – 2 ədəd, qoyun əti – 400 q, baş soğan – 100 q, ərinmiş yağ – 100 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, istiot, duz.

Ət baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, istiot və duz vurulub qızardılır. Hazır olana yaxın qiyməni tavaya yayıb üzərinə çalınmış yumurta vurur, qapağını örtüb hazır vəziyyətə gətirirlər. Qiymə-çığırtma xingalın üstünə qoyulub süfrəyə verilir, yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Soğançalı xingal

Un – 400 q, yumurta xəmir üçün – 1 ədəd, soğança üçün – 4 ədəd, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 160 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4 diş, duz, istiot.

Soğança hazırlamaq üçün baş soğan halqavari doğranır, duz səpilib öz buğunda pörtülür və yağda qızardılır. Soğançaya yumurta çalıntısı vurulur, qapağı örtülüb hazır vəziyyətə gətirilir. Yumurtalı soğança hazır xingalın üstünə qoyulur və süfrəyə verilir.

Qovurmaxingal

Qoyun əti – 800 q, 1-ci sort buğda unu – 400 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 160 q, limon turşusu – 1,2 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, brınza pendiri – 100 q, yumurta – 1 ədəd, darçın – 0,4 q, duz, istiot.

Yumşaq ət 25-30 q-lıq tikələrə kəsilir, yağda qovrulur. Ona yağda qızardılmış soğan, limon turşusu və bulyon əlavə edilir və qazanın qapağı örtülərək öz buğunda hazır vəziyyətə gələnə qədər bişirilir.

Una su, yumurta və duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmirə 20 dəq istirahət verilir, kündələnir, 1 mm qalınlığında yayılır, sacda zəif istilikdə qurudulur, romb şəklində doğranır. Yuxarıda göstərilən qayda üzrə bişirilib süzülür, boşqaba çəkilir, yağ vurulur.

Süfrəyə verdikdə üstünə qaraltısı (xuruşu) qoyulur, ovulmuş pendir səpilir, ayrıca qabda sarımsaqlı qatıq verilir. Qatığın üstünə darçın da səpilə bilər.

Lobyalı xingal

Un – 400 q, xəmir üçün yumurta – 1 ədəd, yaşıl lobya – 400 q, baş soğan – 100 q, ərinmiş yağ – 160 q, yumurta – 2 ədəd, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, istiot, duz.

Göy lobya təmizlənir, xırda doğranır, yarım stəkan su tökülüb öz buğunda 40-50 dəq bişirilir. Baş soğan xırda doğranıb yağda qızardılır və bişmiş lobyaya qatılır. Tavaya nazik yayılıb üstünə çalınmış yumurta vurulur, qapağı örtülüb hazır vəziyyətə gətirilir. Yumurtalı lobya hazır xingalın üstünə qoyulur və süfrəyə verilir. Yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Övrüştəli xingal

Un – 400 q, xəmir üçün yumurta – 1 ədəd, övrüştə üçün toyuq əti – 600 q, ərinmiş yağ – 120 q, axta zoğal – 40 q və yaxud təzə nar, baş soğan – 200 q, şəkər – 20 q, istiot, duz.

Ayrıca övrüştə hazırlanır. Yağın yarısı xingalın üstünə tökməyə saxlanır, yarısı ilə soğan qızardılır. Hazırlanmış övrüştə xingalın üstünə qoyulur və süfrəyə verilir. Yanında sarımsaqlı qatıq da verilə bilər.

Böyük xingal

Buğda unu – 400 q, yumurta – 1 ədəd, qoyun əti – 800 q, quyruq yağı – 120 q, baş soğan – 80 q, abqora – 60 q, qatıq – 200 q, darçın, duz.

Hər pay üçün 2-3 tikə ət kəsib yağda qovurur, xırda doğranmış soğan, abqora, duz və darçın vurub süzülmüş xingalı da ona əlavə edib qarışdırır və hazır vəziyyətə gətirirlər.

Süfrəyə verdikdə yanına ayrıca qabda qatıq qoyulur və yaxud qatıq xingalın üstünə tökülür.

Kartofla xingal

Buğda unu – 200 q, yumurta – 1-2 ədəd, kartof – 400 q, quyruq yağı – 120 q, qatıq – 300 q, sarımsaq – 4-5 diş, duz.

Xingal üçün xəmir yoğrulur, yayılır və kəsilir. Kartof soyulur və dilimlənir. Qaynayan duzlu suya əvvəlcə kartof salınır, yarımhazır olana qədər bişirilir. Sonra xingal xəmiri əlavə edilib kartofla birlikdə bişirilir, süzülür. Boşqaba çəkilib üstünə yağ tökülür.

Süfrəyə verdikdə üstünə sarımsaqlı qatıq tökülür.

Qoyun ətindən qat-qat pirojki

Qoyun əti – 580 q, un – 500 q, ərinmiş yağ – 15 q, kərə yağı – 110 q, maya – 15 q, yumurta – 1 ədəd, baş soğan – 130 q, istiot, duz.

Yumşaq ətdən qiymə hazırlanıb yağda qızardılır. Qiyməyə yağda qızardılmış soğan, istiot və duz vurulur. Undan mayalı xəmir yoğrulur. Kərə yağının 2/3 hissəsi ilə xəmir təbəqələnir. Təbəqələnmiş xəmir 5 mm qalınlığında 7x7 sm ölçüdə kvadratlara doğranır. Kəsilmiş xəmirin içərisinə qiymə qoyulur, iki əks ucu birləşdirilib üçbucaq formaya salınır. Pirojkilər yağlanmış qənnadı vərəqələrinə və ya tavalara yığılıb xəmirin gəlməsi üçün 2 saat istirahətə qoyulur. Pirojkilərin üstünə yumurta sürtülür, fırında 240°C temperaturda 7-8 dəq bişirilir.

Çudu

Qoyun əti – 300 q, un – 400 q, baş soğan – 150 q, ərinmiş yağ – 300 q, yumurta – 1 ədəd, şəkər – 20 q, maya – 5 q, sumaq – 10 q, darçın – 0,5 q, istiot – 0,4 q, duz.

Ət və soğan ətçəkən maşından keçirilir, duz və istiot qatılıb qovrulur və azacıq sumaq vurulub qarışdırılır. Yumurta və maya qatılmaqla xəmir yoğrulur, xəmir gəldikdən sonra 1 mm qalınlığında yayılır, aralarına yağ sürtməklə 5-6 qat üst-üstə qoyulub 7x8 sm ölçüdə doğranır. Xəmirin ortasına qiymə qoyulub pirojki formasında bükülür və yağda qızardılır.

Süfrəyə verdikdə üstünə sumaqla toz-şəkər səpilir.

Göyərti qutabı

İspanaq – 600 q, turşəng – 600 q, göy soğan – 200 q, keşniş və şüyüd – 70 q, buğda unu – 600 q, ərinmiş yağ – 80 q, kərə yağı – 80 q, lavaşana – 40 q, yumurta – 1 ədəd, qatıq – 200 q, istiot – 0,4 q, duz.

Göyərti yuyulub iri doğranır və yağda qızardılmış soğanla öz buğunda pörtülür, duz, istiot və lavaşana vurulub qarışdırılır. Una yumurta, su və duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur. 1-0,5 mm qalınlığında yayılıb dairələr kəsilir. Hazır göyərti qiyməsi xəmir dairələrin içərisinə qoyulur, aypara şəklində bükülüb yağsız tavada hər iki üzü bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üzərinə qızdırılmış kərə yağı tökülür, yanına qatıq qoyulur.

Ət qutabı

Qoyun əti – 400 q, baş soğan – 80 q, lavaşana – 60 q və ya nar – 80 q, buğda unu – 400 q, ərinmiş yağ – 120 q, sumaq – 10 q, istiot – 0,4 q, duz.

Mayasız bərk xəmir yoğrulur. 1-0,5 mm qalınlığında yayılıb kiçik boşqab ölçüsündə dairələr kəsilir. Ətlə soğandan hazırlanmış qiyməyə nar və ya lavaşana qatılıb xəmir dairələrinin içinə qoyulur və aypara şəklində bükülür. Qutab yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə üstünə sumaq səpilir.

Afar

Göyərti (cincilim, gicitkən, keşniş, ispanaq, turşəng, dağ keşnişi və s.) – 1500 q, 1-ci sort buğda unu – 600 q, kərə yağı – 120 q, alça turşusu – 1 x.q., duz.

Göyərti təmizlənir, yuyulur və xırda doğranır. Göyərtiyə duz və alça turşusu qatılıb qarışdırılır. Xəmir yoğrulur, 20 dəq-dən sonra xəmirdən xırda kündələr hazırlanır. Kündələr 1 mm qalınlığında yayılır, arasına hazırlanmış çiy göyərti qoyulub aypara şəklində bükülür və sacda hər iki üzü bişirilir. Bişmiş afar ayrıca boşqaba qoyulub hər iki üzünə kərə yağı sürtülüb üst-üstə yığılır.

Süfrəyə isti-isti verilir. Yanına qatıq qoyula bilər. Afar adi göyərti qutabından göyərtini çiy halda xəmirin arasına qoyulmasına, iriliyinə və göyərtinin daha çox olmasına görə fərqlənir. Şəki bölgəsində daha çox bişirilir.

İçalat qutabı

Qoyun qarnı və bağırsağı – 600 q, qalan məhsullar ət qutabında olduğu kimidir.

Emal olunmuş qoyun qarnı və bağırsağını qaynar suda pörtüb soğanla ətçəkən maşından keçirirlər. Qiyməyə lavaşana və nar dənələri əlavə edib xəmir dairələrinin içinə qoyur və aypara şəklində bükürlər. Qutabın hər iki üzü yağda qızardılır. Sumaq ayrıca verilir.

Balqabaq qutabı

Balqabaq – 800 q, nar – 100 q, un – 600 q, baş soğan – 100 q, ərinmiş yağ – 120 q, darçın – 0,4 q, duz.

Balqabaq təmizlənir, kub şəklində doğranıb öz buğunda bişirilir. Ona yağda qızardılmış soğan, duz, darçın və nar dənələri qatılıb qarışdırılır, həmin qiymə xəmir dairələrinin içinə qoyulur və aypara şəklində bükülüb hər iki üzü tavada qızardılır.

Süfrəyə verdikdə üstünə yağ tökülür.

Yayma

Düyü – 300 q, süd – 400 q, ərinmiş yağ – 60 q, şəkər – 60 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Süd eyni miqdarda su ilə qarışdırılır, içinə düyü tökülüb zəif odda bişirilir. Hazır olana yaxın şəkər və zəfəran şirəsi vurulur.

Süfrəyə verildikdə üstünə yağ tökülür.

Göyərti ilə kəsmik qutabı

Göyərti – 800 q (ispanaq – 300 q, turşəng – 300 q, göy soğan – 100 q, keşniş və şüyüd – 100 q), kəsmik – 400 q, buğda unu – 500 q, ərinmiş yağ – 80 q, kərə yağı – 80 q, yumurta – 1 ədəd, istiot, duz.

Göyərti təmizlənir, yuyulur və yağda qızardılmış soğanla pörtülür. Soyuduqdan sonra göyərtiyə kəsmik əlavə edilir, istiot və duz vurulub yaxşı qarışdırılır. Yumurtalı xəmir yoğrulur, kündələnir, 1 mm qalınlığında kiçik dairələrə yayılır və içərisinə hazır qiymə qoyulub aypara şəklində bükülür və qızğın tavada hər iki üzü bişirilir.

Süfrəyə verdikdə qutabın üstünə isti kərə yağı tökülür.

Yabanı göyərtidən qutab (kətə)

Yabanı göyərti (balba, quşəppəyi, quzuqulağı, gicitkən, cincilim və s.) – 1500 q, buğda unu – 600 q, ərinmiş yağ – 80 q, lavaşana – 40 q, yumurta – 2 ədəd, maya – 40 q, qatıq – 200 q, kərə yağı – 80 q, istiot, duz.

Göyərti təmizlənir, yuyulur və yağda pörtülür. Göyərtiyə lavaşana, duz, istiot vurulub qarışdırılır. Una yumurta, su, duz və maya qarışdırılıb xəmir yoğrulur. Xəmir gəldikdən sonra kündələnir, 2 mm qalınlığında kiçik dairələr yayılır. İçərisinə göyərti qiyməsi qoyulub aypara şəklində bükülür və qızğın tavada hər iki üzü bişirilir.

Süfrəyə verdikdə qutabın üstünə isti kərə yağı tökülüb yanına qatıq qoyulur.

Gürzə

Qoyun əti – 800 q, baş soğan – 120 q, un – 300 q, ərinmiş yağ – 100 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, darçın – 0,4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Ətlə soğandan hazırlanmış qiyməyə istiot və duz vurulub qızardılır. Undan bərk xəmir yoğrulub 1 mm qalınlığında yayılır və bundan diametri 5 sm ölçüdə dairələr kəsilir. Xəmir dairələrinin ortasına qiymə qoyulub tikişi yuxarı və bir ucu açıq qalmaq şərtilə bükülür. Hazırlanmış gürzə sudə bişirilir, aşsüzəndən süzülür.

Süfrəyə verildikdə üstünə darçın səpilir, yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Naxçıvansayağı gürzə

Xammalların miqdarı və hazırlanması qaydası adi gürzədə olduğu kimidir, ət qiyməsi xəmirin içinə çiy halda qoyulur.

Azərbaycansayağı pirojki

Qoyun əti – 250 q, un – 200 q, maya – 2 q, düyü – 20 q, baş soğan – 60 q, bitki yağı – 40 q, şüyüd – 20 q, sumaq – 8 q, istiot – 0,4 q, duz.

Ətdən soğanlı qiymə hazırlanır, duz, istiot vurulur və ayrıca suda bişirilmiş düyü soyudulub ona qatılır.

Mayalı xəmir yoğrulur. Xəmir gəldikdən sonra 1,5 mm qalınlığında yayılır, paylıq tava diametrində dairələr kəsilir. Hazır qiymə həmin dairələrin ortasına qoyulub konvert şəklində bükülür və hər iki tərəfi yağda qızardılır.

Süfrəyə verildikdə yanına sumaq qoyulur.

Xəşil

Buğda unu – 600 q, ərinmiş yağ – 120 q, üzüm və yaxud tut doşabı – 160 q, duz.

Mis və ya dibi qalın alüminium qazana hər pay üçün 1 st (250 q) su tökülür, qaynadıqdan sonra duz qatılır və qaynamaqda olan suyun içinə ələnmiş un səpilib cəld hərəkətlə qarışdırılır ki, topaclanmasın. Qazanın qapağı örtülüb 15-20 dəq bişirilir.

Süfrəyə verilərkən xəşil boşqaba çəkilir, üzərinə xırda gölməçələr şəklində doşab-yağ tökülür. Doşab və yağ ayrıca qabda da verilə bilər.

Qax sürfüllüsü (xingili)

Buğda unu (kəpəkli buğda unu daha yaxşıdır) – 700 q, qaxac edilmiş qoyun əti – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, alça və ya zoğal məti – 4 x.q., sarımsaq – 4-5 diş, duz.

Buğda unundan adi qaydada xəmir yoğrulur. Xəmirə 20 dəq istirahət verdikdən sonra 10-12 mm qalınlığında yayılıb çubuqcuqlar şəklində doğranır. Çubuqcuqlardan xırda qoz boyda tikələr kəsilib urvalanır və dörd barmaqla eşilir. Eşilmiş sürfüllü suda bişirilir və süzülür. Süzülmüş sürfüllü iri boşqaba (və ya dörəyə) çəkilir, üzərinə ərinmiş yağ tökülür və qaxac edilmiş qoyun ətindən hazırlanmış ət tikələri qoyulur. Qaxac edilmiş qoyun ətini əvvəlcədən qazanda bir qədər su töküb buğda bişirmək lazımdır.

Süfrəyə verdikdə sürfüllünün yanına turşulu sarımsaq və ya sarımsaqlı qatıq qoyulur. Sarımsaqlı qatıq əvəzinə isladılmış qurutdan sarımsaqlı süzmə hazırlanıb süfrəyə verilir. Qaxac edilmiş ət olmadıqda təzə qoyun ətindən qiymə və ya xırda tikələr şəklində ət qızartması da hazırlamaq olar.

Kartof gürzəsi

Un – 300 q, yumurta – 1 ədəd, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 120 q, kartof – 400 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, istiot, duz.

Kartof yuyulur, qabıqlı bişirilir, təmizlənir və soyudulur. Baş soğan xırda doğranıb yağda qızardılır. Kartofla yağda qızardılmış soğan eynicinsli kütlə alınana qədər qarışdırılır, istiot, duz vurulur. Bişmiş kartofu ət maşınından da keçirmək olar. Beləliklə, qatı püreyəbənzər içlik hazırlanır.

Suya yumurta, duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmirə 20-30 dəq istirahət verilib kündələnir. Kündələr 1 mm qalınlığında yayılır və bundan 5 sm diametrində dairələr kəsilir, ortasına kartof püresi qoyulub tikişi yuxarı olmaq şərtilə bükülür. Ət qiyməsi ilə hazırlanan gürzədən fərqli olaraq burada gürzənin bir ucu açıq saxlanılmır. Hazırlanmış gürzə suda bişirilir, aşsüzəndən süzülür.

Süfrəyə verildikdə üstünə yağ tökülür, yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Hədik

Buğda – 200 q (və ya Poltava yarması), iri lobya – 60 q, xırda lobya – 60 q, noxud – 40 q, mərci – 60 q, qarğıdalı – 40 q, fındıq ləpəsi – 40 q, kişmiş – 40 q.

Azərbaycanda bu xörək ən çox iki səbəbdən bişirilir. Əvvəla, evdə uşağın ilk dişi çıxdıqda hədik bişirilir, qonşulara və qohumlara pay göndərilir. Beləliklə, hamıya xəbərdarlıq edilmiş olur ki, kiminsə uşağının dişi çıxmışdır. Hədik bir də məhərrəm ayının 10-cu günü, yəni «aşura» günündə bişirilir və imam ehsanı olaraq paylanır. Bu xörəyə bişirilərkən duz vurulmur. Yeyilən zaman hər kəs zövqünə görə duz səpir. Hədik üçün buğda xüsusi hazırlanır. Buğda isladılır və suyu süzülüb həvəngdə kəpəyi çıxana qədər döyülür. Sonra sərilib qurudulur, tabaqlanıb kəpəyi ayrılır, yuyulur və bişirilir. Buğda əvəzinə Poltava yarması götürülsə, əlavə döyüb kəpəyini çıxarmaq lazım gəlmir.

Bütün dənli və paxlalı bitkilər arıdılır, 4-6 saat isladılır. Buğda bir qədər iri qazanda bişirilir. Qalan paxlalı dənlər isə yaxşı olar ki, ayrıca qazançalarda bişirilib, sonra bişmiş buğdaya qatılsın. Suyun miqdarı az götürülməlidir ki, hədik çox duru olmasın. Bütün paxlalılar bişdikdən sonra onlar bişmiş buğdaya qatılır, fındıq ləpəsi və kişmiş əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Hədiyi yedikdə çoxlu çeynəmək məsləhətdir.

Buğda aşı

Buğda və ya Poltava yarması – 320 q, düyü – 80 q, yağ – 120 q, darçın – 2 q, toz şəkər – 4 x.q., su – 2 l.

Buğda hədikdə olduğu kimi hazırlanır. Poltava yarması götürüldükdə yuyulub birbaşa bişirilir. Buğda bişib hazır olmağa az qalmış ona yuyulub isladılmış düyü qatılır, 10-15 dəq bişirilib 1 saat dəmə qoyulur. Bu müddətdə düyü tamamilə şişib buğda ilə qarışır və qatı sıyıq alınır.

Buğda aşını süfrəyə verdikdə dərin boşqaba çəkilir, üstünə gölməçə şəklində ərinmiş yağ qoyulur, darçın və toz şəkər səpilib yeyilir.

Qoyun əti ilə hədik

Qoyun əti – 600 q, quyruq yağı – 60 q, buğda – 200 q (və ya Poltava yarması), lobya – 50 q, noxud – 50 q, baş soğan – 100 q, istiot, duz.

Qoyun əti ayrıca bişirilib sümükdən ayrılır. Ətin bulyonunu süzüb orada buğdanı bişirirlər. Lobya və noxud ayrıca bişirilib buğdaya qatılır.

Baş soğan xırda doğranıb quyruq yağında qızardılır. Hədiyə bişmiş ət tikələri, qızardılmış baş soğan qatılır, istiot və duz vurulub hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə isti-isti verilir. Qoyun əti olmadıqda bərabər miqdarda mal əti və toyuq əti götürmək olar.

Ətli həlimaşı - 2

Qoyun əti – 800 q, buğda – 600 q, düyü – 60 q, ərinmiş yağ – 160 q, toz şəkər – 120 q, darçın – 0,8 q, duz.

Buğda hədikdə olduğu kimi döyülür. Ət yağ və şəndirdən təmizlənir, yuyulur və 2 l su əlavə edilib buğda ilə birlikdə 5-6 saat vam istilikdə həll bişənə qədər qaynadılır. Sonra ət çıxarılıb taxta döyəclə əzişdirilir, bişmiş buğdaya isə yuyulub isladılmış düyü əlavə edilir. Lazım gələrsə, bir qədər də su tökülür. Düyü həll bişib buğdaya qarışır. Sonra əzilmiş əti bişmiş kütləyə qatıb süzgəcdən keçirirlər. Qatı kiseləoxşar kütlə bir burum qaynadılıb götürülür. Bu xörəyi çox vaxt axşamdan asıb səhərəcən bişirir və səhərlər yeyirlər.

Süfrəyə verilərkən isti-isti dərin boşqaba və kasaya çəkib üstünə yağ tökür, darçın və toz şəkər səpirlər.

Ficim

Qoyun əti – 400 q, soğan – 80 q, buğda unu – 250 q, yumurta – 1 ədəd, ərinmiş yağ – 40 q, sarımsaq – 4-5 diş, duz, istiot.

Ətdən qiymə hazırlanır, ona yağda qızardılmış soğan, döyülmüş sarımsaq, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Una yumurta, su və duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmirdən iki nazik lavaş yayılır, birinə eyni bərabərdə qiymə qoyulub digəri ilə örtülür. Xəmirin qırıqları barmaqla basılıb bükülür, yağ sürtülmüş tavaya qoyularaq üzərinə yumurta sürtülür və qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Ficim soyuduqdan sonra iti bıçaqla paxlava, yaxud üçbucaq şəklində kəsilib süfrəyə verilir.

Yelapardı

1-ci sort buğda unu – 400-500 q, süd – 1 st, su – 1 st, çay sodası – 1 ç.q., yumurta – 1 ədəd, toz şəkər – 100 q, bitki yağı – 100 q, duz.

Suya süd, yumurta, duz, çay sodası, azacıq şəkər, ələnmiş buğda unu əlavə edib duru xəmir alınana qədər çalırlar. Sonra çuqun tavaya azacıq bitki yağı töküb qızdırırlar. Duru xəmirdən iri qaşıq və ya kiçik abgərdənlə tavaya az-az töküb hər iki üzünü qızardır, üstünə toz şəkər səpib üst-üstə boşqaba yığırlar.

Süfrəyə isti halda şirin çay, südlü çay, südlü qəhvə və ya kakao ilə verilir.

Zilviyə

Buğda unu – 3 st, yumurta ağı – 3 ədəd, qatıq – 300 q, nişasta – 2 x.q., maya – 10 q, çay sodası – 1 ç.q., şərbət üçün şəkər – 1,5 st, su – 1,5 st, qızartmaq üçün bitki yağı – 300 q.

Unun 1/3 hissəsinə maya və ilıq su əlavə etməklə xəmir yoğrulur və xəmiri 3-4 saat qıcqırdıb acıxəmrə (opara) hazırlanır. Sonra qatığa nişasta və çay sodası əlavə edilib qarışdırılır. Yumurta ağı davamlı köpük alınana qədər çalınır və onun üzərinə qatıqla nişastanın qarışığı qatılır. Bu qarışıq acıxəmrəyə əlavə edilir, unun qalan hissəsi ilə

qarışdırılaraq duru xəmir hazırlanır. Xəmirə 25-30 dəq istirahət verilir. Bu müddətdə şəkər şərbəti bişirilir. Bunun üçün şəkərin üstünə su əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığılır. Bitki yağı yastı qazançada və ya dərin tavada qızdırılır (frityur hazırlanır). Duru xəmir qaşıqla, yaxud qıf vasitəsilə təkər formasında yağa tökülüb qızardılır və yağdan çıxarılaraq dərhal şəkər şərbətinə salınır. 3-4 dəq-dən sonra şərbətdən çıxarılıb süzgəcə yığılır.

Süfrəyə isti və ya soyuq halda süd, çay, südlü çay, qara qəhvə ilə verilir.

Balqabaqlı pirojki (müxtəlif içliklə)

Xəmir üçün: əla sort un – 700 q (4 st), şəkər – 80 q, marqarin yağı – 100 q, sıxılmış maya – 20 q, yumurta – 2 ədəd, duz – 10 q, qabaq püresi – 300 q (təmizlənmiş qabaq – 500 q).

Bu pirojki 3 növ içliklə hazırlana bilər:

1. Ət içliyi üçün: sümüksüz ət – 400 q, baş soğan – 150 q, duz və istiot dada görə.
2. Düyü və yumurta içliyi üçün: düyü – 150 q, yumurta – 2 ədəd, baş soğan – 100 q, marqarin yağı – 40 q, duz və istiot dada görə.
3. Kartof içliyi üçün: orta irilikdə kartof – 5 ədəd, baş soğan – 100 q, marqarin yağı – 40 q, bir dəstə şüyüd, duz və istiot dada görə.

Qabaq püresinin və xəmirin hazırlanması *qabaqlı bulkidə* olduğu kimidir.

Gəlmiş xəmirdən kütləsi 60-65 q olan kündələr hazırlanır. Kündələr yastılanıb içərisinə içlik (təxminən 25 q) qoyulur, kənarları bitişdirilib uzunsov pirojki forması verilir və tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı listlərinə düzülür, 45-50 dəq istirahətə qoyulur. Səthinə yumurta çalıntısı sürtülüb 200-210°C-də 12-15 dəq ərzində bişirilir.

Ət qiyməsi içliyi hazırlamaq üçün ət soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, duz və istiot vurulub tavada qovrulur və soyudulur.

Düyü və yumurta içliyi hazırlamaq üçün düyü duz əlavə edilmiş suda bişirilir, süzgəcdən süzülür, üzərinə xırda doğranıb yağda qızardılmış soğan və bərk bişirilib xırda doğranmış yumurta, duz və istiot əlavə edilir.

Kartof içliyi hazırlamaq üçün qabıqla bişirilmiş kartof təmizlənir, püre halına salınır, üzərinə yağda qızardılmış soğan, xırda çərtilmiş şüyüd, duz və istiot əlavə edilib qarışdırılır.

Balqabaq içlikli pirojki

Xəmir üçün: əla sort un – 700 q (4 st), şəkər – 80 q, marqarin yağı – 150 q, sıxılmış maya – 20 q, yumurta – 2 ədəd, duz – 10 q, su – 250-300 ml.

İçlik üçün: təmizlənmiş qabaq – 500 q, soğan – 100 q, soğanı qızartmaq üçün marqarin – 40 q, duz və istiot dada görə.

Pirojki üçün xəmiri birbaşa maya ilə hazırlayırlar.

Gəlmiş xəmirdən kütləsi 60-65 q olan kündələr hazırlanır. Kündələr yastılanıb içərisinə içlik (təxminən 25 q) qoyulur, kənarları bitişdirilib uzunsov pirojki forması verilir və tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı listlərinə düzülür, 45-50 dəq istirahətə qoyulur. Səthinə yumurta çalıntısı sürtülüb 230-240°C-də 10-12 dəq ərzində bişirilir.

Qabaq içliyini hazırlamaq üçün yağda qızardılmış soğanın üzərinə təmizlənmib kub formasında doğranmış qabaq əlavə edilir və hazır olana kimi öz buğunda bişirilir, dada görə duz və istiot əlavə edilib soyudulur.

Makarondan səhər yeməyi

Makaron – 1 paçka – 500 q, kərə yağı – 200 q, şəkər - 100 q, yumurta – 3 əd, brınza pendiri – 200 q, süd – 0, 5 litr, duz dada görə.

Makaron 2 l suda 20-25 dəq bişirilir, süzülür. Dördkünc qənnadı listinə bitki yağı sürtülür və makaron bir bərabərlikdə oraya tökülür. Makaronun üzərinə sürtgəcdən keçirilmiş brınza pendiri səpilir. Ayrıca qabda 3 yumurtaya 200 q kərə yağı və 100 q şəkər

qatılıb mikserdə çalınır, makaronun üzərinə tökülür və bunların da üstünə süd əlavə edilir. 180°C-də 20-25 dəq qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Makaron yeməyi isti halda dördkünc doğranılıb kiçik nimçələrdə süfrəyə verilir.

Tərəvəzdən və göyərtidən hazırlanan xörəklər

Azərbaycan uzunömürlülər diyarıdır. Uzun ömür sürənlərin gündəlik qidasında tərəvəz və göyərti əsas yerlərdən birini tutur. Müasir elmi nailiyyətlər də tərəvəzin, göyərtinin insan qidasındakı müstəsna rolunu təsdiq etmişdir. Tərəvəz və göyərti vitaminlərin (C, K, karotin və s.) və mineral maddələrin (əsasən dəmir, fosfor, yod, kalsium, mikroelementlər) mənbəyidir. Yazbaşı təzə göyərti ilə qidalanmaq daha yaxşıdır, çünki qış mövsümündən sonra orqanizmdə vitamin çatışmamazlığı hiss olunur.

Göyərtiyə kahı tərəvəzləri (kahı, vəzəri), ispanaq tərəvəzləri (ispanaq, quzuqulağı, gicitkən), göy soğan tərəvəzləri (göy soğan, kəvər, porey soğanı, dağ soğanı və s.), ətirli-ədviyyəli tərəvəzlər (şüyüd, tərxun, dağ nanəsi, kəklikotu, nanə, reyhan, cəfəri, keşniş, kərəviz və s.) aiddir. Tərəvəzlərdən Azərbaycan kulinariyasında kələm, badımcan, bibər, pomidor, qabaq, göy lobya, çuğundur və yerkökü daha çox istifadə olunur. Azərbaycan kulinariyası göyərti bolluğu ilə məşhurdur.

Tərəvəzdən və göyərtidən müxtəlif qəlyanaltılar, duru və quru xörəklər və s. hazırlanır. Bunların, demək olar ki, əksəriyyətinə yumurta və yağ əlavə edilir və bu xörəklərin yanına mütləq sarımsaqlı qatıq qoyulur.

İspanaq çığırtması

İspanaq – 8 dəstə, turşəng – 2 dəstə, cəfəri və ya şüyüd – 1-2 dəstə, baş soğan – 200 q, yumurta – 4 ədəd, ərinmiş yağ – 120 q, qatıq – 400 q, istiot, duz.

Göyərti təmizlənir, yuyulur, iri doğranır və pörtülür. Baş soğan ayrıca yağda qızardılır, göyərtiyə qatılıb duz və istiot vurulur. Üzərinə çalınmış yumurta tökülüb qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə yağ tökülür, yanına qatıq qoyulur.

Qabaq qəlyəsi

Qabaq – 1,5 kq, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 120 q, ağ lobya – 120 q, alça qurusu – 80 q, şəkər – 40 q, şüyüd – 50 q, qoz ləpəsi – 120 q, duz.

Kub şəklində doğranmış qabaq yağda qızardılmış soğanla öz buğunda bişirilir. Lobya ayrıca bişirilib süzülür və qabaqla qarışdırılır, hazır olana yaxın alça qurusu, şəkər və döyülmüş qoz ləpəsi qatılır.

Süfrəyə verdikdə üstünə şüyüd səpilir.

Badımcan çığırtması

Badımcan – 1 kq, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 100 q, yumurta – 4 ədəd, cəfəri – 1 dəstə, duz, istiot.

Badımcanın qabığı soyulub yarımhalqavari doğranır, duz vurulur və acı suyu çıxarılır. Badımcanı yağda qızardılmış soğana əlavə edib öz buğunda qovurur, üstünə çalınmış yumurta vurulur, qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə yağ tökülür və göyərti səpilir.



Xəmir aşı



Vermeşil şorbası



Sulu xingal



Xəşil



Lobya qutabı



Ət qutabı



Yabanı göyərtidən qutab



Şamaxı pirojkisi



Quru xəngəl



Ciyər qutabı



Aş qutabı



Göy qutabı



Azərbaycan sayağı pirojki



Düşbərə



Gürzə



Düşbərə

Tərəvəz borası

Badımcan – 1500 q, pomidor – 600 q, kartof – 1000 q, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 120 q, saplaqlı istiot – 40 q, şirin istiot (bibər) – 20 q, şüyüd – 1 dəstə və keşniş – 2 dəstə, duz.

Badımcan soyulub kub şəklində doğranır və duzlanır. 25-30 dəq-dən sonra acı suyu sıxılıb çıxarılır. Kartof soyulub dilim şəklində doğranır. Baş soğan yağda qızardılır, bunun üstünə doğranmış pomidor, badımcan, kartof, saplaqlı istiot, bibər və duz əlavə edilərək öz buğunda bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə yağ tökülür və göyərti səpilir.

Göy lobya çığırtması

Göy lobya – 1000 q, baş soğan – 150 q, ərinmiş yağ – 120 q, yumurta – 4 ədəd, qatıq – 200 q, şüyüd – 1 dəstə, sarımsaq – 4-5 diş.

Göy lobya təmizlənir, hər iki ucdan azacıq kəsilir və sıyrımı çıxarılıb doğranır və yarım stəkan su əlavə edilib vam istilikdə öz buğunda 20-25 dəq bişirilir. Baş soğan yağda qızardılır, buna bişmiş lobya, duz və istiot əlavə edilib qarışdırılır və tavaya bir bərabərlikdə yayılır. Xırda doğranmış şüyüdlə yumurta çalıntısı lobyanın üstünə vurulur və qızdırıcı şkafda (fırında), yaxud qapağı örtülüb qaz plitəsində bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə yağ tökülür, yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Tərəvəz çığırtması

Badımcan – 800 q, ispanaq – 6-8 dəstə, pomidor – 100 q, göy soğan – 2 dəstə, yumurta – 4 ədəd, ərinmiş yağ – 120 q, qatıq – 200 q, cəfəri – 1-2 dəstə, istiot, duz.

Baş soğan xırda doğranıb yağda azacıq qızardılır. Badımcan təmizlənib yuyulur, kub şəklində doğranır, duzlanıb acı suyu çıxarılır və soğanla birlikdə yağda qovrulur. İspanağı qaynar suda pörtüb aşsüzəndən süzərək doğrayırlar. Pomidor və göy soğan da doğranır və bunların hamısı badımcana qatılır, duz və istiot vurularaq tavanın içinə bir bərabərlikdə yayılır. Üstünə çalınmış yumurta vurulur və qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir.

Süfrəyə verilərkən üstünə yağ tökülür, göyərti səpilir, yanına qatıq qoyulur.

Göbələk çığırtması

Təzə göbələk – 1000 q, ərinmiş yağ – 100 q, baş soğan – 120 q, yumurta – 4 ədəd, cəfəri – 1 dəstə, duz.

Ağ göbələk təmizlənib soyuq suda yuyulur və doğranır. Baş soğan da xırda doğranır və yağda göbələklə birlikdə qızardılır, qovrulur, sonra tavanın içinə eyni bərabərdə yayılır, üstünə çalınmış yumurta tökülərək qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir.

Süfrəyə verilərkən üstünə yağ tökülür və göyərti səpilir.

Pomidor çığırtması

Pomidor – 1000 q, ərinmiş yağ – 100 q, baş soğan – 120 q, yumurta – 6 ədəd, şüyüd və cəfəri – 1 dəstə, duz.

Baş soğan xırda doğranıb yağda qızardılır. Sonra üstünə dilim şəklində pomidor düzülür, duz və istiot vurulur, qapağı örtülüb 5-6 dəq öz buğunda bişirilir. Pomidora qaşıq vurmadan üstünə çalınmış yumurta tökülür, qapağı örtülüb hazır vəziyyətə gətirilir. Qızdırıcı şkafda (fırında) da bişirmək olar.

Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir.

Badımcan müsəmbəsi

Qoyun əti – 600 q, baş soğan – 300 q, ərinmiş yağ – 80 q, badımcan – 800 q, limon turşusu – 0,8 q, cəfəri – 1-2 dəstə, darçın – 0,8 q, zəfəran – 0,2 q, sarımsaq – 4-5 diş, duz, istiot.

Qoyun əti doğranıb öz suyunda yağa düşənə qədər qovrulur, yağda qızardılmış baş soğan, limon duzu, azacıq bulyon və ədviyyat qatılıb öz buğunda bişirilir. Badımcan kub şəklində doğranır, duzlanır və qaynar suda pörtülür, yağda qızardılaraq ətə qarışdırılır, döyülmüş sarımsaq vurulub hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir.

Qabaq müsəmbəsi

Qoyun əti – 600 q, balqabaq – 800 q, baş soğan – 200 q, ərinmiş yağ – 80 q, abqora – 100 q, zəfəran – 0,4 q, şüyüd – 1 dəstə, duz, istiot.

Ət tikələrə doğranıb yağda qızardılır. Azacıq bulyon, istiot, duz, yağda qızardılmış soğan və abqora qatılıb öz buğunda bişirilir. Balqabaq soyulur, özəyi çıxarılır, kub şəklində doğranıb yağda qızardılır və ətə qatılır, zəfəran şirəsi vurularaq öz buğunda bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə xırda doğranmış şüyüd səpilir.

Göyərti çığırtması

İspanaq – 4 dəstə, keşniş – 4 dəstə, göy soğan – 4 dəstə, kərəvər – 4 dəstə, şüyüd – 2 dəstə, turşəng – 2 dəstə, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 120 q, yumurta – 4 ədəd, qatıq – 400 q, istiot, duz.

Göyərtilər təmizlənir. İspanaq və turşəng ayrıca qaynar suda pörtülür, aşsüzəndən süzülür, bütün göyərtilərlə birlikdə iri doğranıb öz buğunda suya düşüncə bişirilir. Əgər göyərtidə həddindən artıq su olarsa, onu süzmək lazımdır. Baş soğan xırda doğranıb yağda qızardılır, göyərti əlavə edilir. 5-6 dəq yağda qovrulur və üstünə çalınmış yumurta vurulub hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verdikdə yanına qatıq qoyulur.

Badımcan sırdağı

Badımcan – 8 ədəd, pomidor – 12 ədəd, sarımsaq – 7-8 diş, ərinmiş yağ – 200 q (bitki yağı da götürmək olar), duz, istiot.

Badımcanın saplaq hissəsini kəsib 4 yan tərəfdən zolaq şəklində soyur, uc hissəsindən başlayaraq saplaq hissəyə 1,5-2 sm qalana qədər bölürlər. Sonra duzlayır və 30-40 dəq saxladıqdan sonra badımcanı əllə sıxıb acı suyunu çıxarır və yağda qızardırlar. Pomidoru dairəvi şəkildə 2-3 yerə bölüb qazana yığır və üzərinə yağ əlavə edirlər. Qızardılmış badımcanı pomidorun üstünə yığıb üzərinə döyülmüş sarımsaq əlavə edir, duz və istiot vurur, vam istilikdə hazır olana qədər dəmə qoyurlar.

Badımcan qızartması

Badımcan – 12-15 ədəd, yeyinti yağı – 120 q, qatıq – 200 q, sarımsaq – 4-5 diş, duz, istiot.

Badımcanın saplağı kəsilir, uzununa nazik dilim şəklində doğranır. Acı dadı getsin deyə duzlanır. 20-30 dəq sonra badımcanlar soyuq suda yuyulur, əllə yüngülcə sıxılır və hər iki üzü yağda qızardılır. Qızardılmış badımcanlar isti-isti süfrəyə verilir, yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Lənkəransayağı qoz küküsü

Qoz ləpəsi – 200-300 q, baş soğan – 8 ədəd, yumurta – 8 ədəd, duz, istiot.

Baş soğan ət maşınından keçirilir. İkiqat tənzifdən sıxılmaqla artıq suyu kənar edilir. Soğanın üzərinə ət maşınından keçirilmiş qoz, duz və yumurta əlavə edib qarışdırdıqdan sonra dağ olmuş yağda hər iki tərəfi qızarana kimi bişirirlər.

Lənkəransayağı səbzi kükü

Yumurta – 8 ədəd, keşniş – 4 dəstə, şüyüd – 2 dəstə, göy soğan – 2 dəstə, sarımsaq – 4-5 diş, yağ – 120 q, qatıq – 200 q, istiot, duz.

Göyərti arıdılıb xırda-xırda doğranır. Ona duz və yumurta əlavə edilib çalınır. Tavaya yağ tökülür və qaynayan kimi həmin çalıntını ora tökür və ağzını örtürlər. Hər iki tərəfini qızardırlar.

Süfrəyə verdikdə yanına sarımsaqlı qatıq qoyulur.

Badımcan küküsü

Badımcan – 8 ədəd, baş soğan – 3 ədəd, yumurta – 8 ədəd, ərinmiş yağ – 120 q, istiot, duz.

Badımcanın qabığı soyulur, kub şəklində doğranır və duzlanır ki, acı suyu çıxsın. Baş soğan ət maşınından keçirilir və ikiqat tənzifə tökülüb suyu kənar edilir. Sonra badımcan soyuq suda yuyulur, əllə sıxılır və ət maşınından keçirilir. Soğan və badımcana duz, istiot və yumurta vurulub yaxşı qarışdırılır. Tavada yağ qızdırılır və hazırlanmış kütlə onun üstünə tökülüb bir bərabərdə yayılır və qapağı örtülüb hər iki tərəfi qızardılmaqla bişirilir.

Kartof küküsü

Kartof – 8 ədəd, baş soğan – 3 ədəd, yumurta – 8 ədəd, ərinmiş yağ – 120 q, istiot, duz.

Kartof soyulduqdan sonra baş soğanla birlikdə ət maşınından keçirilir, ikiqat tənzifdən suyu sıxılıb çıxarılır. Sonra kütlənin üzərinə yumurta, duz və istiot əlavə edilib çalınır və badımcan küküsündə olduğu kimi bişirilir.

Soğan çığırtması

Baş soğan – 600 q, ərinmiş yağ – 120 q, yumurta – 6 ədəd, abqora – 40 q və ya limon turşusu – 0,8 q, duz, istiot.

Soğan soyulur, halqavari doğranır və tavaya yığılıb üzərinə duz səpilir. 2 x.q. su əlavə edilib öz buğunda pörtülür. Sonra yağ əlavə edilib qızardılır, ona abqora və ya limon turşusu vurulub qarışdırılır və üzərinə çalınmış yumurta tökülüb qapağı örtülür və bişirilir.

Soğan çığırtması süzməxingal yanında verilir. Ayrıca yeyildikdə yanına qatıq qoyulur.

Kartof çığırtması

Kartof – 400 q, baş soğan – 120 q, pomidor – 200 q və ya tomat-pasta – 60 q, ərinmiş yağ – 120 q, yumurta – 4 ədəd, göyərti – 60 q, istiot, duz.

Baş soğan xırda doğranıb dərin tavada yağda qızardılır. Üzərinə qabığı soyulmuş pomidor, aypara şəklində nazik doğranmış kartof, duz, istiot əlavə edilib bişirilir. Kartof bişdikdən sonra üstünə çalınmış yumurta vurulur, qapağı örtülüb hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir.

Tava xörəyi

Tava xörəyi ətlə və ətsiz bişirilir. Qoyun əti – 600 q, ərinmiş yağ – 80 q, badımcan – 5-6 ədəd, pomidor – 4-5 ədəd, baş soğan – 2-3 ədəd, göy lobya – 200 q, şirin istiot (bibər) – 2 ədəd, duz, istiot. Ətsiz tava xörəyi bişirdikdə yağ – 160 q götürülür.

Ət 35-40 q-lıq tikələrə doğranır və azacıq su tökülüb yarımbişmiş vəziyyətə gətirilir. Sonra ətə xırda doğranmış soğan və yağ əlavə edilib birlikdə bişirilir. Badımcan fal-fal doğranır, kartof uzununa 4-6 yerə kəsilir, pomidorun qabığı çıxarılıb xırda doğranır. Göy lobya və şirin bibər də xırda doğranır. Bunların hamısı ətin üzərinə əlavə edilib duz, istiot vurulur, tabaqlanıb qarışdırılır, azacıq su əlavə edilib vam istilikdə 40-50 dəq qaşıq vurmadan bişirilir.

Süfrəyə verdikdə xörəyi elə çəkmək lazımdır ki, hər boşqaba eyni miqdarda bütün tərəvəzlərdən düşsün.

Boranı qovurması

Qoyun əti – 600 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 200 q, xiyar – 600 q və ya göy qabaq – 600 q, darçın – 1 q, zəfəran – 0,1 q, duz, istiot.

Ət 20-30 q-lıq tikələrə doğranıb azacıq ərinmiş yağda qovrulur. Qovrulana yaxın üzərinə qızardılmış baş soğan töküb qapağı örtülü qazanda bir az da bişirilir.

Yetişib ötmüş iri xiyarın qabığı soyulur, özəyi çıxarılıb 20-30 q-lıq dördbucaq formada doğranır, duzlanıb süzgəcə yığılır. Ət bişənə yaxın qazana tökülür, qarışdırılır, duz, istiot vurulur. Hazır olana yaxın qazana zəfəran şirəsi və darçın səpilir. Bu xörəyi göy qabaqla da bişirmək olar.

Ala çığırtması

Yumurta – 4 ədəd, göy soğan – 100 q, ispanaq – 200 q, keşniş – 80 q, şüyüd – 60 q, ərinmiş yağ – 20 q, qatıq – 200 q, duz, istiot.

Göyərtiləri təmizləyib yuduqdan sonra aşsüzənə yığıb suyunu süzür, sonra nisbətən iri doğrayırlar. Tavada ərinmiş yağ ilə qarışdırıla-qarışdırıla qovururlar. Göyərti bişdikdən sonra yumurta çalıb duz, istiot vurub onun üstünə tökür və tavanın qapağını örtüb bişirirlər. Yumurta bərkidikdə tavanı qıraға qoyub çığırtmanı boşqablara çəkir, üzərinə öz yağını töküb süfrəyə verirlər. Yanında ayrıca qatıq qoyulur.

Balqabaq lappası

Balqabaq – 1000 q, iri lobya – 200 q, kərə yağı – 60 q, keşniş – 80 q, duz, istiot.

Axşamdan suda isladılmış iri lobya suda bişirilir və aşsüzəndən süzülür. Balqabağın qabığını soyub tumlarını çıxarırlar. Xırda-xırda doğrayıb duz, istiot səpir, qaynar tavada ərinmiş yağda qovurur, xırda doğranmış baş soğan əlavə edib bişirirlər. Sonra bişmiş lobyanı əlavə edib azacıq qaynar su töküb tam bişirirlər. Bişmiş kütləni qaşıqla əzib süzgəcdən keçirir və yenidən qaynayana qədər qızardırlar.

Süfrəyə verdikdə üzərinə kərə yağı əlavə edir, xırda doğranmış keşniş səpirlər.

Pencər qovurması

Yumurta – 4 ədəd, pencər – 200 q, göy soğan – 80 q, kəvər – 80 q, ərinmiş yağ – 160 q, qatıq – 200 q, duz, istiot.

Pencəri təmizləyib qaynar suda pörtür, aşsüzəndə soyudur, sonra taxta üzərində xırda doğrayırlar. Göy soğan və kəvəri də doğrayıb ona əlavə edir, istiot, duz vurub yağda

qovururlar. Üzərinə yumurta çalıntısı vurur və tavanın qapağını örtüb bişirirlər. Yumurta bərkidikdə pencər qovurması hazır olur.

Şırfıl

Lobya – 400 q, qoz ləpəsi – 200 q, yağ – 20 q, darçın – 2 q, duz, istiot.

İri lobya dənini arıdıb qabaqcadan soyuq suda isladır, az suda bişirir və öz suyunda əzib süzgəcdən keçirirlər. Üzərinə döyülmüş qoz ləpəsi tökür, duz, istiot vurub yaxşıca qarışdırırlar.

Süfrəyə verilən zaman üzərinə kərə yağı əlavə edirlər. Azacıq darçın səpilir.

Balıq xörəkləri

Azərbaycanın balıq sərvətinin mənbəyi Xəzər dənizi, Kür çayı hövzəsi, Mingəçevir dənizi və daxili sututarlardır. Azərbaycanın sularında 30 növə qədər balığa rast gəlmək olur. Ovlanan balıqlar içərisində kilkə balığı əsas yer tutur. Lakin bu balıq qurutmaq və konserv istehsalı üçün istifadə edilir. Ovlanan balıqlardan ən qiymətlisi nərə balığı, ağ balıq, qızıl balıq və şahmahi balığıdır. Pullu balıqlardan kütüm, çəki, vobla və s. xeyli miqdar təşkil edir.

Balıq xammalının çox olması hələ qədimdən Azərbaycanda müxtəlif balıq xörəklərinin hazırlanmasının əsasını qoymuşdur. Xüsusilə Lənkəran, Masallı, Səlyan bölgələrdə daha çox balıq xörəkləri hazırlanır. Nərə balığından kabab, qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilmiş nərə balığı, kütüm-ləvəngi, qızardılmış balıq, suda bişirilmiş nərə balığı və s. xörəklər artıq çoxdandır ki, restoranların menyusuna daxil olmuşdur. Lakin xalq arasında balıq xörəkləri hazırlanması çox müxtəlifdir. Hazırda Azərbaycan kulinariyasında 25-dən çox, xalq arasında isə 50-yə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur. Burada ən çox yayılmış balıq xörəkləri verilmişdir.

Qızardılmış qızıl balıq

Qızıl balıq – 1000 q, buğda unu – 40 q, ərinmiş yağ – 120 q, baş soğan – 150 q, yaxud göy soğan – 200 q, narşərab – 20 q, cəfəri – 60 q, istiot – 0,4 q, duz.

Qızıl balıq təmizlənir, girdə tikələrə doğranır, duz, istiot vurulur, unla urvalanıb yağda iki tərəfi qızardılır və bir neçə dəqiqə qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir.

Süfrəyə verildikdə yanına doğranmış baş soğan və ya göy soğan düzülür, üstünə göyərti səpilir, yanına narşərab qoyulur.

Lənkəransayağı suf balığı

Təzə suf – 1400 q, buğda unu – 40 q, ərinmiş yağ – 140 q, baş soğan – 200 q, cəfəri – 60 q, limon – 1 ədəd, istiot – 0,4 q, duz.

Təmizlənmiş kiçik ölçülü balıqları bütöv, iri balıqları isə paylara bölüb duz, istiot vurur, unla urvalayır və hazır olana qədər qızardırlar. Qızardılmış balığın yanına halqavari baş soğan, limon dilimləri qoyur, üstünə yağ tökür və göyərti səpirlər.

Nərə balığından kabab

Nərə balığı – 1400 q, bitki yağı – 20 q və ya xama – 40 q, baş soğan – 100 q, göy soğan – 120 q, təzə pomidor – 420 q, limon – 1 ədəd, narşərab – 20 q, sumaq – 4 q, istiot – 0,4 q, duz.

Nərə balığı adi qaydada təmizlənir, 40-50 q-lıq tikələrə doğranır, duz, istiot vurulur, xama ilə isladılıb 7-10 dəq manqalda bişirilir.

Süfrəyə verdikdə balıq kababının yanına təzə pomidor, doğranmış soğan və limon dilimləri düzülür, narşərab və sumaq ayrıca qoyulur.

Öz buğunda bişirilmiş kütüm

Təzə kütüm – 1000 q, ərinmiş yağ – 60 q, baş soğan – 120 q, quru alça – 12 q, lavaşana – 20 q, keşniş – 60 q, istiot – 0,4 q, duz.

Təmizlənib yuyulmuş balıq tikələri doğranır, azacıq qızardılır və dayaz qazana yığılır. Üzərinə yağda qızardılmış soğan, alça, lavaşana, su və istiot tökülüb öz buğunda bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə xörəyin öz şirəsindən tökülür və göyərti səpilir.

Balıq çığırtması

Təzə suf balığı – 600 q, ərinmiş yağ – 60 q, baş soğan – 100 q, un – 40 q, yumurta – 6 ədəd, keşniş – 80 q, duz.

Balıq təmizlənir, yuyulur, 30-35 q-lıq tikələrə kəsilir, duzlanır, unla urvalanıb qızardılır. Balığa qızardılmış soğan qatılır, üstünə çalınmış yumurta vurulur və qızdırıcı şkafda (fırında) hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə göyərti səpilir.

Balıq sırdağı

Orta irilikdə çəki balığı – 1 ədəd, göy sarımsaq – 1-2 dəstə, cəfəri – 3-4 dəstə, yağ – 200-250 q, abqora – 0,5 q, duz.

Balığı təmizləyib 40-50 q-lıq tikələrə doğrayıb qızardır, üzərinə sarımsaqla birlikdə azacıq yağda qovrulmuş cəfəri əlavə edir, abqora töküb 15-20 dəq dəmə qoyurlar.

Suda bişirilmiş balıq

Kütüm və ya çəki balığı – 1 kq, baş soğan – 50 q, sirkə – 40 q, göyərti – 60 q, duz.

Təmizlənmiş balıq tikələrə doğranır, baş soğanla birlikdə az suda bişirilir və axıra yaxın duz vurulur. Bişmiş balıq qazandan çıxarılıb soyudulur.

Süfrəyə veriləndə balığın üstünə göyərti səpilir, yanına sirkə qoyulur.

Balıq kotleti

Balıq əti – 800 q, buğda çörəyi – 200 q, baş soğan – 100 q, süd və ya su – 280 q, istiot – 0,8 q, duz.

Nərə və ya ağbalıq ətinin yumşaq hissəsi baş soğanla ətçəkən maşından keçirilir. Qiymədə süddə isladılmış ağ çörək içi, istiot və duz qatılıb qarışdırılır. Qiymədən dairəvi, yaxud uzunsov kotletlər hazırlanır, quru çörək ovuntusunda urvalanır və yağda qızardılır.

Süfrəyə verdikdə yanına təzə tərəvəz düzülür, ayrıca narşərab qoyulur.

Suda bişirilmiş nərə balığı

Nərə balığı – 800 q, baş soğan – 50 q, kartof – 400 q, limon – 80 q, göy soğan – 100 q, dəfnə yarpağı – 2-3 ədəd, dənəvər istiot – 5-6 ədəd, duz.

Nərə balığı təmizlənir, tikələrə doğranır və az su içərisində baş soğanla bişirilir. Oraya dəfnə yarpağı, dənəvər istiot və bişmənin axırında duz əlavə edilir. Soyulmuş və 2-4 yerə bölünmüş kartof suda ayrıca bişirilir.

Süfrəyə verdikdə iri buludun ortasına balıq tikələri, kənarlarına kartof, limon dilimləri düzülür, üstünə göy soğan səpilir.

Təndirdə lənkəransayağı bişirilmiş çəki balığı

Çəki balığı – 1000 q, baş soğan – 160 q, limon – 60 q, cəfəri – 60 q, istiot, duz.

Balıq duzlanıb yuyulur, istiot və duz vurulub bütöv şəkildə təndirdə bişirilir.

Süfrəyə verdikdə yanına dairəvi doğranmış limon dilimləri və baş soğan qoyulur, üstünə xırda doğranmış cəfəri səpilir.

Təndirdə qızardılmış kütüm

Kütüm balığı – 1000 q, pomidor – 200 q, xiyar – 200 q, baş soğan – 120 q, keşniş – 60 q, istiot, duz.

Balıq təmizlənir, yuyulur, istiot və duz vurulub bütöv şəkildə təndirdə qızardılır.

Süfrəyə verdikdə yanına təzə tərəvəz düzülür, göyərti səpilir, ayrıca narşərab qoyulur.

Lənkəransayağı qızardılmış balıq

Çapaq balığı – 1000 q, buğda unu – 40 q, ərinmiş yağ – 100 q, baş soğan – 150 q, pomidor – 200 q, limon – 40 q, cəfəri – 60 q, istiot, duz.

Balıq təmizlənir, tikələrə doğranır, istiot və duz vurulur, urvalanıb hər iki tərəfi tavada qızardılır. Qızardılmış balıq bir neçə dəqiqə qızdırıcı şkafa (fırına) qoyulub hazır vəziyyətə gətirilir.

Süfrəyə verdikdə yanına halqavari doğranılmış baş soğan, pomidor və limon dilimləri düzülür, üstünə xırda doğranmış cəfəri səpilir.

Qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilmiş nərə balığı

Nərə balığı və ya ağ balıq – 2 kq, xama – 80 q, kərə yağı – 70 q, duz, istiot. Qarnir üçün: sirkəyə qoyulmuş xiyar – 200 q, baş soğan – 120 q, keşniş – 60 q, narşərab – 60 q, istiot, duz.

Nərə balığı təmizlənir və iri uzunsov tikələr (3-4 paylıq) şəklində doğranır, duz, istiot vurulur, səthinə xama və yağ çəkilib 1 saat qızdırıcı şkafda (duxovkada) bişirilir.

Süfrəyə verdikdə iri buluda qoyulur, ətrafı xiyar, halqavari doğranmış soğan, göy soğan və limon dilimləri ilə bəzədilir.

Balıq qızartması

Balıq – 1 kq, buğda unu – 40 q, ərinmiş yağ – 100 q, baş soğan – 150 q, göy soğan – 200 q, narşərab – 20 q, cəfəri (göyərti) – 60 q, duz, istiot.

Balığın pulcuqları təmizlənir, içalatı çıxarılır, girdə tikələrə doğranır, duz və istiot səpilərək unla urvalanır və hər iki tərəfi tavada qızardılır. Sonra balıq bir neçə dəqiqəliyə qızdırıcı şkafa qoyulub hazır vəziyyətə çatdırılır.

Süfrəyə veriləndə boşqaba qoyulur, yanına doğranmış baş soğan, yaxud göy soğan düzülür, üstünə göyərti səpilir.

Balıq mütəncəmi

Balıq (kütüm, xəşəm, çapaq, kefal, çəki) – 1 kq, şəkər – 100 q, üzüm sirkəsi – 12 q, narşərab – 60 q, zəfəran – 0,2 q, duz, istiot.

Balıq təmizlənib yuyulur, tikələrə doğranır, duz, istiot vurulur. Doğranmış baş soğan qatılıb yağda qızardılır. Sonra üzərinə sirkə, qaynadılmış suda həll olunmuş şəkər və zəfəran şirəsi vurulub qazanın qapağı örtülərək öz buğunda bişirilir.

Süfrəyə veriləndə yanına ayrıca qabda narşərab, hər pay üçün 15 q doğranmış soğan qoyulur.

Az duzlu soyutma qızıl balıq

Az duzlu hisə verilmiş qızıl balıq – 200 q, kərə yağı – 40 q, limon – 0,5 ədəd, kartof – 4 ədəd, zeytun yağı – 1 x.q., təzə nar şirəsi – 1 x.q.

Qızıl balıq tikələrə bölünür, dayaz iri boşqaba düzülür, yanına paylıq kərə yağı, halqavari doğranmış limon qoyulur. Kartof ayrıca bişirilir, qabığı soyulur, iki yerə bölünür, zeytun yağında isladılır və 5 dəq qızdırıcı şkafda qızardılır. Balıq tikələrinin kənarına kartof düzülür və süfrəyə verərkən üstünə nar şirəsi çilənir.

Suf balığından lüləkabab

Suf balığı – 1 kq, baş soğan – 5 ədəd, kartof – 2 ədəd, duz və istiot zövqə görə.

Balığın yumşaq əti 3,5 ədəd baş soğan və kartofla ətçəkən maşından keçirilir, duz və istiot vurulub yaxşıca qarışdırılır. Qiymə 30 dəq soyuducuda saxlanılır. Qalan 1,5 ədəd soğan bir neçə dəfə ətçəkən maşından keçirilib soğan sıyığı hazırlanır. Hazırlanmış qiymə paylıq hissələrə bölünür, lüləkabab formasında enli şişlərə keçirilir və yarım bişənə qədər qızardılır. Sonra balıq lüləsinin üstünə soğan sıyığı vurulur və hazır olana qədər qızardılır.

Süfrəyə narşərabla verilir.

ləvəngi xörəkləri

Ləvəngi baş soğan, qoz, kişmiş, albuxara və alça turşusu (lavaşana, rub, coo, pasta) ilə hazırlanıb balığın və toyuğun içini doldurmaq üçün hazırlanan içlikdir. Azərbaycanın Lənkəran, Şirvan və Şəki – Zaqatala bölgələrində müxtəlif üsullarla hazırlanır.

1. Qırmızımtıl bənövşəyi rəngli baş soğan və qoz qiyməkeşlə taxta kötük üzərində döyülür (bəzən soğan xırda doğranıb yağda qovrulur), turşu (lavaşana, rub, alça pastası), duz, istiot vurulub qarışdırılır, əvvəlcədən təmizlənmiş, duzlanmış bütöv balığın və ya toyuğun içinə doldurulur. Balığın (və ya toyuğun) qarnı ağ sapla tikilir, təndirdə alovsuz köz üzərində və ya fırında (qaz və ya elektriklə qızdırılan şkafda) bişirilir.

2. Soğan ət maşınının iri gözündən keçirilir, tənzif içərisində artıq suyu sıxılıb ayrılır. Üzərinə xırda doğranmış (ət maşınından keçirilmiş və ya sürtgəcli maşında xırdalanmış) qoz ləpəsi, alça turşusu (rub və ya coo), duz, darçın və istiot əlavə edilib qarışdırılır, təmizlənmiş balığın və ya toyuğun içinə doldurulur.

3. Doğranmış kişmiş və xırdalanmış qoz ləpəsi yağda qovrulur, üzərinə ayrıca qızardılmış soğan, turşu, duz, darçın və istiot əlavə edilib qarışdırılır, təmizlənmiş balığın və ya toyuğun içinə doldurulur.

Yaxşı qızarması üçün toyuğun və ya balığın üstünə sarıkök, zəfəran şirəsi, xama, mayonez, alça turşusu və s. çəkilir. Təndirdə və ya fırında bişirilir. Bəzən içi doldurulmuş toyuq düyü dəmə qoyularkən plovun altına da qoyulur.

4. Şəki bölgəsində ləvəngiyə oxşar içlik qoz əvəzinə şabalıdla hazırlanır. Soğan yağda qızardılır, şabalıd suda pörtülüb nisbətən xırda doğranılır, kişmiş, çəyirdəkdən azad edilib xırda doğranmış gavalı qurusu (albuxara), duz, istiot, darçın, üyüdülmüş kişmiş toxumu əlavə edilib qarışdırılır. Təmizlənmiş toyuq və ya ov quşu bütöv halda qaynayan suda 10 dəqiqə pörtülür, səthinə zəfəran şirəsi vurulur, içinə hazırlanmış içlik doldurulur və dəmə qoyulacaq plovun altına qoyulur. Bu xörəyi toyuqdan başqa qırqovul, kəklik və digər ov quşları ilə də hazırlamaq olar. Qırqovul plov da bu üsulla hazırlanır.



Fırında balıq qizartması



Ağ balıq qızartması



Ağ balıq kababı



Sazan qızartması



Balıqdan lülәkabab



Balıq qızartması



Kütüm balıq



Osetrin kababı



Tava kabab ləvəngi



Toyuq ləvəngi



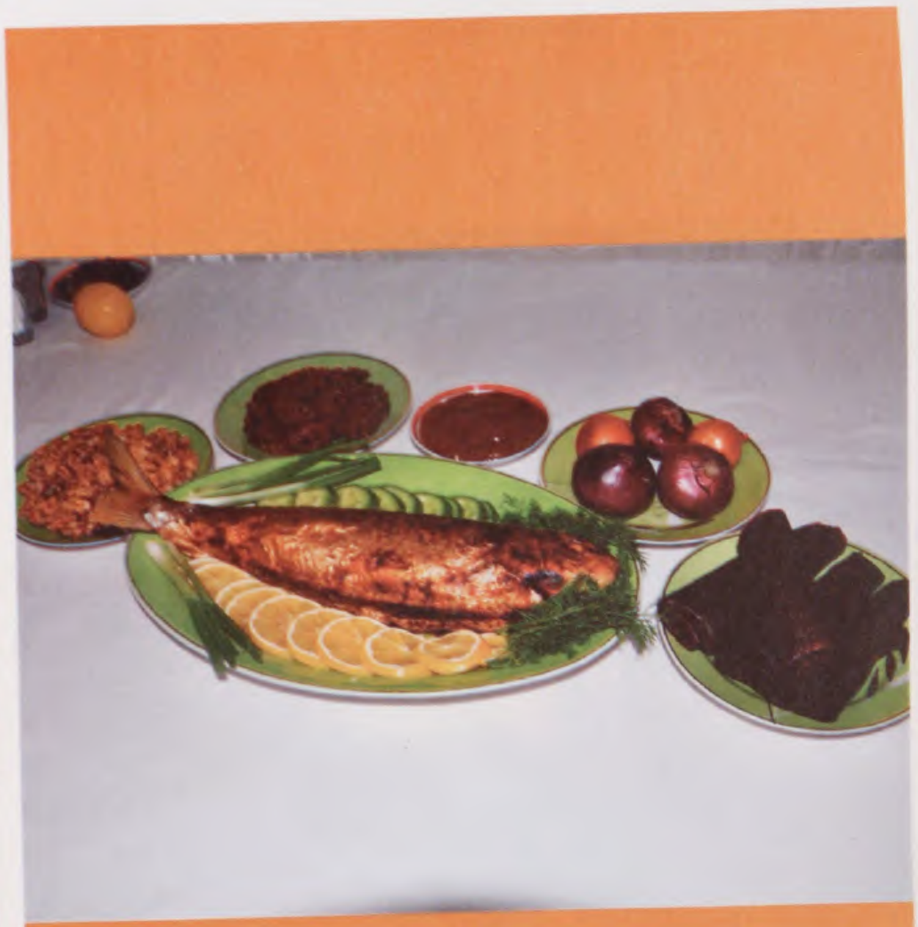
Badımcan ləvəngi



Ləvəngi üçün məhsullar



Kütüm ləvəngi



Xəşəm ləvəngi



Toyuq ləvəngi



Kütüm ləvəngi

Aşağıda ayrı-ayrı ləvəngi xörəklərinin hazırlanması üsulları izah edilir.

Toyuq ləvəngi

Toyuq – 1 ədəd, qoz ləpəsi 150 q, baş soğan 5 ədəd orta irilikdə, axta zoğal – 25 q və ya turş gavalı qurusu – 40 q, kişmiş – 50 q, alça qurusu – 1 x.q., duz, istiot.

Baş soğan təmizlənib ətçəkən maşından və ya iridişli sürtgəcdən keçirilir, ikiqat təzifdən sıxılıb suyu ayrılır. Soğana ət maşınından keçirilmiş qoz ləpəsi, isladılıb xırda doğranmış zoğal axtası və ya gavalı qurusu (lavaşana da qatmaq olar) və kişmiş qatılaraq qiymə (ləvəngi) hazırlanır.

Toyuq təmizlənib yuyulduqdan sonra istiotlanır, duzlanır, alça turşusu ilə içəri və bayır tərəfi turşulanıb içərisinə ləvəngi yığılır. İçi doldurulmuş toyuq qızdırıcı şkafda (fırında) hər iki üzü qızarana qədər bişirilir.

Süfrəyə verdikdə göyərti, xiyar və limon dilimləri ilə bəzəmək olar.

Qaşqaldağı, qazı və ördəyi də bu üsulla bişirmək olar.

Qiymələnmiş cücə

Cücə – 2 ədəd (800 q), qoz ləpəsi – 150 q, kişmiş – 100 q, lavaşana – 100 q və ya turş gavalı qurusu – 100 q, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 40 q, duz, istiot.

Cücə təmizlənir, yuyulur, qaynar duzlu suda 1-2 dəq. pörtülür. Baş soğan yağda qızardılır, ona xırda doğranmış lavaşana və ya gavalı qurusu, kişmiş, xırdalanmış qoz ləpəsi, istiot və duz qatılıb qarışdırılır. Həmin qiymə cücənin içərisinə doldurulur, səthinə yağ və ya xama çəkilib qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Süfrəyə verdikdə yanına göyərti və xiyar dilimləri qoyulur

Lənkəransayağı cücə kababı

Cücə – 1 ədəd, qoz ləpəsi – 100 q, baş soğan – 70 q, ərinmiş yağ – 20 q, axta zoğal – 25 q, turş gavalı qurusu – 40 q, kişmiş – 50 q, alça turşusu – 1 x.q., duz, istiot.

Yağda qızardılmış soğana xırdalanmış qoz ləpəsi, isladılıb xırda doğranmış zoğal turşusu və ya gavalı, kişmiş qatılıb qiymə (ləvəngi) hazırlanır.

Toyuğu təmizlədikdən sonra onu bütöv şəkildə istiotlayır, duzlayır, alça turşusu ilə toyuğun iç və üst tərəflərini turşulayıb içinə ləvəngi doldururlar. Bunu 2 cür bişirirlər: 1) qazana 1,5-2 st su töküb toyuğu qazana yerləşdirir və qaynatmaqla bişirirlər. Buna çölmə kababı deyilir. 2) azacıq yağ və su əlavə edib hər iki üzü qızarana qədər qızdırıcı şkafda (fırında) bişirirlər.

Qaşqaldağı, qazı, ördəyi də bu üsulla bişirmək olar.

Kütüm-ləvəngi

Təzə bütöv kütüm – kütləsi 1 kq- dan az olmamalı, qoz ləpəsi – 200 q, baş soğan – 120 q, ərinmiş yağ – 40 q, axta zoğal (və ya nar 2 ədəd) – 100 q, kişmiş – 200 qr, duz.

Balıq bütöv şəkildə təmizlənir, içalatı çıxarılır və yuyulur. Yağda qızardılmış soğana döyülmüş, və ya ət maşınından keçirilmiş qoz, isladılıb xırda doğranmış axta zoğal (və ya alça turşusu) və kişmiş qatılıb qiymə hazırlanır. Balıq duzlanır, içinə qiymə qoyulub sapla sarınır, qızdırıcı şkafda (fırında və ya təndirdə) bişirilir.

Süfrəyə verildikdə eninə tikələrə doğranır.

Qiymələnmiş xəşəm.

Məhsulların miqdarı və hazırlanma qaydası kütüm-ləvəngidə olduğu kimidir. Kütüm əvəzinə xəşəm balığı götürülür.

Azərbaycansayağı kütüm xörəyi

Təzə kütüm – 1 kq, baş soğan – 150 q, qoz ləpəsi – 100 q, qaysı qurusu – 60 q, yumurta – 2 ədəd, kərə yağı – 40 q, üzlü süd – 100 ml, qiymələnmiş bibər – 200 q, sirkəyə qoyulmuş xiyar – 100 q, narşərab – 20 q, sarımsaq – 4-5 diş, göy soğan – 80 q, keşniş – 50 q, istiot, duz.

Balığın pulcuqları təmizlənir, dərisi bütöv çıxarılıb saxlanır, sonra balığın içalatı təmizlənib əti sümükdən ayrılır və ətçəkən maşından keçirilir. Baş soğan kərə yağında qızardılır. Qoz ləpəsi qovrulub pərdəsi təmizlənir, həvəngdə döyülür. Qaysı xırda doğranır, sarımsaq xırdalanır və bütün bu məhsullardan qiymə hazırlanıb duz və çiy yumurta vurulub qarışdırılır, narşərab və süd qatılır, sonra qiymə kütümün soyulmuş dərisinə doldurulur və qızdırıcı şkafda bişirilir.

Süfrəyə verdikdə eninə doğranır, boşqaba yanına doğranmış bibər, sirkəyə qoyulmuş xiyar və göyərti qoyulur.

Qiymələnmiş çəki balığı

Çəki balığı – 1 kq, qoz ləpəsi – 200 q, baş soğan – 120 q, ərinimş yağ – 40 q, kişmiş – 150 q, pomidor – 200 q, limon – 80 q, duz, istiot.

Balıq bütöv təmizləndikdən sonra yarıb içalatını çıxarır və yuyurlar. Balığın suyu süzülənə qədər baş soğan xırda doğranır, yağda qızardılır, üzərinə ət maşınından keçirilmiş qoz ləpəsi, yuyulmuş kişmiş əlavə edilib qarışdırılır. Sonra balığa duz və istiot vurub içərisini qiymə (ləvəngi) ilə doldurur və sapla sarıyıb təndirdə, yaxud qızdırıcı şkafda (fırında) bişirirlər.

Süfrəyə verdikdə balığı bütöv buluda qoyub qıraqlarına halqavari doğranmış soğan, pomidor və limon dilimləri düzülür.

Sazan ləvəngi

1 ədəd orta irilikdə sazan balığı – 1 kq, baş soğan – 1-2 ədəd, qoz ləpəsi – 1 nazik stəkan, alça turşusu – 2 xörək qaşığı, 2 çay qaşığı yabanı giləmərzi qurusu (zirinc də olar), 0,5 stəkan kişmiş, 2 xörək qaşığı yağ, duz və istiot zövqə görə.

Balıq bütöv şəkildə təmizlənib yuyulur və içinə turşu çəkilir. Doğranmış soğan azacıq qızardılır, qovrulmuş və xırdalanmış qoz ləpəsi, kişmiş və giləmərzi (tumu çıxarılıb qurudulmuş zirinc də olar) ilə qarışdırılır, duz və istiot vurulur. Hazırlanmış içlik (ləvəngi) balığın içinə doldurulur. Yağlanmış dəmir listdə və ya tavanın içərisində qızdırıcı şkafda (fırında) bişirilir. Süfrəyə isti və ya soyuq halda verilir.

Ləvəngili tavakababı

Sümüksüz dana əti – 1 kq, baş soğan – 2 ədəd, qoz ləpəsi – 1 nazik stəkan, alça turşusu – 2-3 xörək qaşığı, yumurta -1 əd., yağ – 2-3 xörək qaşığı, duz və istiot dada görə.

Dana əti 40-50 qramlıq tikələrə doğranır, xüsusi çəkiclə döyəclənib nazikləşdirilir, duz və istiot vurulur. Təxminən 18-20 ədəd nazik ət tikələri hazırlanır. Doğranmış soğan azacıq qızardılır, üzərinə xırdalanmış qoz ləpəsi, alça turşusu, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Döyülüb nazik şəklə salınmış ət tikələrinə yumurta çalıntısı sürtülür, ləvəngi qoyulub ikinci ət tikəsi ilə örtülür və hər iki üzü tavada yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə yanına göyərti və xiyar dilimləri düzmək olar.

Ləvəngi badımcan

Xırda badımcan – 12-15 ədəd, ərinmiş yağ – 2 x.q, qoz ləpəsi – 200 q, baş soğan – 6 ədəd, alça turşusu – 1 x.q., duz, istiot.

Badımcanların saplaq hissəsi kəsilir, hər iki tərəfdən zolaq şəklində qabığı soyulur və bir tərəfdən uzununa yarılıb duz səpilir. 20-30 dəq-dən sonra badımcanı əllə sıxıb acı suyu çıxarılır, yağda qızardılıb bir qaba yığılır.

Ləvəngi hazırlamaq üçün baş soğan ət maşınından keçirilir, tənzif torbaya yığılır və suyu sıxılır. Suyu sıxılmış soğana ət maşınından keçirilmiş qoz, alça turşusu, istiot və duz əlavə edilir. Qarışdırıla- qarışdırıla tavada 5-10 dəq. qovrulur. Ləvəngi qızarmış badımcanın içinə doldurulur, bir lay tavada yığılır, üzərinə 3-4 qaşıq abqora tökülür və qapaqla örtülüb qızdırıcı şkafda (fırında) 8-10 dəq. hazır vəziyyətə gətirilir. Ləvəngi badımcan cücə kababı ilə birlikdə plov yanında yeyilir

Şirin xörəklər

Azərbaycan kulinariyasında üçüncü xörək kimi verilən şirin yeməklər istisna hallarda tətbiq edilir və ona görə də həmin xörəklərin çeşidi azdır. Nahardan sonra müxtəlif meyvə və giləmeyvələr, həmçinin limon, reyhan, zəfəran, nanə və başqa ədviyyəli-ətirli bitkilərdən hazırlanmış şərbətlər verilir.

Qida qəbulu, yəni səhər, nahar və şam yeməyi şirin təamla qurtarmalıdır. İ.P.Pavlov demişdir: «Qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyətlə başlanmış yemək, məmnuniyyətlə də qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq bu tələbin son obyekti özünə qətiyyən həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır». Azərbaycanda hələ qədimdən nahar və şam yeməyi şərbət, yaxud şirniyyatla başa çatdırılır. Bəzən nahardan sonra məxməri çay verilir, yanına müxtəlif mürəbbələr, qurudulmuş meyvə (kişmiş, tut qurusu, ərik qurusu) və s. şirin təamlar qoyulur.

Azərbaycan şərbətlərinin çeşidi müxtəlifdir və onların hazırlanması haqqında ayrıca bölmədə geniş məlumat verilir. Burada isə şirin xörəklərdən quymaq, firni, sucuq, palda, tərək, nişasta halvası, tərhalva, səməni halvası, xəmirə tökən, əncirfərəc və s. haqqında məlumat verilir.

Sucuq

Ev şəraitində hazırlanan buğda nişastası və ya qarğıdalı unu – 200 q, su – 450 q, ərinmiş yağ – 80 q, şəkər – 160 q, qoz ləpəsi – 160 q, zəfəran – 0,4 q, duz.

Soyuq suda açılmış buğda nişastası və ya qarğıdalı unu qaynayan suya tökülərək arasıkəsilmədən qarışdırılır, şəkər, yağ və zəfəran şirəsi əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Qoz ləpəsi xırda üyüdülür, yarısı sucuğa qatılır, qalan hissə isə xörək süfrəyə veriləndə onun üstünə səpilir.

Firni

Düyü – 160 q, süd – 800 q, şəkər – 40 q, kərə yağı – 40 q, darçın – 0,8 q, duz.

Düyü 2-3 saat suda isladılır, sudan çıxarılıb azacıq qurudulur, həvəngdə döyülür. Qaynayan südə qarışdırıla-qarışdırıla mannı yarmasına oxşar düyü unu əlavə edilir, şəkər və duz qatılıb bişirilir.

Süfrəyə verdikdə üstünə yağ tökülüb şəbəkə şəklində darçın səpilir.

Quymaq

Buğda unu – 160 q, ərinmiş yağ – 80 q, şəkər – 40 q, darçın – 0,8 q, duz.

Un yağda qızılı rəng alana qədər qovrulur. Sonra tavada arasıkəsilmədən qarışdırılmaqla qaynar su əlavə edilir, səthinə yağ çıxana qədər zəif od üzərində bişirilir. Tavanın dibində qazmaq əmələ gəlir.

Süfrəyə veriləndə boşqaba tökülüb üstünə qazmaq qoyulur, şəkər və darçın səpilir. Quymağa zövqə görə müxtəlif ədviyyələr (zəncəfil, keşniş toxumu, darçın, sarıkök) də qatıla bilər.

Səməni halvası

Buğda – 400 q, 1-ci sort buğda unu – 2000 q, ərinmiş yağ – 400 q, doşab – 800 q, qoz ləpəsi – 400 q, cirə – 8 q, istiot – 4 q, darçın – 8 q, razyana – 4 q.

Buğdadan adi qayda üzrə səməni cücərdilir. Cücərtilər sarımtıl rəngdə olduqda ətçəkən maşından buraxılır, şirəsi tənzifdən süzülür və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir yağlanmış mis tiyana qoyulur, zəif alov üzərində arabir çevrilmək şərtilə (yanmasın deyə) 4 saat ərzində bişirilir. Hər dəfə xəmiri çevirdikdə altına azacıq yağ tökülür. Axırda kütləyə xırdalanmış qoz ləpəsi, ədviyyat və doşab vurulub yaxşı qarışdırılır. Hazır halvadan yastı küftə formasında paylar düzəldilir.

Tərhalva

Əla sort buğda unu – 400 q, ərinmiş yağ – 200 q, doşab – 250 q və ya toz şəkər – 200 q, darçın – 2 q.

Tavada qızdırılmış yağa un əlavə edilib qızılı rəng alana qədər qovrulur. Sonra buna doşab və ya şəkər şərbəti qatılır və arasıkəsilmədən qarışdırılaraq qızardılır.

Süfrəyə veriləndə dayaz desert boşqaba qoyulur, üstünə darçın səpilir. Bəzən halvanı lavaşa bükürlər. Doşab əvəzinə baldan da istifadə etmək olar. Bu, halvanın dad keyfiyyətini yaxşılaşdırır.

Nişasta halvası

Ərinmiş yağ – 200 q, toz şəkər – 180 q, evdə hazırlanmış buğda nişastası – 120 q, zəfəran – 0,5 q.

Buğda nişastası 1 st su ilə qarışdırılır. Yağ tavada qızdırılır və üzərinə 100 q şəkərdən 1:1 nisbətində hazırlanmış şərbət əlavə edilir. Zəfəran şərbətə qatılmalıdır. Yağ-şərbət qatışığına, ardıcıl və ciddi qarışdırılmaq şərtilə nişasta məhlulu tökülür. Zəif alov üzərində 8-10 dəq qarışdırılaraq hazır vəziyyətə gətirilir. Halva soyuduqdan sonra üstünə toz şəkər səpilir.

Tərək

Qarğıdalı unu – 100 q, ərinmiş yağ – 60 q, şəkər – 80 q, darçın – 0,4 q, dada görə duz.

Qazana hər pay üçün 150 ml su tökülür, buna qarğıdalı unu, yağ, şəkər və duz qatılıb arasıkəsilmədən qarışdırılaraq bişirilir. Bişirilmə qaynağa düşdükdən sonra da 3-5 dəq davam etdirilir. Qatı kütlə boşqaba tökülür, soyudulur və süfrəyə verildikdə üstünə darçın səpilir.

Əncirfərəc (Zincirfərəc)

Əncir – 1 kq, üzüm doşabı – 159 q, un – 100 q, ədviyyə (mixək, razyana, darçın, ətirli istiot) dada görə.

Təzə ənciri ət maşınından keçirib qazanda bişirir, üzərinə üzüm doşabı əlavə edib bişirmə davam etdirilir. Kütlənin rəngi tündləşdikdə ona un əlavə edilib, yenidən qarışdıra-

qarışdıra 5-10 dəq bişirilir. Axırda döyülmüş ədviyyə qatılır. Onun içərisinə iri doğranmış (xırdalanmış) qoz və ya fındıq ləpəsi də qarışdırıla bilər. Hazır kütlə səthinə yağ çəkilmiş tavaya tökülüb yayılır və qurudulur, sonra romb şəklində doğranır. Quru və sərin yerdə saxlanılır.

Qaysava

Təzə ərik – 800 q, şəkər – 120 q, yağ – 100 q.

Ərik tumu ilə birlikdə bişirilir, üzərinə şəkər və yağ əlavə edilir. Ərik qurusu (qaysı) ilə bişirdikdə onu saman formasında doğrayıb yağ-su qarışığında öz buğunda bişirirlər. Hazır olana yaxın üstünə toz şəkər səpilir.

Qaysavanı meşə armudundan da bişirirlər.

Palda

Evdə hazırlanmış buğda nişastası – 200 q, süd – 400 q, şəkər – 80 q.

Süd 1:1 nisbətində su ilə qarışdırılır, qaynayana qədər qızdırılır. Soyuq suda açılmış buğda nişastası qaynayan südə tökülərək arasıkəsilmədən qarışdırılır, şəkər əlavə edilib hazır vəziyyətə gətirilir. Süfrəyə isti-isti verilir. Xalq təbabətində öskürəyə qarşı və bəlğəmgətirici kimi profilaktik əhəmiyyət kəsb edir.

Xəmirətökən

Ağ tut – 2 kq, un – 200 q, dada görə duz.

Ağ tutun üstünə 2 st su tökülüb 20-30 dəq bişirilir, əzişdirilib şirəsi tənzifdən süzülür. Süzülmüş şirə qaynadılır və kəfi yığılır. Şirənin rəngi açıq qəhvəyiyə keçdikdə, ondan bir qədər götürülüb soyudulur, duz və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir yayılır, müxtəlif formada doğranıb tut şirəsinə tökülüb bişirilir. Xəmir bişdikdən sonra xörək dərin boşqaba və ya piyaləyə (maskuraya) tökülüb soyudulur.

Rəxtərbeyş

Düyü xırdası – 1 st, su – 4-5 st, toz şəkər – 3-4 x.q., zəfəran – 0,1 q, gülab – 0,5 st., badam və ya fındıq ləpəsi – 0,5 st.

Bir qədər iri çəkilmiş düyü xırdasından bişirilmiş şirin xörək-çərəzdir.

Düyünü təmizləyib yuduqdan sonra sərirlər ki, bir qədər qurusun. Natamam qurumuş düyünü taxtanın üzərinə sərib, butulka ilə əzirlər. Bu xörəyin unu firni unundan bir qədər iri olmalıdır. Alınmış düyü unu qaynayan suya çalınıb tez-tez qarışdırılır, 15-20 dəq vam istilikdə bişirilir. Üzərinə zəfəran şirəsi və şəkər əlavə edilir. Hazır olana yaxın üzərinə bir qədər gülab tökürlər. Bu xörəyə yarım stəkan sürtgəcli maşında üyüdülmüş (ət maşınının iri gözündən də keçirmək olar) badam və ya fındıq ləpəsi əlavə edib bir qədər qaynadırlar. Hazır xörəyi dayaz boşqablara çəkib soyudurlar. Desert xörək kimi süfrəyə verilir.

Yerkökü ilə qara gavalı

Yerkökü – 600 q. qara gavalı qurusu – 200 q, şəkər – 4 x.q., zeytun yağı – 100 q.

Yerkökü təmizlənir, xırda kub şəklində doğranır, tavada ağzı örtülmək şərtilə yağ əlavə edilib pörtülür. Yarımhazır vəziyyətə gəldikdə isladılmış qara gavalı qurusu qatılıb öz buğunda bişirilir. Hazır xörəyin üstünə toz şəkər səpilir.

Ballı balqabaq.

Balqabaq – 1000 q, quru qaysı – 100 q, kişmiş – 100 q, bal – 200 q, zeytun yağı – 80 q.

Təmizlənmiş balqabağı dilim-dilim doğrayır, qazana yığarkən arasına qaysı və kişmiş tökürlər. Azacıq su əlavə edib, ağzını örtərək zəif odda suyu çəkilənə qədər pörtürlər. Bişənə yaxın üzərinə bal və zeytun yağı əlavə edirlər. Bu xörək süfrəyə həm isti, həm də soyuq halda verilir.

Üzümdən alınan şirin məhsullar

Bəkməz, ***doşab*** – üzüm şirəsinin qatılaşdırılmasından alınan məhsul. Bəkməz hazırlamaq üçün tam yetişmiş və nisbətən şirin üzüm sortlarından istifadə edilir. Bunun üçün üzüm şirəsi hazırlanan üsulla alınmış şirəyə bir qədər doşab torpağı (şirəxək) qarışdırıb (şirədə olan üzvi turşuları neytrallaşdırmaq üçün) çökmək məqsədilə 2-3 saat saxlayırlar. Alınmış şirəni çökdürüb filtrdən süzür və qaynadıb qatılaşdırırlar. Bu zaman üzərində əmələ gələn kif yığılmalıdır. Şirəni qatılaşdırarkən arabir qarışdırmaq və həcmi 5-6 dəfə azaldıqda hazır olub-olmamasını yoxlamaq lazımdır. Bəkməz hazır olduqda nəlbəkiyə tökülmüş soyuq damcılar yayılmır, yaxud çox gec yayılır. Hazır bəkməzi şüşə bankalara töküb ağzını germetik bağlamaq lazımdır.

Bəkməz yüksək kaloriliyə malik qida məhsuludur. Qənnadı məhsulları istehsalında, desert şərabların şəkərliliyini artırmaq üçün istifadə edilir. Bəkməz bir sıra xəmir xörəklərinin (xəşil, quymaq və s.), həmçinin şərbət, halva hazırlanmasında işlədilir. Bəkməzdən xalq təbabətində qanazlığının, başgicəllənməsinin, ümumi zəifliyin qarşısını almaq üçün müalicə vasitəsi kimi istifadə edilir.

Bəkməz xəşili – undan hazırlanan milli Azərbaycan xörəyi. Xəşil hazırlamaq üçün qazana hər pay üçün 250 ml su tökülür. Su qaynadıqdan sonra duz qatılır və sonra tədricən içinə səpələməklə un əlavə edilir. Alınmış qatı kütlə topaclanmasın deyə ciddi qarışdırılır. Qazanın qapağı örtülərək 15-20 dəqiqə ərzində bişirilir. Yağı tavada əridib içinə doşab tökülür və qaynadılır. Süfrəyə verilən zaman xəşil boşqaba çəkilir, üstünə kiçik gölməçələr şəklində yağ-doşab qarışığı tökülür. Xəşilin hər payına 100 qr buğda unu, 25 qr ərinmiş yağ, 40 qr bəkməz və tam üçün duz götürülür. Pəhrizi xörək kimi də istifadə edilir.

Cem, üzüm cemi – üzüm gilələrinin şəkərlə palda əmələ gələnə qədər bişirilməsindən alınan yeyinti məhsuludur. Yuyulmuş üzüm gilələrini qabığı partlayıb şirəsi tam çıxana qədər zəif alov üzərində bişirirlər. Sonra üzərinə şəkər və limon dilimləri əlavə edirlər. (5 kq üzümə 1 kq şəkər və 3 ədəd orta irilikdə limon). Kütləni daha çox qızdırıb arabir üzə çıxan toxumlarla birlikdə kəfi yığılır. Cemin hazır olmasını onun bişirildiyi tavanın ortasından kəfkiri çəkməklə əmələ gələn boşluğun çox gec dolması ilə müəyyən edirlər. Üzüm cemi tort, piroq və başqa şirniyyatların hazırlanmasında istifadə olunur.

Çurçxela, ***sucuq, basdıq*** – qatılaşdırılmış üzüm şirəsinə un, qoz, fındıq, badam və kişmiş əlavə etməklə hazırlanan şərq şirniyyatıdır. Çurçxela xarakterik turşa-şirin, xoşagələn dada və zərif ətrə malikdir. Tərkibində çoxlu miqdarda fruktoza və qlükozanın (30-dan 52%-ə qədər), üzvi turşuların (1,1 - 2,8%), azotlu və fenol birləşmələrinin və eləcə də vitaminlərin olması nəticəsində yüksək qidalılıq dəyəri ilə fərqlənir. MDB-də çurçxela əsasən Zaqafqaziya respublikalarında hazırlanır. Kaxetin, imertin və başqa sortları daha çox yayılmışdır.

Çurçxela hazırlamaq üçün təzə ağ üzüm sortlarından süzülmüş üzüm şirəsi turşuluğunu azaltmaq və şəffaflaşdırmaq məqsədilə xüsusi torpaqla (şirəxək) emal edilir (250-300 qr/dm^3), 15 saat saxlanılıb çöküntüdən azad edilmiş şirə mis və ya emallı qazanlarda şəkərliliyi 50%-ə çatana qədər bişirilir, soyudulur. Soyumuş doşaba oxşar kütləyə kəpəkli un qatılıb yenidən qatılaşana kimi bişirilir. Qaynar kütləyə sapa düzülmüş içlik batırılıb qurutmaq şərtilə bir neçə dəfə əməliyyatı təkrar edirlər ki, içliyin səthində qalın təbəqə əmələ gəlsin. İçlik üçün qoz ləpəsi, meşə fındığı ləpəsi, badam ləpəsi, kişmiş, qurudulmuş meyvə və s. istifadə olunur. Quru qoz və ya badam ləpələrini qaynayan suda pörtüb qabığını təmizləyirlər. Qoz ləpəsini 4 yerə bölüb (xırda ləpələri və kişmişi bütöv

götürürlər) uzunluğu 45-55 sm olan sapa düzürlər. Orta hissədə 4-6 sm boş yer qoyurlar ki, asıb qurutmaq mümkün olsun. Çurçxelanı 5-6 gün günəş şüası altında qurudurlar.

Kaxetin çurçxelası hazırlamaq üçün də ağ üzümdən alınan şirə istifadə olunur. Lakin burada ekstraktlı maddələrlə zəngin olan preslənib sıxılmış şirə götürülür. Üzüm şirəsi 30 dəq. qaynadılır, 10-12 saat saxlanılıb çökdürülür. Lazım gələrsə 5 qr/dm^3 hesabı ilə təbaşir və ya mərmər unu əlavə edilib turşuluğu azaldılır. Şəffaflaşdırılmış şirə filtrdən süzülür və qazanlarda 30-40% şəkərliliyi olana qədər qatılaşdırılır. Qatılaşdırılmış şirə 5-6 saat sakit saxlanılır və çöküntüdən azad edilir. Qatı şirə 30^{0}C-yə qədər qızdırılır, buğda unu əlavə edilir, daima qarışdırmaq şərtilə qatı kütlə alınana qədər bişirilir. Qatı kütləyə sapa düzülmüş içlik salınıb çıxarılır. Arada 2-3 saat saxlayıb qurutmaq şərtilə bu əməliyyat bir neçə dəfə təkrar edilir ki, içliyin səthinə yapışmış kütlənin qalınlığı 1,5 - 2,0 sm olsun. Çurçxela 15-17 saat günəş altında qurudulur. Sonra çurçxelanı sıra ilə yeşiklərə yığır, layların arasına perqament kağızı və ya təmiz ağ parça sərilib sərin otaqlarda 2-3 ay saxlanıb yetişdirilir. Saxlanılma zamanı çurçxela şokolada oxşar dad kəsb edir. İçlik üçün qoz, fındıq, badam ləpəsi, kişmiş, ərik və şaftalının tum ləpəsi istifadə olunur. Ərik və şaftalı ləpəsini suda isladıb təmizləyir və zəif şəkər məhlulunda bişirirlər.

Gürcüstanda başqa çeşiddə çurçxelalar da hazırlanır. Onlar biri digərindən hazırlanması texnologiyası, içliyin tərkibi, istifadə olunan unun keyfiyyəti və şirənin hazırlanması rejimi ilə fərqlənirlər.

Halva – undan hazırlanan milli şirniyyat məhsulu. Halva hazırlamaq üçün un ələnir, üstünə gülab çilənib ovuşdurulur. Tavanın içinə yağ salınıb qızdırılır, üzərinə əvvəlcədən gülab ilə ovulub hazırlanmış un əlavə edilir, qızılı rəngə çatınca qovrulur. Tavanı plitənin kənarında saxlayıb buna narın üyüdülmüş ədviyyə və qaynar doşab qatılır. Halva arası kəsilmədən qarışdırılaraq təkrar azacıq qızdırılır, halva həm laylı və həm də hamar konsistensiyalı ola bilər. Hazır halva dayaz desert boşqaba qoyulub yastılanır və üstünə darçın səpilir.

1 kq halva hazırlamaq üçün 450 qr 1-ci sort buğda unu, 250 qr ərinmiş yağ, 250 qr doşab və ya 220 qr şəkərdən 1:1 nisbətində bişirilmiş şərbət, 0,5 qr zəfəran, 2 qr keşniş toxumu və 2 qr darçın götürülür.

Halvanı bəzən lavaşa da bükürlər. 1 kq halva üçün lavaş hazırladıqda 500 qr əla sort undan bərk xəmir yoğrulur. Xəmirə 20 dəqiqə istirahət verdikdən sonra ondan 50-60 qramlıq kündələr hazırlanır, 0,1- 0,15 sm qalınlıqda yayılır. Tunc saclarda bişirilmiş lavaşları üst-üstə yığırlar ki, yumşaq qalsın. Hazır halva 100 qramlıq hissələrə bölünüb lavaşın arasına bükülür.

Halva hazırlamaq üçün yalnız ərinmiş yağ götürülür. Çünki başqa yağlar halvanın tamını və elastikliyini pozur. Halva üçün mütləq buğda unu sərf edilməlidir. Bəkməz əvəzinə baldan da istifadə etmək olar. Ballı halvanın keyfiyyəti daha da yaxşı olur.

İsfahan halvası, səməni halvası – bəkməz və qoz qatılmaqla hazırlanan halva növü. İsfahan halvasını hazırlamaq üçün buğdadan adi qayda üzrə səməni cücərdilir. Səməni cücərtiləri sarımtıl rəngdə olduqda ət çəkən maşından buraxılır, şirəsi tənzifdən süzülür və həmin şirəyə un qatılıb nisbətən yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir yağlanmış mis tiyana yerləşdirilir. Zəif alov üzərində arabir altını üstünə çevirmək şərtilə (yanmasın deyə) 4 saat ərzində bişirilir (qovrulur). Hər dəfə xəmiri çevirdikdə altına azacıq yağ tökülür. Axırda kütləyə xırda doğranmış qoz ləpəsi, ədviyyat və doşab vurulub ciddi qarışdırılır. Hazır halvadan iri bitoçki formasında dairəvi paylar düzəldilir. Səthinə qoz ləpəsi yapışdırmaqla bəzədilir. 500 qr buğda unu üçün 100 qr buğdadan cücərdilmiş səməni, 100 qr ərinmiş yağ, 200 qr bəkməz, 100 qr qoz ləpəsi, 2 qr cirə, 1 qr istiot, 2 qr darçın, 1 qr razyana və dad üçün duz götürülür.

İskəncəbi – üzüm sirkəsi ilə nanədən şəkər əlavə etməklə hazırlanan sərinləşdirici spirtsiz içki. İskəncəbi hazırlamaq üçün üzüm sirkəsinə 1:1 nisbətində şəkər və ya bal qatılır, ətirli olmaq üçün doğranmış təzə nanə yarpağı əlavə edilib şərbət bişirilir. İçərkən su ilə durulaşdırılıb süzülür. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz tikələri salınır. Bəzən iskəncəbiyə gülab da qatılır. İştaha açan, turşməzə içki olan iskəncəbi əsasən plov yanında şərbət

əvəzinə verilir. İskəncəbi şərbəti ilə kahı da yeyilir. Azərbaycan xalq təbabətində titrətmə, qızdırma, qan təzyiqi və s. xəstəliklərə qarşı istifadə edilir.

Jele (fransızca – *gelee*) -üzümdən və digər meyvə-giləmeyvədən hazırlanan şirniyyatdır, şirin xörəkdir. Jele hazırlamaq üçün giləli üzüm sortları daha yaxşıdır. Üzümü gilələyib, yuyub, dərin qabda qaynar su içərisinə tökürlər. Üzümü o vaxta qədər qızdırırlar ki, qabığı partlayıb şirəsi tam ayrılsın. Sonra gilələri əzmədən şirəni süzüb ayırırlar.

2 litr üzüm şirəsinə 1 kq şəkər, 0,5 litr su götürülüb zəif alov üzərində bişirilir. Bəzən jele əmələgətirməni sürətləndirmək üçün jelatindən də istifadə etmək olar. Jelenin hazır olmasını yoxlamaq üçün ondan bir damla soyuq suyun içərisinə töküb həll olmasına baxırlar. Əgər suyun içərisində jele damcısı azacıq bərkiyib əriməzsə jele hazırdır.

Kişmiş.–tumsuz üzüm sortlarından alınmış qurudulmuş üzüm məhsuludur. Tumsuz üzümün 50-ə qədər ampeloqrafik sortu məlumdur. Bunlardan kişmiş şərq ekoloji-coğrafi rayonuna, Korinka isə Qara dəniz hövzəsi ekoloji-coğrafi qrupuna aid edilir. Tumsuz üzümün 10 sortu (Ağ oval kişmiş, Qara kişmiş, Çəhrayı kişmiş, Türkmən qırmızı kişmişi, Xişrau kişmişi, VİR kişmişi, Əskəri, Arzu, Perlet və s.) rayonlaşdırılmışdır. Kişmiş üzüm sortları əsasən Orta Asiya respublikalarında və Azərbaycanda becərilir. Üzümün tumsuz ağ sortlarından Səbzə, Soyaqi və Bidanə adlı qurudulmuş üzüm, tumsuz qara sortlardan Şəhani qurudulmuş üzüm istehsal edilir. Soyaqi üzüm qurusunu əldə etmək üçün ağ kişmiş sulfit anhidridi tüstüsünə verilir və kölgədə qurudulur. Rəngi açıq yaşılımtıl olub sarımtıl kölgəlidir. Bidanə üzüm qurusunu hazırladıqda ağ kişmiş üzüm günəş altında qurudulur. Rəngi qəhvəyidən qonura qədər ola bilər. Şəhani üzüm qurusu qara tumsuz kişmiş üzümündən heç bir əlavə emalsız günəş altında qurudulmaqla əldə edilir. Rəngi qırmızımtıl kölgəli qonurdan göyümtül qaraya qədər ola bilər. Soyaqi və Bidanə üzüm qurusu əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna, Şəhani isə 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Zavod emalından keçirilməmiş üzüm qurusunda nəmlik 13%-dən artıq olmamalıdır, Şəhani sortunda 19%, zavod emalından keçirilmiş üzüm sortunda növlərindən asılı olaraq 17-24% nəmlik ola bilər.

Qurudulmuş üzüm keyfiyyətindən asılı olaraq əmtəə sortlarına bölünür.

Üzüm quruları zavod emalından keçirilmiş və keçirilməmiş olur.

Soyaqi, Səbzə, Bidanə və açıq rəngli Qermian üzüm sortları əla, 1-ci və 2-ci sorta, Çilyaqi və tünd Qermian 1-ci və 2-ci sorta bölünür, Avlon isə sorta ayrılmır.

Koler – (latınca *Color* - rəng) 1. Arropa məhlulunun (qatılaşdırılmış üzüm şirəsi) əvvəlki həcminin 2 hissəsi qalana qədər buxarlaşdırılması ilə alınan qatılaşdırılmış üzüm şirəsidir. Qatı, şərbətəbənzər, tünd albalı və ya tam qara rəngdə acı dadlı kəskin karamelləşmiş məhsuldur. Şəkərin miqdarı 60-70 qr/100 sm^3. Qatılaşdırılma açıq qazanlarda alov üzərində və ya buxar köynəyi olan emallı qablarda aparılır. Koler lazımi rəngə çatdıqdan sonra onu su və ya üzüm şirəsi ilə götürülmüş arropa həcminə qədər durulaşdırırlar. Koleri texniki yetişkənlik dövründə az dəyərli üzüm sortlarının (Aşqabad qara üzümü, Terbaş, Rkasiteli, İzabella, Qarandman və s.) şirəsindən də almaq olar. Kolerdən malaqa tipli şərabların istehsalında istifadə edilir. O şəraba intensiv qəhvəyi rəng və spesifik qətranlı – yanıq qaragavalı dadı verir ki, bununla da malaqa şərabı başqa tip desert və likör şərablardan fərqlənir. Elmi-tədqiqat şərabçılıq və üzümçülük institutunda – «Maqaraç» da konyak bardasından koler hazırlanması üsulu işlənib hazırlanmışdır. Bunun üçün rəngsizləşdirilmiş konyak bardasına şəkərin qatılığı 15-16 qr/100 sm^3 olana qədər saxaroza əlavə edilir və sonra adi təbii şirə kimi bişirilib qatılaşdırılır.

2. Şəkər koleri – şəkərin susuz qızdırılması əsasında əldə edilən boya maddəsi – karamelen.

$$3C_{12}H_{22}O_{11} \rightarrow C_{36}H_{50}O_{25} + 8H_2O$$

Adi temperaturda xüsusi sıxlığı 1,3-1,4 olan özlü mayedir. Su ilə 100 dəfə durulaşdırdıqda kəhrabadan tünd qəhvəyi rəngə qədər olur. Karamelləşmiş şəkərə xas olan ətrə malikdir. Suda yaxşı, üzvi həlledicilərdə pis həll olur. Koler şəkərin qələvili

parçalanması və karamelləşməsi məhsulu olub tərkibcə melanoidinlər, qumin maddələri, üzvi turşular, karbonil birləşmələri, pirazinlər, fenollar və b. ibarətdir. Tərkibində 35-60% şəkər olur. Koleri saxarozanı azacıq su ilə mis və ya qalaylı qazanlarda 160-180°C-yə qədər qızdırmaqla hazırlayırlar. Koler (karamelen) konyaka, şəraba, likör-araq və qənnadı məmulatına xoş qızılı qəhvəyi rəng vermək məqsədilə işlədilir.

Koler məhsulun dadına, ətrinə və rənginin stabilliyinə təsir edir.

Kokteyl – (ing. – *coctail*, «xoruz quyruğu») qidalı və sərinləşdirici içki. Kokteyl spirtli və spirtsiz olmaqla iki qrupa bölünür. Spirtli kokteyl müxtəlif likör-araq və şərab məmulatına (spirt, araq, likör, nalivka, nastoyka, konyak, portveyn və turş şərablar) ədviyyə ekstraktı, meyvə-giləmeyvə şirələri, buz və s. tamlı məhsullar qatılmaqla fərdi resept üzrə hazırlanır. Spirtsiz kokteyl meyvə-giləmeyvə şirələrinin və ya südün qaymaq, şəkər, yumurta sarısı, kakao, bal, ədviyyə ekstraktı, dondurma, buz və s. ilə qarışığından alınır. Ən geniş yayılmışı südlü kokteyldir. Spirtsiz kokteyl çalınma zamanı öz həcmini 2-3 dəfə artırır, porlu məsamələr oksigenlə zəngin olduğundan orqanizmdə mənimsənilməsi asanlaşır.

Kokteyl içkisi 200 il bundan əvvəl xoruz döyüşdürmələri zamanı qalibin şərəfinə içilən içki kimi meydana gəlmişdir. O dövrdə kokteylin rəngi xoruz quyruğunu xatırladırdı. Hazırda kokteylin 30-dan çox növü var.

Üzüm şirəsi əsasında hazırlanan şirə yarımfabrikatlarından da öz növbəsində müxtəlif növ məhsullar – şirələr, içkilər, qatılaşdırılmış şirələr, ekstraktlar, jele, şərbətlər və s. istehsal etmək üçün tətbiq olunur. Bundan əlavə üzüm şirəsindən hazırlanan meyvə kokteyllərinin istehsalında qatılaşdırılmış üzüm şirəsi, şəffaflaşdırılmış üzüm şirəsi, müxtəlif meyvə-giləmeyvə püreləri yarımfabrikatlarından, limon turşusundan və içməli sudan istifadə edilir. Üzüm şirəsi əsasında hazırlanmış kokteyllərin çeşidi rəngarəngdir.

«Dadlı» kokteylinin tərkibində 85% üzüm, 15% zoğal şirəsi; «Bulaq» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 35% alma və 15% zoğal şirəsi; «Şirin» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 50% gavalı şirəsi; «Tamlı» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 35% gavalı və 15% ərik şirəsi; «Arzu» kokteylinin tərkibində 50% üzüm, 35% gavalı və 15% şaftalı şirəsi; «Şabran» kokteylinin tərkibində 60% üzüm və 40% böyürtkən şirəsi vardır.

Kokteyllərin tərkibində quru maddənin miqdarı refraktometrə görə 12,0%-dən az, titrlənən turşuluğu alma turşusuna görə 0,3-0,8%-dən çox olmamalıdır. Spirtin miqdarı kütləyə görə 0,4%-dən çox olmamalıdır.

Üzüm şirəsindən hazırlanan içkilərin çeşidi gələcəkdə daha da artırılacaqdır. Üzümdən quru içki, yəni tozvari içki istehsalına başlamaq da nəzərdə tutulur. Bu məhsul artıq Krımda «Maqaraç» Elmi-Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutu əməkdaşları tərəfindən hazırlanmışdır. Üzümün ətliyi ilə hazırlanmış şirəni tozlandırma üsulu ilə qurudulmasından alınan tozvari quru məhsulun 2 çay qaşığını 1 stəkan suda həll etməklə üzüm şirəsinə oxşar spirtsiz içki əldə etmək mümkündür. Belə içkinin tərkibində üzümdə olan bütün minerallı və başqa bioloji fəal maddələr tamamilə saxlanmış olur.

Bundan əlavə üzüm şirəsini qatılaşdırmaqla ondan üzüm balı, üzüm nektarı, bəkməz və vakuum şirəsi də almaq mümkündür.

Korinka – Korinka üzüm sortlarından alınan qurudulmuş üzüm məhsuludur. Korinka üzüm sortları əsasən tumsuz olub Yunanıstanda becərilir. Korinka üzümü ağ, çəhrayı və qara rəngdə olur. Aftobi üsulu ilə üstü örtülməklə qurudulur. Yunanıstanda istehsal edilir. Korinka əsasən qənnadı sənayesində istifadə edilir.

Marmelad – üzümdən hazırlanan qənnadı məmulatıdır. Yuyulmuş üzüm gilələri sodalı məhlulda (10 kq üzüm üçün 1 xörək qaşığı çay sodası götürülür) qabığı partlayana qədər qızdırılır. Soyumuş gilələri aşsüzənə yığıb toxumdan və qabıqdan ayırmaq məqsədilə əzirlər. Alınmış kütləni zəif alov üzərində daima qarışdırmaq şərtilə, soyuduqda qatılaşana qədər qızdırırıq. Yaxşı jele əmələ gəlsin deyə, bir qayda olaraq üzüm kütləsinə qabığı ilə xırda yonqar şəklində doğranmış (sürtgəcdən də keçirmək olar) heyva və şəkər qatılır (10 kq üzümə 2 kq heyva, 1 kq şəkər). Kütlə qatılaşdıqda bişirməni saxlayır və marmeladı nazik təbəqə şəklində qablara tökürlər. Qabın ağzını kağızla örtüb soyudur və sonra müxtəlif

formalarda doğrayıb qurudurlar. Üzüm marmeladı zərif, xoşagələn dada malikdir. Uşaqların qida ratsionuna əlavə etmək məsləhət görülür.

Mövüc – tumlu üzüm sortlarından alınan qurudulmuş üzümdür. Üzümün əsas mövüc sortlarına Sultani, Katta-Kurqan, Nimrəng, Qara cəncəl, Qara kaltak, Aleksandriya muskatı, Rizamat, Ştur anqur, Ağ kaltak, Çəhrayı tayfi və s. aiddir. Abşeronda becərilən ağ və qara şanı üzümlərindən də yüksək keyfiyyətli mövüc istehsal etmək mümkündür. Üzümün sortundan və qurudulma üsulundan asılı olaraq hazır məhsula müəyyən əmtəə adı verilir. Çilyaqi tumlu ağ üzüm sortlarından heç bir emalsız günəş altında qurudulmaqla əldə edilir. Rəngi çəhrayı çalarlı bozumtuldur. Açıq rəngli Qermian üzüm qurusunu tumlu ağ üzüm sortlarından qələvidə emal edib günəş altında qurutmaqla əldə edirlər. Rəngi açıq qəhvəyidən qəhvəyiyə qədərdir. Ştabel qermian üzüm qurusunu almaq üçün üzümü qələvidə emal edib kükürd anhidridi tüstüsünə verirlər. Rəngi açıq yaşıldan sarımtıl və açıq qəhvəyiyə qədərdir. Avlon üzüm qurusunun hazırlanmasında müxtəlif növ tumlu üzüm sortlarından istifadə edilir. Qələvidə emal edilib günəş altında qurudulur. Qermian və Çilyaqi üzüm qurusu keyfiyyətindən asılı olaraq 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Avlon sortlara bölünmür. Nəmliyi Çilyaqidə 18%, qalanlarda isə 19%-dən çox olmamalıdır.

Must – (latınca *mustum* – üzüm şirəsi) tam yetişmiş üzümdən alınan təzə sıxılmış üzüm şirəsi. Üzümün avropa və ya hibrit sortlarından istehsal edilir. Must keyfiyyətcə aşağıdakı tələblərə cavab verməlidir: rəngi, ətri və dadı yaxşı hiss olunmalı və hazırlandığı üzüm sortuna uyğun gəlməlidir. Kütləyə görə quru maddələrin ümumi miqdarı 14%-dən az, ümumi turşuluğu (şərab turşusuna görə hesablanmış) 1,0%-dən çox olmamalıdır. Must üzüm şirəsi istehsalının texnoloji sxemi üzrə hazırlanır, şəffaflandırılmır, pasterizə edilir və izotermiki sisternlərə tökülür. Must desert içki kimi istehlak edilir, əlavə olaraq şəkər qatmaq və ya durulaşdırmaq tələb olunmur. Müalicəvi qidalanmada geniş istifadə edilir.

Pasta – üzüm pastası - əzişdirilmiş üzüm gilələrinin şəkərsiz bişirilməsindən alınan yeyinti məhsuludur. Sürtgəcdən keçirilmiş, toxumsuz eynicinsli kütlədən ibarətdir. Tərkibində şərab daşının xırda kristallarının olmasına yol verilir. Sənayedə üzüm pastası təbii və kupaj edilmiş (üzüm-gavalı, üzüm-alma və s.) istehsal edilir. Təbii üzüm pastası açıq və tünd rəngli üzüm sortlarından (Saperavi, Rkasiteli, Çəhrayı Muskat, Tavkveri, Terbaş və s.) hazırlanır. Üzüm yuyulur, hava cərəyanı ilə qurudulur, gilələnir və əzişdirilir. Əzişdirilmiş kütlə 100°C-də pörtülür və sürtgəcdən keçirilib qabıqdan və toxumdan ayrılır. Üzüm-alma pastası üçün açıq rəngli üzüm sortlarından, üzüm-gavalı pastası üçün isə tünd rəngli üzüm sortlarından istifadə edilir. Meyvə və üzüm şirələri aşağıdakı nisbətdə qarışdırılır: Üzüm püresi 20%, gavalı və ya alma püresi 80%. Alınmış kütləni 100°C-də 2 dəq. müddətinə sterilizə edib 75-80°C-yə qədər soyudur və vakuum aparatlarda qatılaşdırırlar. Quru maddələrin refraktometrə görə miqdarı təbii üzüm pastasında 60±3%, üzüm-gavalı pastasında 40±2%, üzüm-alma pastasında 37±2%-dir. Pastanı şüşə və ya tənəkə bankalara töküb sterilizə edir və soyudurlar. Üzüm pastası bilavasitə istehlak edilir, həmçinin qənnadı, çörək-kökə və süd sənayesində, konfet, pirojna, piroq, tort, dondurma və s. məhsulların istehsalında yarımfabrikat kimi istifadə olunur.

Povidlo, üzüm povidlosu – sürtgəcdən keçirilmiş üzüm gilələrinin qatı şirin kütlə alınana qədər bişirilməsindən alınan yeyinti məhsuludur. Üzüm povidlosu hazırlamaq üçün üzüm salxımları yuyulur, hava axını ilə qurudulur, gilələnir və qaynar suda pörtülür. Üzümün şirəsi sıxılır. Yerdə qalmış hissə sürtgəcdən keçirilir, süzülmüş şirəni üzərinə əlavə edib daima qarışdırmaq şərtilə qatı konsistensiyaya çatınca bişirilir. Soyuduqdan sonra povidlonu şüşə və ya emallı qaba qablaşdırırlar. Üzüm povidlosunu bir qayda olaraq yalnız ev şəraitində hazırlayırlar. Hələlik sənaye miqyasında istehsal edilmir.

Riçal, - öz şirəsində bişirilmiş meyvə-giləmeyvə məhsuludur. Mürəbbədən fərqli olaraq burada meyvə-giləmeyvə şəkər şərbətində deyil, həmin meyvə-giləmeyvənin qatılaşdırılmış şərbətində bişirilir. Ən çox üzüm və tutdan hazırlanır. Ağ üzüm sortlarından alınmış şirə bəkməz istehsalında olduğu kimi neytrallaşdırılıb süzülür və həcmi 3 dəfə azalanadək qatılaşdırılır. Qatı şirəyə iri və orta ölçülü, bərk ətlikli ağ üzüm sortlarının gilələri əlavə edilib üzüm mürəbbəsində olduğu kimi 2-3 dəfəyə bişirilir. 1 kq üzüm giləsi üçün 4 kq

üzümdən sıxılmış şirə götürülməlidir. Hazır riçalın tərkibində üzüm şəkərinin miqdarı 65%-dən az olmamalıdır.

Səbzə – ağ kişmiş üzümü sortunun qurudulmasından alınan qurudulmuş üzümdür. 0,3-0,4%-li qaynar kaustik soda məhlulunda pörtlədilib günəş altında 6-12 gün müddətinə qurudulmuş ağ kişmiş üzümü sortunun məhsuluna gün səbzəsi, qələvi məhlulunda pörtlədilib sulfit anhidridi tüstüsünə verilən və ya sulfit məhluluna salınıb kölgədə 14-24 gün qurudulmuş məhsula isə ştabel və ya qızılı səbzə deyilir. Sulfit anhidridi xoş görünüşlü açıq rəngli məhsul alınmasına imkan verir. Bundan əlavə, sulfit anhidridi öz bakterisid xassələri sayəsində mikrobioloji proseslərə mane olur ki, bunun da açıq havada uzun müddət ərzində qurudulma şəraitində xüsusilə böyük əhəmiyyəti vardır. Səbzə keyfiyyətindən asılı olaraq əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna ayrılır. Nəmliyi zavod emalından keçirilmişdə 17%-dən, zavod emalından keçirilməmişdə isə 19%-dən çox olmamalıdır. Günəş altında qurudulmuş səbzənin diametri sortundan asılı olaraq 6-10 mm, bundan az ölçülü olanların miqdarı 4-10%-dən, başqa növ üzüm qurusunun miqdarı 0,3-0,5%-dən çox olmamalıdır. Rəngi günəş altında qurutduqda açıq qəhvəyidən qəhvəyi rəngə qədər, kölgədə (ştabeldə) qurutduqda isə açıq- yaşıldan qızılı və açıq qəhvəyi rəngə qədər ola bilər.

Şərbət – üzüm şərbəti- təbii üzüm şirəsinə şəkər əlavə etməklə alınan spirtsiz yeyinti məhsuludur. Üzüm şərbəti hazırlamaq üçün təzə süzülmüş, dondurulmuş və ya sterilizə olunmuş üzüm şirəsindən istifadə olunur. Üzüm şərbətinin dadı şirin və ya turşaşirin olub, çöküntüsüz şəffaf mayedir. Rəngi və ətri hazırlandığı şirəyə uyğundur. Üzüm şərbətinin qidalılıq dəyəri tərkibində şəkərin çox, eləcə də ətri və boya maddələrinin olması ilə izah edilir. 100 qr üzüm şərbəti 1026-1030 kCoul enerji verir. İnvertli şəkərə görə hesablanmış ümumi şəkərin miqdarı 62 qr/100 sm³-dir. Təbii üzüm şərbəti spirtsiz və qazlaşdırılmış içkilərin istehsalında, bilavasitə yemək üçün və həmçinin turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında istifadə olunur.

Üzüm kompotu – üzümün şəkərlə konservləşdirilməsindən alınan yeyinti məhsuludur. Kompot hazırlamaq üçün üzümün iri giləli, turşaşirin, qalın qabıqlı, bərk ətliyi olan ağ süfrə sortlarından istifadə edilir. Üzüm gilələrini zədələmədən və əzmədən səliqə ilə qıçadan qoparıb yuyur, rənginə və ölçüsünə görə çeşidləyir və qaynadılmış su ilə yaxalanmış təmiz bankalara sıx yığılır. Üzümü bankaya sıx yığmaqda məqsəd ondan ibarətdir ki, termiki emaldan sonra gilələrin həcmi bir qədər azaldığından bankada üzüm gilələri ilə boş qalan hissə nəzərə çarpmasın. Başqa meyvə-giləmeyvə kompotları hazırlanmasından fərqli olaraq üzümü bankaya yığmazdan əvvəl pörtmürlər, ona görə də üzümün bankaya sıx yığılmasına fikir vermək lazımdır. Üzümün üzərinə 1 litr suya 500 qr şəkər əlavə edilib bişirilmiş şərbət tökmək lazımdır. Sənaye üsulu ilə kompotu hazırladıqda üzümün üzərinə 30% qatılığı olan şəkər şərbəti tökülür. Bankalar tənəkə qapaqla bağlanır. Yarımlitrlik bankalar 10-12 dəq, litrlik bankalar 15-18 dəq, ikilitrlik bankalar 25-30 dəq, üçlitrlik bankalar isə 35-40 dəq. pasterizə edilir. Pasterizə müddəti turş üzüm sortlarından kompotda, şirinlərə nisbətən bir qədər az ola bilər. Üzüm kompotunu 1 il saxlamaq olar.

Üzüm mürəbbəsi– şəkər şərbətində bişirilmiş bütöv üzüm gilələri. Üzüm mürəbbəsi hazırlamaq üçün iri və orta ölçülü, bərk ətlikli ağ üzüm sortları götürülür. Üzüm sortlaşdırılır, yuyulur, gilələnir və üzərinə 45-50%-li qaynar (70-80°C) şəkər şərbəti tökülüb 3-4 saat saxlanılır. Üzüm mürəbbəsi arada 10 saat saxlamaqla 3 dəfəyə bişirilir. Sənaye üsulu ilə mürəbbəni patka əlavə etməklə bişirirlər. Bu zaman 450 qr üzüm giləsinə 480 qr şəkər və 70 qr patka götürülür. Patka əlavə edilmədikdə 450 qr üzüm giləsinə 535 qr şəkər götürülməlidir.

Ev şəraitində 1 kq üzümə 1,1-1,2 kq şəkər əlavə edilir. Əgər üzüm çox şirindirsə şəkər 1 kq-dan çox əlavə edilməməlidir. Əgər patka əlavə edilmədən mürəbbə hazırlanırsa, onda mürəbbənin hazır olmasına yaxın 1 kq üzüm hesabı ilə 2-3 qr limon və ya şərab turşusu əlavə edilir.

Üzüm mürəbbəsinin ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona 0,5 qr vanilin və yaxud 8-10 ədəd mixək əlavə etmək məsləhət görülür.

Sənaye üsulu ilə hazırlanan üzüm mürəbbəsi pasterizə edilmiş və pasterizə edilməmiş olur. Tərkibində quru maddənin miqdarı uyğun olaraq 68 və 70% , şəkərin miqdarı isə 62 və 65%-dir.

AZƏRBAYCAN ÇAYI

Çay dünya xalqlarının arasında geniş yayılmış spirtsiz içki növü olub dünyanın 30-dan çox ölkəsində becərilir və emal edilir. Onun 85%-dən çoxunu qara məxməri çay təşkil edir. Lakin ayrı-ayrı ölkələrdə yaşıl, sarı və qırmızı məxməri çaylar və son illər tez həll olan çay konsentratları da istehlak edilir.

İsti yay günlərində sərinləşdirici içkilər içdikdə yalnız ağız boşluğunda; çay içildikdə isə bütün orqanizmdə temperatur 1-2^{0}C aşağı düşür. Çayın istehlakı spirtsiz içkilərin istehlakından təxminən iki dəfə çoxdur.

Çayın tərkibində 300-dən çox müxtəlif birləşmələr və maddələr vardır. Çayın dadını, ətrini, rəngini və insan orqanizminə fizioloji təsirini təmin edən mühüm tərkib hissələri bunlardır: fenol birləşmələri, o cümlədən tanin, katexin və onların fermentativ oksidləşməsindən əmələ gələn maddələr; alkaloidlər – kofein, teofillin və teobromin; efir yağları; karbohidratlar; pektin maddələri; vitaminlər; qlikozidlər və piqmentlər; üzvi turşular; zülallar və aminturşuları; mineral maddələr və fermentlər.

Çayın kimyəvi tərkibinin zəngin olması onu fizioloji cəhətdən dəyərli edir. Çayda olan kofeinin və digər alkoloidlərin insan orqanizminə fizioloji təsiri vardır.

Müasir elmi tədqiqatlar göstərmişdir ki, orqanizmin bütün fizioloji proseslərinə müsbət təsirinə görə çay əvəzsiz içkidir. Çay nəinki susuzluğun qarşısını alır, həm də orqanizmi gümrah vəziyyətdə saxlayır və onun iş qabiliyyətini artırır. Çay insanın sinir sisteminə bərpaedici təsir edir, onun fəaliyyətini gücləndirir, yuxunu dağıdır. Spirtli içkilərin əksinə olaraq çayın sinir sisteminə bərpaedici təsiri nəticəsində insanda halsızlıq və zəifləmə halları müşahidə edilmir. Çay eyni zamanda ən yaxşı tərlədici vasitədir, baş ağrısını dayandırır, qan təzyiqini normaya salır. Çayın tərkibindəki vitaminlər orqanizmin sinqa və başqa yoluxucu xəstəliklərə qarşı müqavimətini artırır. Çayın vitaminləri dərinin qurumasının qarşısını alır, onu yumşaldır, rəngini açır. Gərgin fiziki və zehni əməkdən sonra yaxşı dəmlənmiş iki stəkan çayın içilməsi yorğunluğu çıxarır, iş qabiliyyətini bərpa edir. Son illər müəyyən edilmişdir ki, çayın tərkibindəki tanin katexin kompleksi (çayın aşı maddələri) insan orqanizmində radioaktiv stronisini zərərsizləşdirir. Yapon alimləri müəyyən etmişlər ki, orqanizmin radioaktiv çöküntülərdən olan Stronsi – 90 ilə zəhərlənməsində çay ən yaxşı əks təsir götərir.

Belə ki, Xirosima şəhərində atom bombası fəlakətinə düçar olan xəstələrdən çaya meylini salanlar arasında ölüm hadisəsi çox az müşahidə edilmişdir. Çayın orqanizmə bu cür təsiri eksperimental yolla da təsdiq edilmişdir.

Çay qidanın həzminə, qan damarları və sinir sisteminə müsbət təsir edir, qan təzyiqini nizamlayır. Çay dişlərin xarab olmasının qarşısını alır. Çayın çox miqdarda, lakin şəkərsiz içilməsi məsləhətdir, çünki şəkər dişlərin xarab olmasına səbəb olur. Hazırda çay katexinlərindən hazırlanan preparatlardan bir çox xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur.

Dünyada istehsal olunan çayın 85%-dən çoxunu qara məxməri çay təşkil edir. 8 – 10%-ə qədər yaşıl məxməri çay, az miqdarda sarı məxməri və qırmızı məxməri çay istehsal edilir. Qırmızı məxməri çay Çində istehsal olunur və ən çox Amerikada istehlak edilir.

Son illər ticarətə ayrı-ayrı çeşiddə və adlarda müxtəlif qara məxməri çaylar daxil olur. **«Sun Tea Azərbaycan»** çay paketləmə fabrikində Azərbaycan Dövlət Standartı, Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin gigiyenik sertifikatı və Azərbaycan Respublikasında istehsal olunan məhsulların ştrixkod nömrələrinə uyğun 50 qr, 100 qr, 250 qr və 500 qr kütlədə qutulara qara məxməri çaylar paketlənir.

Bunlardan əsasən Seylon və Hindistan xam çaylarının qarışığı olan geniş çeşiddə **«Final»** və **«Maryam»** markalı çaylar istehsal edilir. İstehsal olunan çaylar yüksək və əla keyfiyyətini 2 il saxlamaq üçün onların qablaşdırılmasında zərərli olmayan kartonlardan istifadə edilir. Qutuların iç paketi isə qida məhsullarının paketlənməsinə uyğun olan xüsusi germetik qapana bilən polimer örtüklərdən hazırlanır.

«Final» və **«Maryam»** markalı çaylardan başqa Azərbaycanın Lənkəran-Astara bölgəsində becərilib ilkin emal edilən xam çaylar əsasında **Azərçay ətirli, Blendo Berqamut, Blendo Ekonomy, Teksun, Qız qalası, Pürrəngi, kəklikotu ilə Pürrəngi** çayları da istehsal edilir.

Eyni zamanda Respublikaya kənardan gətirilən çaylardan Beta şirkətinin istehsal etdiyi **«Beta»** markalı, **«Bayce»** markalı, **«Çempion»** markalı çayları, Kaspian şirkəti tərəfindən çəkilib-bükülən **«Lipton»**, **«Pərviz»** çaylarını, İngiltərənin **«Əhməd çay»**ını və digərlərini göstərmək olar. Qeyd etmək lazımdır ki, bu çaylar əsasən qara məxməri çay qrupuna aiddir. Çünki respublika əhalisinin əksəriyyəti qara məxməri çay içdiyindən sarı və qırmızı məxməri çaylar demək olar ki, satışda yoxdur.

Az miqdarda satışa yaşıl məxməri çay da verilir. Birdəfəlik dəmləmə üçün nəzərdə tutulan çaylar müvafiq çeşiddə olmaqla 2 qram kütlədə çəkilib-bükülür.

Çayın dəmlənməsi qaydası və istifadə olunan suyun çayın keyfiyyətinə təsiri

Hər bir xalqın çayın dəmlənməsi və içilməsində özünəməxsus ənənəsi vardır. Lakin bütün hallarda çayın daha dadlı və ətirli olması suyun keyfiyyətindən çox asılıdır. Çay dəmlənəcək suda mineral maddələr nisbətən az olmalıdır. Bulaq və dağ çaylarının suyunda çay daha yaxşı dəm alır. Xlorlaşdırılmış suda dəmlənmiş çayın dadı və ətri yaxşı olmur. Odur ki, şəhər yerində su kranından axan xlorlaşdırılmış suyu 5-6 saat ağzı açıq qabda saxlayıb sonra çay dəmləmək üçün qaynatmaq lazımdır.

Su qaynayan kimi çay dəmlənməlidir. Suyu uzun müddət qaynatmaq məsləhət deyil. Çünki bu zaman su qismən ionlaşır. Təkrar qaynadılmış sudan və bir neçə gün əvvəldən qaynadılıb soyudulmuş sudan çay dəmləmək üçün istifadə etmək məsləhət görülmür.

Ətirli və dadlı çay hazırlamaq üçün bəzi qaydalara ciddi əməl olunmalıdır. Çayı dəmlədikdə əvvəlcə çini çaynik qaynayan su ilə iki dəfə yaxalanır. Sonra 1 stəkana suya 2 çay qaşığı hesabı ilə dəm çaynikinə çay töküb, üzərinə həcminin 1/3-i qədər qaynayan su tökülməlidir. Çaynik 5-8 dəqiqə dəsmala bükülüb isti halda saxlanılmalıdır. Sonra çaynikə dolanacan qaynayan su əlavə edilir, çay süzəndən təmiz və qaynar su ilə yaxalanmış digər çaynikə süzülür.

Stəkana onun həcminin 1/3 və ya 1/4 hissəsi qədər dəm töküb üzərinə qaynanmış su əlavə edilir. Dəmlənmiş çayı qaynatmaq, yaxud onu uzun müddət isti plitə üstündə saxlamaq olmaz. Çay az miqdarda, sərf olunduqca dəmlənməlidir. Yüksək keyfiyyətli **Final** və **Məryəm** markalı çayların dəmi qızılgül ətri, yasəmən ətri, bal ətri, sitrus meyvələrinin ətrini verir. Ətirləndirilmiş çaylar təbii nanə, berqamut və limon ətrini verməlidir.

Çay dəmləndikdən sonra ən uzağı 20-30 dəqiqə ərzində içilməlidir. Uzun müddət saxlanılmış çay dəminin ətri itir. Çay dəmi 20-30 dərəcə temperaturdan aşağı istilikdə öz dadını itirir. Məhz buna görə də çayı soyutmadan isti-isti içmək lazımdır. Çay armudu stəkanda və ya kiçik fincanda aramla udum-udum içilməlidir. Susuzluğun daha tez yatırdılması və yeyilən yağlı qidanın yaxşı həzm olunub mənimsənilməsi üçün təzə dəmlənmiş çayı şəkərsiz içmək məsləhət görülür. Orta yaşlı adamın gündə 5-6 stəkan, yeniyetmələrin 2-3 stəkan, uşaqların isə 1-2 stəkan çay içməsi normal sayılır. Hər bir adam gündə azı 2 qram quru çay istehlak etməlidir.

Dəmlənmiş çayın çeşidi

Səhər, günorta və axşam, həm əsas yeməkdən əvvəl və həm də yeməkdən sonra azərbaycanlılar çay içirlər, əsasən qara məxməri çay. Azərbaycanda evə qonaq gələn kimi

ona çay verilməsi keçmişdən adət halını almışdır. Çay limonla, müxtəlif mürəbbə və şirniyyatla verilir. Çayın içilməsi və onun orqanizmə xeyiri haqqında el adəti və zərb məsələlər həyata keçirilməlidir: «Çayın biri qaydadır, ikisi cana faydadır, üçü nəshdir, dördü əbəsdir. Çıxdın beşə – vur on beşə! Çay nədir, say nədir? Ağ olsun, dağ olsun, içənin canı sağ olsun». Qəhvə və kakaodan fərqli olaraq çayı çox içmək olar və o xeyirdən başqa orqanizmə heç bir ziyan gətirmir.

Azərbaycanda çay müxtəlif üsullarla dəmlənir. Bəzən çaya müxtəlif ətirli-ədviyyəli bitkilər əlavə edilir. Çay mürəbbə, cem, bal və digər şirniyyatla süfrəyə verilir. Çay yanında süfrəyə süd və qaymaq da verilir.

Çay şəkər, limon, süd, qaymaq və müxtəlif mürəbbələrlə içilir. Çaya çox şəkər qatılması onun dad və ətrini itirir. Ona görə də həddindən artıq şirin çay içmək məsləhət görülmür.

Azərbaycansayağı dəmlənmiş çay

El arasında bu çaya dişləmə çay da deyilir.

Çay tutumu 0,4 – 1,5 litr olan çini çaynikləndə dəmlənir və həmin çaynikdə də süfrəyə verilir. Süfrəyə armudu stəkan, qənd qabında və ya nəlbəkidə xırda doğranmış qənd verilir. 1 stəkan çay üçün yarım çay qaşığı quru çay, 25 qr rafinad qəndi götürülür.

Dişləmə çayı taxta şirin, karamel, şəkər pendir, nabat və digər şəkərli qənnadı məmulatı ilə də içmək olar.

Darçınlı çay

Adi qaydada çay dəmlənərkən çaynikə həvəngdə döyülmüş darçın əlavə edilir, dəm aldıqdan sonra torlu süzgəcdən keçirilməklə başqa çaynikə süzülür. Süfrəyə verilərkən stəkana qənd salınır və onun üstünə darçınlı çay süzülür. Darçınlı çayı dişləmə çay kimi də içmək olar.

1 stəkan çay üçün yarım çay qaşığı quru çay, 0,2 qr darçın (çay qaşığının ucunda və ya bir tikə), 25 qr rafinad qəndi.

Zəncəfilli çay

Darçınlı çay kimi hazırlanır. Darçın əvəzinə 0,2 qr zəncəfil tökülür.

Zəfəranlı çay

Zəfəran 8-10 saat əvvəlcədən qaynanmış isti suya salınır, ağzı örtülü qabda (stəkan, banka, balaca dəm çayniki və s.) saxlanılır. Adi qaydada çay dəmlənir. Stəkanın $^1/_3$-i qədər çay dəmi, $^1/_3$-i qədər zəfəran dəmi və $^1/_3$-i qədər qaynanmış isti su tökülüb, dişləmə çay kimi içilir. Ürək-damar və sinir sistemi üçün müalicəvi-profilaktiki əhəmiyyətə malik olan çay içkisidir.

1 stəkan çay üçün yarım çay qaşığı quru çay, 0,1 qram zəfəran, 16-24 qr rafinad qəndi götürülür.

Kəklikotu ilə çay

Çay dəmləndikdə bir stəkan çay üçün yarım çay qaşığı quru çay, bir çimdik qurudulmuş kəklikotu götürülür. Çayın dəm alması 10 dəqiqədən az olmamalıdır. Yağlı yeməkdən sonra və yaxud da mədə-bağırsaq pozğunluğu zamanı dişləmə çay kimi içilir. **Sun Tea Azerbaycan** çay paketləmə fabrikində kəklikotu ilə **«Pürrəngi»** adlı qara məxməri çay çəkilib-bükülür və satışa verilir.

Limonlu çay

Çay adi qaydada dəmlənir, süfrəyə çaynikdə və ya stəkanda verilir. Stəkan qaynar su ilə yaxalanır, ona təxminən 50 ml çay dəmi tökülüb üstünə təzə qaynanmış qaynar su əlavə edilir. Çay süfrəyə veriləndə ayrıca olaraq yanına doğranmış kəllə qənd və nəlbəkidə dilim şəklində doğranmış limon qoyulur.

1 stəkan çay üçün yarım çay qaşığı quru çay, 25 q rafinad qəndi, $^1/_8$ və ya $^1/_{10}$ ədəd limon (bir nazik dilim limon) götürülür.

Muskat cövüzü ilə çay

Adi qaydada çay dəmlənib süfrəyə verilir. Muskat cövüzü nazik tiyəli bıçaqla qazınıb, narın hala salınır. Muskat cövüzünü xırda gözcüklü sürtgəcdən də keçirməklə narın hala salmaq olar. Üyüdülmüş muskat cövüzü 1 stəkana 0,5 çay qaşığı hesabı ilə tökülüb qarışdırılır və dişləmə çay kimi içilir. Bu çayı mədə-bağırsaq pozuntuları zamanı və bağırsaqlarda qazın əmələ gəlməsinin qarşısını almaq məqsədilə içirlər.

Mürəbbə, cem və ya bal ilə çay

Çay adi qaydada dəmlənir, stəkanlara tökülüb, nəlbəkidə süfrəyə verilir, yanına çay qaşığı qoyulur. Şəkər, mürəbbə, cem və ya bal ayrıca qabda (qənddanda, vazada, mürəbbə qabında) verilir. Ümumiyyətlə, Azərbaycanda həmişə çay yanında mürəbbə verilir və dişləmə çay qənd əvəzinə mürəbbə ilə içilir.

1 stəkan çay üçün 50 ml çay dəmi, 16-24 qr şəkər və yaxud 30-50 qr mürəbbə, cem və ya bal götürülür.

Südlü və ya qaymaqlı çay

Adi qaydada çay dəmlənib süfrəyə verilir. Süd qabında ayrıca isti süd və ya qaymaq verilir.

1 stəkan çay üçün 50 ml çay dəmi, 50 ml süd və ya 50 qr qaymaq, 16-24 qr şəkər götürülür. Stəkanın qalan həcmi qaynanmış qaynar su ilə doldurulur. Əsasən səhərlər içilir.

Ətirli-ədviyyəli bitkilərdən hazırlanan müalicəvi çaylar

Adi və ətirləndirilmiş çaylardan fərqli olaraq bu çayların hazırlanmasında qara və yaşıl məxməri çaylardan istifadə edilmir. Əsasən ətirli-ədviyyəli bitkilərlə dəmlənir və müalicəvi məqsədlə içilir.

Xalq təbabətində qantəpər çayı, kəklikotu çayı, gülxətmi çayı, itburnu çayı, cökə çayı, cirə çayı, qarğıdalı saçağı çayı, yemişan çayı və s. çaylardan soyuqdəyməyə, qızdırmaya, mədə-bağırsaq xəstəliklərinə, böyrək və sidik yollarının müalicəsi üçün, qan təzyiqinin və maddələr mübadiləsinin nizamlanmasına qarşı istifadə edirlər. Bəzən adi qaydada dəmlənmiş çaya ətirli-ədviyyəli bitki əlavə edilir. Kəklikotu ilə çay, qızılgüllə çay, zəfəranlı çay və s. belə hazırlanır.

Vitaminli çay

1 x.q. qurudulmuş itburnu, 1 x.q. qurudulmuş qara qarağat, 1 x.q. qurudulmuş yemişan, 1 x.q. üvəz götürülüb, 2 stəkan qaynanmış suda dəmlənir, 10-12 saat saxlanılıb tənzifdən və ya ələkdən süzülür. Gündə 3 dəfə yarım stəkan içilir.

Bu çayı gicitkən, mərsin, yerkökü, moruq kimi vitaminlə zəngin bitki xammalı ilə də hazırlamaq olar.

Qarğıdalı saçağından çay

Qarğıdalı saçağından alınan çay xalq təbabətində sidikqovucu və ödqovucu vasitə kimi istifadə edilir. Böyrəkdə daş olduqda, sidik yollarının iltihabında da qarğıdalı saçağından çay hazırlanıb içilir.

Çay hazırlamaq üçün 30 qr qarğıdalı saçağı 1 stəkan suda dəmlənir və gündə 3 dəfə 2-3 xörək qaşığı içilir. Çayı bir qədər zəif dəmləyib (1 stəkan suya 5-10 qr qarğıdalı saçağı) dişləmə çay kimi də içmək olar.

Dağnanəsi çayı

Qurudulmuş dağnanəsi – 0,2 qr, su – 1 stəkan, şəkər – 15-20 qr.

Dağnanəsi çayı adi çay kimi dəmlənir və stəkanda şəkərlə qarışdırılıb içilir. Dağnanəsi çayının rəngi yaşıl çalarlı sarı və ya samanı sarı olur. Yarpaqlarında 50 mq%-ə qədər C vitamini və 0,6% efir yağı vardır. Ona görə də bu çay orqanizm üçün xeyirlidir.

Darçın çayı

Üyüdülmüş darçın – 0,5 ç.q. (və yaxud 2-3 qr kütlədə parça darçın), şəkər – 15-20 qr, su – 1 stəkan.

Darçını dəm çaynikinə töküb üzərinə qaynanmış su əlavə edilir və 2-3 dəq. qaynayana qədər qızdırılır və 8-10 dəqiqədən sonra stəkana qənd salıb üstünə darçın çayı tökülür. Darçın çayının rəngi bulanıq, qəhvəyi çalarlı narıncı olur.

Zəfəran çayı

Zəfəran – 0,1 qr, şəkər – 15-20 qr, su – 1 stəkan.

Zəfəran dəm çaynikinə tökülür, üzərinə təzə qaynanmış su əlavə edilir, ağzı örtük halda 8-10 saat saxlanılır. İçdikdə şəkər qatılıb soyuq və isti halda qəbul edilir. Göz ağrısı, ürək zəifliyi və əsəb pozğuntuları zamanı orqanizmə bərpaedici təsir göstərir. 10 gün dalbadal gündə iki dəfə yarım stəkan içmək cansağlığında özünü göstərir və əsəb sistemi tənzimlənir.

Zəncəfil çayı

Zəncəfil – 0,4 qr, şəkər – 15-20 qr, su – 1 stəkan.

Çaynikdə qaynayan suya üyüdülmüş və ya bir parça zəncəfil salınır, 2-3 dəq. qaynayana qədər qızdırılır və 8-10 dəqiqədən sonra stəkana qənd salıb üstünə zəncəfil çayı tökülür. Zəncəfil çayının rəngi açıq sarı olur. Qarın ağrılarına və qadın xəstəliklərinə qarşı istifadə edilir.

İtburnu çayı

İtburnu meyvələrindən zəngin C vitamini, eləcə də polivitamin mənbəyi kimi xalq təbabətində də geniş istifadə edilir. Meyvələrindən çay kimi dəmləmə şəklində sinqa, raxit, qızılyel, qanazlığı, vərəm, böyrək xəstəliklərində geniş istifadə edilir. Sidikqovucu vasitə və aterosklerozun profilaktikasında geniş tətbiq edilir.

Çay hazırlamaq üçün qurudulmuş meyvələrindən bir xörək qaşığı götürüb soyuq suda yuyur, dəm çaynikinə töküb 2 stəkan qaynar su əlavə edir, 12-15 dəqiqə qızğın dəmir üzərində dəmləyirlər. Sonra 24 saat saxlayıb tənzifdən süzür və gündə iki dəfə yarım stəkan içirlər. İtburnunu termosda da dəmləmək və isti halda içmək olar. Bu məqsədlə termosa yuyulmuş itburnu meyvələri tökülür (2 stəkan suya 1 x.q.), üzərinə qaynanmış su tökülür və

termosun qapağını bağlayıb 10-12 saat saxlayırlar. İtburnu çayı isti halda stəkana süzülür və dişləmə çay kimi gündə iki dəfə 1 stəkan içilir.

Yemişan çayı

Yemişan meyvələrinin tərkibində askorbin turşusu, karotin (provitamin A), B qrupu vitaminləri, üzvi turşu və s. müalicəvi əhəmiyyətli üzvi birləşmələr vardır. Meyvələrindən preparatlar hazırlanır, çay kimi dəmlənib ürək pozğuntularında, stenokardiyada, aritmiyada, hipertoniyada, yuxusuzluqda, ürək nevrozunda, eləcə də kəskin keçən angina və qripdən sonra baş verən ürək pozğunluqlarında sakitləşdirici və tənzimləyici, qan təzyiqini aşağı salan dərman kimi geniş istifadə edilir. Yemişan çayı südü az olan analara verilir.

Çay dəmləmək üçün 1 stəkan suya 2 x.q. qurudulmuş yemişan meyvəsi götürülür, üzərinə qaynanmış su tökülür, 8-10 dəq. dəmlənib 1 saat saxlanılır. Yemişan çayını isti halda dişləmə çay kimi, soyuq halda isə yeməkdən sonra şəkərsiz kompot kimi içirlər.

Kəklikotu çayı

Kəklikotunun qurudulmuş yarpaqlarında 1- 7% efir yağı tapılmışdır ki, bunun da yarıya qədərini timol birləşmələri təşkil edir. Bu birləşmələrdən daxili ishalda, qarın köpmələrində, qıcqırma əleyhinə və eləcə də ağız, burun, qida borusunun dezinfeksiyasında istifadə edilir. Xalqımız qədim zamanlardan başlamış bu günə kimi onun çayını dəmləyib soyuqdəymədə tərlədici vasitə kimi geniş istifadə edirlər.

Çay hazırlamaq üçün 1 stəkan qaynanmış suya 15 qr (1 – 2 ç.q.) kəklikotu götürülür, çay kimi dəmlənir, 10-15 dəq. saxlandıqdan sonra isti halda dişləmə çay kimi içilir.

Gülxətmi çayı

Xalq təbabətində gülxətmi çiçəklərindən dəmlənmiş çay öskürəyə qarşı və sinə ağrısında sakitləşdirici vasitə kimi istifadə edilir. Quru öskürəklərdə gülxətmi çiçəklərini, qızılgül ləçəkləri və şüyüd toxumları ilə qarışdırıb dəmləyir, çay kimi içirlər.

1 stəkan suya 1 x.q. quru gülxətmi çiçəyi (və yaxud 3-4 ədəd) götürülür. Çay kimi dəmlənir, 20 dəq. saxlanılıb süzülür. Gündə 2-3 dəfə yarım stəkan içilir.

Mixək çayı

Bu çayı üyüdülmüş və ya çiçək tumurcuğu şəklində olan mixəkdən hazırlayırlar. Qaynayan suya mixək salınıb 2-3 dəq. qaynayana qədər qızdırır, 20-25 dəq. saxlayıb süzürlər. Dişləmə çay kimi və ya şəkər qarışdırıldıqdan sonra içilir. Çayın rəngi qəhvəyi olur. Mixək – 0,5 qr, şəkər – 15-20 qr, su – 1 stəkan götürülür.

Tərlədici çay

1 x.q. cökə çiçəyi və 1 x.q. qurudulmuş moruq meyvəsi götürülüb 2 stəkan qaynar suda dəmlənir, 15 dəq. zəif istilikdə qaynamaqla saxlanılır, tənzifdən süzülüb yatmazdan qabaq qaynar halda içilir. Tərlədici çay üçün gəndəlaş çiçəyi, nanə yarpağı, cirə toxumundan da istifadə edilir.

Hil çayı

Hilin qəhvəyi toxumları qabığı ilə birlikdə üyüdülür (və ya həvəngdəstədə döyülür), dəm çaynikində üzərinə qaynanmış su tökülüb 1-2 dəq. qaynayana qədər

qızdırılır. 8-10 dəq. saxlanılıb qənd salınmış stəkana süzülür və içilir. Hil çayını dişləmə çay kimi də içmək olar. Çayın rəngi qəhvəyi çalarlı narıncı olur.

Hil – 0,2 qr, şəkər – 15-20 qr, su – 1 stəkan götürülür.

Cirə çayı

Cirə dənlərinin tərkibində orta hesabla 2 – 3% efir yağı vardır. Cirəni dəm çaynikində qaynayan suya töküb 2-3 dəqiqə qaynayana qədər qızdırır, 5-8 dəqiqədən sonra stəkana qənd salıb üstünə cirə çayı süzülür. Cirə çayının rəngi yaşıl çalarlı sarı olur.

Cökə çayı

Cökə çiçəklərindən alınmış çay tənəffüs yollarının iltihabı, qaraciyər, böyrək, mədə-bağırsaq xəstəliklərinə qarşı və soyuqdəymədə müsbət təsir göstərir. Qızdırmanı aşağı salmaq üçün də əhəmiyyətlidir. Çiçəklərində karotin, B qrupu vitaminləri, 0,38% efir yağı və başqa bioloji fəal maddələr vardır.

1 stəkan qaynanmış suya 1 x.q. cökəçiçəyi əlavə edib 10 dəq. qaynayana qədər qızdırırıq, 30 dəq. saxlayıb süzür və isti halda içilir. Cökə çayı dişləmə çay kimi və yaxud zoğal, albalı mürəbbələrinin şirəsi ilə qarışdırılıb içildikdə müalicəvi təsiri artır.

İsti və soyuq içkilər

İsti içkilərə çay ilə yanaşı qəhvə və kakao, soyuq içkilərə kisel, kompot, kokteyl aid edilir.

Qəhvə

Qəhvə hazırlamaq üçün təbii qəhvə dənlərindən, üyüdülmüş təbii qəhvədən, tez həll olan qəhvə konsentratından və müxtəlif qəhvə içkilərindən istifadə olunur. Qəhvə içkiləri 3 növə ayrılır: tərkibində 5-35% təbii qəhvə olan içkilər (məsələn, Səhər, Bizim marka, Dostluq və s.), kasnı bitkisinin kökü əlavə edilmiş içkilər (Arpalı, Sağlamlıq, Kuban, Baltika və s.) və tərkibində təbii qəhvə və kasnı bitkisi olmayan içkilər (Qızıl sünbül, Palıd qozası).

Qəhvə içkisi hazırlamaq üçün çiy qəhvə dənlərindən istifadə olunur. Qəhvə dənləri əvvəlcə qovrulur, sonra üyüdülür. Bunun üçün qəhvə dənləri tavaya 2-3 sm qalınlığında yayılıb tünd qəhvəyi rəng və xarakterik ətir gələnə qədər qovrulur. Qovrulduqda qəhvə dənlərinin kütləsi 15-18% azalır, həcmi isə zülal maddələrin şişməsi hesabına artır. Qəhvə dənləri istifadə olunduğu qədər üyüdülməlidir, bu zaman daha keyfiyyətli qəhvə içkisi alınır. Şərqsayağı qəhvə nisbətən narın üyüdülür.

Qəhvəni yüksək ətirli və iyli məhsullarla (siyənək, pendir, ədviyyə) birlikdə saxlamaq olmaz, çünki qəhvə hiqroskopik olduğundan kənar iyi tez özünə çəkir.

Təbii qəhvədən qara qəhvə, süd və ya qaymaqlı qəhvə, çalınmış qaymaqla qəhvə, şərqsayağı qəhvə, dondurma ilə qəhvə və s. içkilər hazırlanır. Qara qəhvə, tutumu 75-100 ml olan qəhvə fincanlarında və ya çini qəhvədanda süfrəyə verilir. Əgər qəhvə süd və ya qaymaqla verilirsə, onda 200 ml tutumlu fincandan istifadə edilir (150 ml qəhvə, 50 ml süd və ya qaymaq).

Çini qəhvədana qəhvə 2 və 4 fincanlıq tökülür. Bu zaman qəhvədan əvvəlcə qaynar su ilə yaxalanmalıdır. Əgər qəhvə 100 ml-lik fincanda verilirsə, onda nəlbəkiyə qəhvə qaşığı qoyulur. Qəhvə fincanının altutan yeri sol tərəfdə, qaşıq isə sağ tərəfdə olmalıdır. Bir neçə nəfərə xidmət etdikdə qəhvə fincanları podnosda gətirilir və qonağın sol tərəfinə yaxınlaşıb ona qəhvə təklif edilir və yaxud qonağın sağ tərəfindən yaxınlaşıb süfrəyə qoyulur. Qəhvə yanında yalnız tikə qənd verilməlidir.

Kütləvi surətdə qəhvə hazırladıqda süd və şəkər birbaşa içkiyə qatılmalıdır. Süd və qaymaqla qəhvə 200 ml-lik stəkanlarda süfrəyə verilir. Şərqsayağı qəhvə isə hazırlandığı xüsusi qazançada verilir və süfrədə süzülmədən fincanlara tökülür.

Qara qəhvə yanında soyuq qaynadılmış su da verilir. Qəhvə yanında konyak və likör verilə bilər.

Bəzən qəhvə stoluna süfrə salınmır, hər qonağın qabağına kiçik rəngli dəsmal qoyulur, onun üstünə qəhvə fincanı, sol tərəfə desert boşqab və qəhvə priboru qoyulur. Fincanın arxasına konyak və ya likör üçün qədəh qoyulur. Stolun ortasına vazada tort, pirojna, qovrulmuş badam və ya fındıq qoyulur.

Şərqsayağı qəhvə

100 ml qəhvə içkisi üçün: döyülmüş təbii qəhvə – 10 q, su – 100 sm^3, qənd – 16-20 q.

Qovrulmuş qəhvə dənləri əl dəyirmanında və ya qəhvədöyən maşında üyüdülüb 2-3 paylıq uzun tutacağı olan xırda qazançaya tökülür. Bunun üstünə şəkər əlavə edilir, norma üzrə su tökülür və qaynayana qədər qızdırılır. Qaynayan kimi götürülüb həmin qazançada süfrəyə verilir. Eyni zamanda süfrəyə iri qədəhlərdə (fujer) soyuq su verilməsi məsləhət görülür.

Qazana bir çay qaşığı su əlavə etdikdə qəhvənin xıltı qazanın dibinə çökür. Qəhvə süzülmədən fincanlara tökülür.

Qara qəhvə

100 ml içki üçün: təbii üyüdülmüş qəhvə – 8-10 q, 1 l içki üçün: təbii üyüdülmüş və ya kasnı bitkisi qatılmış qəhvə 45-60 q və ya həll olan qəhvə konsentratı – 10-12,5 q.

Təbii qara qəhvə içkisini ekspress-qəhvəbişirəndə, elektrik qəhvəbişirəndə və ya bu məqsəd üçün nəzərdə tutulmuş qazanlarda hazırlayırlar.

Ekspress-qəhvəbişirəndə qara qəhvə belə hazırlanır. Bir pay üyüdülmüş qəhvə xüsusi setkaya tökülüb qəhvə bişirənin gözcüyünə qoyulur və təzyiq altında qaynar su verilir. Su qəhvənin üstündən keçib fincana süzülür. Proses 1 dəq-yə başa çatır.

Elektroqəhvəbişirəndə qəhvə hazırladıqda üyüdülmüş qəhvə aparatın şəbəkəsinə tökülür, üzərinə qaynar su əlavə edilir, qaynayana qədər qızdırılır və 5-8 dəq saxlanılır.

Qazanda qəhvə bişirdikdə onu əvvəlcə qaynar su ilə yaxalayıb üyüdülmüş qəhvə və qaynar su tökülür. Qaynayana qədər qızdırılır, lakin qaynadılmır. Sonra 5-8 dəq saxlanılır, paylıq qəhvədanlara və ya fincanlara süzülüb süfrəyə verilir.

Həll olan qəhvə isə içki lazım olduqca kiçik qazançalarda hazırlanır. Qəhvə tozunun üzərinə qaynayan su tökülüb qarışdırılır.

Qara qəhvə 100 ml tutumlu fincanlarda və paylıq qəhvədanda süfrəyə verilir. Şəkər ayrıca qoyulur.

Südlü və ya qaymaqlı qəhvə

Qara qəhvə içkisi – 100-150 ml, şəkər – 16-24 q, süd və ya qaymaq – 25-50 q.

Qara qəhvə kimi hazırlanır, süfrəyə verilərkən ayrıca qabda isti süd, yaxud qaymaq və şəkər verilir.

Südlə bişirilmiş qəhvə

1 l içki üçün: təbii və ya kasnı bitkisi qatılmış qəhvə 45-60 q və ya həll olan qəhvə – 10-12,5 q, şəkər – 100-120 q, süd – 375-500 q.

Əvvəlcə qatı qara qəhvə bişirilir (təxminən 500 ml suda), süzülür, qaynar süd və şəkər əlavə edilib qaynayana qədər qızdırılır.

Həll olan qəhvə istifadə olunduqda toz qəhvə şəkərlə qarışdırılır, üstünə qaynar süd əlavə edilir və sonra qaynanmış su tökülür, 200 ml-lik fincan və ya stəkanlarda süfrəyə verilir.

Qatılaşdırılmış südlə qəhvə

1 l içki üçün: təbii və ya kasnı bitkisi qatılmış qəhvə – 45-60 q, qatılaşdırılmış süd – 250 q.

Əvvəlcə qatı qara qəhvə bişirilir (təxminən 750 q su), süzülür, qatılaşdırılmış süd əlavə edilib qaynayana kimi qızdırılır.

Kakao

Kakao içkisini üyüdülmüş kakao tozundan hazırlayırlar. Kakao paxlasından yağ aldıqdan sonra (bu yağ şokolad və şokolad məmulatı istehsalında istifadə olunur), yerdə qalan jmıx üyüdülür və kakao tozu əldə edilir.

Çay və qəhvənin tərkibində alkaloid kofein, kakaoda isə teobromin maddəsi vardır ki, bu da ürək-damar və əsəb sisteminə oyandırıcı təsir göstərir. Süd, qaymaq və başqa xammalların qatılması içkinin qidalılıq dəyərini artırır.

Südlə kakao

1 l içki üçün: kakao tozu – 30-40 q, şəkər – 100-120 q, süd – 100-800 q.

Kakao tozu və toz şəkər qazana tökülüb ciddi qarışdırılır, sonra üzərinə 100-150 ml qaynayan su əlavə edib bircinsli kütlə alınana qədər qarışdırılır. Qarışdırmanı dayandırmadan az-az qaynar süd əlavə edilir və qaynayana qədər qızdırılır.

Kakaonu fincanlarda və ya altlıqlı stəkanlarda süfrəyə verirlər. Stəkana çalınmış qaymaq əlavə etmək olar.

Qatılaşdırılmış südlü kakao

1 l içki üçün: kakao tozu – 30-40 q, qatılaşdırılmış süd – 250 q və yaxud şəkərsiz qatılaşdırılmış süd – 250 q, şəkər – 100 q.

Şəkərlə qatılaşdırılmış südün bir hissəsini bir qədər su ilə durulaşdırıb üzərinə tədricən kakao tozu əlavə edib ciddi qarışdırmalı. Sonra südün qalanını və norma üzrə su əlavə edib qaynayana qədər qızdırmaq lazımdır.

Südlü kokteyl

Südlü kokteyl – dadlı sərinləşdirici içkidir. Kokteyl hazırlamaq üçün süd və ya qaymağa müxtəlif şərbətlər, qəhvə, kakao, dondurma əlavə edilib xüsusi kokteylçalan qarışdırıcıda çalınır. Südlü kokteyl üçün butulkada və ya paketdə pasterizə olunmuş süddən istifadə olunur. Şərbətlərin tərkibində 65% şəkər olmalıdır.

Kokteyl bilavasitə süfrəyə veriləndə – istehlak ediləndə hazırlanır. İçkinin temperaturu 5°C-dən yüksək olmamalıdır. Kokteyl hazırlamaq üçün kokteyl çalınan stəkana növbə ilə süd, şərbət və axırda dondurma əlavə edilir. Qarışıq 30 san. çalınır və həcmi 200 sm³ çatır ki, bu da stəkanın həcminə uyğun gəlir.

1 st müxtəlif kokteyl üçün aşağıdakı xammallar lazımdır.

Şərbətlə süd kokteyli üçün süd – 120 ml, albalı, moruq və ya çiyələk şərbəti – 40 q.

Şərbət, süd və dondurma kokteyli üçün süd – 100 q, meyvə-giləmeyvə şərbəti – 35 q, dondurma – 25 q.

Ballı süd kokteyli üçün süd – 130 ml, təbii bal – 35 q.

Şokoladlı şərbətlə süd kokteyli üçün süd – 120 q, şokolad şərbəti – 40 q.

1 l şokolad şərbəti hazırlamaq üçün toz şəkər – 670 q, kakao tozu – 110 q, vanil – 1 q, su – 520 ml.

Kakao tozu və toz şəkər vanillə qarışdırılır, üstünə qaynar su tökülür, qaynayana qədər qızdırılır və bişirilir. Şərbət ikiqat tənzifdən süzülür, 5°C temperatura qədər soyudulur. Həmin şərbətin dadı və iyi kakaonu xatırladır, rəngi qəhvəyidir.

Kisel və kompot

Kisel və kompot hazırlamaq üçün yay və payız mövsümündə təzə meyvə və giləmeyvələrdən, qış aylarında isə yayda konservləşdirilmiş məhsullardan – müxtəlif mürəbbələrdən, şirələrdən, şərbətlərdən, meyvə qurusundan istifadə etmək olar.

Təzə meyvə və giləmeyvə istifadə olunmazdan əvvəl sortlaşdırılır, yuyulur, yeyilməyən hissələrdən təmizlənir və lazım gələrsə doğranır. Təzə meyvələrin sortlaşdırılması, əsasən ölçüsünə və keyfiyyətinə görə aparılır. Alma, armud və heyva təmizlənərək toxum yuvası kənar edilir, dilim şəklində doğranır, bəzən qabığı soyulur.

Ərik, gavalı, şaftalı, bəzi alça növlərinin çəyirdəyi çıxarılır, giləmeyvələrin saplağı qırılır. Meyvələrin eyni forma və ölçüdə doğranmasına fikir verilir. Meyvə-giləmeyvələrin emalından alınan tullantılardan kisel, jele və meyvə sousları üçün «həlim» (otvar) hazırlanır.

Alma, armud və heyvadan bəzən püre hazırlanır, ona görə də həmin meyvələri suda, ya da qızdırıcı şkafda bişirirlər.

Gavalı, şaftalı, ərik və başqa çəyirdəkli meyvələr şəkər şərbətində 25-30 dəq bişirilir. Giləmeyvələrdən əzinti hazırlanır, üzərinə kütləsinin iki həcmi qədər şəkər əlavə edilib püre (çiy mürəbbə) alınır. Həmin püre uzun müddət saxlanılır və lazım olduqda kisel hazırlanır.

Kisel

Kisel hazırlamaq üçün təzə və qurudulmuş meyvə, giləmeyvə, şirə, şərbət, mürəbbə, cem, povidlo, çörək kvası, süd və başqa xammallardan istifadə edilir. Kisel şəkər əlavə edilməklə kartof və qarğıdalı nişastasından hazırlanır.

Meyvə-giləmeyvə kiselini kartof nişastası ilə hazırlamaq lazımdır, çünki qarğıdalı nişastası ilə bulanıq olur. Südlü və qozlu kiselləri isə qarğıdalı nişastası ilə hazırlamaq məsləhət görülür, çünki belə kisel daha zərif dada malik olur.

Kisel eynicinsli, bərk hissəciklərsiz olmalı, dadı, rəngi, iyi və xarici görünüşü hazırlandığı xammala uyğun gəlməlidir. Bəzən kiselin hər payına 0,1-0,3 q hesabı ilə limon turşusu əlavə edilir.

Kisel – qatı, orta qatı və duru konsistensiyalı olur. Qatı kiselin hər payına 12-15 q, orta qatı kiselə 8-10 q, duru kiselə isə 4-7 q nişasta sərf olunur.

Nişastanı istifadə etməzdən qabaq 4 qat artıq su ilə qarışdırıb süzmək lazımdır.

Qatı kisel hazırladıqda qaynayan mayeyə nişasta məhlulu əlavə edilir, 5-6 dəq qaynadılır və isti-isti kaşı, yaxud çini qablara və ya paylıq formalara tökülür, üzərinə toz şəkər səpilir.

Orta qatılıqda kiselə nişasta əlavə etdikdən sonra qaynadılmır, qaynayana kimi qızdırılır, stəkan və ya vaza tökülür, üzərinə şəkər səpilir və soyuğa qoyulur.

Duru kiselləri sous kimi yarma bitoçkilərinə, pudinqə, makaron, yarma və kəsmik zapekankalarına tökmək üçün istifadə edirlər.

Giləmeyvə kiseli

Qara qarağat, mərsin, quşüzümü, çiyələk, moruq, böyürtkən və s. bu kimi giləmeyvələrdən hazırlanır.

Giləmeyvə – 100 q, şəkər – 100 q, kartof nişastası – 40 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 740-760 q.

Giləmeyvəni təmizləyin, yuyun və ağac döyəclə çini və ya emallı qabda əzib şirəsini stəkana töküb soyuq yerə qoyun. Puçalın üstünə su töküb 4-6 dəq qaynadın və süzün. Alınmış məhlula şəkər əlavə edib qaynayana qədər qızdırın və köfini alın. Kartof nişastasını soyuq su ilə qarışdırıb daim qarışdırmaq şərtilə qaynar kütləyə əlavə edin, sonra giləmeyvə şirəsi qatıb qaynayana qədər qızdırın. Hazır kiseli stəkanlara və ya formalara töküb soyuq yerdə saxlayın. Nişastanı soyuq giləmeyvə şirəsi ilə də qarışdırıb qaynar qazana tökmək olar. Kiselin səthi bərkiməsin deyə üstünə toz şəkər səpin.

Meyvə kiseli.

Albalı, şaftalı, ərik, gavalı, alça, zoğal və başqa meyvələrdən hazırlanır.

Meyvə – 125 q, şəkər – 100 q, kartof nişastası – 40 q, limon turşusu – 0,4-0,8 q (meyvə turş olduqda az, şirin olduqda çox götürülür), su – 740-760 q.

Meyvəni təmizləyin, yuyun və üzərinə su töküb 7-10 dəq yumşalana qədər bişirin, suyunu süzüb boşqaba tökün. Qalan meyvələri əzib ələkdən keçirin və süzülmüş suya qatın. Şəkər və limon turşusu töküb qaynayana qədər qızdırın. Soyuq suda qarışdırılmış nişasta əlavə edib kiseli hazır olunca bişirin. Stəkana və ya formalara töküb soyuq yerdə saxlayın, qurumasın deyə üstünə toz şəkər səpin.

Alma kiseli

Alma – 180-240 q, şəkər – 100 q, kartof nişastası – 35 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 740-760 q.

Təmiz yuyulmuş almanı dilim-dilim doğrayıb puçalını çıxarın. Sonra üstünə isti su töküb 15-25 dəq bişirin. Alma bişib yumşaldıqda ələkdən keçirin. Alma püresini qazandakı qaynar suya töküb şəkər, limon turşusu əlavə edərək bir burum qaynadın.

Axırda üzərinə soyuq suda qarışdırılmış nişasta əlavə edin və qaynayana kimi qızdırın. Hazır kiseli qablara töküb soyuq yerdə saxlayın, qurumasın deyə üstünə toz şəkər səpin.

Qoz kiseli

Qoz ləpəsi – 160 q, şəkər – 100 q, qarğıdalı nişastası – 40 q, su – 740-760 q.

Qoz ləpəsinin üstünə qaynayan su töküb qapağını örtün və 4-5 dəq saxlayın. Sonra qozun qabığını təmizləyib soyuq suda yuyun. Qoz ləpələrini eynicinsli kütlə alınana qədər həvəngdə döyün, üstünə qaynayan su töküb ciddi qarışdırın və tənzifdən süzün. Tənzifdə qalan çöküntünü ikinci dəfə həvəngdə əzib əməliyyatı təkrar edin. Alınmış qoz südünə şəkər əlavə edib qaynayana qədər qızdırın. Üzərinə soyuq suda qarışdırılmış qarğıdalı nişastası əlavə edin və qaynayan kimi kiseli qablara töküb soyuq yerdə saxlayın, qurumasın deyə üstünə toz şəkər səpin.

Kompot

Kompot bir və ya bir neçə cür təzə, qurudulmuş və ya dondurulmuş meyvə və giləmeyvələrdən hazırlanır. Meyvə və giləmeyvənin kompot üçün hazırlanması qaydası kiseldə olduğu kimidir, lakin kompotda meyvə və giləmeyvə öz formasını saxlamalıdır.

Bəzi meyvə və giləmeyvələr qaynadıldıqda əriyib suya qarışdığından, onları qaynayan suya və ya şərbətə töküb dərhal qızdırılma dayandırılır. Bərk meyvələr (heyva, armud) dilim şəklində doğranıb 15-25 dəq bişirilir. Meyvənin tərkibindən daha çox həll olan maddələrin suya çıxması üçün şəkərin kompot soyuduqdan sonra əlavə edilməsi məsləhət görülür.

Kompotun dadını və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün hər paya 6-10 q üzüm şərabı əlavə edilir.

Qurudulmuş meyvə və giləmeyvələrdən kompot hazırladıqda onları seçib təmizləyir, 3-4 dəfə isti suda yuyub sonra bişirirlər. Əgər qurudulmuş bir neçə meyvə qarışığından kompot bişiriləcəksə, onda meyvələri seçib ayrılıqda bişirmək və sonra qarışdırmaq lazımdır. Alma və armud qurusu 35-40 dəq, başqa meyvələr 15-20 dəq, üzüm qurusu – 3-5 dəq bişirilir. Bişirilmiş meyvələr qarışdırılır, üzərinə şəkər əlavə edilir və soyudulur. Kompotun meyvəsi bütöv, şirəsi isə şəffaf qəhvəyi rəngdə, dadı şirin və ətirli olmalıdır.

Təzə meyvə kompotu

Meyvənin (alma, armud, heyva, ərik, gavalı, şaftalı, albalı, gilas və s.) bir növündən – 250 q, şəkər – 120 q, şərab – 20 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 650-680 q.

Alma, armud və ya heyvanı yuyun, qabığını və toxumlarını təmizləyib 6-8 bərabər hissələrə doğrayın. Doğranmış meyvələri limon turşusu ilə turşulaşdırılmış suya salın. Qabıq və toxumluğunu su töküb 10-12 dəq bişirin və süzün. Alınmış qaynar suda şəkər həll edib meyvələri əlavə edin və 6-8 dəq-dən (ərik, albalı, gilas, alma, armud) 20-30 dəq-yə (heyva) qədər bişirin. Kompotu ətirləndirmək üçün ona limon və ya portağal qabığı, yaxud darçın əlavə etmək olar. Soyuduqdan sonra üzüm şərabı qatıb qablara tökün və soyuq yerdə saxlayın. Zərif ətlikli alma və armud sortlarından kompot hazırladıqda, meyvə qaynayan suya tökülüb dərhal götürülür.

Moruq və ya çiyələk kompotu

Giləmeyvə – 200 q, şəkər – 120 q, limon turşusu – 0,8 q, likör – 40 q, su – 480-500 q.

Qazana şəkər və qaynar su töküb qaynadın. Limon turşusu əlavə edib soyudun. Giləmeyvələri seçib yuyun və kompot qablarına yığın. Giləmeyvələrin üstünə soyumuş şərbət və likör töküb 3-4 saat saxlayın və soyudub süfrəyə verin.

Qurudulmuş meyvə qarışığından kompot

Alma qurusu – 50 q, armud – 50 q, ərik qurusu – 40 q, üzüm qurusu (mövüc) – 25 q, şəkər – 100 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 650-680 q.

Qurudulmuş meyvələri seçib bir neçə dəfə isti suda yuyun. Sonra hər meyvəni ayrıca bişirin: alma və armudu – 35-40 dəq, əriyi – 15-20 dəq, mövücü – 4-5 dəq. Sonra bunları qarışdırın. Soyuduqdan sonra üzərinə əvvəlcədən limon turşusu qarışdırılmış şəkər şərbəti əlavə edib stəkanlara tökün. Soyuduqdan sonra süfrəyə verin.

Meyvə qurusundan kompot

Alma qurusu – 160 q və yaxud armud qurusu – 160 q, yaxud ərik qaxı – 100 q, yaxud əncir qurusu – 160 q, yaxud mövüc – 100 q, şəkər – 80 q, limon turşusu – 0,8 q, su – 650-680 q.

Bu kompot yalnız bir cür meyvədən, əvvəlki kompotda olduğu kimi hazırlanır.

Azərbaycan şərbətləri və içkiləri

Hər bir xalqın öz sevimli içkisi vardır. Ruslar kvas, almanlar və çexlər pivə, bolqarlar buza, amerikalılar koka-kola, azərbaycanlılar isə şərbət içməyi daha çox xoşlayırlar. Məhz buna görə də Azərbaycanda ən geniş yayılmış spirtsiz içki şərbət hesab edilir. Nahardan

sonra müxtəlif meyvə və giləmeyvələrlə yanaşı limon, reyhan, nanə, zəfəran və başqa ətirli-ədviyyəli bitkilərdən hazırlanmış şərbətlər verilir.

Qida qəbulu, yəni səhər, nahar və şam yeməyi şirin təamla qurtarmalıdır. Fizioloqların dediyi kimi «qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyətlə başlanmış yemək, məmnuniyyətlə də qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq, bu tələbin son obyekti özünə qətiyyət həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır». Ona görə də hələ qədimdən Azərbaycanda nahar və şam yeməyi şərbət və ya şirniyyatla başa çatdırılır. Şərbətlər şadyanalıq rəmzi olaraq toy və ziyafət məclislərində, qonaq qəbul edildikdə və başqa şadyanalıqda içilir. Şərbəti plov yanında da verirlər.

Şərbətlərin hazırlanmasında şəkər, ətirli-ədviyyəli bitkilər, meyvə-giləmeyvə, qaynadılıb soyudulmuş su və buzdan istifadə edilir. Bəzi şərbətlərə boymadərən, bədmüşk və qızılgüldən çəkilmiş gülab əlavə edilir. Boymadərənin çiçək və yarpaqlarından distillə üsulu ilə boymadərən gülabı, çəkilir və şərbətə qatılır. Xalq təbabətində boymadərən iştahgətirici və həzmedici dərman vasitəsi kimi istifadə edilir. Plov yanında boymadərən gülabı əlavə edilmiş şərbət içildikdə həzm orqanlarının fəaliyyəti yaxşılaşır. Bədmüşk gülabı isə südlü şərbətə və ovşalaya qatılır.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində qəndab, xoşab, səhləb, heyva şərbəti və atlama kimi sərinləşdirici içkilərdən də istifadə edilir. Lakin bu içkilər yerli əhəmiyyət kəsb edir. Çünki bu vaxta qədər həmin içkilərin hazırlanması dövri mətbuatda və xüsusi ədəbiyyatlarda dərc olunmamışdır.

Şərbətlər və şirin içkiləri hazırlamaq üçün 8-12 saat ətirli-ədviyyəli bitkiləri su-spirt qarışığında və ya ilıq suda saxlanılır və süzülür. Şəkərdən şərbət bişirilir və soyudulur. Sonra reseptə müvafiq olaraq xammallar və yarımfabrikatlar qarışdırılır, lazım gələrsə yenidən süzülür, soyudulur və süfrəyə verilir. Əgər şərbət süfrəyə ağzı enli su qrafinlərində və bardaqlarda verilirsə, onda şərbətə buz tikələri salmaq olar, butulka və ağzı dar qrafinlərdə verildikdə isə şərbəti əvvəlcədən soyuducuda saxlayıb soyudurlar.

Şərbətlərdən başqa ev şəraitində cari istehlak üçün meyvə-giləmeyvədən və tərəvəzdən müxtəlif içkilər hazırlanır. İçki hazırlamaq üçün tərkibində 60-65% şəkər olan meyvə-giləmeyvə şərbətlərindən də istifadə olunur. İçkinin dadını yaxşılaşdırmaq üçün onlara limon turşusu və ya limon şirəsi əlavə edilir.

Şərbətlər və şirin içkilərin çeşidi aşağıda izah edilir. Reseptlər 1 l içki üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Albalı şərbəti

Albalı - 400 q, toz-şəkər - 200 q, limon şirəsi - 4 ç.q., su - 400 ml.

Albalı şərbəti hazırlamaq üçün albalını yuyur, tumunu təmizləyib yaxşı-yaxşı əzirlər. Şirəsini çıxarıb ayrı qaba tökür, yerdə qalan cecənin üzərinə su əlavə edib azacıq qaynadılır. Sonra soyudub süzür, limon şirəsi, şəkər və albalı şirəsi əlavə edib, lazım gələrsə yenidən təzifdən süzürlər. Süfrəyə soyuq halda stəkanlarda və ya iri qədəhlərdə verilir.

Albalı şirəsindən içki

Albalı şirəsi - 200 ml, su - 800 ml, şəkər - 80 q, limon turşusu - dada görə.

Qaynadılıb soyudulmuş suya albalı şirəsi, şəkər və limon turşusu əlavə edilib qarışdırılır, süzüb soyuq halda süfrəyə verirlər. Bu içkini hazırlamaq üçün sənaye üsulu ilə hazırlanmış albalı şirəsi və ya albalı şərbətindən də istifadə etmək olar.

Alma şirəsindən içki

Alma şirəsi - 600 ml, su - 400 ml, şəkər - 50 q, dada görə 1-2 ç.q. 7%-li limon turşusu.

Qaynayan suya şəkər əlavə edib qarışdırmalı, soyudub üzərinə alma şirəsi və limon turşusu məhlulu əlavə edib süzməli. Şirəni soyudub iri qədəhlərdə və ya qrafinlərdə süfrəyə verməli.

7%-li limon turşusu məhlulu hazırlamaq üçün 1 ç.q. limon turşusu 100 ml suda həll edilir, süzülür və ağzı bağlı şüşə qabda saxlanılır.

Alma və itburnu içkisi

Qurudulmuş itburnu - 100 q, alma - 300 q, su - 1100 ml, şəkər - 20 q.

Almanı 4 yerə bölüb toxum kamerasını təmizlədikdən sonra nazik dilimlərə doğrayır, üzərinə kütləsinin ikiqat artıq miqdarında, yəni 600 ml su töküb zəif istilikdə 6-8 dəq qaynadıb, sonra süzürük. Suyun yerdə qalan hissəsinə itburnu meyvəsi əlavə edib 10 dəq qaynadır, 1 gün saxladıqdan sonra süzürük. Alınmış alma və itburnu içkiləri qarışdırılır, üzərinə şəkər tökülür və həll olana qədər qarışdırılır, soyudulur və süfrəyə verilir.

Ballı itburnu içkisi

Qurudulmuş itburnu - 100 q, şəkər - 50 q, bal - 100 q, su - 1100 ml.

Yuyulmuş itburnunun üzərinə soyuq su tökülür, qaynayana qədər qızdırılır, 8-10 dəq qapağı örtük minalı (emallı) qazanda zəif qaynadılır. 1 gün (24 saat) saxlanılır, süzülür, üzərinə şəkər və bal əlavə edilir, soyudulub süfrəyə verilir. Bu içki vitaminli və ballı olduğundan insan orqanizmi üçün pəhrizi və fizioloji əhəmiyyəti vardır.

Vitaminli itburnu içkisi

Qurudulmuş itburnu - 100 q, şəkər - 200 q, gülab - 50 ml, su - 1000 ml.

Soyuq suda yuyulmuş itburnunu emallı qazanda üzərinə qaynar su töküb 8-10 dəq ağzı örtülü halda qaynatmalı. 1 gün saxladıqdan sonra meyvələri sıxıb şirəsini çıxarmaqla suyunu təzifdən süzməli, şəkər və gülab əlavə edib soyutmalı.

Qəndab

Şəkər - 100 q, bal - 50 q, gülab - 100 ml, su - 800 ml.

Qəndab şərbəti hazırlamaq üçün şəkər isti suda əridilir və bal əlavə edilir. Alınmış şərbətin üzərinə bir o qədər də ətirli-ədviyyəli bitkilərdən (boymadərən, bədmüşk, nanə, pişik nanəsi və s.) çəkilmiş gülab qatılır. Ətirli olmaq məqsədilə qəndab şərbətinə gülab və ya gül suyu da əlavə edilə bilər. Qəndab şərbəti iştahaçma xüsusiyyətinə malikdir. Plov və başqa yağlı Azərbaycan xörəklərinin yanında verilir. Qidanın həzminə və mənimsənilməsinə kömək edir. Qəndab şərbətindən xalq təbabətində bədənin ümumi zəifliyinin, qan azlığının, baş gicəllənməsinin profilaktikasında istifadə edilir.

Qızılgül şərbəti

Şəkər - 120 q, reyhan və ya nanə toxumu - 8 q, qızılgül yağı - 0,25 q, su - 800 ml, buz - 200 q.

Şərbət hazırlamaq üçün istiliyi 45-55°C olan qaynadılmış suya reyhan və ya nanə toxumu qatılıb 3-4 saat saxlanılır, süzülür, şəkər şərbəti və qızılgül yağı qatılıb soyudulur. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz tikələri salınır.

Ərik şərbəti

Şəkər - 60 q, ərik qurusu - 500 q, su - 800 q, buz - 100 q.

Ərik şərbətini hazırlamaq üçün çəyirdəyi ilə birlikdə qurudulmuş ərik (uryuk) soyuq suda yuyulur, üzərinə qaynar su tökülür. 1 sutka saxlayandan sonra təzifdən süzülür və lazım gələrsə şəkər əlavə edilir. Şişmiş ərik qurusu ayrıca boşqabda süfrəyə verilir.

Ərik şərbətinin qəbzə və qan təzyiqinə qarşı profilaktik-müalicəvi əhəmiyyəti vardır. Bu üsulla qara gavalı qurusundan da şərbət hazırlamaq olar.

Zəfəran şərbəti

Şəkər - 120 q, zəfəran - 0, 6 q, reyhan və ya nanə toxumu - 0,4 q, su - 800 ml, buz - 80 q.

Zəfəran şərbətini hazırlamaq üçün reyhan və ya nanə toxumu zəfəranla birlikdə 3-4 saat qaynadılmış suda saxlanılır, süzülür, şəkər şərbəti əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir. Dadını yaxşılaşdırmaq üçün çay qaşığının ucunda limon turşusu qatmaq olar.

Zirə şərbəti

Zirə toxumu - 0,4 q, keşniş toxumu - 0,5 q, hil toxumu - 0,4 q, şəkər - 200 q, su - 600 ml, buz - 200 q.

Zirə şərbəti hazırlamaq üçün zirə, keşniş və hil toxumu qaynadılmış suda 3-4 saat saxlanılır, süzülür və şəkər şərbəti ilə qarışdırılır. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir.

İnnab şərbəti

İnnab - 300 q, şəkər - 80 q, su - 700-800 ml, buz - 150 q.

İnnab şərbəti hazırlamaq üçün qurudulmuş innab soyuq suda yuyulur, yarıya bölünür və üzərinə qaynayan su tökülür. 1 sutka saxladıqdan sonra təzifdən süzülür. Yerdə qalmış innabın üzərinə birinci dəfəkindən 4 dəfə az qaynayan su və şəkər əlavə edilib yenidən məhlul hazırlana bilər. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz salınır. İnnab şərbətinin qan təzyiqi olanlar üçün müalicəvi əhəmiyyəti vardır. 1 dəfəyə 1 st içmək məsləhət görülür.

İskəncəbi

Şəkər - 160 q, üzüm sirkəsi - 60 q, təzə nanə - 100 q, su - 800 ml, buz - 80 q.

İskəncəbi hazırlamaq üçün təzə nanə göyərtisi təmizlənir, yuyulur və xırda çərtilib üzüm sirkəsində şəkərlə qaynadılır. 4-6 saat saxlanılıb su ilə durulaşdırılır, süzülür. Süfrəyə verdikdə buz əlavə edilir.

Yubiley şərbəti

Şəkər - 120 q, zəfəran - 0,25 q, orta irilikdə limon - 1 ədəd, çiyələk kompotu - 160 q, «Qızılgül» likörü - 40 q, qaynadılıb soyudulmuş su - 600-700 ml, buz - 80 q.

Şəkər, zəfəran və limon qabığı suda qaynadılıb soyudulur və süzülür. Süfrəyə verdikdə üzərinə likör, çiyələk kompotu, ətliyi ilə hazırlanmış limon şirəsi və buz əlavə edilir.

Gül-nar şərbəti

Şəkər - 80 q, gülab - 40 q, nar şirəsi - 400 ml, su - 500 ml, buz - 80 q.

Yetişmiş gülöyşə narını sıxıb təzifdən süzür, üzərinə şəkər əlavə edib qarışdırırlar. Sonra qaynadılıb soyudulmuş su və 1-2 x.q. gülab əlavə edirlər. Stəkanlara töküb buz əlavə edilir. Süfrəyə tikə-kabab və lülə-kabab yanında verilir.

Konservləşdirilmiş meyvə şərbətindən içki

Konservləşdirilmiş meyvə şərbəti - 250 ml, su - 750 ml.

Konservləşdirilmiş meyvə şərbətini süzüb qaynadılmış soyuq su ilə qarışdırmalı, dada görə limon turşusu əlavə etməli. Bu içkini sənaye üsulu ilə hazırlanmış gavalı, ərik, şaftalı, armud və başqa meyvə-giləmeyvə şərbətləri ilə hazırlamaq olar.

Limon şərbəti

Şəkər - 200 q, orta irilikdə limon - 1 ədəd, zəfəran - 0,4 q, reyhan və ya keşniş toxumu - 0,4 q, su - 600 ml, buz - 200 q.

Şərbət hazırlamaq üçün limonun qabığı soyulur, xırda doğranılır, üzərinə istiliyi 45-50°C olan qaynadılmış su, reyhan və ya keşniş toxumu əlavə edilir. 3-4 saat saxlanılır, süzülür, şəkər şərbəti və limonun ətliyi ilə birlikdə hazırlanmış şirə qatılıb soyudulur. Süfrəyə verdikdə zəfəran nastoyu və buz əlavə edilir. Bəzən reyhan toxumu əvəzinə hil götürülür. Hil şərbəti daha da ətirli və zərif edir. Zəfəran nastoyu hazırlamaq üçün zəfəran tellərini 6-8 saat qaynadılıb soyudulmuş suda saxlamaq lazımdır.

Limon şirəsindən içki

Şəkər və ya bal - 175 q, orta irilikdə limon - 2 ədəd, su - 1 litr.

Qaynadılıb soyudulmuş suya limonun şirəsini sıxıb üzərinə şəkər və ya bal əlavə edib qarışdırmalı, soyudub və ya içərisinə buz əlavə edib süfrəyə verməli. İçkinin ətirli olması üçün limon qabığını xırda doğrayıb şərbətlə qarışdırmalı.

Meyvə-giləmeyvə şirəsindən içki

Alma şirəsi - 250 ml + albalı şirəsi - 125 ml və yaxud üzüm şirəsi - 250 ml + albalı şirəsi - 125 ml, su - 625 ml, şəkər - 50-60 q, dada görə limon turşusu əlavə edilir.

Qaynar suya şəkər əlavə edilib qarışdırmalı, soyudub üzərinə meyvə-giləmeyvə şirəsi və limon turşusu əlavə edib süzməli. İçkini soyuq halda süfrəyə verməli.

Meyvə şərbəti

Limon şirəsi - 80 ml, portağal şirəsi - 160 ml, 4 q qara məxməri çay və 50 ml sudan hazırlanmış çay dəmi, şəkər - 100 q, 4 ədəd 5 q-lıq limon dilimi, 4 ədəd 10 q-lıq portağal dilimi, 40 q giləmeyvə (çiyələk, moruq, albalı və s.), nanə yarpağı - 40 q, buz - 80 q.

Şərbət hazırlamaq üçün çay dəmlənir və soyudulur, üzərinə şəkər şərbəti, limon və portağal şirəsi tökülür. Süfrəyə verdikdə şərbətə nanə yarpağı, giləmeyvə, limon və portağal dilimləri, buz əlavə edilir.

Nanəli şərbət

Şəkər - 120 q, nanə toxumu - 1,6 q və ya nanə göyərtisi - 60 q, su - 600-700 ml, buz - 200 q.

Nanəli şərbəti hazırlamaq üçün nanə toxumu qaynadılmış suda 4-6 saat saxlanılır. Təzə nanə göyərtisindən nastoy almaq üçün onu xırda doğrayıb üzərinə qaynadılmış su tökürlər. Nanə nastoyu süzülür, şəkər şərbəti ilə qarışdırılır. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir.

Nar şərbəti

Şəkər - 120 q, nar şirəsi - 200 ml, su - 600 ml, buz - 80 q.

Nar şərbəti hazırlamaq üçün şəkər qaynadılmış suda əridilir, nar ayrıca qaba sıxılır, alınmış şirə şərbətə qatılır və so- yudulur. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz əlavə edilir. Bu cür şərbəti albalı, çiyələk, moruq, böyürtkən, qarağat, mərsin, qaragilə və s. bu kimi meyvə-giləmeyvələrdən alınmış şirə ilə hazırlamaq olar.

Nar içkisi

Şəkər - 100 q, nar ekstraktı - 50 ml və ya nar şirəsi - 200 ml, üzüm şirəsi - 40 ml, su - 750-850 ml.

Qaynayan suya şəkər əlavə edib qarışdırmalı, soyudub üzərinə nar ekstraktı və ya nar şirəsi töküb süzməli. İçkini soyudub süfrəyə verməli. Suyun bir hissəsini buzla əvəz edib içkini soyutmaq olar.

Ovşala (oşara)

Şəkər - 120 q, qızılgül ləçəkləri - 80 q, limon turşusu - 0, 4 q (və ya hazır gül suyu - 0,5 st), su - 600-700 ml, buz - 80 q.

Ovşala hazırladıqda süzülmüş gül suyuna şəkər şərbəti qatılır və soyudulur. Süfrəyə verdikdə buz əlavə edilir. Hazır ovşalanın ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona gülab qatılması məsləhət görülür. Gül suyu hazırlamaq üçün həqiqi qızılgül ləçəklərinin üzərinə qaynar su və limon turşusu (8-10 ədəd gülə 0,5 ç.q. limon turşusu və 2 st qaynanmış su) əlavə edilir. 1 gündən sonra süzülür.

Portağal və ya limon içkisi

Şəkər - 120 q, orta irilikdə portağal və ya limon - 1 ədəd, su - 800 ml, buz - 80 q.

Limon və ya portağalın şirəsini stəkana sıxıb, qabığını xırda-xırda doğramalı. Qabığın üzərinə qaynanmış su əlavə edib, 3-4 saat saxladıqdan sonra süzməli. Üzərinə şəkər və ya şəkər şərbəti, limon və ya portağal şirəsi əlavə edib soyutmalı.

Reyhan şərbəti

Şəkər - 120 q, reyhan - 1 kiçik dəstə, su - 1 l, limon turşusu - dada görə.

Reyhan təmizlənir, yuyulur və iri doğranıb emallı qazanda üzərinə 1 l su və şəkər əlavə edilir. Qaynayana qədər qızdırılır, qaynayan kimi limon turşusu əlavə edilir. İçki soyudulur, tənzifdən və ya polietilen şəbəkəli süzgəcdən süzülüb süfrəyə verilir.

Səhləb

Səhləb başqa Azərbaycan şərbətlərindən fərqli olaraq, çay kimi isti halda içilir. Hazırlamaq üçün səhləb bitkisinin (Azərbaycanın dağlarında, xüsusən Böyük Qafqazda bitir) köklərini yığıb qurudurlar. Səhləb bitkisinin kökündə 40%-ə qədər selikli maddə, 31%-ə qədər nişasta, 13%-ə qədər dekstrin, 11%-ə qədər şəkər, 5%-ə zülali maddə, mineral duzlar, az miqdarda qatran və alkaloidlər vardır. Qurudulmuş səhləb kökünü həvəngdə döyür və 1 litr suya 15-20 q əlavə edib qaynadırlar. Alınmış məhlulu süzür və 4-5 litr qaynar südün içərisinə qaynaya-qaynaya tökürlər. Şirin olmaq üçün bir qədər şəkər əlavə edilir. Səhləb isti halda içildiyi üçün onu xüsusi samovarlara tökürlər. Soyuyanda qatılaşdığından içməli olmur. Ona görə də içilib qurtarana qədər isti halda saxlamaq məsləhət görülür. Səhləbi, bir qayda olaraq, səhər yeməyi vaxtı içirlər. Bu içkidən xalq təbabətində soyuqdəymənin, sinə ağrısının, boğaz ağrısının və öskürəyin profilaktikasında ən yaxşı vasitə kimi istifadə edirlər. Respublikamızın dağlıq və dağətəyi bölgələri arasında geniş yayılmış içkidir.

Sumaq şərbəti

Şəkər - 200 q, sumaq - 80 q, su - 600-700 ml, buz - 200 q.

Sumaq şərbətini hazırlamaq üçün sumaq qaynar suda 3-4 saat saxlanılır, süzülür. Şəkər əlavə edilib soyudulur. Süfrəyə verildikdə içərisinə buz salınır.

Turşəng şərbəti

Şəkər - 120 q, turşəng göyərtisi - 1 dəstə, su - 1 l, limon turşusu - 2 q.

Turşəng təmizlənir, yuyulur və xırda doğranılır. Şəkər suda həll edilib qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib doğranmış turşəngin üstünə tökülür. 8-10 saat saxladıqdan sonra süzülür, soyudulub süfrəyə verilir. Şərbət yaşıl çalarlı zümrüd rəngli və turşaşirin dadlı olur.

Xoşab

Şəkər - 100 q, qurudulmuş meyvə - 150 q, su - 1 l, gülab - 50 ml.

Xoşab hazırlamaq üçün qurudulmuş meyvələr (albalı, alça, zoğal, gilas, gavalı, şaftalı və s.) kənar qarışıqlardan təmizlənir, yuyulur və üzərinə qaynadılmış isti su tökülür. Meyvələr 1 gün su içərisində saxlanılır. Bu müddətdə meyvənin dadı, rəngi və ətri suya keçir. Alınmış suyu tənzifdən süzüb bir qədər şəkər əlavə edib içirlər. Xoşabın ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona gülab da qatırlar. Xoşab turşməzə içki olub, iştahanı artırmaq və susuzluğun qarşısını almaq məqsədilə içilir. Bu içki Naxçıvan bölgəsində daha çox yayılmışdır.

Heyva şərbəti

Şəkər - 150 q, heyva - 500 q, darçın - 1 q, zəfəran - 1 q, su - 1 l.

Heyva şərbətini hazırlamaq üçün heyvanın turş və turşaşirin sortları götürülür. Heyva təmizlənir, dilim-dilim doğranır, toxum kamerası və qaralmış hissələri atılır. Heyvanın dilimlərini qazana töküb, üzərinə kütləsindən 2 dəfə çox su əlavə edilir və qaynadılır. Heyva bişib horra halına düşdükdən sonra nazik ağdan tikilmiş kisələrə doldurulub şirəsi tam çıxınca ağır yük altında saxlanılır. Alınmış şirəni yastı qazanda və ya teştdə zəif alov üzərində qaynadıb qatılaşdırırlar. Şirə doşab qatılığına çatdıqda soyudulur və şüşə qablara tökülüb sərin yerdə saxlanılır. Heyva şərbəti hazırladıqda qaynadılmış 1 st suya 2 ç.q. qatı heyva şirəsi, zəfəran nastoyu töküb qarışdırır və soyuq halda süfrəyə verirlər. Heyva şərbəti turşməzə, xoş ətirli, dadlı olub, yağlı xörəklərin və plovların yanında süfrəyə verilir. Heyva şərbətindən xalq təbabətində öskürəyə və ürək bulanmasına qarşı profilaktiki tədbir kimi istifadə edilir. Naxçıvan və Şəki-Zaqatala bölgələrində geniş yayılmış içkidir.

Çuğundur içkisi

Şəkər - 100 q, çuğundur - 500 q, su - 600 ml, limon turşusu - dada görə.

Qabığı təmizlənmiş çuğunduru sürtgəcin xırda gözündən keçirib, emallı qazanda üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su əlavə etməli və 10-12 saat saxladıqdan sonra süzməli. Üzərinə şəkər və dada görə limon turşusu əlavə edib soyutmalı.

Şəkər şərbəti

Şəkər - 200 q, keşniş toxumu - 0,4 q, hil - 0,4 q, zəfəran - 0,4 q, su - 600 ml, buz - 200 q.

Şəkər şərbəti hazırlamaq üçün xırdalanmış keşniş və hil toxumu 3-4 saat qaynadılmış suda saxlanılır və şəkər əlavə edilir. Sonra süzülür, soyudulur, zəfəran şirəsi (nastoyu) əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə buz əlavə edilir.

Südlü şərbət

Şəkər - 150 q, süd - 500 ml, su - 350 ml, vanilin - 0,1 q (vanil əvəzinə hil - 1 q, keşniş toxumu - 1 q, gülab - 0,5 st).

Südlü şərbəti hazırlamaq üçün süd ayrıca qaynadılır, soyudulur. Qaynadılmış suda şəkər həll edilib soyudulur və südlə qarışdırılır. Ətirləndirmək üçün vanil və yaxud gülab (qızılgül və ya bədmüşkdən alınmış), hil və keşniş toxumu əlavə edilir.

Südlü şərbət mərasim içkisi adlanır. Peyğəmbərimiz Məhəmməd Əleyhissalamın mövludu bayramında məclis iştirakçılarına qar kimi ağ, bal kimi şirin və buz kimi sərin südlü şərbət paylanır. Məhz buna görə südlü şərbət xalqımızın məişətinə qədim dövrlərdən daxil olmuşdur.

Ballı-ayranlı içki

Ayran - 1 l (və ya qatıq - 600 ml, su - 400 ml), bal - 100 q.

Ayrana bal əlavə edilir, qarışdırılır, soyudulur və süfrəyə verilir. Qatıqdan hazırladıqda üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su tökülür, bircinsli maye alınana qədər qarışdırılır (bəzən çalınır) və üzərinə bal əlavə edilib soyudulur.

Qozlu-südlü içki

Qoz ləpəsi - 150 q, süd - 650 ml, şəkər - 120 q, su - 300 ml.

Qoz ləpəsi xırda üyüdülür (yaxşı olar ki, həvəngdəstədə döyülsün), süd qaynadılır, üzərinə qoz kütləsi, qaynadılmış su və şəkər əlavə edilir. 10-15 dəq zəif qaynadılır, soyudulub süfrəyə verilir. Qidalı içki olub, zəif düşmüş xəstələr üçün də faydalıdır.

Meyvəli-südlü içki

Süd - 800 ml, şəkərli və ya şəkərsiz alma püresi - 200 q. Şəkərsiz alma püresi istifadə edildikdə əlavə şəkər - 80 q.

Süd qaynadılır, soyudulur. Alma püresi daim qarışdırılmaq şərtilə üzərinə süd əlavə edilir, çalınır və soyudulub süfrəyə verilir. Bu içkini başqa meyvə-giləmeyvə püresi və şirəsi ilə də hazırlamaq olar.

Azərbaycanın mineral suları

Azərbaycan Respublikası mineral su mənbələri ilə zəngindir. Bu sular keyfiyyətinə və sayına görə dünya üzrə məşhur mineral su mənbələrindən heç də geri qalmır. Əsas mineral su mənbələri Naxçıvan MR-də vardır. Burada 200-dən çox mineral su mənbəyi vardır. Lakin mineral su mənbələrinin gündəlik debetinin 10%-dən istifadə edilir.

Mineral sular təyinatından asılı olaraq müalicəvi, süfrə və müalicəvi-süfrə qruplarına bölünür. Respublika ərazisində çıxarılan sular içərisində əsas yeri Badamlı, Sirab, İstisu, Vayxır, Turşsu, Qax, Naxçıvan və başqaları tutur. Bu suların mənbəyində mineral su dolduran zavodlar fəaliyyət göstərir. Eyni zamanda müalicəvi suların çıxarıldığı yerlərdə sanatoriyalar (Naftalanda, İstisuda, Abşeronda) tikilmiş və yeniləri (Darıdağ, Şərur və s.) tikilmək üzrədir.

Badamlı suyunun mənbəyi dəniz səviyyəsindən 1400 m yüksəklikdə, Naxçıvan şəhərinin 30 km-də, Badamlı kəndinin cənub-qərbindədir. Badamlıda beş mənbədən su çıxır və bunların gündəlik debeti 2,5 mln litrdir. Badamlı suyu hidrokarbonatlı maqnezium-kalsium-natriumlu su olub, ümumi minerallaşması ayrı-ayrı mənbələrdə 0,7-7,4 q/l-dir. Suyun tərkibində xlor və sulfat anionu, yod, brom, mis, borat turşusu vardır. Badamlı suyu iştahanı artırır, həzm prosesini yaxşılaşdırır, susuzluğu yatıran gözəl süfrə suyu kimi

məşhurdur. 1952-ci ildən Badamlı suyu zavodda butulkalara doldurulur. İldə 60 min şüşə su istehsal edilir.

Batabat su mənbəyi dəniz səviyyəsindən 1700 m yüksəklikdə, Naxçıvan şəhərindən 62 km şimal-şərqdə, Şahbuz rayonu ərazisində yerləşir. Bu su karbonatlı, hidrokarbonatlı, kalsium-natrium-maqneziumlu olub, minerallaşma dərəcəsi 0,5 q/l-dir. Mədə-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsi zamanı içilir.

Vayxır su mənbəyi dəniz səviyyəsindən 1200-1400 m hündürlükdə, Naxçıvan şəhərindən 17 km şimalda, Babək rayonu ərazisində, Vayxır çayı sahilində yerləşir. Xlorlu-hidrokarbonatlı-natriumlu su olub minerallaşması 6,5-7,4 q/l-dir. Tərkibində brom, yod, dəmir, mis, sink, stronsium, arsen vardır.

İldə 25 mln şüşə «Vayxır» müalicə süfrə suyu dolduran zavod fəaliyyət göstərir. Həzmetmə orqanlarının xəstəlikləri, xroniki qastrit, diatez, şəkər və digər xəstəliklər zamanı istifadə edilir.

Qalaaltı su mənbəyi dəniz səviyyəsindən 650-700 m yüksəklikdə Siyəzən rayonunun Qalaaltı kəndinin ərazisindədir. Gündəlik debeti 20-40 min litrdir. Hidrokarbonatlı-kükürdlü-kalsiumlu-maqneziumlu sudur, minerallaşması 0,8 q/l-dir. Tərkibində fenol, alfatik turşular, mikroelementlər vardır. Fiziki və kimyəvi xassələrinə görə Truskavetskidə çıxan «Naftusya» suyuna yaxındır. Bu su ilə qaraciyər, öd yolları iltihabı, sidik daşı və böyrəyin xroniki iltihabı xəstəlikləri, sidik turşusu diatezləri və s. müalicə olunur.

Qax suyunun mənbəyi Azərbaycan Respublikasının Qax rayonu ərazisindədir. Bu su sulfatlı-hidrokarbonatlı təbii mineral sudur. Minerallaşması 0,5 q/l-dir. Tərkibində (1 l-də) 0,3595 q hidrokarbonat və 0,0145 q sulfat anionu, 0,0055 q kömür anhidridi, 0,0190 q oksigen, 0,0058 q kalium, 0,0128 q natrium, 0,00146 q maqnezium, 0,0900 q kalsium, 0,0002 q dəmir, 0,0088 q xlor vardır. Keyfiyyəti Azərbaycan Respublikasının 21-87 nömrəli Texniki Şərtlərinə uyğun olmalıdır. Saxlanılma müddəti 12 aydır. Süfrə suyu kimi istifadə olunur.

Darıdağ su mənbəyi Naxçıvan MR Culfa şəhərindən 8,5 km şimalda, dəniz səviyyəsindən 800-900 m yüksəklikdə yerləşir. Yüksək minerallaşmaya malik (21 q/l) karbon qazlı, xlorlu-hidrokarbonatlı-natrium-mərgümüşlü sudur. Tərkibində bor, yod, brom, stronsium, litium vardır. Darıdağ suyu mədə-bağırsaq, oynaq xəstəlikləri, ginekoloji xəstəliklər zamanı içilir. Periferik sinir sistemi xəstəlikləri zamanı vanna qəbul etmək üçün əvəzedilməz əhəmiyyətə malikdir.

İstisu Kəlbəcər rayonu ərazisində çıxır. Bu su hidrotermal, karbon qazlı, hidrokarbonatlı-xlorlu-sulfatlı-natriumludur. Çexoslovakiyada çıxan Karlovi-Vari mineral suyuna yaxındır. Mədə-bağırsaq, qaraciyər, öd kisəsi, sinir sistemi, hərəkət orqanı və s. xəstəliklərin müalicəsində işlədilir. İstisu yaxınlığında mineral su zavodu fəaliyyət göstərir.

Kömür mineral su mənbəyi Naxçıvan şəhərindən 75 km aralı, dəniz səviyyəsindən 1700 m yüksəklikdə yerləşir. Burada karbonatlı duz-qələvi tərkibli zəngin mineral su mənbəyi vardır. Bu su sinir sisteminin, funksional xəstəliklər, yorğunluq, mədə-bağırsaq və tənəffüs yolları xəstəliklərinin müalicəsi üçün əlverişlidir.

Naxçıvan mineral su mənbəyi Naxçıvan şəhərinin 25 km-də, Vayxır kəndinin yaxınlığında yerləşir. Özünün müalicəvi əhəmiyyətinə görə Yesentuki mineral sular qrupundan geri qalmır. Mütəxəssislərin fikrincə, həmin su ilə qastrit, kolit, qan azlığı, qaraciyər, öd kisəsi, həzm mübadiləsi pozğunluğu xəstəliklərini müvəffəqiyyətlə müalicə etmək mümkündür. Hər gün 100 min butulka Naxçıvan mineral suyu doldurulur. Lakin daha çox doldurmaq mümkündür.

Nəhəcir mineral suyu Naxçıvan şəhərinin şimal-şərqində yerləşən Nəhəcir dağının yamacındadır. Bu su karbonatlı, dəmir-hidrokarbonatlı-natriumlu olub, minerallaşması 6 q/l-dir. Həzm orqanları və qan azlığı xəstəliklərinin müalicəsi zamanı içilməsi müsbət nəticə verir.

Sirab mineral su mənbəyi Naxçıvan şəhərinin 12 km-də, şimal-şərqdə, Babək rayonunun Sirab kəndi yaxınlığındadır. Sirab Borjomi tipli müalicə-süfrə suyudur. Bu su karbonatlı, hidrokarbonatlı, natrium-kalsiumludur. Minerallaşması 2-4 q/l-dən 29 q/l-ə

qədərdir. Sirab suyunda dəmir, brom və silisium turşuları, litium, stronsium aşkar edilmişdir. Sirab 12 mənbəyi yaxınlığında ildə 40 min butulka su dolduran zavod fəaliyyət göstərir. Mədə-bağırsaq və sidik yolları xəstəliyi, eləcə də maddələr mübadiləsinin pozulması zamanı qəbul edilir.

Suraxanı mineral su mənbəyi Bakı şəhərinin şimal-şərqində Abşeron yarımadasının Suraxanı kəndində (qəsəbəsində) yerləşir. Hidrogenli-kükürdlü su olub, minerallaşması 5,4-9,3 q/l-dir. Gündəlik debeti təqribən 30 min litrdir.

Turşsu mineral su mənbəyi Şuşa şəhərinin 17 km cənub-qərbində, Zarıslı çayının dərəsində, 1700 m yüksəklikdədir. Bu su mikroelementlərlə zəngin olub, karbonatlı, hidrokarbonatlı, maqneziumlu, natriumlu, kalsiumludur. Minerallaşması 2,4 q/l-dir. Bu su ilə mədə-bağırsaq, öd kisəsi yuyulur, vanna edilir, ürək-damar, qan azlığı, qaraciyər, öd yolları, öd kisəsi və s. xəstəliklər müalicə olunur. Turşsu boru kəməri vasitəsilə Şuşa şəhərinə nəql edilir.

Şərur mineral su mənbəyi Sədərək kəndinin cənub-qərbində bilavasitə şosse yolunun yaxınlığında yerləşir. Suyu karbonatlı, hidrokarbonatlı-xlorlu-natriumlu və nadir mikroelementlər kompleksi ilə zəngindir. Gündəlik debeti 1 mln litrdən çoxdur. Burada müalicə-süfrə mineral suyu dolduran zavodun inşasına başlanmışdır.

Bunlardan başqa Lənkəranda və Masallıda hidrogen-sulfidli sular, Abşeronda metanlı sular, Xəzəryanı sahələrdə və s. yerlərdə mineral su mənbələri vardır.

Zəif spirtli içkilər

Zəif spirtli içkilərə pivə, kvas, üzüm kvası, braqa, buza, ballı və çörək xammallarından hazırlanan içkilər aiddir.

Pivə arpa səməninsindən alınan sulu məhlulun mayaotu ilə qaynadılıb pivə mayaları vasitəsilə qıcqırdılmasından əldə edilən zəif spirtli içkidir. Zəif spirtli içkilərin hazırlanması və çeşidi haqqında məlumatlar kitablarda verilmişdir. Aşağıda ev şəraitində hazırlanması mümkün olan üzüm və çörək kvasının resepti və istehsal qaydası göstərilir.

Üzüm kvasının hazırlanması

Üzüm yarpağı – 1,5-2 kq, su – 10 l, şəkər – 400-500 q, kişmiş – 20-25 ədəd.

Yaşıl budama əməliyyatı aparılan zaman əldə edilən yaşıl yarpaq və zoğlar 3-4 dəfə axar su altında təmiz yuyulur, emallı qaba sıx yığılıb üzərinə qaynar su tökülür. Qabın qapağını örtüb istiliyi bir müddət saxlamaq məqsədilə qalın parçaya və ya odeyala bükürlər. 2-3 gündən sonra yarpaq və zoğları sıxır, nastoyu şüşə qablara süzüb ağzını möhkəm bağlayır və çökmək üçün 8-12 saat saxlayırlar. Kvası çöküntüdən ayırıb üzərinə şəkər və kişmiş əlavə edir, şüşə butulkalara və ya balonlara töküb 2 gün yetişdirirlər. Sonra kvası pasterizə edirlər. Bunun üçün kvas qızdırılır, lakin qaynamağa başlamamış götürülür. Kvas sərin yerdə saxlanılır.

Üzüm kvası dadlı, təravətləndirici, tərkibində çoxlu C vitamini olan, isti havalarda susuzluğu yatıran spirtsiz içkidir.

Tərkibində azacıq spirt olmasını istədikdə kvasa şəkərlə bərabər 20 q sıxılmış maya da əlavə etmək olar.

Çörək kvasının hazırlanması

Çovdar çörəyi – 1 kq, su – 10 l, maya – 20 q, kişmiş – 1 x.q., şəkər – təxminən 0,5 kq.

Çovdar çörəyini nazik dilimlərə doğrayıb duxovkada tünd qəhvəyi rəng alınana qədər qurutmalı. Suyu qaynadıb çörək suxarisini isti-isti suya tökməli. Gündə 2-3 dəfə qarışdırmaq şərtilə 2 gün saxlayıb, sonra ikiqat tənzifdən süzmək lazımdır. Sıxılmış mayanı 2 x.q. toz şəkərlə yaxşı qarışdırıb, üzərinə yarım stəkan ilıq su (istiliyi süddən qatıq çalanda olduğu kimi) töküb 20-15 dəq saxlamalı və süzülmüş çörək suyunun üzərinə əlavə etməli, 1-

2 gün saxlayıb qıcqırtdıqdan sonra (çox saxladıqda kvas turş olur) kvası süzüb maya çöküntüsündən ayırır, lazım gələrsə süzür, balonlara töküb kişmiş və şəkər əlavə edirlər. Kvas dolu balon və ya bankalar soyuducuya qoyulur. 2-3 gündən sonra kvas içilmək üçün hazırdır.

MİLLİ ÇÖRƏK MƏMULATI

Çörək – un, su, duz, acıxəmrə, yaxud maya ilə süd, şəkər, yağ və digər məhsullar əlavə edilməklə (və ya əlavə olunmadan) yoğrulmuş xəmirdən bişirilmiş qida məmulatıdır. Çörək, adətən buğda, çovdar, bəzi hallarda isə arpa və qarğıdalı unlarından da hazırlanır. Çörək gündəlik qida rasionunda mühüm yer tutur.

İnsanlar hələ 15 min il bundan əvvəl – Mezolit dövründə yabanı dənli bitkilərdən qida kimi istifadə etmişlər. Sonralar dəni daş ilə narın hala salaraq su ilə qarışdırmaqla duru unlu-dənli sıyıq hazırlamışdılar. Daş dövründə yaşamış insan daha sonra müəyyən etmişdir ki, yabanı dənlər qovrularkən daha asanlıqla yarma halına salınır və ondan hazırlanmış sıyıq daha dadlı olur.

Bir neçə minilliklər ötmüş, əkinçilik inkişaf etmişdir. Qədim insan bir dəfə öz buğdasını əkib becərdiyi yerdə öz vətənini tapmış və oturaq həyat tərzi keçirərək məskunlaşmışdır. Bu zaman müxtəlif əl dəyirmanları ixtira olunmuş, təndir meydana çıxmışdır. Qədim misirlilər, assuriyalılar, yəhudilər, personlar və digər xalqlar müxtəlif üsullarla çörək bişirməyə başlamışdılar. Bizim uzaq əcdadlarımız tərəfindən bişirilmiş çörək boz rəngli kökə şəklində olmuşdur. Belə kökələrin bişirilməsi ilə yer üzərində çörəkbişirilmə tarixinin başlanğıcı qoyulmuşdur.

5-6 min il bundan əvvəl qədim Misirdə çörək mayaları və süd turşusu bakteriyalarından istifadə olunmaqla ilk dəfə məsaməli çörək bişirilmiş və müasir çörəkbişirmə texnologiyasının əsası qoyulmuşdur. K.K.Timiryazev bu barədə yazmışdır: «Yaxşı bişirilmiş çörək parçası insan ağlının ən böyük ixtirasından biri olmuşdur».

3 min il bundan əvvəl yetişdirilmiş xəmirdən məsaməli çörəyin bişirilməsi Yunanıstanda da tətbiq olunmağa başlamışdır. Və artıq yeni eranın 776-cı illərində I Olimpiya oyunlarının açılışı zamanı yarış iştirakçıları və qonaqlara xüsusi delikotes - yaxşı məsaməli ağ çörək bişirilmişdir.

Qədim Yunanıstanda məsaməli buğda çörəyi ən dadlı yemək (qida, çərəz) hesab olunurdu. Belə çörəyi yalnız aristokratlar yeyirdilər.

Misir çörəkbişirmə texnologiyasını tətbiq edən romalı ustalar çörəklə yanaşı yaxşılaşdırılmış məmulatlar bişirmiş, kiçik müəssisələrdə duru xəmir-maya hazırlamışlar ki, bununla da maya sənayesinin təməli qoyulmuşdur.

Hər bir xalqa məxsus milli mətbəx ocaqlarının inkişaf edib təşəkkül tapması ilə əlaqədar çörək məmulatlarının da çeşidi artmağa başlamışdır. Çörək hər bir xalqın gücü, qüdrəti sayılır. «El-oba çörəyi ilə tanınar» demişlər. Çörəyə hörmət və ehtiram bütün xalqlarda olduğu kimi biz azərbaycanlıların da müqəddəs sayılan adətlərindəndir. Elimizdə hər bir qonaq duz-çörəklə qarşılanmış, dostluq naminə çörək kəsilmişdir.

Çörəyin qədrini bilmək müqəddəs borcdur. Çörək bolluqdur, baş ucalığıdır, onu qorumaq ümumxalq işidir. Çörəyə qayğı və qənaətçillik münasibəti bəslənməlidir, bu iqtisadi qüdrətin əsas amillərindən biridir. Çörəyi bol olan ölkə həmişə özünü yenilməz sanmışdır. «Çörək bol olarsa, basılmaz Vətən», «Çörəyin qədrini bilməyən, elin də qədrini bilməz», «Taxıl anbarlarda – xoş güzəran evlərdə» - demişlər.

El-oba torpağın, həyat mənbəyi və diriliyin neməti olan çörəyin qədrini bilmiş, onu hər şeydən üstün tutmuşdur. Çörək dostluq, qardaşlıq, etibar rəmzi olub. Çörəklə bağlı atalar sözləri («Duz çörək düz çörək», «Çörəyi tapdalamazlar», «Kişi ilə çörək kəsərlər, namərdlə yox», «Çörək qan kəsər», «Çörəyə and olsun», «Çörəyi ver çörəkçiyə, birini də üstəlik») və deyimləri həyatın özündən yaranmışdır.

Çörək gündəlik qida rasionunda mühüm yer tutur. Çörək əsasən buğda və çovdar, bəzi hallarda isə arpa və qarğıdalı unlarından hazırlanır. Çörək bişirmək üçün undan

başqa, su, körək duzu, maya, yumurta, süd və süd məhsulları, şəkər, xaş-xaş, ədviyyat, meyvə-tərəvəz püreləri və başqa dad və tamverici maddələrdən istifadə edilir. Çörəyin tərkibində 5-8% zülal, 40-45% karbohidrat (əsasən nişasta), vitaminlər (B_1, B_2, B_6, PP, H, E və s.), minerallı (fosfor, maqnezium, kalium, kalsium) və digər maddələr var. Tədqiqatlar nəticəsində müəyyən edilmişdir ki, xəmirin yetişməsi və çörəyin bişirilməsi dövründə onun tərkibində 200-dən çox üzvi birləşmələr, o cümlədən 70 karbonlu, 23 spirt və fenol, 32 üzvi turşu, 17 efir, 9 kükürdlü birləşmə və başqa maddələr əmələ gəlir. Bunlar, şübhə yoxdur ki, çörəyin ətrinin, dadının, rənginin formalaşmasında mühüm əhəmiyyət kəsb edir.

Hər adam gündə 450 q çörək və çörək-kökə məmulatı yeməlidir. Fiziki işlə məşğul olanlar 700-800 q, zehni işlə məşğul olanlar isə 300-400 q çörək məmulatı yeməlidirlər. Gündəlik qidanın tərkibində ət, balıq, yumurta və meyvə-tərəvəz məhsullarının xüsusi çəkisini artırmaq hesabına çörəyi azaltmaq mümkündür.

Orqanizmə lazım olan gündəlik enerji dəyərinin üçdə bir hissəsi, zülalın 30%-i, fosforun, dəmirin, B_1 və PP vitaminlərinin 33-38%-i, eləcə də kalsiumun, maqneziumun, mikroelementlərin, E, H və B_6 vitaminlərinin bir hissəsi çörək və çörək məmulatının hesabına ödənilir.

Çörəyin yüksək qidalılığı və mənimsənilməsi onun kimyəvi tərkibindən, içliyinin quruluşundan, maddələrin vəziyyətindən, dadından və iyindən asılıdır. Çörəyin kimyəvi tərkibi unun tərkibindən, əlavə olunacaq tamlı maddələrdən, çörəyin istehsalı zamanı baş verən dəyişikliklərdən asılıdır.

Unun sortu yüksəldikcə çörəyin nəmliyi azalır, bununla əlaqədar olaraq quru maddələr artır, sellüloza və kül elementlərinin miqdarı azalır, həzm olan karbohidratlar artır. Yaxşılaşdırılmış çörəklərdə yağ və şəkər çox olur.

Müxtəlif sortlu buğda unundan hazırlanmış çörəklərdə 7,6-8,3% zülal, 0,6-5,5% yağ, 42,0-52,6% karbohidrat (əsasən nişasta), 0,1-1,2% sellüloza, 1,3-2,5% minerallı maddə, 0,3-0,7% üzvi turşu, 18-37 mq% Ca, 14-65 mq% Mg, 65-218 mq% P, 0,8-2,8 mq% Fe, 0,1-0,21 mq% B_1, 0,06-0,12 mq% B_2 və 0,67-2,81 mq% PP vitaminləri vardır.

Un və çörəklərdə əvəzedilməz aminturşularından – valin, lizin, leysin, izoleysin, metionin, treonin, triptofan və s. vardır.

Çörəkdə minerallı maddələrdən fosfor, kalium, maqnezium, kükürd, kalsium, natrium, xlor, dəmir, kobalt, manqan və digər elementlər vardır.

Çörəyin bioloji dəyərliliyinin ikinci göstəricisi tərkibində olan kalsium, maqnezium, fosfor, dəmir və mikroelementlər, eləcə də B_1, B_2, PP və s. vitaminlərdir.

Vitaminlərin və kül elementlərinin miqdarına görə kəpəkli un daha dəyərli sayılır. Kəpəkli undan hazırlanmış çörək əhalinin vitaminlərə, makro- və mikro-elementlərə olan tələbatını ödəyir. Yüksək sortlu undan çörək istehsalı vitaminlilik dəyərini aşağı salır. Odur ki, belə unu vitaminləşdirmək lazımdır. Çörəyin ən xarakterik xüsusiyyətlərindən biri də onun gündəlik istifadəsi zamanı həzm olmasının aşağı düşməməsidir. Bununla çörək başqa ərzaq məhsullarından fərqlənir. Gündə 2-3 dəfə çörək yeyilməsinə baxmayaraq, o heç vaxt insanda inkar hissi yaratmır.

Milli çörək-kökə məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas və yardımçı xammallar ümümi çörək istehsalında istifadə olunanlardır. Lakin bu çörəklərin istehsalında ayrı-ayrı bölgələrin spesifik xammallarından, meyvə-tərəvəz məhsullarından, ədviyyələrdən, heyvanat yağından, quyruq cızdağından (qoyunun quyruq piyi əridildikdən sonra qalan cızdaq), qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, kişmiş və movüedən, sukatdan (quru mürəbbədən), buğda səmənisindən, qarğıdalı və noxud unundan, meyvə-tərəvəz pürələrindən və digər zənginləşdirici xammallardan istifadə olunur. Odur ki, milli çörək-kökə məmulatının kimyəvi tərkibi vitamin və minerallı maddələrlə zəngindir.

Milli çörək-kökə məmulatının təsnifatı

Milli çörək məmulatına qədim dövrlərdən əhali tərəfindən bişirilən lavaş və çörək aiddir. Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində qədimdən, eləcə də indinin özündə hazırlanan

milli çörəklərin çeşidi çoxdur. Həmin çörəklər sadə və yaxşılaşdırılmış qruplarına ayrılır. Sadə çörəklər mayasız və ya mayalı xəmirdən (un, su, maya və duz) hazırlanır. Yaxşılaşdırılmış milli çörək məmulatları bir qayda olaraq mayalı xəmirə şəkər, süd, yumurta, yağ, qatıq, bal, meyvə püresi, qabaq püresi, ədviyyat və digər məhsullar əlavə edilməklə hazırlanır.

Sadə milli çörək məmulatına Abşeron çörəyi, Azərbaycan çörəyi, Ağdam təndir çörəyi, acıtmalı, bəzzamac, bozlamac, dağlı çörəyi, duzlu nazik, ev çörəyi, yuxa, közdəmə, kökə, kömbə, külava, küllü kömbə, külləmə, külfə əppək, Gəncə çörəyi, lavaş, Ordubad təndir çörəyi, sacəppəyi, səmənili çörək, səngək, sığırdili, Sumqayıt çörəyi, təndir çörəyi, xamralı, cad, cardalı, cirəli çörək, çippə, Şəki kürə çörəyi və s. aiddir.

Yaxşılaşdırılmış milli çörək məmulatına bəyim çörəyi, fəsəli, qabaqlı çörək, qabaqlı kökə, qatlama, qoğal, qozlu kökə, zəfəranlı nazik, içlikli çörək, maxara, pşi, südçörəyi, fətir, fındıqlı qoğal, çayçörəyi, Şəki külçəsi, Şəki ovması, şirin nazik, şorqoğal, yelapardı və s. aiddir.

Yaxşılaşdırılmış milli çörək məmulatının əksəriyyəti ədəbiyyatlarda unlu şirniyyat kimi verilir. Məsələ burasındadır ki, yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatı çörəyin əvəzedicisi kimi qədimdən səhərlər çay süfrəsinə verilirdi. Ona görə də biz bu bölmədə sadə milli çörəklərlə yanaşı, yaxşılaşdırılmış çörək-kökə məmulatının da reseptlərini və hazırlanma qaydalarını ətraflı yazmışıq.

Sadə milli çörək-kökə məmulatının çeşidi

Qədimdən Azərbaycanda çörək təndirdə bişirilmişdir. Sonralardan milli çörəklərin çeşidi artmış və onların bir çoxu təndirlərdə, sonralardan isə kürə tipli sobalarda, müasir dövrdə isə qaz və elektriklə qızdırılan şkaflarda bişirilir.

Mayalı xəmirdən təndir çörəyinin bişirilməsi

Sənaye üsulu ilə sıxılmış maya istehsalı təşkil olunana qədər mayalı xəmir ev şəraitində xəmirmaya üsulu ilə hazırlanırdı və indi də bəzi bölgələrdə hazırlanır. Bunun üçün mayalı xəmirdən çörək bişirərkən, hər dəfə bir kiçik kündə götürülüb maya kimi saxlanılır. Götürülmüş xəmirmaya kiçik küpə (piti qabı kimi) və yaxud ağacdan hazırlanmış qaba qoyulub səthinə duz səpilir və sərin yerdə saxlanılır. Çörək bişirmək istədikdə axşamdan həmin xəmirmayanın üzərinə xəmir yoğurmaq üçün nəzərdə tutulmuş unun bir hissəsi (təxminən 1,5-2 kq) və ilıq su əlavə edilib xəmir yoğrulur, 6-8 saat saxlanılıb yetişdirilir və təzə xəmirmaya (acıxəmrə) əldə edilir. Xəmirmayanın üzərinə səhər tezdən onun miqdarından 4-5 dəfə çox (təxminən 8-10 kq) un, duz, ilıq su və digər xammallar əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir bir saatdan az olmayaraq acıdılır (qıcqırdılır). Xəmir gəldikdən (acıdıqdan) sonra kündələnir və dərhal təndirə od salınıb nazik oduncaq və yaxud quru ağac budaqları (çırpı) ilə yandırılıb qızdırılır. Bu zaman təndirin divarları əvvəlcə qara his bağlayır, tam qızdıqdan sonra isə his yanıb təndirin divarlarının rəngi ağarır. Təndirin dibindəki qızğın kömür (köz) təpəcik şəklində ortaya yığılır. Təndirin divarları isladılmış tuğ və ya ağaca sarınmış yaş təmiz əski parçası ilə silinir. Təndir qızdırılıb hazır olana qədər xəmir kündəyə gəlir.

Xəmir kündələrini 0,5-0,6 sm qalınlığında əl ilə yayır, səthinə yumurta+su (1:1) çalıntısı sürtür, ətirli olmaq üçün qara xaş-xaş, qaraçörək toxumu və ya küncüt toxumu səpir və nazik ağac çöpü, yaxud çəngəllə bir neçə yerdən deşdəkləyib təndirin divarlarına yapırlar.

Çörək bişdikdən sonra onu dəsmalla tutub çıxarırlar. Səthini tam qızartmaq məqsədilə koğadan istifadə edilir. Çörəyə koğa batırılıb təndirin dibinə salladılır və qızğın közə yaxınlaşdırıb bir qədər saxlayır və qızardırlar.

Təndir çörəyi süfrəyə sərilib 3 saat müddətində soyudulur. Çörəklər qazana və ya süfrə içərisində təknəyə yığılıb saxlanılır. Kənd yerlərində təndir çörəyi ailənin 4-5 günlük tələbatına uyğun bişirilir.

Ağdamın təndir çörəyi, Dağlı çörəyi, Gəncə çörəyi, Ordubad təndir çörəyi, qabaqlı çörək, çay çörəyi, Şəki ovması və s. əsasən bu üsulla hazırlanır. Lakin hər bölgənin öz xüsusiyyətləri də mövcuddur.

Sıxılmış maya ilə xəmirin hazırlanması

Müasir çörək zavodlarında, çörək bişirən kiçik sexlərdə və eləcə də ev şəraitində sıxılmış maya (дрож) ilə xəmir iki üsulla hazırlanır.

1. Xəmirin maya ilə bir başa hazırlanması (oparsız – birfazalı üsul).
2. Xəmirin əvvəlcədən yetişdirilmiş acıxəmrə üsulu ilə hazırlanması (oparalı – ikifazalı üsul).

Xəmir maya ilə birbaşa hazırlandıqda bütün xammallar – un, duz, maya və başqa məhsullar qarışdırılıb (əl ilə, yaxud xəmir yoğuran maşında) 10-12 dəq ərzində yoğrulur. Arada 1-2 dəfə yoğurmaq şərtilə (обминка теста) 2-4 saat saxlanılıb qıcqırdılır. Bu üsulla əsasən sadə milli çörəklər hazırlanır.

Acıxəmrə üsulu ilə xəmirin hazırlanmasında əvvəlcə nisbətən duru xəmir yoğrulur. Bunun üçün suyun 2/3 hissəsi, unun ½, mayanın hamısı götürülüb 4-5 dəq müddətində qarışdırılır, 3-4 saat yetişdirilib acıxəmrə əldə edilir. Acıxəmrə yetişib əvvəlcə köpür, həcmi artır və həcmin azalmağa başlanması (acıxəmrənin yaprıxması) onun hazır olmasını göstərir. Sonra acıxəmrəyə yerdə qalan un, su, duz, resept əsasında nəzərdə tutulan digər xammallar (yağ, şəkər, yumurta və s.) əlavə edilib xəmir 10-12 dəq ərzində yoğrulur. Xəmir 1-1,5 saat qıcqırdılır. Bu üsulla yüksək keyfiyyətli xəmir əldə edilir. Bir qayda olaraq yaxşılaşdırılmış çörək-kökə məmulatı acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır.

Hər iki üsulla hazırlanmış xəmir kündələnir, çörəyin reseptindən, unun keyfiyyətindən, mayanın təzə və ya köhnəliyindən, kündənin kütləsindən asılı olaraq 25-120 dəq kündəyə gəlməsi üçün saxlanılır. Bu zaman kündələr saxlanılan otağın nisbi rütubəti 80-85% və temperaturu 26-28°C olmalıdır. Kündəyə gəlmiş xəmirlər lazım gələrsə yayılır, səthinə yumurta sürtülür, bəzək vurulur, çəngəllə deşdəklənir, xaş-xaş səpilir və bişirilir. Xırda ədədi çörək-kökə məmulatı (kökələr) 260-280°C istilikdə 8-12 dəq, bir qədər iri çörəklər isə 230-240°C istilikdə 50-70 dəq müddətinə bişirilir.

Milli çörək-kökə məmulatlarından Abşeron çörəyi, Azərbaycan çörəyi, Gəncə çörəyi, cirəli çörək, lavaş artıq sənaye üsulu ilə çörək zavodlarında və kiçik özəl çörəkbişirmə müəssisələrində bişirilir.

Quru maya ilə xəmirin hazırlanması

Ev şəraitində son zamanlar daha çox quru mayadan istifadə olunur. Bu məqsədlə quru maya 1 kq una ½ çay qaşığı miqdarında götürülüb istiliyi 38-40°C olan ½ stəkan su ilə qarışdırılır və üzərinə 1 çay qaşığı toz-şəkər əlavə edilir ki, maya daha fəal olsun. Qarışığa nisbətən duru xəmir alınması üçün un qatılıb qarışdırılır və bir müddət (30-45 dəq) saxlanılır. Xəmir öz həcmini bir qədər artırıb köpüklənəndən sonra resept əsasında un və digər xammallar əlavə edilib xəmir hazırlanır. Arada 1 dəfə də yoğurmaq şərtilə (обминка теста) 1,5 - 2 saat saxlanılıb qıcqırdılır. Sonrakı əməliyyatlar sıxılmış mayadan xəmirdə olduğu kimi davam etdirilir.

Qeyd etmək lazımdır ki, quru mayanı birbaşa xəmirə əlavə etdikdə xəmirin gəlməsi ləngiyir və hazır məmulatın keyfiyyəti aşağı düşür. Ona görə də, mütləq quru maya əvvəlcədən suda isladılıb az da olsa acıxəmrəyə oxşar xəmir hazırlanmalı və bundan sonra əsas xəmir yoğrulmalıdır.

Abşeron çörəyi

Abşeron çörəyi hazırlamaq üçün 1 kq una 17 qr sıxılmış maya, 17 qr xörək duzu, 50 qr şəkər götürülür. Xəmir birbaşa ciddi yoğrulur. 1 saatdan sonra ikinci dəfə yoğrulur, 1,5-2,0 saat saxlanılıb qıcqırdılır. Abşeron çörəyi 200, 500 və 800 q-lıq kütlədə bişirilir. Səthinə yumurta sürtülür, qara xaş-xaş səpilir. Forması dairəvi, kənarları bir qədər qalın, səthi deşdəklənməklə bəzənir. 14,5% nəmliyi olan 1 kq undan 1,3 kq çörək alınır.

Azərbaycan çörəyi

Azərbaycan çörəyi hazırlamaq üçün əla, 1-ci, 2-ci və kəpəkli un sortlarından istifadə edilir. 1 kq una 12 qr maya, 15-17 qr xörək duzu, 5 qr qara xaş-xaş götürülür. Bəzən suyun bir hissəsi süd zərdabı (ayran suyu) ilə əvəz olunur. Xəmir birbaşa yoğrulur, xəmirin temperaturu 32°C olmalıdır.

Xəmir 1,5-2,0 saat saxlanılıb qıcqırdılır. Xəmir gəldikdən sonra hazır çörəyin kütləsi 0,5; 0,8 və 1,0 kq olmaq şərtilə kündələnir. Xəmir kündəyə gəldikdən sonra dairəvi və uzunsov formalarda yayılır, səthinə su-yumurta (1:1) çalıntısı sürtülüb xaş-xaş səpilir və bişirilir.

Hazır çörəyin nəmliyi əla sortda 42%, 1-ci sortda 44%, 2-ci sortda 45%-dir. Turşuluğu uyğun olaraq 3, 4 və 5 dərəcədir. (100 qr çörəyin tərkibindəki üzvi turşuların neytrallaşmasına sərf olunan normal qələvi məhlulunun ml-lə miqdarı turşuluğun dərəcə ilə göstəricisidir).

Qabaqlı çörək

Qabaqlı çörək ev şəraitində təndirdə və ya kürədə acıxəmrə ilə qabaq püresi əlavə edilməklə yoğrulmuş xəmirdən bişirilən milli çörək məmulatıdır. 1 kq 1-ci və ya 2-ci sort buğda unu üçün 16-18 q xörək duzu, 400 q təmizlənmiş qabaq, 20 q sıxılmış maya (və ya ½ çay qaşığı quru maya) götürülür.

Qabaq xırda doğranılır, azacıq su əlavə edilib öz buğunda yumşalana qədər bişirilir, əzişdirilib süzgəcdən keçirilir, 40°C-yə qədər soyudulur. Una sıxılmış maya və ya acıxəmrə, duz, qabaq püresi əlavə edilib çörək xəmiri yoğrulur, arada bir dəfə də yoğurmaq şərtilə 1,5-2 saat qıcqırdılır (acıdılır).

Xəmir gəldikdən sonra kündələnir, 10-12 mm qalınlıqda yayılır, 40-45 dəq istirahətə qoyulur. Yayılmış xəmirin səthinə su+yumurta (1:1) çalıntısı sürtülür, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir, təndirdə, kürədə və yaxud qızdırıcı şkafda (fırında) 180-190°C istilikdə 30-35 dəqiqə ərzində bişirilir. Vitamin və minerallı maddələrlə zəngin olan belə çörək səhərlər çay süfrəsinə verilir və orqanizm üçün çox faydalıdır.

Qoğal

Qoğal milli çörək növüdür. Una süd və ya su, yağ və ya cızdaq, ədviyyat qatılmaqla maya ilə xəmir yoğrulur. Xəmir gəldikdən sonra kiçik kündələr hazırlanır, girdə formada yayılıb üzərinə zəfəran şirəsi və ya yumurta çalıntısı sürtülüb bişirilir.

Azərbaycanda qoğalın bir neçə müxtəlif hazırlanma üsulları vardır. Ən geniş yayılmış şorqoğal və şirin qoğaldır. Şirin qoğalın xəmirinə yuxarıdakı xammallarla yanaşı bir qədər şəkər də qatılır.

Ev çörəyi

Ev çörəyi əsasən 1-ci sort buğda ununa buğda kəpəyi qatılmaqla bişirilir. Xəmir yoğurmaq üçün 900 qram una 100 qram buğda kəpəyi, 15 qram maya, 16 qram xörək duzu götürülür. Xəmir birbaşa yoğrulur. 1 kq-lıq çörək dairəvi formada, kənarları qalın, ortası çökük, səthi qabarıq və parlaq olur. Ev çörəyinin nəmliyi 44%, turşuluğu 3°-dir. Nəmliyi

14,5% olan 1 kq undan 1,33 kq çörək alınır. Sənaye üsulu ilə də bişirilir. Qəbizliyə qarşı profilaktiki tədbir kimi yaşlılara məsləhət görülür.

Yuxa

Yuxa hazırlamaq üçün xəmir mayasız yoğrulur, 20-30 dəq istirahətə qoyulur, yenidən övkələnir, xırda kündələr tutulur, 1 mm qalınlığında yayılır və sacda bişirilir. Yuxa qalıb quruyarsa, onu yumşaltmaq üçün səthinə qaynanmış su və ya gülab çilənir, dəsmala bükülüb 40-50 dəq saxlanılır. Yuxa pendir, şor, süzmə və ya qaymaqla yeyilir. Lüləkabab süfrəyə yuxa ilə verilir.

Kökə

Kökə qoğala oxşardır, təndir çörəyinə və sacəppəyinə nisbətən kiçik olur. Adətən uşaqlar üçün bişirilir. Xəmirinə süd və şəkər (bəzən cızdaq) qatılmaqla maya ilə yoğrulur. Kökəni bişirərkən səthinə zəfəranlı yumurta çalıntısı (əsasən sarısı) çəkilir, üzərinə xaş-xaş səpilir. Dəqiq resepti yoxdur.

Kömbə

Kömbə qədimdən bişirilən milli çörək növüdür. Bəzi bölgələrdə küləmə, küllü kömbə, közdəmə, yaxud külavə də adlanır. Buğda unundan (su dəyirmanlarında üyüdülmüş un) , ev mayası (xəmirmaya), yaxud xaşı ilə yoğrulmuş xəmir 1 saat acıdılıb kündələnir, 35-40 dəq kündəyə gəldikdən sonra yastılanır. Səthinə un səpilib ocağın dibindəki daşın üstünə qoyulur. Kündənin üstü əvvəlcə kül, sonra qızğın közlə örtülür. Kömbə tədricən külün içində bişir. Kömbənin xəmirini südlə də yoğururlar. Kömbəni iki [illegible] da bişirirlər.

Gəncə çörəyi

Gəncə çörəyi 1-ci sort buğda unundan sənaye üsulu ilə hazırlanan milli çörək növüdür. 1 kq una 18 qr maya, 15 qr duz, 12 qr marqarin yağı (və ya ərinmiş yağ), 1 ədəd yumurta, 1 ç.q. xaş-xaş götürülür. Xəmirin suyunun 2 stəkanını ayran suyu və ya süd zərdabı ilə əvəz etdikdə çörək dadlı və qidalı olur. Xəmir acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır. Bunun üçün stəkan yarım una mayanın hamısı əlavə edilib ilıq su ilə xəmir yoğrulur, 2,5-4 saat qıcqırdılır, sonra unun qalan hissəsi, duz, yağ və isidilmiş ayran suyu əlavə edilib yenidən yoğrulur. Xəmir 1,5 saat qıcqırdılıb kündələnir. Kündələr 45-50 dəq istirahətə qoyulduqdan sonra dairəvi formada 8-10 mm qalınlıqda yayılır, səthinə yumurta sürtülüb xaş-xaş səpilir, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir və bişirilir. 0,5 və 1 kq kütlədə buraxılır. Nəmliyi 41%, turşuluğu 3°-dir.

Lavaş

Lavaş mayasız xəmirdən və ya ev mayası (xəmirmaya) ilə yoğrulmuş xəmirdən bişirilən milli çörək növüdür. Xəmir maya ilə birbaşa yoğrulur, 1-1,5 saat qıcqırdılır, sonra kündələnir, 15-25 dəq istirahətə qoyulur, nazik yayılır, sacda və ya təndirdə 3-5 dəq ərzində bişirilir. Naxçıvan, Ordubad, Şərur, Kəlbəcər, Laçın və digər bölgələrdə lavaş təndirdə bişirilir. Bir qayda olaraq lavaş suxari kimi 3 aya qədər qaldıqda belə kif atmır. Yeməzdən 1-2 saat əvvəl lavaşa su və ya gülab çilənir, dəsmala bükülür. Beləliklə lavaş yumşalır. Digər çörək məmulatlarından fərqli olaraq lavaşda yumşaq iç hissə olmur.

Acıtmalı

Acıtmalı milli çörək növü də lavaş kimi hazırlanıb sacda bişirilir, lakin onun ölçüsü desert boşqab boyda olmaqla hər iki üzü bişirilir. Eyni zamanda lavaşdan 2-3 dəfə qalın olur.

«Lavaş» və «Acıtmalı» Qafqaz xalqlarında, o cümlədən Azərbaycanda, həmçinin qonşu Şərq ölkələrində geniş yayılmış çörək növüdür.

Sacəppəyi

Sacəppəyi mayalı xəmirdən hazırlanan milli çörək növüdür. Xəmirinə un, duz, maya və su qatılıb birbaşa yoğrulur, arada bir dəfə də yoğrulmaq şərtilə 1-1,5 saat qıcqırdılır. 400-500 q-lıq kündələr hazırlanır, 35-40 dəq kündələrə istirahət verdikdən sonra 5-6 mm qalınlıqda yayılır, çox da qızğın olmayan sacda hər iki üzü qızardılmaq şərtilə bişirilir. El arasında ikiüzlü adamlara «İkiüzlü sacəppəyi» kimi rişxəndlə ləqəb qoyulur.

Səməni çörək

Səməni çörək cücərdilmiş buğda səməni sindən alınmış şirə ilə yoğrulmuş mayalı xəmirdən bişirilən milli çörək məmulatıdır. 1 kq 1-ci sort buğda ununa (və ya su dəyirmanlarında üyüdülmüş buğda ununa) 15 qram duz, 20 qram maya (ev mayası ilə də yoğurmaq olar) və 200 qram (1 stəkan) buğdadan cücərdilmiş səməni dən alınan şirə qatılır.

Səməni yetişdirmək üçün buğda gündə iki dəfə suyunu dəyişmək şərtilə 3 gün suda isladılır. Sonra buğda kətan dəsmalın arasına və ya ağ bez parçadan kisəyə tökülüb süzgəcə qoyulur. Gündə iki dəfə üstündən soyuq su ötürmək şərtilə 3 gün saxlanılıb cücərdilir. Cücərmiş buğda süzgəcdə, yaxud sinidə nazik yayılır, üstünə yaş dəsmal salınıb qaranlıq yerdə 3-4 gün cücərdilir. Bu müddətdə gündə iki dəfə cücərmiş buğdalar sulanır və üstünə salınmış dəsmal isladılır. Çalışmaq lazımdır ki, səməniyə gün işığı dəyməsin. Əks halda onun cücərtiləri yaşıl rəngə çevrilər və səməni şirəsi acı dadar. Sarımtıl cücərtilər 3-4 sm qalxdıqda və yaxşı kök (cim) atdıqdan sonra səməni daş üstündə döyülür (yaxud ət maşınından keçirilir), üzərinə təxminən 2 st su tökülüb qarışdırılır və tənzifdən süzülür. Süzülmüş şirə 35-38°C istiliyə qədər qızdırılır, üzərinə un, duz və maya əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir arada bir dəfə də yoğrulmaq şərtilə 1,5-2 saat qıcqırdılır, kündələnir, qabaqlı çörəkdə olduğu kimi bişirilir.

Səngək

Səngək milli çörək növüdür. Xəmir ev mayası ilə yoğrulur, nazik yayılır, oxlova sarınıb xüsusi kürədə və ya sac içərisində qızğın çay daşları və ya çınqıl üzərinə sərilib bişirilir. Bişdikdən sonra hər iki üzündə daşların batıq yerləri qalır. Bəzən səngəkin üstünə yumurta sarısı sürtüb xaş-xaş səpilir. Uzunsov formada olan səngək Gəncə bölgəsində geniş yayılmışdır. Səngək Təbrizdə də bişirilir.

Cirəli çörək

Cirəli çörək 1-ci sort buğda unundan hazırlanan milli çörək növüdür. Xəmir üçün 1 kq una 15 qr maya, 16 qr xörək duzu, 3-5 qr cirə götürülür. Xəmir acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır. 0,5 kq-lıq olub, uzunsov formada yayılır, səthinə dalğalı xətlər çəkilir, xırdalanıb yarma halına salınmış cirə çörəyin səthinə səpilir. Çörəyin nəmliyi 43%-dən çox olmamalıdır. 14,5% nəmliyi olan undan 1,3 kq çörək alınır. Sənaye üsulu ilə də bişirilir. Cirəli çörəyin köpə qarşı profilaktiki və müalicəvi əhəmiyyəti vardır.

Şəki kürə çörəyi

Şəki kürə çörəyi mayalı xəmirdən kürədə bişirilən milli çörək növüdür. Əvvəllər Şəki kürə çörəyi ev şəraitində təndir çörəyi xəmiri kimi xəmirmaya ilə yoğrulmuş xəmirdən bişirilirdi. Müasir dövrdə isə xəmir sıxılmış maya ilə yoğrulur. 1 kq una 15 qr duz, 10 qr maya və 600-650 ml ilıq su götürülür. Bəzən çörəkçi ustalar xəmirə daha az maya qatırlar (məsələn, 10 kq una 50 q-a qədər). Xəmir maya əlavə edilməklə birbaşa yoğrulur. 4-6 saat saxlanılıb qıcqırdılır, 800-900 qr kütlədə (bəzi hallarda 450-500 qr) kündələnir. 40-50 dəq kündəyə gəldikdən sonra 6-8 mm qalınlığında yayılır, əlavə olaraq 15-20 dəq istirahətə qoyulur, səthinə su-yumurta çalıntısı sürtülür, əllə paralel olaraq 3-4 yerdən şırımlar açılmaqla dilimlənir. Səthinə qaraçörək toxumu (qaraçöhrə) və ya xaş-xaş səpilir, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir, kürədə 20-25 dəq müddətində bişirilir. Səthi yaxşı qızarmış kürə çörəyi 1-1,5 saat soyuduqdan sonra qazana qoyulub və ya süfrəyə bükülüb saxlanılır ki, qurumasın.

Azərbaycanın milli çörək məmulatlarından acıtmalı, bəzzamac, bozlamac, külfə əppək, sığırdili, duzlu-nazik, şirin-nazik, xamralı, cad, cardalı və başqalarının reseptləri, eləcə də hazırlanması xüsusiyyətləri üzərində tədqiqat və axtarış işləri aparılır. Bu sahədə xalq təcrübəsinin dəqiq öyrənilib yazılmasının və müasir dövrdə onların istehsalatda tətbiq edilməsinin böyük elmi-təcrübəvi əhəmiyyəti vardır.

Cad

Cad Qax rayonunda qədim zamanlardan bişirilən milli çörək növüdür. İndinin özündə də əhali tərəfindən bişirilir. Əsasən qarğıdalı unundan hazırlanır. 1 kq qarğıdalı unu üçün 18 q duz və isti su götürülür, xəmir yoğrulur.

Bəzən xəmirə 100-150 qr ərinmiş quyruq piyi də əlavə olunur. Xəmir yoğrulduqdan sonra xırda kündələnir, 0,5-0,7 sm qalınlığında yastılanır və hər iki üzü qızardılmaqla tavada bişirilir. Cadı saç üzərində də bişirmək olur.

Çippə

Qədim çörək növlərindən biri də «çippə»-dir. Bu, Qax rayonunda ta qədimdən bu günə qədər əhali tərəfindən sevilən çörək növüdür. «Çippə» sözü çırpma sözündən götürülərək, nəsildən-nəsilə keçdikcə təhrif olunaraq «çippə» kimi xalq arasında yayılmışdır.

Çippə adi çörək xəmirindən (acıtma yolu ilə) hazırlanır. Yerüstü tipli təndirə çırpmaq yolu ilə yapılıb bişirilir. Uzunluğu təqribən 40-45 sm, eni 20-25 sm, qalınlığı 1-1,5 sm ölçüdə olur.

Xəmir üçün 1 kq una 17 qr preslənmiş maya, yaxud ev mayası- xəmirmaya və 18 q duz götürülür. Birbaşa bərk xəmir yoğrulur. 1,5-2 saat qıcqırdılıb kündələnir. Kündələr 30 dəqiqə ərzində istirahətə qoyulur. Çippə təndir çörəyinə nisbətən bir qədər qızqın təndirdə 10-15 dəqiqə müddətində bişirilir. Təndirə bir cərgə yuxarıdan aşağıya doğru yapılır.

Çippə bişib hazır olandan sonra həmin təndirdə adi təndir çörəyi bişirilir.

Xamralı

Xamralı Tovuz və Qazax rayonlarında əhali tərəfindən sevilərək bişirilən milli çörək növüdür. Xəmir adi təndir çörəyində olduğu kimi xəmir maya ilə birbaşa yoğrulur, 1-1,5 saat qıcqırdılır. Təndir çörəyi xəmiri 1-1,5 saatdan sonra kündələndiyi halda, xamralı xəmiri yenidən yoğrulur və 0,5-1 saat müddətində dincə qoyulur. Yetişmiş xəmir kündələnir. Kündələr 30-35 dəqiqə ərzində saxlandıqdan sonra dairəvi formada 9-10 mm qalınlığında yayılıb əvvəlcədən qızdırılmış sacın üzərində, hər iki üzü qızardılmaqla bişirilir. İri saca 3 xamralı salınır. Orta hissəsi qızarmış xamralının kənarlarını, yerli əhalinin dilincə

desək, qıraqlayırlar. Yəni xamralının kənarlarını sacın yanında qoyulmuş kərpic üzərində qızardırlar. Bişmiş xamralının qalınlığı 2-2,5 sm ölçüdə olur. Təndir çörəyindən daha dadlı alınır.

Dağlı çörəyi

Dağlı çörəyi müxtəlif sort buğda unundan hazırlanır. 1 kq una 30 q sıxılmış maya, 20-23 q duz və su götürülür. Bərk xəmir yoğrulur, 1,5-2 saat saxlanılıb qıcqırdılır. Yetişmiş xəmir 600-700 qramlıq paylara bölünərək kündələnir və dərhal yeraltı təndirə od salınıb qızdırılır. Təndirin dibindəki qızğın kömür (köz) təpəcik şəklində ortaya yığılır. Təndir qızdırılıb hazır olana qədər xəmir kündəyə gəlir. Xəmir kündələrini 1-1,5 sm qalınlığında əl ilə uzunsov dairəvi formada yayır, səthinə yumurta-su çalıntısı, yaxud un-su çalıntısı sürtür, ətirli olmaq üçün qara xaşxaş və ya qaraçörək toxumu səpir, əyilmiş şişin köməyilə yaxud əllə xəmirin orta hissəsinə iki aypara şəklində şırım çəkərək və şişlə bir neçə yerdən deşdəkləyərək təndirin divarına yapırlar.

Çörək bişdikdən sonra onu dəsmalla tutub çıxarırlar. Səthini tam qızartmaq məqsədilə çörəyə koğa batırılıb təndirin dibinə salladılır və qızğın közə yaxınlaşdırılıb bir qədər saxlanılır.

Dağlı çörəyi süfrəyə sərilib 3 saat müddətində soyudulur. Hazır dağlı çörəyinin uzunluğu təxminən 48-50 sm, eni 19-20 sm, qalınlığı 2,5-3 sm ölçüdə olur.

Yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatının çeşidi

Yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatı azərbaycanın müxtəlif bölgələrində qədimdən hazırlanır. Bu məmulatlar əsasən səhərlər çay süfrəsinə verilir və çörəyi əvəz edir. Lakin bu məmulatların çoxu kulinariya və qənnadçılığa aid kütləvi ədəbiyyatlarda unlu şirniyyat qrupuna daxil edilir.

Azərbaycan ev çörəyi

Əla sort un – 4 st., şəkər kirşanı – 1 st., kərə yağı – 140 q. (ərinmiş halda – ¾ st.), yumurta – 2 əd., süd – 0,5 st., maya – 15 q., duz – 0,5 ç.q., zəfəran – 0,5 q.

Xəmir yoğrulacaq qaba un ələyib ortasında və ya bir kənarında oyuq açılır. 35°C temperatura qədər qızdıraraq mayanı süddə açır, şəkər kirşanı, yumurta (bir yumurtanın sarısı saxlanılır), duz, isidilib yumşaldılmış kərə yağı, zəfəran şirəsi vurulub qarışdırılaraq xəmir yoğrulur. Xəmir 15-20 dəq. övkələnməklə eynicinsli kütlə alınana qədər yoğrulur. Üstünə təmiz dəsmal və ya süfrə salınıb 1,5 saat saxlanılır. Bu müddətdə xəmir yetişərək həcmi 2 dəfədən çox artır. Xəmir yenidən bir qədər yoğrulur, 300 q-lıq paylar kəsilib kündələnir.

Kündələr 35-40 dəq. sonra 15 mm. qalınlıqda və 150-160 mm diametrdə yayılaraq, qənnadı təbəqəsinə qoyulur. Üzərinə yumurta sürtülür, qaşıq, çəngəl, ağac qaşığının ucu, möhürəoxşar xüsusi naxış salan forma, dəm çaynikinin qapağı və s. alətlərlə müxtəlif naxışlar vurulur. Xəmiri 15-20 dəq. isti yerdə saxlayıb, kürədə və ya qızdırıcı şkafda 15-18 dəq. ərzində 190-200°C temperaturda bişirirlər. Azərbaycan ev çörəyi motal pendiri ilə səhərlər çay süfrəsinə verilir.

Bəyimçörəyi

Birinci sort buğda unu – 6 st., maya – 30 q., yumurta – 3 əd., kərə yağı – 200 q, süd – 2 st, duz – 1 ç.q.

Maya isidilmiş süddə açılır. Un ələnir və xəmir yoğrulacaq qabın ortasında oyuq açılır. Süd, yumurta, yumşaldılmış kərə yağı və suda həll edilmiş duz tökülüb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat qıcqırdılır, bu müddətdə arada bir dəfə 2-3 dəq. təkrar yoğrulur.

Xəmir yoğrulan otağın temperaturu 28-32°C olmalıdır. Xəmirdən 200-250 q-lıq kündələr tutulur, oval formada yayılır, 15-20 dəq. sonra üzərinə su – yumurta çalıntısı sürtülür, barmaqla 2-3 xətt çəkilir, qızdırıcı şkafda bişirilir. Bəyimçörəyi isti və soyuq halda çay, şirin çay, qəhvə və kakao ilə süfrəyə verilir.

Qabaqli kökə

Əla sort un- 3 st. (500 qr.), marqarin -100 qr, şəkər tozu -70 qr, yumurta- 1 ə, sıxılmış maya– 25 qr, duz – 6 qr, su – 30 qr, vanilin – 1 qr., qabaq püresi-350 qr (təmizlənmiş qabaq-500 qr), qənnadı listlərinə sürtmək üçün yağ -1 ç.q., kökələrin səthinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Qabaq püresinə şəkər, duz, yağ, yumurta, vanil əlavə edilib qarışdırılır, 35°C-yə qədər qızdırılır. Üzərinə ilıq suda açılmış maya əlavə edilir və ələnmiş un qatılıb 6-8 dəq ərzində yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir 2,5-3 saat yetişdirilir (qıcqırdılır). 1,5 saatdan sonra xəmir ikinci dəfə övkələnməklə 1-2 dəq yenidən yoğrulur.

Hazır xəmirdən kütləsi 60 və ya 110 qr olan kündələr hazırlanır və yağlanmış qənnadı listlərinə bir-birindən 3 sm aralı yığılır. Kündələr hazırlandıqda ələ bitki yağı sürtülür, undan urva kimi istifadə olunmur. Kündələr 60-80 dəq. istirahətə qoyulur. Kündəyə gəlmiş kökələrin səthinə yumurta çalıntısı sürtülür (yumurta sürtməmək də olar, çünki balqabağın tərkibindəki bioloji fəal maddələr bişmə zamanı kökələrə tünd narıncı rəng verir) və 12-15 dəq ərzində 200- 210°C-də bişirilir.

Qabaq püresi hazırlamaq üçün qabaq doğranır, qabığı nazik soyulur, özəyi və tumu kanar edilib kub şəklində doğranılır. Az miqdar su əlavə edilməklə öz buğunda bişirilir. Sonra əzilib püre halına salınır. 500 qram təmizlənmiş qabaqdan 1,5 st. püre alınır.

Qatlama

Əla sort un – 6 st., maya – 30 q., duz – 2 ç.q., kərə yağı – 200 q., toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., yumurta – 5 əd., süd qurusu – 2 x.q. (və ya təzə süd – 0,5 l.) vanilin – bir çimdik, qənnadı təbəqəsinə sürtmək üçün bitki yağı – 1 ç.q.

Qatlama üçün xəmir acıxəmrə üsulu ilə iki mərhələdə hazırlanır. Maya 32-35°C istiliyi olan suda açılır, unun 1/3 hissəsinə su və ya süd əlavə edilib duru xəmir yoğrulur. Xəmir 3,5-4 saat qıcqırdılır. Sonra üzərinə duz, yağın yarısı, toz-şəkər, süd, yumurta (2 əd. yumurta sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır) əlavə edilib qarışdırılır, un tökülüb 8-10 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir 70-80 dəq. qıcqırdılır, gəldikdən sonra kündələnir, nazik yayılır, üzərinə yağ sürtülür, bir neçə dəfə əllə qatlanıb diyirləndirilir və kündəyə gəlmək üçün 20-25 dəq. saxlanılır. Bundan sonra xəmir 0,7-0,8 mm qalınlığında yayılır, səthinə yağ sürtülür, hər biri təxminən 110-115 q olmaqla kvadrat formada doğranılır. Xəmirin dörd küncü içəriyə doğru qatlanıb xəmirə zərf forması verilir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-35 dəq. kündəyə gəlmək üçün saxlanılır, səthinə yumurta sürtülüb 180-190°C temperaturda 8-10 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə vanilli şəkər kirşanı səpilir.

Duzlu nazik

Xəmir üçün: əla sort un – 4,5 st., maya – 20 q., duz – 0,5 ç.q., su – 1,5 st.

İçlik üçün: ərinmiş yağ (və ya quyruq yağı) – ¾ st., əla sort un – 1,5 st., zəfəran – 0,1 q., duz – 1,5 ç.q.

Xəmiri təbəqələmək üçün yağ – 100 q. (0,5 st.).

Məmulatın səthinə sürtmək üçün yumurta – 1əd.

32-35°C temperatura qədər qızdırılmış suda maya açılır, duz əlavə edilir, ələnmiş un tökülüb 15-20 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir 70-90 dəq. saxlanılır.

İç üçün götürülmüş yağ ayrıca qazanda yumşaldılır, zəfəran şirəsi və duz vurulub təkrar 2-3 dəq. çalınır. Çalıntıya un tökülüb 10 dəq. ərzində ovuşdurulmaqla qarışdırılır. İçlik bircinsli, kövrək kütlədən ibarət olur.

Xəmir gəldikdən sonra kündələnir (əgər xəmir çoxdursa, 500-600 q-lıq tikələrə kəsilir), urvalanıb 2 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə yağ sürtülür və yağ sürtülən tərəfi içəri olmaqla ikiqat bükülür. Sonra bunun üzərinə yenə yağ sürtülüb ikiqat bükülür. Əməliyyat 4-5 dəfə təkrar edilir, axırda xəmir 3 sm diametrdə borucuq şəklində yuvarlanıb 60-70 q-lıq paylara bölünür. Məmulatın qat-qat quruluşunu artırmaq məqsədilə xəmirdən kəsilən borucuq vintvari burulur, yuxarıdan aşağıya doğru sıxılıb 0,5 sm qalınlıqda yayılır. Xəmirin ortasına 40-50 q içlik qoyulur. Xəmirin kənarları içəriyə doğru qatlanıb yapışdırılır. 1,2-1,5 sm qalınlıqda girdə kökə şəklinə salınır. Sonra məmulat tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-40 dəq. saxlanılır, üzərinə yumurta çəkilir, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir. Məmulat 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Duzlu nazik şirin çayla süfrəyə verilir.

Zəfəranlı nazik

Əla sort un – 4 st. + 2 x.q., kərə yağı – ¾ st. yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 4 x.q., üzlü süd – 1 st., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q., zəfəran – 0,1 q.

Xəmir yoğrulacaq qaba 32-35°C temperatura qədər qızdırılmış süd tökülür, əvvəlcə maya açılır, sonra üzərinə duz, şəkər, yumurta (1 yumurtanın sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır), yumşaldılmış kərə yağı və zəfəran şirəsi əlavə edilib 5 dəq. ərzində qarışdırılır. Ələnmiş un tökülüb 10-12 dəq. ərzində yaxşı övkələmək şərtilə xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5 saat saxlanılır. Xəmirdən 200-220 q-lıq kündələr hazırlanır, 5 mm qalınlığında oval formalı kökələr şəklində salınır. Kökələr yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 25-30 dəq. sonra zəfəranlı yumurta çalıntısı sürtülür, naxış salınır və çəngəllə deşdəklənir. Zəfəranlı nazik 220-230°C temperaturda 15-18 dəq. ərzində bişirilir.

Yelapardı

I sort buğda unu – 3 st., süd – 1 st., su – 1 st., soda – 1 ç.q., yumurta – 1 əd., toz-şəkər – 0,5 st., bitki yağı – 0,5 st., duz – 0,5 ç.q.

Su əvəzinə süd, qatıq və ya kefir götürmək olar.

Suya süd, duz, soda, azacıq şəkər, ələnmiş buğda unu əlavə edilir, duru xəmir alınana qədər çalınır. Xəmir 20-25 dəq. saxlanılır. Sonra çuqun tavaya azacıq bitki yağı töküb qızdırılır. Duru xəmirdən iri qaşıq və ya kiçik abgərdənlə tavaya az-az töküb hər iki üzünü qızardırlar. Hər dəfə bişmiş nazik lavaşın (yelapardının) üstünə toz-şəkər səpib üst-üstə boşqaba yığırlar. Süfrəyə isti halda şirinçay, südlü çay, südlü qəhvə və ya kakao ilə verilir.

Pşi

Əla sort un – 6 st., maya – 20 q., duz – 1 ç.q., ərinmiş yağ – 1 st., marqarin – 2/3 st., (150 q), yumurta – 2 əd., toz-şəkər – 0,5 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., vanilin – bir çimdik.

Unun yarısına istiliyi 32-35°C olan və içərisində maya açılmış su (təxminən 1,5 st.) əlavə edərək xəmir yoğrulur. Eynicinsli kütlə alınandan sonra xəmir 3,5-4 saat saxlanılır. Bu zaman xəmirin temperaturu 29-31°C olmalıdır. Acıxəmrə öz həcmini 1,5 -2 dəfə artırdıqdan sonra üzərinə duz məhlulu, marqarinin yarısı, toz-şəkər əlavə edilib qarışdırılır, axırda 1 st. su və un tökülüb xəmir yoğrulur. Yaxşı qarışdırılmış xəmir 50-60 dəq. qıcqırdılır və bu zaman xəmir öz həcmini 1,5 dəfə artırır. Hazır xəmirin turşuluğu 3,5-4°, nəmliyi isə 39-40 faiz olur.

Xəmir kündələnir, bir qədər yayılıb üzərinə qalan marqarin yağı sürtülür, bir neçə dəfə qatlanır və yenidən kündələnib 25-30 dəq. saxlanılır. Xəmir 0,7-0,8 mm qalınlıqda yayılır və 45-70 q kütləsi olan tikələrə doğranılır. Kəsilmiş xəmir tikələri boru şəklində burulur, iki ovucun içərisində sıxılmaqla dairəvi formaya salınır. Xəmir 50-55 dəq.

saxlanılır və çuqun tavada ərinmiş yağda hər iki üzü qızardılır. Soyuduqdan sonra pşinin üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Südçörəyi

Əla sort buğda unu – 6 st., duz – 1 ç.q., maya – 20 q., toz-şəkər – 2 x.q., qatılaşdırılmış süd – 3-4 x.q. (və ya 1st. süd, əlavə olaraq 2 x.q. toz-şəkər), xama – 1 banka (200 q.), yumurta – 4 əd., ətirləndirmək üçün hil – 5-6 əd. və ya vanilin – bir çimdik.

Unun yarısına maya və təxminən 1 st. ilıq su tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmirin temperaturu 28-30°C olmalıdır. 3,5-4 saata qıcqırdıqdan sonra üzərinə qalan xammallar (südü isti etmək şərtilə) və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmirin temperaturu 30-32°C olmalıdır. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır.

Südçörəyi üçün xəmiri maya ilə birbaşa yoğurub, arada bir dəfə əlavə yoğurmaq şərtilə 1,5-2 saat qıcqırtmaq olar. Lakin acıxəmrə (opara) üsulu ilə hazırlanan xəmirdən bişirilən süd çörəyi daha dadlı olur.

Xəmir hazır olduqda 350-400 q kütlədə kündələnir, 40-45 dəq. istirahətə qoyulur. Sonra kündələr əllə və ya oxlovla 10-12 mm qalınlıqda yayılır, listlərə düzülür. Südçörəyini kündələdikdən 10-15 dəq. sonra 6-8 mm qalınlığında yayıb 40 dəq. saxladıqda daha yaxşı nəticə verir. Xəmir kündəyə gəldikdən sonra yayılır, səthinə yumurta çalmtısı sürtülüb çəngəllə müxtəlif bəzək (rombşəkilli, kvadrat, cinavı və s.) vurulur, bir neçə yerdən çəngəllə deşdəklənir. Südçörəyi 170-180°C temperaturda 35-40 dəq. ərzində bişirilir. Bişirilmiş məmulat dərhal listdən götürülüb süfrə və ya dəsmal üstündə soyudulur.

Novruz bayramı ərəfəsində bişirilən milli çörək məmulatıdır. Bəzən şəkərbura bişirdikdə artıq qalmış xəmirdən bişirilən məmulata da südçörəyi deyirlər.

Fəsəli

Əla sort buğda unu – 4,5 st., maya – 20 q, toz-şəkər – 2 x.q., quyruq yağı – 0,5 st., (və ya quyruq cızdağı – 1 st.), ədviyyat – keşniş, hil, darçın, zəncəfil – hər birindən – 1/3 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Una maya, su və duz qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat saxlanılır və 100 q-lıq kündələr kəsilib 0,5 mm qalınlığında yayılır. Xəmirin üzərinə içərisinə narın ədviyyat qatılmış yağ sürtülür və 5-6 qat bir-birinin üstünə salınaraq düzbucaqlı formasında kəsilib rulet formasında burulur. Həmin rulet üfüqi istiqamətdə yastılanaraq diametri 10-12 sm. qalınlığı isə 1,5-2,0 mm girdə kökəcik şəklinə salınır. Fəsəlinin hər iki tərəfi tavada və ya sacda bişirilib qızardılır. Süfrəyə verdikdə üstünə şəkər kirşanı səpilir və ya çay süfrəsində, yanına ayrıca qabda bal qoyulur.

Fındıqlı qoğal

Əla sort un - 6 st., yumurta – 4 əd., bal – 3-4 x.q., toz-şəkər – 1 st.+ 3 x.q., bitki yağı – 1 st. + 3 x.q., soda – 1 ç.q., fındıq ləpəsi- 1 st.

Yumurta toz-şəkərlə çalınır, üzərinə bal, günəbaxan yağı və soda əlavə edilib qarışdırılır, axırda un tökülüb bərk xəmir yoğrulur. Fındıq ləpəsi təmizlənib bir qədər xırdalanır. Xəmirdən 100 q-lıq kündələr hazırlanır, 0,5 sm qalınlıqda yayılır, üzərinə yumurta sürtülür, xırdalaqmış fındığa batırılıb çevrilir və yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. 190-200°C temperaturda 15-20 dəq. ərzində bişirilir.

Çay çörəyi

1-ci sort buğda unu – 4 st., toz-şəkər – 0,5 st., marqarin – 2,5 x.q., xama – 1 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q., sarıkök – 0,5 ç.q., keşniş toxumu – 0,5 ç.q., qaraçöhrə toxumu – 0,5 ç.q.

Xəmir birbaşa maya əlavə edilməklə yoğrulur. Maya istiliyi 32-35°C olan yarım stəkan suda açılır, üzərinə isidilmiş yağ, xama, yumurta (1 yumurta sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır), şəkər, duz məhlulu, üyüdülmüş ədviyyat əlavə edilib 5-8 dəq. şəkər kristalları həll olana qədər qarışdırılır, un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir 10-15 dəq. ərzində yoğrulmalı, 1-1,5 saat saxlanılmalıdır. Xəmir sonra yenidən 2-3 dəq. ərzində yoğrulur. 300-350 q-lıq kündələr hazırlanır. Xəmir 40-45 dəqiqəyə kündəyə gəldikdən sonra oval formada 0,6-0,7 mm qalınlığında yayılır, üzərinə bir çimdik sarıköklə çalınmış yumurta sürtülür, müxtəlif naxışlar vurulur, qaraçöhrə toxumu səpilir, 15-20 dəq. sonra qızdırıcı şkafda, ya da kürədə 180-190°C temperaturda 18-25 dəq. ərzində bişirilir. Çay çörəyi səhərlər çay süfrəsinə pendir, qaymaq, camış qatığı, motal pendiri və şirin çayla birlikdə verilir.

Şəki külçəsi

I sort buğda unu – 4,5 st., toz-şəkər – 3 x.q., ərinmiş yağ – 2/3 st. (150 q) və ya quyruq yağı, yumurta – 1 əd., maya – 15 q., duz – 0,5 ç.q., ədviyyə qarışığı (keşniş toxumu – 2 q., hil – 2 q, zəncəfil – 2 q, darçın – 2 q, zəfəran – 1 q) - 2 ç.q., üstünə səpmək üçün xaş-xaş – 1 ç.q.

Un ələnir, ona yağın və yumurtanın yarısı, şəkər, isti suda açılmış maya qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir gəlmək üçün 30-32°C temperaturda 1-1,5 saat saxlanılır. Ədviyyələr üyüdülüb yağın qalan hissəsi ilə qarışdırılır. Külçə xəmiri gəldikdən sonra ondan 300-600 q-lıq kündələr hazırlanır, 0,5-0,7 mm qalınlıqda yayılır. Xəmirin üzərinə yağlı ədviyyəli qarışıq sürtülüb rulet formasında bükülür və yenidən 1-1,5 sm qalınlıqda girdə formaya salınır. 25 dəq. saxladıqdan sonra üzərinə yumurta sürtülür, xüsusi külçə forması ilə naxışlanır, çəngəllə deşdəklənir və xaş-xaş səpilib 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Şəki külçəsi şirin çayla süfrəyə verilir.

Şəki ovması (fətir)

I sort buğda unu – 4 st., toz-şəkər – 1 st., kərə yağı – 75 q. və ya 4 x.q., süd və ya qatıq – 2/3 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q, ədviyyat qarışığı (hil, zəncəfil, keşniş toxumu, muskat cövüzü, darçın və s.) – 1-2 ç.q., zəfəran – 0,1 q, xaş-xaş – 1 ç.q., duz – 1 ç.q.

Acıxəmrə üsulu ilə mayalı, yağlı şirin xəmir yoğrulur. Xaş-xaş, yumurta sarısı və zəfəran şirəsinin bir hissəsi ovmanın üzərinin bəzənməsi üçün saxlanılır. Xəmir gəldikdən sonra 700-800 q-lıq paylar kəsilir. 15-20 mm qalınlıqda, 180-190 mm diametrdə yayılır, müxtəlif naxışlar vurulur, 25-30 dəq. saxlanılıb üzərinə zəfəranlı yumurta sürtülür, xaş-xaş səpilir, 30-35 dəq. ərzində 190-220°C temperaturda bişirilir. Şəki ovması pendirlə çay süfrəsinə verilir.

Şirin nazik

Əla sort un – 4 st., ərinmiş və ya kərə yağı – 200 q. (1 st.), şəkər kirşanı – 2/3 st., yumurta sarısı – 1 əd., maya – 5 q., zəfəran – 0,03 q, duz – 0,5 q.

3 st. un, yağın yarısı (90 q.) və duz əlavə edilməklə mayalı xəmir yoğrulur. İçlik hazırlamaq üçün yerdə qalan yağa (40 q. saxlanılır) zəfəran şirəsi və şəkər kirşanı qatılıb qarışdırılır, sonra üzərinə tədricən 1 st. un tökülüb bircinsli kütlə alınana qədər qarışdırılır. Xəmir gəldikdən sonra 3-5 mm qalınlığında yayılır, üzərinə yağ sürtülüb bir neçə dəfə qatlanmaqla qat-qat xəmir əldə edilir. Xəmirin ortasına içlik qoyulur, kənarları qatlanaraq ortaya birləşdirilir və 10-12 mm qalınlıqda yayılır. Beləliklə, qat-qat mayalı xəmirdən hazırlanmış içlikli kökə yağlanmış qənnadı təbəqələrinə qoyulur, üzərinə yumurta sarısı sürtülür, çəngəllə bəzək vurulur. Şirin nazik 200-220°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir.

Şorqoğal

Əla sort un – 4,5 st., quyruq cızdağı – 1,5 st., yumurta – 2 əd., quyruq yağı – 3-4 x.q., maya – 15 q., zirə – 1 q., zəfəran – 0,5 q., razyana – 2 q., qara istiot – 0,5 q., sarıkök – 1 q., xaş-xaş – 0,5 ç.q., duz – 2 ç.q.

4 st. una yarım çay qaşığı duz, maya və su qatılıb çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir gələn müddətdə içlik hazırlanır. Bunun üçün quyruq cızdağı ətçəkən maşından keçirilir, ona yumurta ağı, ədviyyat və duz qatılıb yaxşı çalınır, yarım stəkan un əlavə edilib ovulan iç hazırlanır.

Xəmirdən 9-11 kündə kəsilib hər biri nazik yayılır və üstünə yağ sürtülməklə üst-üstə yığılır. Yayılıb üst-üstə yığılmış xəmir iri kvadrat şəklində doğranılır və rulet kimi bükülür, iki əllə tutulub burulur, yastılanaraq ortası bir qədər oyularaq kökə şəklinə salınır. Oyuq yerə bir qədər içlik qoyulur, kənarları qatlanmaqla içlik örtülür və barmağımızla basmaqla 5-6 mm qalınlığında dairəvi formada yayılır. Ortasına bir çimdik içlik qoyulur. Üz-üzə qapamaq şərtilə iki-iki qoyulub saxlanılır. Sonra qənnadı təbəqəsinə düzülür, üzərinə zəfəranlı yumurta sarısı çəkilir, qara xaş-xaş səpilir və 230-240°C temperaturda 20-35 dəq. ərzində bişirilir. Şorqoğalı şirin çayla süfrəyə verilir.

Maxara («Süd çörəyi»)

Qax rayonunda geniş yayılmış yaxşılaşdırılmış çörək növlərindən biri də «süd çörəyi»-dir. Bu, Bakıda bişirilən süd çörəyindən fərqlənir. Qaxın bəzi kəndlərində bu məmulat «maxara», bəzi kəndlərində isə «nukara» adı ilə məşhurdur. Maxara sacın üzərində bişirilir. Tərkibi 1/3 hissə su, 2/3 hissə süd, 1-2 yumurta, zövqə görə duz və horra halına çatanacan un əlavə olunur. Horra halına gətirilmiş duru xəmir çömçə ilə əvvəlcədən qızdırılmış sacın tən ortasına tökülür. Sacın üzərinə xəmir tökməzdən əvvəl bir qədər quyruq piyi sürtülür. Həmin duru xəmir sacın üst hissəsinə yayılaraq bişir. Forması birhüceyrəli orqanizm olan «amöb»-ü xatırladır. Qalınlığı 2-3 mm olur. Bir üzü bişdikdən sonra bıçağın köməkliyi ilə o biri tərəfi çevrilir. Bir maxaranın bişməsinə 2-3 dəqiqə vaxt sərf olunur.

Bişmiş maxara açıq formada məcməyiyə yığılır, isti-isti bir üzü yağlanır. Üzərinə zövqə görə şəkər tozu tökülür. Maxaranı bir və ən uzağı 2 gün saxlamaq olur. Əks halda öz keyfiyyətini itirir.

İçlikli çörək («Xitab»)

İçlikli çörək ev şəraitində təndir çörəyi xəmiri kimi xəmirmaya ilə yoğrulmuş xəmirdən bişirilir. Xitab xəmirini sıxılmış maya ilə də hazırlamaq olar. Xəmir üçün 1 kq una 19 q duz, 14 q maya və ilıq su götürülür.

İçlik üçün 500 q qoz ləpəsi, 7 q duz, 2-3 baş soğan və nar götürülür. Qoz ləpəsi və soğan ətçəkən maşından keçirilir, üzərinə duz və nar giləsi əlavə olunaraq qarışdırılır.

Xəmir yoğrulur və 2,5-3 saat müddətində qıcqırdılır. Xəmir gəldikdən sonra 500-600 qramlıq paylar kəsilir, 1-1,5 sm qalınlıqda yayılır, üzərinə 200-250 qr hazırlanmış içlikdən qoyulur və qıraqları mərkəzə tərəf birləşdirməklə kündələnir. Bundan sonra kündələr 25-30 dəqiqə ərzində dincə qoyulur. Hazır kündələr 2-2,5 sm qalınlıqda yastılanır, üzərinə yumurta-su çalıntısı sürtülür, çəngəllə deşdəklənərək təndirə yapılır. Ev şəraitində isə qızdırıcı şkafda 190-220°C temperaturda 25-30 dəqiqəyə bişirilir.

Respublikanın digər bölgələrində hazırlanan müxtəlif milli çörəklərin adları, resepti və hazırlanması üsullarını toplamaqla Azərbaycanın milli çörək-kökə məmulatının çeşidini artırmaq, onları dərc edib gələcək nəsillərə çatdırmaq vacib məsələdir

Yuxarıdakı məlumatlardan göründüyü kimi milli çörəklərin qədim dövrlərdən əhali tərəfindən, eləcə də indinin özündə respublikanın müxtəlif bölgələrində hazırlanan çeşidi çoxdur. Bu məhsulların çeşidinin artırılmasının əsas yollarından biri, müxtəlif bölgələrdə hazırlanan və bu vaxta qədər texniki və kütləvi ədəbiyyatlarda, eləcə də dövrü mətbuatda öz əksini tapmayan milli çörək-kökə məmulatlarının araşdırılıb tapılması, onların

reseptlərinin və hazırlanması texnologiyasının dəqiqləşdirilməsindən ibarətdir. Biz Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində hazırlanan bəzi milli çörəklərin resepti və hazırlanması qaydalarının öyrənilməsini elmi-nəzəri və təcrübəvi baxımdan vacib hesab edirik.

AZƏRBAYCAN ŞİRNİYYATI

Azərbaycan qədimdən öz şirniyyatı ilə Yaxın və Orta Şərqdə, eləcə də qonşu dövlətlərdə şöhrət qazanmışdır. Azərbaycan şirniyyatı istehsalında un, şəkər, yağ, yumurta, süd məhsulları ilə yanaşı müxtəlif ədviyyələrdən, qərzəkli meyvələrin – qoz, fındıq, badam, püstə ləpələrindən də istifadə edilir. Unlu şirniyyata bu meyvələrin ləpəsi qatıldıqda onların bioloji dəyərliliyi yüksəlir, dad və tamı yaxşılaşır. Azərbaycan şirniyyatının bir çox çeşidi düyü unu, kərə yağı, quyruq cızdağı, zəfəran, keşniş toxumu, gülab və digər ətirvericilər əlavə edilməklə hazırlanır. Hələ qədimdən Azərbaycanlılar bayram ərəfəsində, şadyanalıqda və digər mərasimlərdə yüksək qidalılığı ilə fərqlənən şəkərbura, paxlava, şəkər çörəyi, müxtəlif qoğal və ruletlər, şirin çörəklər, çərəzlər, şəkər kütləsi ilə şirələnmiş fındıq, qoz, badam və s. məmulatlar hazırlamışlar. Xalqımız həmin şirniyyatları əziz günlərdə həmişə bişirir və öz qonaqpərvərliyini süfrəsinin zənginliyi ilə bir daha sübut edir. Azərbaycan şirniyyatının müxtəlif çeşidi hazırda sənaye üsulu ilə qənnadı fabriklərində hazırlanır. Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində yerli əhali müxtəlif cür şirniyyat hazırlayır. Şəkidə «Şəki paxlavası», «qırmabadam», «tel», «peşvəng», «ovma», «külçə», «fəsəli», «bamiyə», «keşniş noğulu», «taxta şirni», «düymə şirni» və digər şirniyyatlar hazırlanır. Şəki şirniyyatları hazırlanma üsullarına, dad və tamına görə Azərbaycan şirniyyatı arasında xüsusi yer tutur. Şəki şirniyyatı üçün ümumi xammallarla yanaşı, düyü unundan, müxtəlif ədviyyələrdən, qoz və fındıq ləpəsindən daha çox istifadə olunur ki, bu da qədimdən bu bölgədə düyü becərilməsi, qərzəkli meyvələrin daha çox yetişməsi ilə əlaqədardır.

Bakıda daha çox unlu şirniyyat məmulatları, o cümlədən «şəkərbura», «Bakı paxlavası», «Bakı mütəkkəsi», «şorqoğal», «südçörəyi», «bəyimçörəyi» və s.bişirilir. Novruz bayramı ərəfəsində, yəni yazbaşı insan orqanizminə daha çox qidalı yeməklər lazım olduğu vaxt şirniyyat məmulatı bişirilməsi uzun illərdir ki, adət halını almışdır.

Gəncə bölgəsində «şirin nazik», «zilviyə», «Gəncə paxlavası», «düyü halvası», «riştə paxlava», «zəfəranlı nazik», «şəkərçörəyi» və s. məmulatlar hazırlanır. Quba, Naxçıvan, Zaqatala, Lənkəran, Şamaxı, Qarabağ və digər bölgələrin müxtəlif çeşidli özünəməxsus şirniyyat məmulatı vardır.

Ümumiyyətlə, Şərq şirniyyatı qrupunda aparıcı rol oynayan Azərbaycan şirniyyatının 100-ə qədər çeşidi vardır. Şərq şirniyyatı kimi, Azərbaycan şirniyyatı da əsas xammalına, istehsal xüsusiyyətlərinə və dad-tamına görə 3 yarımqrupa ayrılır. Lakin son illər mətbəximizdə hazırlanan milli tortların çeşidi artmaqdadır. Odur ki, bu nəşrdə 4 qrup kimi azərbaycan tortları ayrıca başlıq altında verilmişdir. Burada ən çox müəllifin firma tortları haqqında məlumat verilir.

1. Azərbaycan tortları.
2. Karameləoxşar Azərbaycan şirniyyatı.
3. Konfetəoxşar Azərbaycan şirniyyatı.
4. Unlu Azərbaycan şirniyyatı.

Qeyd etmək lazımdır ki, unlu Azərbaycan şirniyyatının çeşidi daha çoxdur. Bu məmulatların xəmiri acıxəmrə (opara) üsulu və birbaşa maya ilə, yağlı-yumurtadan çalıntı üsulu, mayalı və mayasız qat-qat xəmir üsulu və digər üsullarla yoğrulur.

Dörd yarımqrupa ayırdığımız Azərbaycan şirniyyatının hazırlanma texnologiyası aşağıda verilir.

Azərbaycan tortları

Tort yüksək qidalı və kalorili yeyinti məhsulu olmaqla yanaşı, həm də stolu bəzəməli, ona cəlbedici görünüş və bayram əhval-ruhiyyəsi verməlidir. Tortların hazırlanması üçün təzə və yüksək keyfiyyətli ənənəvi xammallarla yanaşı, xüsusi dad və tama malik yeni xammallardan və yarımfabrikatlardan, meyvə və giləmeyvələrdən də geniş istifadə etmək lazımdır. Bəzənməsinə də xüsusi fikir verilməlidir. Bu isə tort bişirənin bacarığından, həvəsindən, bəzək üçün istifadə olunan əşyaların müxtəlifliyindən asılıdır. Əvvəllər daha çox biskvitli-kremli tortlar hazırlanırdı. Əsas yarımfabrikatı biskvit və yağlı krem olmasına baxmayaraq, səthinin bəzənməsinə, formasına, ölçüsünə və kütləsinə görə biskvitli-kremli tortların 30-dan çox çeşidi hazırlanırdı. Müasir dövrdə, müxtəlif xəmirdən bişirilmiş yarımfabrikatlar əsasında 200-ə qədər çeşiddə tort hazırlanır. Həmin tortların bəzədilməsi üçün yağlı kremlə yanaşı zülallı krem, bişmiş krem, xamalı və xamalı-qaymaqlı kremlərdən, pomadkadan, jele kütləsindən və s. yarımfabrikatlardan istifadə olunur. Tortların üzərinə müxtəlif güllər, yarpaq, modernləşdirilmiş ornamentlər, şokolad fiqurları, karamel bəzəkləri, meyvə-giləmeyvə, mürəbbə, sukat, marmelad və digər forma və rəngdə şirniyyatla bəzək vurulur. Kremdən səbət, güldan, həsir və digər bəzəklər düzəldilir, ayrıca trüfel üzərində qızılgül düzəldilib tortun üstünə qoyulur. Tortların qıraqlarına biskvit və ya üyüdülmüş qoz (badam, fındıq) ovuntusu səpilir, bəzən bezedən bişirilmiş müxtəlif forma və rəngli kiçik peçenyelər yapışdırılır.

Kitabda 16 tortun resepti, hazırlanması və bəzənməsi haqqında məlumat verilir. Tortun əsas xəmiri, onun bəzənməsi, istifadə olunan digər yarımfabrikatların da hazırlanmasına ciddi fikir verilməli və öyrənilməlidir. Bu məqsədlə müəllifin «1002 şirniyyat» (Bakı 2010) və «Tortların hazırlanması» (Bakı 2010) kitablarına istinad edilir.

Tortların hazırlanmasında bir çox ümumi, texnoloji, gigiyenik və digər amillərə xüsusi fikir verilməlidir. Bunlardan əsasları aşağıdakılardır:

1. Bu və ya digər tortu hazırlamaq istədikdə, əvvəla reseptdə nəzərdə tutulan bütün xammalların evdə olması müəyyənləşdirilməlidir. Xammalların qarşılıqlı əvəz edilməsi hazırlanacaq tortun keyfiyyətinə və dad-tamına mənfi təsir göstərməməlidir.

2. Xammalların hamısı reseptdə göstərilən miqdarda ölçülüb götürülməli, ilkin emaldan keçirilməli və əlin altında təmiz qablarda saxlanılmalıdır.

3. Tort üçün nəzərdə tutulan və hazırlanması isti emal tələb edən yarımfabrikatlar (şərbət, pomadka, bişmiş krem və s.) əvvəlcədən bişirilməli və soyudulmalıdır. Ətirvericilər və yeyinti boyaları yarımfabrikatlara soyuduqdan sonra əlavə edilməlidir.

4. Tortun xəmirdən hazırlanan əsas yarımfabrikatı bişirilib, tərkibindən, qalınlığından və xəmirin növündən asılı olaraq 2-8 saat saxlanılıb soyudulmalı və sonra bəzədilməlidir.

5. Sonradan isti emaldan keçirilməyən yarımfabrikatlar (əsasən krem) təmiz yuyulmuş, quru və soyudulmuş qablarda hazırlanmalıdır.

6. Tortu bəzəməyə başlamazdan əvvəl əllər təmiz yu- yulmalıdır (ətirli əl sabunundan istifadə olunmamalıdır). Krem çalınmalı, islatmaq üçün şərbətə konyak və digər ətirvericilər qatılmalı, bişmiş məmulat, lazım gələrsə, üfüqi şəkildə iki-üç təbəqəyə bölünməlidir. Əgər kakao tozundan istifadə olunacaqsa, bir qədər isidilmiş kərə yağında həll edilməli, sonra əsas kremlə qarışdırılmalıdır.

7. Tort qabına və ya iri dayaz boşqaba tortun ölçüsündən 2-3 sm böyük yağlı kağız sərilməlidir. Kağızın qıraqlarını zövqünüzə görə bəzəkli ornamentlə kəssəniz, tort stolda daha yaraşıqlı görünər.

8. Tortun arasına, üstünə və qıraqlarına krem çəkib, kənarlarına ovuntu səpdikdən və yaxud da xırda peçenyelər yapışdırdıqdan sonra tortqabına qoyulub bəzənməlidir.

9. Tortu 1-2 saat soyuducuda saxlayıb, sonra süfrəyə vermək, yalnız çay, qəhvə və digər isti içkilər gətirildikdən sonra tortu doğramaq məsləhətdir.

10. Qonaqlar süfrədən duran kimi və yaxud ailədə tort kəsilib yeyildikdən sonra, yerdə qalan hissə dərhal stoldan götürülüb soyuducuya qoyulmalıdır. Ev şəraitində,



Gecə gündüz tortu



Əcəb tortu



Gülbaxça



Kövrək tort



Yeddi gözəl



Abşeron



Ballı tort



Çay tikanı tort



Qabaqlı narıngili tort



Qız qalası tortu



Xan sarayı tortu



Üç gül tortu



Mehriban ana tortu



Nağıl tortu



Novruz tortu



Nişan tortu

soyuducuda yağlı kremlə hazırlanan tortu iki gündən, zülallı, xamalı və qaymaqlı kremlə hazırlanan tortları bir gündən, bişmiş kremlə hazırlanan tortu 6 saatdan çox saxlamaq məsləhət görülmür.

Tortların resepti və hazırlanması aşağıda verilir.

Azərbaycan tortu

Biskvit üçün: əla sort un – 1 st., kartof nişastası – 1 x.q., toz-şəkər – 1 st. (ağzından bir barmaq aşağı), yumurta – 6 əd.

Krem üçün – kərə yağı – 300 q., şəkər kirşanı – 5 x.q., qatılaşdırılmış süd – 5 x.q., konyak – 1 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 0,5 st., su – 0,5 st., konyak – 1 x.q.

Tortun aralarına səpmək üçün: qoz ləpəsi - 100 qr.

Tortu bəzəmək üçün: şokolad fiqurları, mürəbbə və sukat. Təzə meyvə-giləmeyvə ilə də bəzəmək olar.

Biskvit dairəvi formada bişirilir. İki yerə bölünür, şərbətlə isladılır, arasına krem çəkilib, qovrulmuş və xırdalanmış qoz səpilir, üst-üstə qoyulur. Tortun səthi yağlı krem, şokolad fiqurları və meyvə-giləmeyvə ilə bəzənir. Tortun qıraqlarına paxlava, şəkər çörəyi və ya şəkərbura düzülüb süfrəyə verilir. Bu tortun üzərinə bir neçə rəngli qızılgül qoyulmalıdır.

Abşeron tortu

Xəmir üçün: əla sort buğda unu - ½ st., yumurtanın ağı- 6 əd., toz şəkər – ½ st., badam və ya fındıq ləpəsi – 200 qr., vanilin- 0,5 qr.

Krem üçün: kərə yağı- 200 qr., qatılaşdırılmış süd – 8 x.q., kakao tozu – 2 x.q., konyak- 1 x.q.

Yumurtanın ağı şəkərlə çalınır. Badam və ya fındıq qabıqdan təmizlənir, badam maşınında üyüdülür və ələnmiş unla qarışdırılır. Çalıntının üstünə tökülüb cəld qarışdırılır və üç nazik kökə bişirilir.

Yağlı krem hazırlanır, ona kakao və konyak qatılır. Soyumuş kökələrin səthinə krem çəkilib üst-üstə qoyulur, kənarlarına badam ovuntusu səpilir. Tortun səthinə şokoladlı kremlə xətlər çəkilir, güllər düzülür və qıraqlarına diş-diş kremlə naxışlar vurulur. Bu tortun səthini meyvə və ya sukatla da bəzəmək olar.

Bakı tortu

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 4 əd., kərə yağı – 200 q., xırdalanmış qoz və ya badam ləpəsi – 1 st., soda – 1 ç.q.

Krem üçün: kərə yağı – 200 q., qatılaşdırılmış süd – 8 x.q., vanilin, konyak – 1 x.q.

Yumurtanı şəkərlə ağarıncaya qədər çalın. Sonra yumşaldılmış yağ, badam və ya qoz ləpəsi və soda qatıb xeyli qarışdırın. Un əlavə edib xəmir yoğurun. Alınmış xəmiri 3 bərabər hissəyə ayırın. İsidilmiş tavanı yağlayıb həmin xəmirləri ayrı-ayrılıqda çox da isti olmayan duxovkada 20-25 dəq. ərzində bişirin. Tavanın içinə perqament kağızı (kalka) salmaq olar.

Bişirilmiş qoğallar soyuduqdan sonra hər birinə krem çəkin. Tortun istünə kremdən qırmızı və sarı çiçəklər çökdürüb, qıraqlarını rifli naxışlarla bəzəyin. Şokolad fiqurları, badam və ya qoz ovuntusu səpməklə də bəzəmək olar.

Qız qalası tortu

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 1,5 st., kərə yağı – 100 q., xama – ¾ st., yumurta sarısı – 3 əd., soda – 0,5 ç.q., duz – bir çimdik.

Zülallı krem üçün – yumurta ağı – 3 əd., toz-şəkər – 4 x.q.

Yağlı krem üçün – kərə yağı – 100 q., qatılaşdırılmış süd - 4 x.q., vanilin, şəkər kirşanı - 2 x.q., kakao tozu – 1 x.q.

Üzərinə səpmək üçün qoz ləpəsi ovuntusu – 3 x.q.

Kərə yağı, şəkər və duz qarışdırılır, üzərinə yumurta sarısı əlavə edilib çalınır. Soda xama ilə qarışdırılıb yağlı kütlənin üzərinə tökülür, un əlavə edilib xəmir hazırlanır. Xəmirdən 2 pay 6-8 mm qalınlığında yayılıb ayrı-ayrılıqda 250°C temperaturda 10-13 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra birinci təbəqənin üzərinə yağlı krem çəkib ikinci təbəqənin üzərinə qoyun. Tortun səthinə krem çəkilir, əvvəlcədən şəkər pomadkasından hazırlanmış «Qız qalası» fiquru qoyulur, zülallı kremlə və tortun üzərinə qoz ovuntusu səpməklə bəzənir.

Maralgöl tortu

Biskvit üçün: əla sort un – 1 st., kartof nişastası – 1 x.q., toz-şəkər – 1 st. (ağzından bir barmaq aşağı), yumurta – 6 əd.

Krem üçün – kərə yağı – 220 q., şəkər kirşanı – 5 x.q., qatılaşdırılmış süd – 3 x.q., konyak – 1 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 0,5 st., su – 0,5 st., konyak – 1 x.q.

Biskvit dairəvi formada bişirilir. İki yerə bölünür, şərbətlə isladılır, arasına krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Tortun səthi yağlı krem və ya zülallı kremdən (bezedən) əvvəlcədən bişirilmiş formalar və şokolad fiqurları ilə bəzənir. Tortun səthinə püstə ovuntusu və ya yaşıl rəngli yeyinti boyağı vurulmuş badam ləpəsi ovuntusu səpilir. İndiqokarmin boyağı ilə rənglənmiş kremdən tortun ortasında kiçik gölməçəyə oxşar bəzək vurulur. Tortun qıraqlarına paxlava, şəkər çörəyi və ya şəkərbura düzülüb süfrəyə verilir.

Tortun səthində təpəciklər düzəltmək üçün zülallı krem qənnadı kisəsindən təpəcik formasında çökdürülür, üzərinə şokolad və ya püstə ovuntusu səpilir. Tortun üstünə şokoladdan hazırlanmış ağac kötüyünə oxşar fiqurlar qoyulsa daha təbii alınar.

«Əcəb» tortu

Biskvit xəmiri üçün: 1) yumurta – 9 əd., toz-şəkər – 9 x.q., un - 6 x.q., nişasta 1,5 x.q., 2) yumurta – 6 əd., toz-şəkər - 6 x.q., un – 4 x.q., nişasta – 1 x.q; 3) yumurta – 3 əd., toz-şəkər – 3 x.q., un – 2 x.q., nişasta – 0,5 x.q.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 1,5 st, su – 1,5 st., konyak – 5 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 800 q., qatılaşdırılmış süd – 2 banka, şəkər kirşanı – 1 st., vanilin – 1 /4 ç.q. (Qatılaşdırılmış süd olmazsa 1 litr südə 3 st. toz-şəkər əlavə edib bir qədər qatılaşana qədər bişirib soyudulur), kakao tozu – 5 x.q.

Bezə üçün: yumurta ağı – 4 əd., toz-şəkər – 1 st.

Bəzəmək üçün qırmızı, sarı və yaşıl rəngli yeyinti boyaları.

Yumurtanı isitməklə biskvit xəmiri hazırlayıb ayrı-ayrılıqda, biri digərindən kiçik olmaqla üç ədəd biskvit bişirin. Biskvitləri bişirildiyi formada 6-9 saat soyudun. Biskvitlə yanaşı 4 ədəd yumurta ağından beze kütləsi çalıb, yarısını qırmızı yeyinti boyağı ilə rəngləyin. Yağlanıb un səpilmiş qənnadı formalarına müxtəlif formada (gül, dilikli dairələr və s.) bezelər çökdürüb 105°C temperaturda bişirin. Eyni zamanda islatmaq üçün şərbət bişirin, soyuduqdan sonra ona konyak əlavə edin.

Yağlı kremi çalıb üçdən bir hissəsinə 3 x.q., kakao tozu qatıb, ayrıca qabda şokoladlı krem hazırlayın. Kremdən bir qədər götürüb qırmızı rəngli yeyinti boyağı qatın. Yeyinti

boyağı olmazsa, kremə 2-3 x.q. ələkdən keçirilmiş qarağat və ya albalı püresi (çiy mürəbbə) qatmaq olar.

Biskvitlərin hər birini üfüqi şəkildə kəsin. İçərisinin yumşaq hissəsindən nazik tikələr kəsib ovun (təxminən 2 st.) ayrıca qabda üzərinə 2 x.q. kakao tozu və bərk trüfel kütləsi alınana qədər konyaklı şərbət əlavə edib möhkəm yoğurun. Kütlədən 20-25 əd. uzunsov konusvari formada trüfellər hazırlayın.

Kəsilmiş biskvitlərin alt qatını azacıq şərbətlə isladıb, nazik krem (ağ rəngli) çəkin. O biri təbəqələri üstünə qoyub onları da şərbətlə isladın. Tortların üstünə və qıraqlarına şokoladlı krem çəkin. Tortları üst-üstə qoyub qıraqlarına növbə ilə bişirilib soyudulmuş ağ və çəhrayı rəngli beze peçenyelərini yapışdırın. Tortu içərisinə perqament kağızı sərilmiş karton qutuya və ya iri podnosa (dövrəyə) qoymaq lazımdır.

Qənnadı kisəsinin ucuna xüsusi dəmir trubka qoyub, içinə çəhrayı və ya qırmızı-bənövşəyi rəngli (qarağat püresi əlavə edildikdə belə rəng alınır) krem tökün. Trüfeli kiçik ağaca və ya çəngələ keçirin, kremi kisədən sıxmaqla alınan gül ləçəklərindən onun üzərində qızılgül düzəldin. Başqa ucu şiş nazik ağacı gülün ortasından trüfelə batırıb alt hissədəki ağacı çıxarın və gülü ehmalca tortun üstünə qoyun. Beləliklə, tortu zövqünüzə görə ağ-çəhrayı güllərlə, yaşıl yarpaqlarla bəzəyin. Bu torta 20-25 ədəd müxtəlif rəngli gül qoymaq olar. Güllərin 10-12 ədədi dairəvi olaraq birinci biskvitin, 6-8 ədədini ikincini, 4-5 ədədi isə ən üstdəki kiçik biskvitin üzərinə qoyulur.

Əgər krem azlıq edərsə, əlavə olaraq 200 q. kərə yağı və 8 x.q. qatılaşdırılmış südlə yenidən krem hazırlamaq olar.

Bu tortun ən üst qatında kremlə iki ürək şəkli çəkilib içərisində qız və oğlanın adı yazılır, onların alt hissəsində sarı rəngli kremlə iki üzük həkk olunur, ürək şəkillərinin üst tərəfində «xoşbəxt olsunlar» sözləri yazılır və beləliklə nişan tortu hazırlanıb qız evinə aparılır. Bu zaman cəmi 21 ədəd qızılgül hazırlanmalıdır. Bunlardan 12 ədədi birinci biskvitin üstünə, 8 ədədi isə ikinci biskvitin üstünə, biri isə ürək şəkillərinin arasında yerləşdirilir. Qızılgüllərin ətrafına yaşıl kremlə yarpaqlar qoyulur.

Bu tortu hər kəs öz istəyindən və bacarığından asılı olaraq şəkərli xəmirdən, qat-qat xəmirdən, qozlu-zülallı xəmirdən və yaxud da müxtəlif xəmirlərdən hazırlanmış yarımfabrikatların kombinələşdirilməsindən də hazırlaya bilər. Məsələn, ən aşağı iri qat şəkərli xəmirdən, ortadakı qat biskvit xəmirindən, ən üstdəki qat isə zülallı kütlədən (beze və ya ideal tortu kimi) hazırlana bilər. Bəzədilməsi eyni qayda ilə aparılır.

Qeyd: Müəllifin uzun illərdən bəri bişirdiyi bu torta onun öz ad və familiyasının baş hərflərinə uyğun olaraq «ƏCƏB» tortu adı verilmişdir. Yəni - Əhməd Cabir Əhmədov bişirib.

Nişan tortu

Biskvit xəmiri üçün: 1) yumurta – 9 əd., toz-şəkər – 9 x.q., un - 6 x.q., nişasta 1,5 x.q., 2) yumurta – 6 əd., toz-şəkər - 6 x.q., un – 4 x.q., nişasta – 1 x.q.

Şəkəp şərbəti üçün: toz-şəkər – 1 st, su – 1 st., konyak – 3 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 800 q., qatılaşdırılmış süd – 2 banka, şəkər kirşanı – 1 st., vanilin – 1 /4 ç.q. kakao tozu – 4 x.q.

Beze üçün: yumurta ağı – 4 əd., toz-şəkər – 1 st.

Biskvitin, kremin, islatmaq üçün şərbətin hazırlanması «Əcəb» tortunda olduğu kimidir.

Hər iki biskviti üfiqi şəkildə iki laya kəsib şərbətlə isladın, təbəqələrin arasına yağlı krem çəkib üst-üstə qoyun, səthinə və qıraqlarına şokoladlı krem çəkin. Tortun üzərində «Xoşbəxt olsunlar» sözü yazıb onun altında sarı kremlə iki üzük şəkli həkk edin. Birinci təbəqənin kənarlarına və tortun üstünü qızıl güllərlə və yaşıl yarpaqlarla bəzəyin. Tortun qıraqlarına bezedən bişirilmiş güllər yapışdırın və aralarına yaşıl kremdən yarpaqlar qoyun. Bu tort qızlara nişan üzüyü gələndə hazırlanıb şirniyyat süfrəsinə verilir.

Bu tortun əsas yarımfabrikatını şəkərli xəmirdən, tez hazır olan qat-qat xəmirdən də hazırlamaq olar.

Mehriban ana tortu

Xəmir üçün: un – 2 st., toz-şəkər - 2 st., yumurta – 6 əd., xama – 2 st., kakao tozu – 3 ç.q., qoz ləpəsi – 1 st., kişmiş – 1 st.

Krem üçün: kərə yağı – 250 q., qatılaşdırılmış süd – 1 banka, limon – 1 əd.

Yumurtanı şəkərlə çalıb üzərinə xama ilə qatışdırılmış soda (1 ç.q.) əlavə edin. Qarışığa növbə ilə azacıq qovrulub sürtgəcli maşında xırdalanmış qoz ləpəsi, ələnmiş kakao tozu, isti suda iki-üç dəfə yuyulmuş kişmiş və axırda ələnmiş un qatıb xəmir yoğurun. Xəmiri iki yerə bölüb ayrı-ayrılıqda bişirin. Birinci kökəyə krem sürtüb ikinci kökəni üstünə qoyun, tortu krem və qoz ləpəsi ilə bəzəyin.

Krem hazırlamaq üçün kərə yağını limon şirəsi ilə çalıb az-az üzərinə qatılaşdırılmış süd töküb çalın.

Xan sarayı tortu

Xəmir üçün: xama – 200 q, marqarin – 200 q, un – 2 st.

Zülallı krem üçün: yumurta ağı – 5 əd., toz-şəkər –7 x.q.

Yağlı krem üçün: yumurta sarısı – 5 əd., toz – şəkər – 7 x.q., kərə yağı –100 q.

Limon püresi üçün: limon – 1 əd., toz-şəkər – 0,5 st.

Qoz ləpəsi – 200-250 qr.

Xamanı marqarinlə qarışdırıb un əlavə edərək xəmir yoğurun. Xəmirdən 7 kündə hazırlayıb 2 saat soyuducuda saxlayın. Yuxa nazikliyində yayıb sarımtıl-qəhvəyi rəngə qədər bişirin.

Kremləri ayrı-ayrılıqda hazırlayıb əlinizin altında qoyun, 1,3 və 5-ci qatlara yağlı-yumurtalı krem, 2, 4 və 7-ci qatlara zülallı krem, 6-cı qata isə limon püresi çəkib üst-üstə qoyun. Tortun üzərinə zülallı krem çəkib qoz ləpəsi ilə bəzəyin.

Yağlı kremi hazırlamaq üçün yumurta sarısını şəkərlə çalıb, sonra yumşaldılmış yağa əlavə edib çalmanı davam etdirin.

Zülallı kremi hazırlamaq üçün yumurtanın ağını sarısından diqqətlə ayırıb bir müddət soyuducuda saxlamalı. Sonra yumurta çalınacaq qabı soyuq su və ya buz olan qabın içinə yerləşdirib 10-15 dəq. köpük əmələ gələnəcən çalmalı. Çalınmış yumurta ağı qaşığı ağzı aşağı çevirdikdə belə öz formasını saxlamalıdır. Sonra üzərinə şəkər kirşanı (üçdə bir hissəsini) töküb yenə 2-3 dəqiqə çalmalı. Axırda yerdə qalan şəkər kirşanına limon turşusu və ətirli maddələr əlavə edib kremi tez qarışdırmalı. Krem dərhal istifadə olunmalıdır, əks halda o həcmini azaldır.

Limon püresi üçün limonu qabığı ilə birlikdə sürtgəcdən keçirib şəkərlə qarışdırın.

Çaytikanı tortu

Xəmir üçün: yumurta – 9 əd., toz-şəkər – 6 x.q., un – 6 x.q.

Krem üçün: kərə yağı – 250 q., çaytikanı – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 4 x.q., su – 6 x.q.

Tort üçün qalın biskvit bişirib üç hissəyə bölmək və yaxud 3 yumurtaya 2 xörək qaşığı şəkər və 2 x.q. un götürməklə ayrıca 3 ədəd nazik biskvit bişirmək olar. Biskvit bişirildikdən sonra azı 4 saat soyudulmalıdır.

Krem hazırlamaq üçün təmizlənib yuyulmuş çaytikanı ət maşınından keçirilir, toz-şəkərlə qarışdırılır, şəkər tam əriyənə qədər 40-45 °C temperatura kimi qızdırılır. Sonra kütlə təkqat tənzifdən və ya plastmas torlu ələkdən keçirilir, alınmış püre otaq temperaturuna qədər soyudulur. Kərə yağı qatı xama konsistensiyasına kimi yumşaldılır, üzərinə qaşıq-qaşıq çaytikanı püresi əlavə edilib krem çalınır. Kremə vanilin əlavə etmək olar.

Başqa tortlardan fərqli olaraq bu tort üçün şərbətə konyak və ya rom əlavə edilmir.

Beləliklə hazırlanmış yarımfabrikatlarla tort bəzədilir. Bunun üçün bişirilib soyudulmuş biskvitlər şərbətlə isladılır, aralarına krem çəkilib üst-üstə qoyulur. Kremin artıq hissəsi ilə tortun səthinə bəzək vurulur. Tortu təzə və konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə ilə bəzəmək olar.

Qabaqlı naringili tort

Xəmir üçün: əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., balqabaq püresi – 1,5 st., yumurta – 2 əd., marqarin – 125 q, yeyinti nişastası – 2 x.q., soda – 0,5 ç.q., vanilin – bir çimdik (əlavə olaraq 0,5 st. quru süd).

Krem üçün: kərə yağı – 300 q., qatılaşdırılmış süd – 1 banka, kakao tozu – 2 x.q., konyak-1 x.q.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 4 x.q., su – 4 x.q.

Tortu bəzəmək üçün: naringi – 5-6 ədəd.

Un, nişasta və quru süd tozu qarışdırılıb ələnir.

Təxminən 450-500 q təmizlənmiş balqabaq öz buğunda bişirilir, əzişdirilib bircinsli püre hazırlanır və soyudulur. Balqabaq püresinə toz-şəkər, vanil və soda qatılıb, 4-5 dəq. çalınır, bir-bir yumurta əlavə edilib çalınma 5-6 dəq. davam etdirilir. Çalıntıya yumşaldılmış marqarin qatılıb yenə çalınır, un əlavə edilib keks xəmiri qatılıqda xəmir yoğrulur. Xəmir, qıraqları yağlanıb dibinə yağlı kağız sərilmiş formaya bir bərabərlikdə yayılır, 200-210°C temperaturda 55-60 dəq. bişirilir. 3 saatdan az olmayaraq soyuduqdan sonra formadan çıxarılır, üfüqi olaraq iki təbəqəyə kəsilir, şərbətlə isladılır, arasına yağlı krem çəkilir, səthinə şokoladlı krem çəkilir, şokoladlı krem və naringi dilimləri ilə bəzənir.

Yeddi gözəl tortu

Biskvit xəmiri üçün: 1) yumurta – 9 əd., toz-şəkər - 9 x.q., un – 6 x.q., nişasta – 1,5 x.q; 2) yumurta – 6 əd., toz-şəkər - 6 x.q., un – 4 x.q., nişasta – 1,0 x.q.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 1,5 st, su – 1,5 st., konyak – 3 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 800 q., qatılaşdırılmış süd – 2 banka, vanilin – 1 /4 ç.q., kakao tozu – 3 x.q.

Tort laylarının arasına səpmək üçün qoz ləpəsi- 200 qr.

Bəzəmək üçün qırmızı, sarı, narıncı, mavi və yaşıl rəngli yeyinti boyaları.

Biskvitin, kremin və islatmaq üçün şərbətin hazırlanması «Əcəb» tortunda olduğu kimidir. Qoz ləpəsi xırda doğranır, bir qədər qızdırıcı şkafda qovrulur, soyudulur, qabıqdan qismən təmizlənir.

Soyumuş biskvitlər üfüqi olaraq iki təbəqəyə kəsilir, şərbətlə isladılır, aralarına ağ krem çəkilib qovrulmuş qoz ləpəsi səpilir. Biskvitlərin səthinə və kənarlarına kakaolu krem çəkilir və üst-üstə qoyulur. Qıraqları kremlə işlənir, kənarlarına ucunda dişcikli dəmir trubka olan kisədən kiçik şam formalı kremlər çökdürülür. Hər bir şam formalı kremlərə qırmızı kremlə kiçik alovaoxşar krem çökdürülür. Tortun ikinci təbəqəsinin ortasına ağ kremdən bir ədəd qızıl gül, kənarlarına isə 6 ədəd müxtəlif rəngli (qırmızı, sarı, narıncı, mavi, yaşıl və qəhvəyi-kakaolu) qızıl gül qoyulur. Tortun kənarlarını kiçik beze peçenyeləri ilə də bəzəmək olar.

Novruz tortu

Biskvit xəmiri üçün: 1) yumurta – 9 əd., toz-şəkər - 9 x.q., un – 6 x.q., nişasta – 1,5 x.q; 2) yumurta – 3 əd., toz-şəkər – 3 x.q., un – 2 x.q., nişasta – 0,5 x.q.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 1 st, su – 1 st., konyak – 2 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 600 q., qatılaşdırılmış süd – 1,5 banka, şəkər kirşanı – 1 st., vanilin – 1 /4 ç.q., kakao tozu – 3 x.q.

Beze üçün: yumurta ağı – 2 əd., toz-şəkər – 0,5 st.

Tortun səthini bəzəmək üçün qoz və fındıq ləpəsi. Tortun üstünə şam forması qoymaq üçün iki ədəd 12-15 sm uzunluğunda quru çörək çubuqcuqları.

Bəzəmək üçün qırmızı və yaşıl rəngli yeyinti boyaları.

Biskvitin, kremin və islatmaq üçün şərbətin hazırlanması «Əcəb» tortunda olduğu kimidir. Beze çalıntısından ağ və çəhrayı rəngli oval formalı yumurtaya oxşar peçenyelər hazırlanır.

Soyumuş biskvitlər üfüqi olaraq iki təbəqəyə kəsilir, şərbətlə isladılır, aralarına krem çəkilir. Böyük biskvitin səthinə və kənarlarına kakaolu krem çəkilir. Kiçik ölçülü biskvitin səthinə və qıraqlarına yaşıl rəngli krem çəkilir və böyük biskvitin bir kənarına qoyulur. Kiçik biskvitin qıraqları və səthi yaşıl krem doldurulmuş və ucunda xırda dəliyi olan dəmir trubkadan səməni cücərtiləri kimi naxışlanır. Kiçik biskvitin kənarına qırmızı kremdən lent formalı bəzək çəkilir və öndə həmin bəzəyə bant forması verilir. Səməni forması almış kiçik biskvitin hər iki tərəfindən birinci təbəqədəki biskvitə quru çörək çubuqcuqları batırılır. Ucunda dişcikli dəmir trubka olan kisədən həmin çörək çubuqcuqları rifli ağ kremlə örtülür. Ağ şamların ucuna qırmızı rəngli kremdən kiçik alov formalı krem çökdürülür. Beləliklə tortun kremlə bəzənməsi başa çatır. Səməni formasında bəzənmiş biskvitin qabağına bezedən bişirilmiş oval formalı peçenyelər qoyulur. Tortun birinci təbəqəsi qoz və fındıq ləpəsi ilə bəzənir.

Üç gül tortu

Biskvit üçün: yumurta – 6 ədəd, toz-şəkər – 6 x.q., əla sort un – 4 x.q., nişasta 1 x.q., unla nişasta birlikdə – bir stəkan.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 4 x.q., su – 6 x.q., konyak – 1 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q, qatılaşdırılmış süd – 8 x.q., vanilin – bir çimdik.

Səthini bəzəmək üçün qoz ləpəsi- 150 qr. Qırmızı və sarı yeyinti boyaları.

Biskvitin, kremin və islatmaq üçün şərbətin hazırlanması «Əcəb» tortunda olduğu kimidir. Biskvit soyuduqdan sonra üfüqi şəkildə 2 və ya 3 qat kəsməli, hər qatı ətirli şərbətlə azacıq isladıb, üstünə nazik krem sürtməli, üst-üstə qoyub üzərini əvvəlcə şərbətlə islatmaq və yerdə qalan kremi çəkmək lazımdır. Tortun ortasına üç ədəd qızıl gül (ağ, sarı və qırmızı rəngli) və yaşıl yarpaqlar qoyulur. Tortun səthinə xırda doğranıb qovrulmuş qoz ləpəsi səpilir.

Gül baxça tortu

Biskvit üçün: yumurta – 6 ədəd, toz-şəkər – 6 x.q., əla sort un – 4 x.q., nişasta 1 x.q., unla nişasta birlikdə – bir stəkan.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 4 x.q., su – 6 x.q., konyak – 1 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 200 q, qatılaşdırılmış süd – 8 x.q., vanilin – bir çimdik, kakao tozu – 2 x.q.

Qırmızı, yaşıl və sarı yeyinti boyaları.

Biskvitin, kremin və islatmaq üçün şərbətin hazırlanması «Əcəb» tortunda olduğu kimidir. Biskvit soyuduqdan sonra üfüqi şəkildə 2 və ya 3 qat kəsməli, hər qatı ətirli şərbətlə azacıq isladıb, üstünə nazik krem sürtməli, üst-üstə qoyub üzərini əvvəlcə şərbətlə islatmaq və şokoladlı kremi çəkmək lazımdır. Tortun səthinə müxtəlif rəngli (ağ, sarı və qırmızı rəngli) və formalı güllər çökdürməli, yaşıl yarpaqlarla və sarımtıl budaqlarla (vintvari zoğlarla) bəzəməli. Bu tortun kənarlarına gül formalı beze peçenyeləri də yapışdırmaq olar.

Sevgililər tortu

Biskvit üçün: yumurta – 9 ədəd, toz-şəkər – 9 x.q., əla sort un – 6 x.q., nişasta 1,5 x.q., unla nişasta birlikdə – 1,5 stəkan.

Şəkər şərbəti üçün: toz-şəkər – 6 x.q., su – 8 x.q., konyak – 2 x.q.

Yağlı krem üçün: kərə yağı – 300 q, qatılaşdırılmış süd – 12 x.q., vanilin – bir çimdik, kakao tozu – 3 x.q.

Qırmızı, yaşıl və sarı yeyinti boyaları.

Biskvitin, kremin və islatmaq üçün şərbətin hazırlanması «Əcəb» tortunda olduğu kimidir. Biskvit soyuduqdan sonra üfüqi şəkildə 2 qat kəsməli, birinci qatı ətirli şərbətlə azacıq isladıb, üstünə nazik krem sürtməli, üstünə ikinci təbəqəni qoyub üzərini əvvəlcə şərbətlə islatmaq və şokoladlı krem çəkmək lazımdır. Tortun səthində kremlə iki ürək şəkli çəkilib müxtəlif rəngli (ağ, sarı və qırımızı rəngli) qızıl güllər (cəmi 17 gül) çökdürməli, yaşıl yarpaqlarla bəzəməli. Bu tortun kənarlarına gül formalı beze peçenyeləri yapışdırılır.

Karameləoxşar azərbaycan şirniyyatı

Bu qrup şirniyyat məmulatı hazırlanarkən toz-şəkər su ilə qarışdırılıb qaynadılır, kəfi alındıqdan sonra ona limon turşusu və ya patka əlavə edilib karamel nümunəsinə qədər, başqa sözlə, tərkibində 3-1,5 faiz su qalana qədər bişirilir. Bişirilmiş karamel kütləsinə ətirvericilər əlavə edilib işlənir, bir çox hallarda həmin kütləyə qoz, fındıq, badam, küncüt və s. bu kimi yağlı bitkilərin ləpəsi də əlavə edilir.

Badamlı nabat

Toz-şəkər – 3,5 st., patka – 2/3 st, badam ləpəsi – 2/3 st, vanilin – bir çimdik.

Badam qaynar suda pörtlədilir, qabığı təmizlənir, 5-7 dəqiqə 140-150°C temperaturda qurudulur və 20-30°C-ə qədər soyudulur.

Qazana toz-şəkər və su tökülüb (reseptdəki toz-şəkərə ¾ st.) 8-10 dəq. qaynadılır, sonra patka əlavə edilib yenidən 15-20 dəq. karamel nümunəsinə qədər, yəni tərkibində 2-3% nəmlik qalana qədər bişirilir.

Karamel kütləsi mərmər və ya metal masanın üzərinə yayılıb bir çimdik vanilin vurulur. 70-80°C temperatura qədər soyudulur. Karamel kütləsi bir qədər övkələnir, dartılıb qatlanır, daxilindəki hava qabarcıqları çıxarılır, baton şəklində bükülür. Karamel kütləsinin bir ucu dartılıb diametri 2,5 mm olan çubuq şəklinə salınır, ondan 7,5-8,5 q-lıq tikələr kəsilib yayılır, içinə badam ləpəsi qoyulub bükülür. Məmulata karamelə oxşar girdə forma verilir. Məmulatın 1 kq-da 110-115 əd. badamlı nabat olur.

Qırmabadam

Düyü unu – 3 x.q., toz-şəkər – 3 st., fındıq və ya badam ləpəsi – 1,5 st., yumurta ağı – 1 əd., limon turşusu – bir çimdik, keşniş toxumu – 0,5 ç.q.

Toz-şəkər su ilə qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib tərkibində 5-6 faiz su qalanadək (yumşaq karamel nümunəsi) bişirilir. Bişmiş karamel kütləsi çalına-çalına soyudulur və istiliyi 50-60°C olduqda üzərinə yumurta ağı əlavə edilərək çalınma sürətləndirilir. Çalıntının hazır olması onun rənginin ağlığından və soyuduqda sınmasından bilinir. Çalınmış kütləyə xırdalanmış fındıq ləpəsi və keşniş toxumu əlavə edilib qarışdırılır. Kütlə soyumamış 0,5-0,7 sm qalınlığında 15x8 sm ölçüdə formalanır. Üzərinə qovrulmuş düyü unu səpilir. 8 saat saxlanılıb soyudulduqdan sonra qablaşdırılır. Qırmabadamı 7-8 gün saxlamaq olar.

Qoznək

Toz-şəkər – 1,5 st. + 1 x.q. (350 q.), patka – 2/3 st., qoz ləpəsi – 2,5-3 st., kərə yağı – 1 ç.q., vanilin – bir çimdik.

Qazana toz-şəkər və su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılır və 5 dəq. bişirilir. Sonra patka əlavə edilib təkrar 4-5 dəq. qaynadılır. Qoz ləpəsi bir qədər xırdalanır (ləpənin 1/8-i ölçüdə), yarısı şərbətə tökülüb qarışdırılır, 5-7 dəq. sonra qalan ləpə əlavə edilib yenidən qarışdırılır, 6-8 dəq. 130-140°C temperatura qədər bişirilir. Kütlənin tərkibində 3-4 faiz su qaldıqda, yəni yumşaq karamel nümunəsinə çatdıqda bişirilmə dayandırılır. Qoznək kütləsi kərə yağı sürtülmüş mərmər masanın və ya tavanın üzərinə tökülür, 80-90°C temperatura qədər soyudulur, vanilin əlavə edilib övkələnir. Bir qədər soyumuş qoznək kütləsi 10-12 mm qalınlıqda yayılır. 40x40 mm ölçüdə tikələrə doğranır. 18-20°C temperatura qədər soyudulur. 1 kq məmulatda 65-75 əd. qoznək olur.

Bu cür məmulat fındıq, badam ləpəsindən və küncüt toxumundan da hazırlanır.

Düymə şirni

Toz-şəkər – 4,5 st. (1 kq.), su – 1 st., limon turşusu – 3 q., zəfəran – 0,1 q, yeyinti boyağı (sarı, qırmızı, göy və s.).

Qazana toz-şəkər və su tökülüb qaynadılır, kəfi yığıl- dıqdan sonra limon turşusu əlavə edilib yumşaq karamel nümunəsinə qədər, yəni tərkibində 4-5 faiz su qalana qədər bişirilir. Bundan sonra kütləyə müxtəlif boya əlavə edilir. Dəmir və ya mərmər masanın üzərinə 1 sm qalınlıqda toz-şəkər yayılıb, yumurtanın şiş ucu ilə yuvacıqlar açılır. Karamel kütləsi bir qədər qarışdırılır, isti-isti qaşıq və ya xüsusi abgərdənlə yuvacıqlara tökülür. Soyuyandan sonra toz-şəkərdən təmizlənir və germetik qablara yığılır. Düymə şirninin sarı-narıncı rəngdə olması üçün ona bişirilərkən zəfəran dəmi əlavə edilir. Qalan boya maddələri kütlə bişib hazır olduqdan sonra əlavə edilir.

Nabat

Toz-şəkər – 1 kq, su – 1 st., yeyinti boyağı (çəhrayı, sarı).

Nabat ağ sap üzərində kristallaşdırılmış iri şəffaf şəkər dənələrindən ibarət Şərq şirniyyatıdır. Düzgün olmayan piramida şəklində və xüsusi vaza oxşar formalarda hazırlanır. Adi nabat bozumtul rəngdə olur, bəzən çəhrayı və sarı yeyinti boyağı ilə də hazırlanır. Nəmliyi 0,3 faizdən çox olmur. Azərbaycanda qıza üzük gələndə müxtəlif şirniyyatla yanaşı nabat da gətirirlər.

Nabat hazırlamaq üçün xüsusi dəmir forma yağlanır, onun tutumundan asılı olaraq 1 kq-dan 7 kq-a qədər toz-şəkər götürülür, hər kiloqram şəkərə 1 st. su əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığılır və yumşaq karamel nümunəsinə kimi bişirilib qaynar-qaynar formaya tökülür. Formanın içərisində ağ sapdan şəbəkə düzəldilir ki, şəkər kütləsi soyuduqda sap üzərində kristallaşsın. İki-üç gün şəkər kristalları formanın divarlarında və sap üzərində kristallaşdıqdan sonra daxildəki duru şərbət (kristallar arası patka) boşaldılır. Nabat formadan çıxarılıb süzgəcə qoyulur ki, artıq şirə süzülüb ayrılsın. Nabatı 5-7 gün otaq temperaturunda qurudub, sellofan kağıza bükürlər.

Pərvərdə

Toz-şəkər – 2,5 st., limon turşusu – 2 q, düyü unu – 4 x.q., vanilin – bir çimdik.

Qazana toz-şəkər və yarım stəkan su tökülüb qaynadılır, kəfi yığıldıqdan sonra limon turşusu əlavə edilir. Bərk karamel nümunəsinə kimi, başqa sözlə tərkibində 2,5% su qalanadək bişirilir. Kütlə yağlanmış mərmər və ya metal masaya tökülüb bir qədər



Gilas mürəbbəsi



Limonlu piroq



Şəkərpürə



Piroq cemlə



Düymə şirni



Ekler



Ətirli peçenye



Kəsmikli piroq



Şəkərçörək



Soçi piroqu



Qoz peçenyesi



Qozlu lülə



Vanilli peçenye



Valamir peçenyesi



Rulet



Qurabiyyə

soyudulur. Üzərinə vanilin əlavə edilir. Karamel kütləsi əllə ipək kimi parıltılı ağ görünüş kəsb edənədək dartılıb qatlanır. Düyü unu əvvəlcədən bir qədər tavada qovrulub soyudulur və taxta masaya tökülür. Karamel kütləsi un səpilmiş taxta üzərində lülələnir, dartılır və kiçik yastıq (dördkünc) formasında doğranılıb qurudulur. Pərvərdə germetik bağlı qablarda saxlanılır ki, havadan nəm çəkib xarab olmasın, 15-20 gün saxlamaq olar.

Taxta şirni

Toz-şəkər – 4,5 st. (1 kq), su – 1 st., limon turşusu –bir çimdik, gülab – 1-2 x.q. (Taxta şirnini ətirləndirmək üçün qızılgül yağından, üyüdülmüş muskat cövüzündən, vanilindən və keşniş toxumundan istifadə etmək olar).

Toz-şəkər su ilə qarışdırılıb qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığıldıqdan sonra üzərinə limon turşusu əlavə edilir. Şərbət tərkibində 8-10% su qalana kimi, yəni qalın sap nümunəsinə qədər bişirilir. Şirninin hazır olmasını yoxlamaq üçün qaynayan şərbətdən çay qaşığı ilə götürüb dərhal soyuq suya salınır. Əgər yumşaq karamel kütləsi əmələ gələrsə qaynadılma dayandırılır. Axırda üzərinə gülab və digər ətirləndiricilər əlavə edilir. Kütlə qaynaqdan dayandıqdan sonra kəfkir və ya iri qaşıqla qazanın qıraqları qaşınmaqla qarışdırılır ki, xarlanma baş versin. Bundan sonra şirni kütləsini səthinə azacıq yağ sürtülmüş dəmir və ya mərmər masaya töküb soyudurlar. Ev şəraitində 1 kq toz-şəkərdən hazırlanmış şirni kütləsi emallı iri sinilərə tökülüb soyudula bilər. Kütlə soyuduqdan sonra kvadrat formada bıçaqla cızılıb bir neçə hissəyə ayrılır və germetik qutulara qablaşdırılır. Zövqünüzə görə taxta şirni kütləsinə axırda müxtəlif rəngli yeyinti boyaları vura bilərsiniz.

Taxta şirni rafinad qəndi əvəz edir və yalnız dişləmə çay içmək üçün bişirilir.

Feşmək

Toz-şəkər – 4 st. + 1 x.q., əla sort un – 2,5 x.q., kərə yağı – 3 x.q., sirkə cövhəri – 3 q, su – 1 st.

Toz-şəkər 1 st. su əlavə edilərək qaynadılır, kəfi yığılır və karamel kütləsi əmələ gəlincə bişirilir. Şərbət bişirilən zaman ona sirkə cövhəri və kərə yağı əlavə edilir. Un yağsız qovrulur və soyudulur. Karamel kütləsi mərkəzdənqaçma sistemi ilə işləyən aparatın diskinin üzərinə nazik axınla tökülür. Aparatın divarına əvvəlcədən un səpilir. Disk fırlandıqca qənd lifləri əmələ gəlir və tədricən aparatın dibinə çökür. Burada rulon şəklində əmələ gəlmiş yumşaq, yüngül kütlə bıçaqla 50 q-lıq paylara doğranır. Məmulatın görünüşünü yaxşılaşdırmaq üçün karamel kütləsinə çəhrayı, sarı və ya yaşıl rəngli yeyinti boyaları vurulur.

Şəkər-pendir

Toz-şəkər – 3,5 st., patka – 2/3 st., vanilin – bir çimdik.

Qazana toz-şəkər və su tökülüb 8-10 dəq. ərzində 105-110°C temperaturda qaynadılır. Sonra patka əlavə edilib orta karamel nümunəsinə (nəmliyi – 3-3,5% qalanadək) gəlincə bişirilir. Hazır karamel kütləsini mərmər və ya dəmir masanın üzərinə (yağlanmış tavaya da tökmək olar) töküb 70-80°C temperatura qədər soyudulur, vanilin əlavə edilir. Karamel kütləsi övkələnir və tamamilə ağarınca əldə dartılıb qatlanır. Sonrakı əməliyyat şəkər kirşanı səpilmiş taxta masa üzərində aparılır. Burada karamel kütləsi baton şəklində yayılıb uzadılır və batonun ucu qayçı vasitəsilə əyri yastıq formasında uzunsov tikəciklərə doğranır.

Şəkərli badam

Badam ləpəsi – 3,5 st., toz-şəkər – 2,5 st., kərə yağı – 1ç.q., vanilin – bir çimdik.

Badam ləpəsi qaynar suda pörtlədilir, qabığı təmizlənir, bir qədər qurudulur. Qalan əməliyyatlar şəkərli fındıq hazırlanmasında olduğu kimi aparılır. 1 kq məmulatda 500-ə qədər şəkərli badam olur.

Şəkərli fındıq

Fındıq ləpəsi-3,5 st., toz-şəkər-2,5 st., kərə yağı- 1 ç.q., vanilin- bir çimdik.

Bu məmulat qaynayan şəkər şərbətinə tökülüb qarışdırılmaqla qovrulmuş və səthi şəkər şərbəti ilə örtülərək karamelləşdirilmiş fındıq ləpəsindən ibarətdir.

Tutumu 8-10 litr olan qazana yarım stəkan su və 300-400 q toz-şəkər töküb qızdırılır. Şərbət qaynayan kimi kəfi yığılıb onun üzərinə təmizlənmiş fındıq ləpəsi əlavə edilir. Şərbətdə həll olmuş şəkər tədricən fındıq ləpəsinin səthində kristallaşmağa başlayır. Kütlə arasıkəsilmədən taxta kürəklə qarışdırılır. Bişirməyə başladıqdan 10-12 dəq. sonra 300-400 q miqdarında şəkər əlavə edilir. Nəmlik buxarlandıqca fındığın səthi karamel kütləsi ilə örtülməyə başlayır. Bişirilmənin başlanğıcında istilik 100-120°C, axırında isə 145-155°C olur. 20-25 dəq. sonra fındığı qazandan boşaldırlar. Qalan şəkəri həll edib qaynadaraq yenidən fındığı qazana qaytarırlar. İkinci dəfə fındığın səthi tamamilə karamel kütləsi ilə örtülür. Hər fındıq ləpəsi təxminən 2 dəfə iriləşir. İkinci bişirilmə 7-8 dəq. davam etdirilir. Bişirilmə vaxtı kütlə fasiləsiz olaraq qarışdırılmalıdır. Hazır məmulatı yağlanmış metal və ya mərmər masanın (iri tavaya da boşaltmaq olar) üstünə boşaldıb 20-25°C temperatura qədər soyudurlar. Şəkərli fındığa xoş ətir vermək üçün ona bişirmənin sonunda vanilin əlavə edirlər.

Bu üsulla badam, qoz, yerfındığı, keşyu fındığı və başqa ləpələrdən istifadə etməklə buna oxşar məhsul hazırlamaq olar. Ləpənin reseptdəki miqdarı onun növündən asılı olaraq dəyişmir.

Konfetəoxşar azərbaycan şirniyyatı

Badam noğulu

Toz-şəkər – 3,5 st., badam ləpəsi – 1,3 st., əla sort un – 1 x.q. + 1ç.q., sirkə cövhəri – 3 q (yarım ç.q.).

Badam ləpəsi qabıqdan təmizlənir, 5-6 dəq. 140°C temperaturda qurudulur, nəticədə badam ağarır. Sonra badam ləpəsi yarı bölünür və bölünmüş hər yarısı da yenidən üç hissəyə ayrılır. Bundan sonra badam şəkər şərbəti ilə işlənir.

Toz-şəkərin yarısı götürülüb üzərinə su tökülür, 13-15 dəq. 105-110°C temperatura qədər qaynadılır. Qaynadılma qalın sap və ya çox yumşaq kürəcik nümunəsinə qədər, başqa sözlə, tərkibində 12-13% su qalana qədər davam etdirilir. Şirəyə sirkə cövhəri vurulur ki, xarlanmasın.

Badam qırıntıları tiyana və ya iri tavaya tökülür, üzərinə bir qədər əvvəlcədən yağsız qovrulmuş un səpilir, az-az isti şirə tökülür və aramsız qarışdırılır. Bu zaman noğul hazırlanan tiyan bir qədər qızdırılır. Tökülmüş şirə badamın səthinə yapışdıqdan sonra təkrar un səpilir və şərbətin yerdə qalan hissəsi tökülüb yuvarlandırılır.

Şərbətin birinci payı qurtardıqdan sonra noğul bir müddət qurudulur və şərbətin ikinci payı hazırlanır, lakin bunun tərkibindəki su 10%-ə çatdırılır.

Qurudulmuş noğullar tiyana tökülür, üstünə bir qədər un səpilir və şirə tökülüb 15-20 dəq. ərzində yuvarlandırılması davam etdirilir. Eyni zamanda, tiyan qızdırılır. Məmulat yuvarlandıqca ona az-az şirə əlavə edilir, onun həcmi artır, quruyub ağarır. Yuvarladılma əməliyyatı 75-90 dəq. davam etdirilir. Badam noğulunun səthi keşniş noğulunun səthi kimi kələ-kötür olmaqla 1 kq-da 450-500 ədəd olur.

Badam noxud

Alma püresi-2 x.q., ərik püresi-1,5 st., toz-şəkər-3 st., patka-1 x.q., badam ləpəsi-1 st., limon turşusu-3 q, ərik cövhəri-3 q., kartof nişastası-1 kq.

Badam ləpəsi qabıqdan təmizlənir, 5-7 dəq., 140-150°C temperaturda qurudulur, sonra 2-3 mm ölçüdə xırdalanır. Kartof nişastası 35-40°C temperaturada 25-30 dəq. ərzində qurudulur.

Tavaya və ya tiyana ərik və alma püresi, toz-şəkər tökülür, arakəsmədən qarışdırılaraq 1-1.5 saat bişirilir, axırda patka əlavə edilir. Kütlənin temperaturu bişirməyə başlayanda 100-105°C, axırda isə 105-110°C olur. Tərkibində 12-14% su qalmalıdır. Bişmiş meyvə kütləsinə 1:2 nisbətində suda həll edilmiş limon turşusu, eləcə də ərik cövhəri əlavə edilib qarışdırılır.

Masanın üzərinə kartof nişastası tökülür, eyni bərabərlikdə yayılır və səthində xüsusi formalı oxlov və ya fiqurlarla çiyələk və ya moruq formasında oyuqlar açılır. Sonra həmin oyuqlara konusvari metal qıfla meyvə kütləsi tökülür. Kütlə qaynar və suvaşqan olduğu üçün lazımi formaya düşür. 20-25 dəq. sonra məmulat bərkiyir, nişastadan çıxarılaraq metal şəbəkə üzərinə düzülür və silkələnib nişastası təmizlənir. Məmulatın üzərində qalmış nişasta soyuq su ilə yuyulur, sonra 30-35°C temperaturda 30-40 dəq. ərzində qurudulur. Ən axırda məmulat narın doğranılmış badam qırıntısı içərisində yuvarlanır. 1 kq.da 100-105 əd. məmulat olur.

Qeyd: Kartof nişastası əvəzinə masaya sürtgəcdən keçiriliş (sürtgəcli maşından keçirilmiş) badam ləpəsi səpmək, onun üzərində oyuqlar açıb isti meyvə kütləsini ora töküb soyutmaq daha yaxşıdır. Bu zaman məmulatın səthindən nişastanı su ilə yumaq və qurutmaq lazım gəlmədiyindən vaxta qənaət edilir.

Qozlu yumru şirni

Əla sort buğda unu-3 st., soda -0,5 ç.q., limon turşusu-1/3 ç.q., toz-şəkər-0,5 st. qoz ləpəsi-3/4 st,. mixək-2 q., darçın-3 q., ərinmiş yağ-0,5 st., yumurta-1 ədəd, şəkər kirşanı -2 x.q

Xəmir yoğrulacaq qaba toz-şəkər, sürtgəcli maşından keçirilmiş qoz ləpəsi, yumurta, yağ, soda, limon turşusu, mixək, darçın və təxminən bir stəkan su əlavə edilib qarışdırılır, un töküb bərk xəmir yoğrulur. Xəmirdən əllə qoz boyda girdə kündələr düzəldilib qənnadı təbəqələrinə düzür, 190-200°C temperaturda 18-20 dəq. ərzində bişirirlər. Bişmiş məmulat soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Ərik qaxı

Ərik püresi – 1 st., alma püresi-0,5 st., toz-şəkər-3,5 st., badam ləpəsi-0,5 st., şəkər kirşanı-1,5 x.q., patka-2 x.q., limon turşusu-1 q., ərik cövhəri-1 q.

Tavaya və ya tiyana (əgər çox miqdarda hazırlanacaqsa) ərik və alma püresi, toz-şəkər tökülür, arasıkəsilmədən qarışdırmaq şərtilə 40-45 dəq. qaynadılır. Sonra üzərinə patka əlavə edilir. 110°C temperaturda 10-15 dəq. yenidən qaynadılır. Hazır kütləyə 1:2 nisbətində suda həll edilmiş limon turşusu və ərik cövhəri əlavə edilib qarışdırılır. Masanın üzərinə 2 mm qalınlıqda şəkər kirşanı, bunun da üstünə qıf vasitəsilə və ya qənnadı kisəsindən isti meyvə kütləsi tökülür. Meyvə kütləsindən qalınlığı 3 mm, diametri 45-50 mm ölçüdə kiçik peçenyelər düzəldilir. Bu zaman meyvə kütləsinin istiliyi 80-90°C olur və əməliyyat tez aparılır ki, temperatur aşağı düşməsin və meyvə kütləsi elastikliyini itirib çox yumşalmasın. Sonra 40-45°C temperatura qədər soyudulur, hər yarısına bir ədəd badam qoyulub bükülür və kənarları ehtiyatla sıxılır.

Məmulat 18-20°C temperatura qədər soyudulur və üzərinə şəkər kirşanı səpilir. 1 kq-da 75-80 ədəd məmulat olur.

Keşniş noğulu

Toz-şəkər – 4,5 st., əla sort buğda unu və ya düyü unu – 0,5 st., keşniş toxumu – 3 ç.q., sirkə cövhəri – 1 ç.q.

Bu məmulat keşniş toxumunun şəkər şərbətində yuvarlandırılması yolu ilə alınır. Şirə iki dəfəyə hazırlanır və ona görə də bütün xammallar iki paya bölünür. Şirənin birinci payı tərkibində 12% su qalana qədər, ikinci payı isə 10% su qalınca bişirilir. Birinci şirə işlənib qurtardıqdan sonra ikinci şirə bişirilməlidir. Şirəyə sirkə cövhəri vurulur ki, tez xarlamasın. Keşniş toxumu qızdırılan tava və ya tiyanlarda yuvarlandırılmaqla şirələnir. Unu əvvəlcədən azacıq qovururlar. İsti tiyana bir qədər un səpilir və keşniş toxumu əlavə edilib üzərinə hər 5-6 dəqiqədən bir iri damcılarla birinci dəfə bişirilən şirədən tökülür. Tiyan çalxalanıb içərisindəki keşniş toxumları yuvarlandırılır. Tökülən şirə toxumun səthində quruduqdan sonra yenidən şirə əlavə edilir və 15-17 dəqiqədən sonra 2-3 ç.q. un əlavə edilir. Tiyan fırlandıqca keşniş toxumu yuvarlanaraq şirələnir və unlanıb həcmi artır. Birinci şirədən hazırlanmış xırda noğullar 1-2 gün qurudulur. Buna pəstayı deyilir. Xırda noğullar ikinci dəfə yenidən tiyana tökülür, üzərinə tədricən birinci şirədən daha qatı bişirilmiş ikinci şirə əlavə edilir. Bu şirə məmulatın səthində daha bərk kütlə əmələ gətirir. Yuvarlandırılma şirənin miqdarından və temperaturundan asılı olaraq 1,5-2 saat davam edir. Axırda məmulat kələ-kötür, girdə formaya düşür. Noğul quruduqdan sonra nəmliyi 5,5% olur. Keyfiyyətli noğul ağ rəngdə (bəzən noğulu çəhrayı və sarı rəngli yeyinti boyağı ilə rəngləyirlər) və quru olmalıdır. Sirkə cövhəri iyi və çiy un dadı verməməlidir. Noğul uzun müddət saxlandıqda saralır və bozumtul rəngə çalır. Qış fəslində noğulu 2-3 ay, yay fəslində isə 1 aya qədər saxlamaq olar.

Peşvəng

Düyü unu – 4 st., toz-şəkər – 1,7 st . (360 q.), ərinmiş yağ – 3 x.q., limon turşusu – 1 q., su – 1 st.

Peşvəng, karamel kütləsinin yağda qovrulmuş düyü unu ilə birlikdə işlənib (çəkilib dartılıb) çubuqlar şəklinə salınmasından əldə edilir.

Toz-şəkər su ilə qaynadılır, limon turşusu əlavə edilib tərkibində 3-4 faiz su qalanadək (bərk karamel nümunəsi) bişirilir. Karamel kütləsi yağlanmış tavada və ya mərmər masa üzərində bir qədər soyudulur və istiliyi 45-55°C olmaqla çəkilib ağardılır. Düyü unu yağla qarışdırılır, 25-30 dəq. ərzində ardıcıl qarışdırılmaqla sarımtıl-ağ rəng alana qədər qovrulur. Qovrulmuş un taxta təhnədə karamel kütləsi ilə qarışdırılmaqla çəkilir. Hazır peşvəng çubuqlar şəklində salınır və soyudulur. Peşvəngin nəmliyi 7-8 faizdən az olmamalıdır.

Rahətulhulqum

Toz şəkər-3,5 st., qarğıdalı nişastası-1 st., limon turşusu-1q., meyvə cövhəri-0,1 q. və ya vanilin-bir çimdik, şəkər kirşanı-3 x.q.

Qazana toz şəkər və 1 st. su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılır. Üzərinə suda açılmış qarğıdalı nişastası əlavə edilib arasıkəsilmədən qarışdırmaq şərtilə tərkibində 15-16% su qalanadək bişirilir. Sonra kütlə 80-90°C temperatura qədər soyudulur, üzərinə limon turşusu və meyvə cövhəri əlavə edilib qarışdırılır. Qıraqlarının hündürlüyü 3-4 sm olan ağ tənəkə qənnadı vərəqinə tökülüb soyudulur. Kütlə tam soyuyub bərkidikdən sonra düzbucaqlı formada doğranır, qurudulur və səthinə şəkər kirşanı səpilir.

Rahətulhulqum vanilli, şokaladlı və digər çeşiddə buraxılır. 15-20 gün saxlanıla bilər.

Tel

Əla sort buğda unu-1 st., toz-şəkər-2st.+2 x.q., ərinmiş yağ və ya kərə yağı-1st., limon turşusu-2q.

Toz-şəkər su ilə qazanda qaynadılır, kəfi yığılıb limon turşusu əlavə edilir. Tərkibində 3-4 faiz su qalanadək (bərk karamel nümunəsi) bişirilir. Karamel kütləsi yağlanmış dəmir və ya mərmər masaya tökülüb bir qədər soyudulur. İstiliyi 70-75°C olan kütlə çəkilib ağardılır. Eyni zamanda tavada yağ qızdırılır, üzərinə un tökülüb qovrulur. Qovrulmuş kütlənin tavanın hər yerindən qaynaması onun hazır olduğunu göstərir. Sonra qovrulmuş un təknə içərisində karamel kütləsi ilə qarışdırılıb çəkilir və məhsul sap şəklində saçaqlanır. Hazırlanmış tel dərhal soyudulmalıdır. Tel əvvəl sap kələfləri formasında olur, sonra onu tel-tel edib 3-4 saat soyutduqdan sonra qablaşdırırlar. Teli ağzı bağlı dəmir qablarda daşımaq lazımdır, 5 l-lik mehtərəyə 1 kq. tel qablaşdırmaq olar. Teli qablaşdırarkən qabı silkələmək və yaxud üzərindən basmaq olmaz. Teli soyuducu kameralarda və ən əlverişli şəraitdə belə 3 gündən artıq saxlamaq olmur. Yayda telin nəinki saxlanılması, hətta onun hazırlanması belə mümkün deyildir. Telin tərkibində suyun miqdarı 5-6 faizdən çox olmamalıdır.

Şirin çərəz

Üyüdülmüş qoz ləpəsi 2 st., kişmiş-1 st., + 2 x.q., bal-2/3 st., keşniş toxumu-1 q.

Qoz ləpəsi qızdırıcı şkafda azacıq qurudulur, sürtgəcli maşından keçirilir, üzərinə yuyulub qurudulmuş kişmiş əlavə edilir. Qarışıq təmiz yuyulmuş ətçəkən maşından keçirilir, üzərinə üyüdülmüş keşniş toxumu və bal tökülüb qarışdırılır. Alınmış qatı kütlədən trüfel formasında konfetlər düzəldilir. Əgər kütlə bir qədər yumşaq konsistensiyalı olarsa, onda kiçik nimçələrə tökülüb yastılanır və yeməkdən sonra çayla süfrəyə verilir.

Şirin çərəzi trüfel formasında yumruladıqda onu kakao tozunda urvalamaq və vazaya yığmaq olar. Bu zaman reseptə 2 x.q. kakao tozu əlavə edilməlidir.

Şirəyə tutulmuş əncir

Əncir-500 q, qoz ləpəsi-2 st., toz-şəkər-2 st., patka-0.5 st., kərə yağı -0.5 ç.q.

Əncir süzgəcə yığılıb üstündən su ötürülür. Sonra qənnadı təbəqələrinə və ya tavaya düzülüb qızdırıcı şkafda 140-150 °C temperaturda 7-8 dəq. qurudulur. Bu zaman əncir daxilindəki suyun buxarlanması nəticəsində şişir və sonra 20-25°C temperatura qədər soyudulur. Qoz əvvəlcədən xırdalanır və yaxud da iri gözcüklü sürtgəcdən keçirilir. Əncirlər bıçaqla yarılıb arasına qozdan içlik qoyulur. İçlik qoyulmuş əncirlər tək-tək məftilin və ya tikanlı ağacın ucuna batırılır, yarılmış tərəfi bir istiqamətdə olmaqla tabaqlara yığılır. Məmulat 2-3 gün günəş altında qurudulur. Bundan sonra əncirin üzərinə karamel kütləsi vasitəsilə şirə çəkilir.

Karamel kütləsi hazırlamaq üçün 1 kq toz-şəkərə 1 st. su (reseptdəki şəkərə 1/3 st. su) tökülür, qaynadılır, kəfi yığılır, üzərinə patka əlavə edilib sürətlə qaynadılır. Karamel nümunəsinə qədər bişirilmiş kütlədə 1,5-2 faiz su qalmalıdır.

Məftillərə batırılmış və bir qədər də qurudulmuş əncirlər bir-bir karamel kütləsinə batırılır, artıq şirə süzüldükdən sonra kərə yağı sürtülmüş mərmər və ya dəmir masanın üstünə (təmiz tavaya da düzmək olar) qoyulub soyudulur və bərkiyir, 1 kq-da 45-50 ədəd məmulat olur.

Şirəyə tutulmuş gavalı

Qara gavalı – 500 q, qoz ləpəsi – 1,5 st., toz-şəkər – 1 st. + 3 x.q., patka – 1/3 st., kərə yağı – 0,5 ç.q.

Şirəyə tutulmuş əncir kimi hazırlanır. Gavalıların çəyirdəyi ehmalca çıxarılır, qaynar suda pörtülür və 2-3 gün sərilib qurudulur. Sonra gavalılara tumu çıxarılan yerdən qozdan hazırlanmış içlik qoyulur, bir qədər də qurudulur, karamel kütləsi ilə şirələnir.

Unlu azərbaycan şirniyyatı

«Azərbaycan meyvələri» peçenyesi

Əla sort buğda unu – 5 st., toz-şəkər – 2 st., yumurta – 4 əd., xama – 200 q. (1 banka), yağ – 200 q. (1 paçka və ya 1 st.-dan 2 x.q. əskik), soda – 1 ç.q.

Səthini bəzəmək üçün: mixək – 10 əd., zəfəran – 0,5 q, orta irilikdə bir ədəd aşxana çuğunduru, toz-şəkər – 0,5 st.

Yumurta toz-şəkərlə çalınır, üzərinə yağ əlavə edilib möhkəm qarışdırılır. Sodanı xama ilə qarışdırıb üzərinə tökürlər. Un əlavə edib xəmir yoğrulur. Xəmirdən müxtəlif ölçüdə yumru və uzunsov kündələr hazırlanır. 190-210°C temperaturda 10-12 dəq. bişirilir. Bişmiş peçenyeləri isti-isti dərhal çalınmış yumurta ağı ilə bir-birinə yapışdırır, səthini zəfəran şirəsi (ərik və şaftalı) və çuğundur suyu (gavalı və şaftalıları) ilə boyayıb toz-şəkərlə urvalayırlar. Armud forması verilmiş xəmirlərə çiçək kasacığı əvəzinə bütöv mixək batırırlar. Bişdikdən sonra bir tərəfi sarı, o biri tərəfi isə qırmızımtıl (çuğundur şirəsi ilə) boyanır və toz-şəkərlə urvalanır. Hazır peçenyelərə zeytun yarpağından 1-3 ədəd olmaqla saplaq taxılır və vazalara yığılır.

Azərbaycan nanı

Əla sort buğda unu – 2 st., kərə yağı – 2/3 st., şəkər kirşanı – 0,5 st., kişmiş – 3 x.q., sukat – 1 x.q., yumurta – 2 əd., xırdalanmış fındıq ləpəsi – 2 x.q., zəfəran – 0,1 q., ammonium – 0,5 ç.q. (və ya soda – 1 ç.q.); pomadka üçün: toz-şəkər – 1 st. + 1 x.q., patka - 1 x.q., su – 4 x.q., qırmızı rəngli yeyinti boyası – bir çimdik.

Xəmir üçün lazım olan fındıq xırdalanır, sukat xırda doğranır, kərə yağı şəkər kirşanı ilə bircinsli kütlə alınana qədər çalınır. Sonra buna yumurta, zəfəran şirəsi, fındıq, kişmiş, sukat və ammonium karbonat (və ya soda) əlavə edilir. Səylə qarışdırılır, un tökülüb tez xəmir yoğrulur. Eyni zamanda, toz-şəkər və patkadan pomadka bişirilib hazırlanır.

Xəmir 0,5 kq-lıq paylara bölünür və hər pay 30-35 mm ölçüdə baton şəklində yayılıb, içinə perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür. Üzərinə yumurta sürtülür, 180-200°C temperaturda 20-25 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə çəhrayı pomadka çəkilir, pomadka bərkidikdən sonra batonlar 40 mm enində qıyğacı dilimlərə doğranır.

Azərbaycan pirojkisi

Qoyun ətinin əzələ hissəsi – 250 q., bitki yağı – 3 x.q., un – 1 st. + 2 x.q., maya – 2 q, düyü – 2 ç.q., baş soğan – orta irilikdə bir baş, şüyüd – yarım dəstə, sumaq – 1 ç.q., istiot və duz – dada görə.

Xəmir axıxəmrə üsulu ilə yoğrulur və xəmir gəldikdən sonra 1,5 mm qalınlığında yayılır, kiçik tava diametrində dairələr kəsilir. Ətlə soğandan qiymə hazırlanır, duz, istiot vurulur, qovrulur və suda bişirilmiş düyü qatılıb soyudulur. Hazır qiymə xəmirdən kəsilmiş dairələrə konvert şəklində bükülür və hər iki üzü yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə yanına ayrıca qabda sumaq qoyulur.

Ev peçenyesi

Əgər evinizdə mürəbbənin şirəsi (gilas, əncir, heyva, ərik, şaftalı, qarpız və bunlar kimi açıq kəhraba rəngli mürəbbələrin suyu) qalıbsa ondan qidalı və dadlı peçenye hazırlamaq olar.

Mürəbbə şirəsi-1 nazik stəkan, əla sort un -3-3,5 stəkan, kərə yağı və ya marqarin-75-100 qr, yumurta - 1-2 əd, soda -1 ç.q., sirkə-1 d.q. duz-1/3 ç.q. ədviyyat (vanil-1 qr, və ya üyüdülmüş hil-1 ç.q. və yaxud qurudulub üyüdülmüş naringi qabığı-2 ç.q.)

Mürəbbənin şirəsini ələkdən süzüb, üzərinə yumurta, yumşaldılmış marqarin, duz, sirkədə söndürülmüş soda və ədviyyat qatılıb mikserlə 1-2 dəq çalınır. Sonra un əlavə edilib 1-2 dəq ərzində çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmiri çox yoğurub rezinləşdirmək olmaz. Hazır xəmir barmaq qalınlığında yayılır, müxtəlif formada (dairəvi, oval, ulduz, altıguşə gül və s formada) kəsilir və yağlanmış qənnadı listlərinə yığılır. Səthinə yumurta sürtülüb 210-220°C-də 12-15 dəq ərzində bişirilir.

Bu peçenyeni zövqünüzə və bacarığınıza görə müxtəlif formada bişirə bilərsiniz.

Yumurta sürtülmüş peçenyelərin səthinə şəkər+darçın tozu da səpmək olar. Bunun üçün 2 ç.q. toz şəkəri 1 ç.q. darçınla qatışdırıb yumurta sürtülmüş peçenyeləri üzü aşağı şəkər+darçın qarışığına batırıb çevirməklə qənnadı listlərinə düzmək olar.

Xəmirdən bir ədəd iri kündə düzəldərək qalın oxlovla barmaq qalınlığında dördkünc formada yayıb səthinə yumurtanın sarısı çəkilir, çəngəllə üfüqi-şaquli cızılmaqla bəzənir. 1-1,5 saat xəmir istirahətə qoyulur, bu müddətdə xəmirin səthinə çəkilmiş yumurta sarısı quruyur. Bundan sonra xəmirdən əvvəlcə təxminən 4 sm enində lentlər kəsilir, sonra həmin lentlərdən 2 sm enində peçenyelər kəsilib bişirilir.

Badambura – 1

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 1 banka (200 q.), badam – 1 st. + 2 x.q., toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., bitki yağı – 0,5 st., hil – 1-2 əd., çay sodası – bir çimdik.

Una xama və çay sodası qatılaraq bərk xəmir yoğrulur və 20-25 dəq. saxlanılır (xəmir bəzən maya ilə hazırlanır). Sonra 4-5 mm qalınlığında yayılır və diametri 8 sm olan formalar kəsilir. Üzərinə 15-20 q. xırdalanmış badam və toz-şəkərdən hazırlanmış içlik qoyulur. Ətir üçün içliyə hil qatılır. Xəmirin kənarları birləşdirilərək (bəzən gürzə formasında bükülür) bitki yağında qızardılır və soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Badambura-2

Xəmir üçün: Kərə yağı və ya marqarin - 0,5 kq., xama – 0,5 kq, yumurta - 5 ədəd, soda-0,5 çay qaşığı, bir çimdik duz., əla sort un- nə qədər apardı (təxminən 6-7 stəkan).

Qeyd: Badambura üçün şəkərbura və paxlava xəmirindən də istifadə etmək olar.

İçlik üçün: qoz ləpəsi - 0,5 kq., toz şəkər - 0,5 kq. ədviyyat(keşniş toxumu, darçın, muskat qozu və mixək - hər birindən üyüdülmüş şəkildə 0,5 çay qaşığı).

Xəmir laylarının arasına sürtmək üçün əridilmiş kərə yağı və ya marqarin- 1 stəkan.

Hazır badamburanın səthinə səpmək üçün şəkər pudrası-kirşanı - 2-3 xörək qaşığı.

Kərə yağına xama, soda və duz əlavə edilib əllə və yaxud mikserlə çalınır, bir-bir yumurta əlavə edilib 15-20 dəqiqə ərzində məsaməli-köpüklü kütlə alınana qədər çalınma davam etdirilir. Axırda ələnmiş un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Qalan undan urva kimi istifadə olunur. Xəmirdən yumruq boyda 8 kündə hazırlanır, nazik yayılır və 4 qat olmaqla yuxalar aralarına yağ sürtmək şərtilə üst-üstə qoyulur. Sonra kvadrat şəklində doğranır, şorqoğalı kimi burulur və dairəvi şəkildə yayılıb arasına 1 xörək qaşığı içlik qoyulub şəkərbura kimi bükülür və kənarları vintvari burulur. Badambura 160 - 180°C temperaturda (vam istilikdə) 20 – 25 dəq. bişirilir.

Soyuduqdan sonra səthinə şəkər kirşanı səpilir.

İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi (qovrulub təmizlənmiş fındıq ləpəsi də olar) sürtkəcli maşından (badam maşınından) keçirilib narın üyüdülür, 1:1 nisbətində toz şəkərlə qarışdırılır, ətir üçün üyüdülmüş mixək, muskat qozu, darçın və keşniş toxumu qatılır.

Badam paxlavası

Əla sort un – 4 st., yumurta – 2 əd., kərə yağı – 2/3 st., badam ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 3,5 st., bal – 3 x.q., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q, darçın – 1 ç.q., süd və ya su – 1 st.

Badamdan hazırlanan paxlavanın xəmiri şəkər, yağ və maya vurulmaqla hazırlanır. İstifadə olunan unun yapışqanlı maddəsi 38-40 faizdən az olmamalıdır.

Xəmir yoğurmaq üçün qazana və ya emallı çuxura – 30-35°C temperatura qədər isidilmiş süd və ya su tökür, mayanı orada açır, üzərinə yarım stəkan şəkər, 1 ədəd yumurta,

50 q. yağ və duz əlavə edərək qarışdırır, un töküb, çox da bərk olmayan xəmir yoğururlar. Xəmir 8-10 dəq. övkələnib isti yerdə 45-30 dəq. saxlanılır. Xəmir gəldikdən sonra ondan 12 kündə kəsilir. Xəmir kündəyə gəldiyi müddətdə içlik hazırlanır. Təmizlənmiş badam ləpəsi sürtgəcli maşından keçirilir, ona 2 st. toz-şəkər və darçın əlavə edilib qarışdırılır.

Xəmir kündələri 2-3 sm qalınlığında yayılır və 40 mm hündürlüyü olan, dibinə yağ sürtülmüş dairəvi qənnadı təbəqəsinə və ya tavaya salınır. Hər xəmir qatının arasına yağ sürtülmüş, üç qatdan sonra 4-5 mm qalınlıqda bir lay badam içliyi yayılır. Beləliklə, bütün sürtülür, üç qatdan sonra 4-5 mm qalınlıqda bir lay badam içliyi yayılır. Beləliklə, bütün kündələr yayılıb üst-üstə qoyulur, hər xəmir qatına yağ sürtülür, hər üç qatdan bir içlik tökülür. On iki qat xəmir və üç qat badam içliyindən ibarət paxlava alınır. Paxlava xırda romb şəklində doğranılır, üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 180-200°C-də 20-30 dəq. bişirilir. Bu müddətdə 1 st. toz-şəkərə ¾ st. su əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığıldıqdan sonra üzərinə bal əlavə edilir. Hazırlanmış şərbət paxlavanın üstünə tökülüb, əlavə olaraq 8-10 dəq. bişirilir. Bişirildiyi formada 35-40°C temperatura qədər soyudulur. Paxlava formadan enli bıçaqla ehmalca çıxarılır. 1 kq-da 20-yə qədər və daha çox badam paxlavası olmalıdır.

Badamlı borucuq

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 200 qr, kərə yağı – 0,5 st., badam – 1 st., toz-şəkər – 1 st., hil – 3 əd., şəkər kirşanı – 3 x.q., maya – 10 q, konyak – 0,5 ç.q., duz.

Una kərə yağı, xama, şəkər kirşanı, duz və maya əlavə edilib xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün badam qaynayan suda pörtülür, qabığı təmizlənir və qurudulur. Quru badam sürtgəcli maşında üyüdülür, ona toz-şəkər, hil və konyak əlavə edilib qarışdırılır. Xəmir gəldikdən sonra 40 q-lıq paylara bölünür. Bundan sonra xəmirlər bir ucu digərindən enli olan lent şəklində yayılır. Xəmirin enli tərəfinin üstünə 30 q. içlik qoyulub, lentin ucları bükülərək borucuq formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 180-200°C-də 20-30 dəq. bişirilir.

Badı

Əla sort un – 3 st., ərinmiş yağ – 1,5 st., yumurta sarısı – 2 əd., bal – 2/3 st., şəkər kirşanı – 2 x.q., maya – 10 q., zəfəran – 0,1 q., darçın – 1 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Xəmir yoğrulacaq qaba və ya emallı çuxura 100 q-a qədər yağ, yumurta sarısı, zəfəran şirəsi, duz və yarım stəkan ilıq suda açılmış maya tökülüb qarışdırılır, un əlavə edilib 8-10 dəq. ərzində nisbətən bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 45-50 dəq. 35°C istilikdə saxlanılır, yetişdikdən sonra kündələnir, 4-8 mm qalınlığında yayılır, paxlava şəklində doğranılır. Xəmir tikələrinə çəngəl, bıçaq və s. ilə naxışlar salınır.

Tavaya ərinmiş yağ (bitki yağı da götürmək olar) tökülür. 180-190°C temperatura qədər qızdırılır. Paxlava formasında doğranmış xəmirlər tünd-sarımtıl rəngə çalana qədər yağda qızardılır, kəfkirlə götürülüb yağı süzülsün deyə süzgəcə qoyulur. Bundan sonra qızardılmış badı ayrıca qazanda bir qədər qızdırılmış balın içərisinə qoyulur və 5-7 dəq. sonra çıxarılır. Artıq bal süzülsün deyə süzgəcə qoyulur. Soyuduqdan sonra badının üstünə şəkər kirşanı və darçın səpilir. Bir çox bölgələrdə buna ballı badı deyilir. Lakin ballı badı Şamaxı bölgəsində qoz içliyi ilə də hazırlanır.

Bakı qurabiyyəsi

Əla sort buğda unu – 3,5 st., kərə yağı – 1,5 st., şəkər kirşanı – 1 qalın st., yumurtanın ağı – 2 əd., iç üçün ərik püresi – 2 x.q., toz-şəkər – 3 ç.q.

Kərə yağı şəkər kirşanı ilə qarışdırıldıqdan sonra, ona yumurtanın sarısı əlavə edilib çalınır, ələnmiş un vurulur və yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir çobanyastığı, çubuqcuqlar və digər formada qənnadı təbəqələrinə çökdürülür. Çobanyastığı formalı qurabiyyələrin ortasında kiçik oyuqlar açılır və oraya ərik püresi ilə toz-şəkərdən hazırlanmış iç qoyulur.

İçin miqdarı hər peçenye üçün 2-2,5 q-dır. Qurabiyyə 250-270°C temperaturda 9-10 dəq. ərzində bişirilir.

Bakı mütəkkəsi

Əla sort un – 6 st., yumurta – 4 əd., kərə yağı – 1 st., duz – 1 ç.q., maya – 25 q., fındıq ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 1,5 st., xama – 400 qr, hil – 3 q, şəkər kirşanı – 3 x.q.

Xəmir yoğurmaq üçün 1,5 st. su və ya süd 32-35°C temperatura qədər qızdırılır, mayanı orda açır, üzərinə isidilib yumşaldılmış yağ (yarıdan çoxu), yumurta, suda əridilmiş duz, xama və 1 x.q., şəkər kirşanı əlavə edib yenidən qarışdırılır, un töküb 10-15 dəq. ərzində şəkərbura xəmirindən bir qədər yumşaq xəmir yoğrulur. Xəmir 40-45 dəq. saxlanılır. Xəmir gələnə kimi içlik hazırlanır. Təmizlənib sürtgəcli maşından keçirilmiş fındıq ləpəsinə 200 q. toz-şəkər, üyüdülmüş hil, 100 q. şəkərin 3 x.q. su ilə qaynadılmasından alınan şərbət (şərbətin sıxlığı 1,3 olmalıdır) əlavə edilməklə qarışdırılır.

Xəmir gəldikdən sonra kündələnir, 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə əridilmiş kərə yağı sürtülür, 100-120 mm enində lent şəklində doğranılır. Sonra həmin lentdən kütləsi təxminən 30-35 q olan bir tərəfi enli üçbucaqlar kəsilir. Kəsilmiş xəmirin enli tərəfinin üzərinə təxminən 13-15 q (1 desert qaşığı) içlik qoyulur, mütəkkə formasında bükülür. Elə bükülməlidir ki, üçbucağın dar ucu mütəkkənin ortasına düşsün. Bükülmüş mütəkkələr yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 25-30 dəq. sonra 180-200°C temperaturda 18-20 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Bakı paxlavası

Əla sort un – 1,5 st., ərinmiş yağ – 3-4 x.q., üzlü süd – 1/3 st., yumurta – 1 əd., maya – 4 q., təmizlənmiş badam və ya qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 st., zəfəran – 0,1 q, hil – 3 əd., bal – 1 x.q., püstə ləpəsi – 8-10 əd.

Ev şəraitində bir qədər çox paxlava bişirmək lazım gələrsə onda şəkərburada olduğu qədər xammal götürülür. İki və ya üç dairəvi qənnadı formasında, ya da çuqun tavada (diametri 45-50 sm. olan) bişirilir. Əlavə olaraq hər forma üçün ərinmiş yağ – 0,5 kq, yumurta sarısı – 2 əd., zəfəran 1 q, bal – 150 q (və yaxud ¾ st. toz-şəkərlə yarım st. sudan hazırlanmış şərbət), fındıq və ya püstə – 100 q (paxlavanın üstünə qoymaq üçün) götürülür.

Xəmirin yoğrulması və için hazırlanması şəkərburada olduğu kimidir. Paxlava bişiriləcək qənnadı formasının və ya tavanın həcmindən asılı olaraq 8-10 əd. kündə hazırlanır. Bunlardan ikisi nisbətən iri olmalıdır. İki kündənin biri 2 mm qalınlığında yayılır. Tavanın dibinə yağ sürtülür və həmin xəmir sərilib üstünə yağ sürtülərək 3-4 mm qalınlığında iç tökülür. Sonrakı xəmir qatları 0,5 mm qalınlıqda yayılır və hər dəfə xəmir yağlanıb içlənir. Bu proses 8-10 qata qədər davam etdirilir. İkinci iri kündə 2 mm qalınlıqda yayılır və paxlavanın üstünə salınıb üzlənir. Qıraqları barmaqla basılıb içlik hər tərəfdən örtülür. Bir qədər saxlanılır, sonra 10x4 sm ölçüdə romb şəklində doğranılır. Üzərinə zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı sürtülür və hər paxlavanın ortasına yarım fındıq və yaxud püstə ləpəsi qoyulur. Paxlavanı 180-200°C temperaturda 35-50 dəq. bişirirlər. Hazır olmağa 15 dəq. qalmış paxlavanın üstünə bal, ya da şəkər şərbəti tökülür. Balı toz-şəkərlə əvəz etmək olar. Bunun üçün toz-şəkərlə su qaynadılır, kəfi yığılır və qaynar halda paxlavanın üstünə tökülür. Paxlava bişirildiyi qabda da soyudulur və sonra enli bıçaqla kəsilib formadan çıxarılır.

Ballı badı

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 3 st., toz-şəkər – 1 x.q., kərə yağı – 4-5 x.q., xama – 200 q. (1 banka), süd – 0,5 st., yumurta – 2 əd., maya – 15 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: qoz ləpəsi – 2 st., toz-şəkər – 1 st., bal – 0,5 st., hil – 6-8 əd.

Xəmiri təbəqələmək üçün kərə yağı – 200 q.

Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı - 2 x.q.

Süd 30-32°C temperatura qədər qızdırılır, mayanı orada açır, üzərinə duz, yumurta, kərə yağı, toz-şəkər, xama və süd əlavə edib qarışdırılır, ələnmiş un qatılıb nisbətən bərk xəmir (şəkərbura xəmirindən yumşaq) yoğrulur. Xəmir 1 saat saxlanılır, gəldikdən sonra soyuducuda 30-40 dəq. soyudulur. Sonra xəmir nazik yayılaraq, üzərinə yumşaldılmış kərə yağı sürtülür, bir neçə dəfə qatlanır və kütləsi 40-45 q-lıq kündələr hazırlanır. Həmin kündələr 2-3 mm qalınlıqda yayılır, ortasına 1 x.q. içlik qoyulur, kənarları içəriyə doğru qatlanıb dairəvi formada bükülür, üzərinə naxış vurulur və tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-40 dəq. saxlanılır. Ballı badı 190-200°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Məmulat soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

İçlik hazırlamaq üçün qoz ləpəsi təmizlənir, bir qədər qovrularaq, sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və üyüdülmüş hil toxumu ilə qarışdırılır.

Bəzən ballı badının üzərinə qızdırıcı şkafdan çıxardılan kimi isidilmiş bal çəkilir. Soyuduqda bal bir qədər quruyur və kristallaşır.

Balqabaqlı paxlava

Balqabaq – 1 kq, su – 200 ml, qoz ləpəsi – 150 q, toz şəkər – 100 q, çörək suxarisi – 2 paçka (400 q).

Balqabaq təmizlənib üzərinə su əlavə edilərək bişirilir. Üzərinə xırda doğranmış qoz ləpəsi və şəkər əlavə edilib yaxşıca qarışdırılır. Üzərinə 2 paçka çörək suxarisi əlavə edilib qarışdırılır və bitki yağı sürtülmüş qənnadı listində bir bərabərlikdə yayılır. 5 dəq qızdırıcı şkafda saxlanılır, sonra paxlava formasında doğranır, hər paxlavanın üstünə qoz ləpəsi qoyulur və qızdırıcı şkafda 25 dəq bişirilir. Soyuduqdan sonra enli bıçaqla çıxarılıb nimçələrə qoyulur.

Bamiyə

Əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., yumurta – 1 əd., bitki yağı – 0,5 st., soda – bir çimdik, duz – 0,5 ç.q., şəkər kirşanı – 2 x.q.

Una soda və qaynar su əlavə edib dəmlənmiş xəmir yoğrulur, soyuduqdan sonra yumurta qatılır. Xəmir ətçəkən maşından keçirilir, lakin ətçəkən maşına bıçaq yerinə 0,15 mm qalınlıqda ortasından 10-12 mm ölçüdə xırda dişləri olan metal lövhəcik qoyulur. Ətçəkən maşından çıxan xəmir 7-8 sm uzunluqda bərabər hissələrə bölünür. Bamiyə bitki yağında qızardılır, şəkər şərbətində hopdurulur və quruduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir. Şəkər şərbətini bişirmək üçün toz-şəkərə 1 st. su əlavə edilir, qaynadılır və kəfi yığıldıqdan sonra 50-60°C temperatura qədər soyudulur.

Bərdə nanı

Əla sort un – 2 st. + 1 x.q., kərə yağı – 4 x.q., şəkər kirşanı – 1 st., yumurta – 2 əd., sukat – 50 q., kişmiş – 3 x.q., süd – 1/3 st., fındıq ləpəsi – 1,5 x.q., soda – ¼ ç.q. (və ya ammonium-karbonat – 1,6 q.).

Pomadka üçün: toz-şəkər – 1 st. + 1 x.q., patka – 1 x.q. və ya limon turşusu – 2 q, su – 1/3 st., qırmızı rəngli yeyinti boyağı.

Xəmir yoğurmaq üçün kərə yağı şəkər kirşanı ilə qarışdırılır, üzərinə yumurta sarısı (biri üzərinə sürtmək üçün saxlanılır), çalınmış köpüklü yumurta ağı, xırda doğranmış fındıq ləpəsi və sukat, kişmiş, soda və süd əlavə edilib 10-12 dəq. qarışdırılır. Qarışığa ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. Eyni zamanda pomadka bişirilir, çalınıb ağardıqdan sonra yeyinti boyağı qatılıb qarışdırılır.

Xəmirdən 60-65 q-lıq yastı kündələr hazırlanıb, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, ortasından bir qədər basılıb səthinə yumurta sarısı çəkilir. 180-200°C temperaturda

20-25 dəq. ərzində bişirilir. Bişmiş məmulat 30-35°C temperatura qədər soyudulur, ortasına qənnadı kisəsindən pomadka çökdürülür. Tam soyuduqdan sonra qablaşdırılır.

Qabaqlı-limonlu piroq

Xəmir üçün: əla sort un – 3 st., toz-şəkər – 1,5 st., balqabaq püresi – 1,5 st., yumurta – 2 əd., marqarin – 125 q, yeyinti nişastası – 2 x.q., soda – 0,5 ç.q., vanilin – bir çimdik (əlavə olaraq 0,5 st. quru süd).

Krem üçün: 1 əd. orta irilikdə limon, toz-şəkər – ¾ st.

Səthinə səpmək üçün şəkər kirşanı – 1 x.q.

Un, nişasta və quru süd tozu qarışdırılıb ələnir.

Təxminən 450-500 q təmizlənmiş balqabaq öz buğunda bişirilir, əzişdirilib bircinsli püre hazırlanır və soyudulur. Balqabaq püresinə toz-şəkər, vanil və soda qatılıb, 4-5 dəq. çalınır, bir-bir yumurta əlavə edilib çalınma 5-6 dəq. davam etdirilir. Çalıntıya yumşaldılmış marqarin qatılıb yenə çalınır, un əlavə edilib keks xəmiri qatılıqda xəmir yoğrulur. Xəmir, qıraqları yağlanıb dibinə yağlı kağız sərilmiş formaya bir bərabərlikdə yayılır, 200-210°C temperaturda 55-60 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra formadan çıxarılır, üfüqi olaraq iki təbəqəyə kəsilir, arasına limonlu krem çəkilir, səthinə şəkər kirşanı səpilir.

Qarabağ kətəsi

Xəmir üçün: əla sort un – 2 st. + 1 x.q., kərə yağı – 3-4 x.q., toz-şəkər – 3 x.q., yumurta – 3 əd., maya – 10 q., vanilin – 01 q., duz – 0,5 ç.q., su – ¾ st.

İçlik üçün: əla sort un – 2 st.-dan 1 x.q. az, ərinmiş yağ – 0,5 st. (120 q.), şəkər kirşanı – 0,5 st., vanilin – 0,1 q.

Qarabağ kətəsinin xəmiri acıxəmrə üsulu ilə hazırlanır.

Acıxəmrə (opara) hazırlayarkən mayanı istiliyi 30-32°C olan suda açır, üzərinə reseptdəki unun 1/3 hissəsini əlavə edib yumşaq xəmir yoğrulur. Acıxəmrə 2,5-3 saat qıcqırdılır. Sonra acıxəmrənin üzərinə ərinmiş yağ, şəkər, yumurta (1 yumurtanın sarısı üzərinə sürtməyə saxlanılır), vanilin və duz əlavə edilir, 5-6 dəq. qarışdırılır, qalan un tökülüb 13-15 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmirin nəmliyi 22-25 faiz olur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır. Bu müddətdə içlik hazırlanır. Yağı qatı xama konsistensiyasına qədər isidib 10-12 dəq. ərzində ağarana qədər çalır, üzərinə şəkər kirşanı və vanilin əlavə edib 2-3 dəq. qarışdırırlar. Sonra un qatıb 8-10 dəq. ovuşdururlar.

Xəmir gəldikdən sonra 250 q-lıq kündələr kəsilib 5-6 mm qalınlığında dairəvi formada yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə 100-125 q içqoyulur. Xəmirin kənarları içəriyə doğru birləşdirilir (çalışmaq lazımdır ki, daxildə hava boşluğu qalmasın), yenidən 1,0-1,2 sm qalınlıqda yayılır. Xəmirin tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə yumurta sarısı sürtülüb çəngəllə bir-birinə şaquli xətlərlə bəzək vurulur. 20-25 dəq. sonra çəngəllə deşdəklənib 200-250°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində səthi tünd qırmızı qəhvəyi rəngdə qızarana qədər bişirilir. Tamamilə soyuduqdan sonra bıçaqla kəsilir.

Qatlama

Əla sort un – 6 st., maya – 30 q., duz – 2 ç.q., kərə yağı – 200 q., toz-şəkər – 1 st., şəkər kirşanı – 1 x.q., yumurta – 5 əd., süd qurusu – 2 x.q. (və ya təzə süd – 0,5 l.) vanilin – bir çimdik, qənnadı təbəqəsinə sürtmək üçün bitki yağı – 1 ç.q.

Qatlama üçün xəmir acıxəmrə üsulu ilə iki mərhələdə hazırlanır. Maya 32-35°C istiliyi olan suda açılır, unun 1/3 hissəsinə su və ya süd əlavə edilib duru xəmir yoğrulur. Xəmir 3,5-4 saat qıcqırdılır. Sonra üzərinə duz, yağın yarısı, toz-şəkər, süd, yumurta (2 əd. yumurta sarısı üzərinə sürtmək üçün saxlanılır) əlavə edilib qarışdırılır, un tökülüb 8-10 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir 70-80 dəq. qıcqırdılır, gəldikdən sonra kündələnir,

nazik yayılır, üzərinə yağ sürtülür, bir neçə dəfə əllə qatlanıb diyirləndirilir və kündəyə gəlmək üçün 20-25 dəq. saxlanılır. Bundan sonra xəmir 0,7-0,8 mm qalınlığında yayılır, səthinə yağ sürtülür, hər biri təxminən 110-115 q olmaqla kvadrat formada doğranılır. Xəmirin dörd küncü içəriyə doğru qatlanıb xəmirə zərf forması verilir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 30-35 dəq. kündəyə gəlmək üçün saxlanılır, səthinə yumurta sürtülüb 180-190°C temperaturda 8-10 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə vanilli şəkər kirşanı səpilir.

Qozlu borucuq

Əla sort buğdu unu – 2,5 st., xama – 200 q (1 banka), kərə yağı – 0,5 st., qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – ¾ st., bal - 2 x.q., darçın – 2 q., yumurta – 1 əd.

Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı xama ilə qarışdırılır, ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi tavada azacıq qovrulur, sürtgəcli və ya ətçəkən maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və ədviyyə qatılıb qarışdırılır. Xəmir 40 q-lıq paylara bölünür və bunlar bir ucu digərindən bir qədər enli olan lent şəklində yayılır. Xəmirin enli tərəfinin üstünə 30 q iç qoyulub lentin ucları bükülərək borucuq formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür. 180-200°C temperaturda 20-30 dəq. bişirilir. Xəmir çox vaxt maya ilə hazırlanır.

Qozlu kökə

Əla sort buğda unu- 3 st., yumurta -10 əd., toz-şəkər- 2 st+3 x.q., üyüdülmüş qoz ləpəsi -1,5 st., ərinmiş yağ – 2,5 x.q., vanilin-1 q, soda- 0,5 ç.q.

Yumurtanın ağı sarısından ayrılır, toz-şəkərlə ağarana və həcmi 2 dəfə artana qədər çalınır. Üzərinə qoz ləpəsi, vanilin, çay sodası, ərinmiş yağ, axırda isə köpük əmələ gələnə qədər çalınmış yumurta ağı və un tökülüb xəmir yoğrulur. Hazır xəmir dibinə yağ sürtülüb azacıq un və ya suxarı ovuntusu (ağ çörəkdən hazırlanmış) səpilmiş tavaya tökülüb üzərini hamarladıqdaın sonra 190-200°C temperaturda 35-40 dəq. ərzində bişirilir. Qozlu kökə soyuduqdan sonra formadan çıxarılır, üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Quba bükməsi

Düyü unu – 3 st., toz-şəkər – 1 st. + 1 x.q., üyüdülmüş qoz ləpəsi – 2 st., zəfəran – 0,5 q, keşniş toxumu – 1 ç.q., su – 0,5 litr, ərinmiş yağ – 40 q.

Düyü ununa su töküb duru xəmir yoğururlar. Xəmirdən diametri 25-30 sm olan dairəvi formada riştələr (Şəki və Quba paxlavasında olduğu kimi) bişirilir. Hər bir riştənin içərisinə qoz ləpəsindən və şəkərdən hazırlanmış iç qoyulur, dördkünc formada bükülür, üzərinə zəfəran şirəsi çəkilərək ərinmiş yağ sürtülmüş mis tavada və ya tiyanda hər iki üzü 3-5 dəq. qızardılır.

İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi təmizlənir, bir qədər qovrulur, sürtgəcli və ya ətçəkən maşından keçirilir, toz-şəkər və üyüdülmüş keşniş toxumu ilə qarışdırılır. Keşniş toxumu olmadıqda onu vanilinlə əvəz etmək olar.

Quba paxlavası

Düyü unu – 4 st., toz-şəkər – 3,5 st., üyüdülmüş qoz ləpəsi – 3,5 st., yumurta – 1 əd., yağ – 2 x.q., zəfəran – 0,1 q və yaxud qırmızı rəngli yeyinti boyağı, muskat cövüzü – 0,5 ç.q. Rıştə və ya paxlava bişirdikdə tiyan və məcməyilərə yağ çəkilir, üzərinə sürtmək üçün yumurta və zəfərandan və ya boya maddəsindən istifadə edilir.

Düyü unundan su (2,5-3 st.) əlavə etməklə duru xəmir yoğrulur. Həmin xəmirdən iri tiyanlarda paxlava hazırlanacaq məcməyi və ya qənnadı təbəqəsinin sahəsinə uyğun olaraq riştələr bişirilir. Sonra paxlava hazırlanır. Quba paxlavası 10-12 qat rıştədən və qoz

içliyindən ibarətdir. Qənnadı təbəqəsinə yağ sürtülür, 5 qat rıştə üst-üstə qoyulur, sonra arasına 12-13 mm qalınlıqda sürtgəcli maşından keçirilmiş (üyüdülmüş) qoz ləpəsi tökülür. Yenidən 5 qat rıştə qoyulub qıraqları alt hissəyə qatlanmaqla paxlava formalanır. Bişirməzdən əvvəl rombvari formada doğranır, üzərinə zəfəranlı yumurta sarısı sürtülür. Paxlava 100-120°C temperaturda 40-50 dəq. bişirilir. Bişmiş paxlavaya isti-isti şəkər şərbəti tökülür, şərbətin paxlavaya hopması üçün 4-5 saat saxlanılır. Paxlavaya ətir vermək üçün muskat cövüzü və ya keşniş toxumundan, yaxud da vanilindən istifadə oluna bilər.

Quba paxlavasını buğda unundan da hazırlayırlar.

Quba tıxması

Əla sort buğda unu – 3 st., kərəli marqarin – 190 q., (1 qalın st.), üzlü süd – 0,5 st., yumurta – 2 əd., maya – 10 q., zəfəran – 0,3 q, duz – 0,5 ç.q.

İç üçün: əla sort un – 1 qalın st., kərə yağı – 3-4 x.q., şəkər kirşanı – 5 x.q., hil – 2 əd., muskat cövüzü – 0,5 ç.q.

Un, yağ (yağın yarısı saxlanılır), süd, yumurta, maya, zəfəran şirəsi və duz məhlulundan mayalı xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün kərə yağı şəkər kirşanı ilə çalınır, ədviyyat və un qatılıb övkələnir. Hazır xəmir yayılır, üzərinə yağ sürtülür, dürmək formasında bükülür, dartılaraq 90-100 q-lıq tikələrə doğranılır. Hər xəmir tikəsi vintvari burulur, azacıq yastılandırılır, üzərində çökək açılır və oraya 35-40 q iç qoyulur. Xəmirin kənarları birləşdirilməklə için üstü örtülür. Birləşdirilmiş tərəfi aşağı olmaq şərtilə 90-100 mm diametrdə dairəvi formada yayılır, halqavari bəzək vurulur, 20-25 dəq. saxlanılır, üzərinə yumurta sürtülüb çəngəllə deşdəklənir və 180-200°C temperaturda 35-40 dəqiqə ərzində bişirilir.

Quşbara

Əla sort buğda unu – 3 st., süd – 1 st., maya – 10 q., yumurta – 1 əd.

İçlik üçün: toz-şəkər – 1 st., fındıq ləpəsi – 1 st. + 1 x.q., hil – 5-6 əd.

Üzərinə səpmək üçün: şəkər kirşanı – 1 x.q.

Qızartmaq üçün ərinmiş yağ və ya bitki yağı – 1 st.

Maya isidilmiş süddə açılır, yumurta, bir çimdik duz və un əlavə edilib xəmir yoğrulur. Xəmir gəldikdən sonra (1 saatdan) kündələnir, 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Xəmirdən nazik stəkanın ağzı boyda dairələr kəsilir.

Fındıq ləpəsi əvvəlcədən təmizlənir, bir qədər qovrulur, sürtgəcli maşından keçirilib toz-şəkər və üyüdülmüş hil toxumu ilə qarışdırılır. Hər xəmir dairəsinə 2 ç.q. iç qoyulur, ay-para şəklində, şəkərbura və ya gürzə kimi bükülür. 15-20 dəq. saxladıqdan sonra bitki yağı və ya ərinmiş yağda qızardılır. Qızarmış quşbaralar kəfkirlə götürülüb artıq yağı süzülsün deyə süzgəcə yığılır, soyuqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Düyü halvası

Düyü unu – 3,5 st., toz-şəkər – 4,5 st., ərinmiş yağ – 2 st., üyüdülmüş keşniş toxumu – 0,5 ç.q., limon turşusu – 1q.

Toz-şəkərin üzərinə 2 st. su əlavə edilib qaynadılır, kəfi yığılıb limon turşusu əlavə edilir. Tavaya ərinmiş yağ tökülüb qızdırılır, üzərinə ələnmiş düyü unu töküb fasiləsiz qarışdırmaq şərtilə qovururlar. Unun rəngi açıq krem rəngindən bir qədər tündləşdikdə üzərinə keşniş toxumu və şəkər şərbəti tökülüb qarışdırılır. Düyü halvası kiçik nimçələrə tökülür, üzəri qaşıqla bəzədilir. Çay süfrəsinə verilir.

Zaqatala qurabiyyəsi

Əla sort un – 3,5 st., kərə yağı – 1 st. + 2 x.q. şəkər kirşanı – 1 st. + 3 x.q., bal – 2 x.q., mixək – 5-6 əd.

Kərə yağı yumşaldılır, üzərinə şəkər kirşanı (1 x.q. səthinə səpmək üçün saxlanılır) əlavə edilib çalınır. 10-12 dəq. çalındıqdan sonra kütləyə bal və üyüdülmüş mixək əlavə edilir. Təkrar 4-5 dəq. çalınır. Un tökülüb otaq temperaturunda xəmir yoğrulur. Xəmir dərhal 60-70 q-lıq paylara bölünüb kündələnir, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Zaqatala qurabiyyəsi 160-180°C temperaturda 35-40 dəq. müddətində bişirilir. Yaxşı çalınmaqla hazırlanmış xəmirdən bişirilən məmulatın üzərində çatlar (yarıqlar) əmələ gəlir ki, bu da Zaqatala qurabiyyəsinin xarakterik əlamətidir. Məmulat soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Zəncəfilli biskvit

Əla sort un – 5 x.q., toz-şəkər – 6 x.q., yumurta – 6 əd. , kərə yağı – 3,5 x.q., (70 q.), nişasta – 2 ç.q., soda – bir çimdik, üyüdülmüş zəncəfil – 0,5 ç.q., şəkər kirşanı – 1 x.q.

Un nişasta ilə qarışdırılıb ələnir. Yumurtanın sarısı ağından ayrılır. Kərə yağı toz-şəkərlə çalınır, üzərinə bir-bir yumurta sarısı əlavə edilib 12-15 dəq. çalınır. Yumurtanın ağı ayrıca qabda köpük əmələ gəlincə çalınıb yağlı kütləyə qatılır, soda və un tökülüb duru xəmir hazırlanır. Biskvit bişiriləcək forma yağlanır, içərisinə narın suxarı ovuntusu və ya un səpilir. Biskvit xəmiri qaşıqla formaya tökülür və hər dəfə üzərinə zəncəfil səpilir. Formanın iri və ya xırdalığından asılı olaraq biskvit 190-220°C temperaturda 20-35 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra formadan çıxarılıb üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Zəncəfil çörəyi

Əla sort buğda unu – 3 st. + 1 x.q., ərinmiş yağ – 1 st. + 1 x.q., şəkər kirşanı – 1,5 st., yumurta ağı – 5 əd., zəncəfil – 1 ç.q.

Ərinmiş kərə yağına şəkər kirşanı qatıb çalırlar. Sonra üzərinə çalınmış yumurta ağı əlavə edilir və çalınma davam etdirilir.

Çalıntıya üyüdülmüş zəncəfil və ələnmiş un qatılıb xəmir yoğrulur. Həmin xəmirdən 40-50 q-lıq kündələr hazırlanır. Kündələr sərin yerdə 30 dəq. saxlanılır, yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə zəfəranlı yumurta sarısı sürtülüb 190-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Yaxşı çalınmış xəmirdən, səthində çatlar əmələ gəlmiş yumşaq məmulat alınır. Çay süfrəsinə, xüsusilə də səhərlər çayla birlikdə süfrəyə verilir.

Zilviyə

Buğda unu – 3 st., yumurta ağı – 3 əd., qatıq – 1 st., nişasta – 2 x.q., maya – 10 q., soda – 1 ç.q.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 1,5 st., su – 1,5 st.

Qızartmaq üçün bitki yağı – 1,5 st.

Zilviyə üçün unun 1/3 hissəsinə maya və ilıq su qatılmaqla xəmir yoğrulur, xəmiri 3-4 saat qıcqırdıb acıxəmrə (opara) hazırlayırlar. Sonra qatığa nişasta və soda əlavə edilib qarışdırılır. Yumurta ağı köpük əmələ gələnə qədər çalınır və üzərinə qatıq-nişasta qarışığı əlavə edilir. Bu qarışıq isə acıxəmrəyə əlavə edilir, unun qalan hissəsi tökülüb duru xəmir yoğrulur. Xəmir 25-30 dəq. saxlanılır. Bu müddətdə şəkər şərbəti bişirilir. Toz-şəkərin üstünə su tökülüb qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığılır. Bitki yağı yastı qazançada və ya dərin tavada qızdırılır. Duru xəmir qaşıqla və yaxud qıf vasitəsilə frityura dairəvi təkər formasında tökülüb qızardılır, qəhvəyi rəngli zilviyə yağdan çıxardılıb dərhal şəkər şərbətinə salınır. 3-4 dəq. sonra zilviyə şərbətdən çıxarılıb süzgəcə yığılır. Süfrəyə isti və ya soyuq halda süd, çay, südlü çay, qara qəhvə ilə verilir.

İran boxçası

Xəmir üçün: Əla sort un-500 qr, kərə yağı və ya marqarin-250 qr, yumurta sarısı-2 əd., şəkər tozu-2 ç.q., su-100-120 qr.

İç üçün: qoz ləpəsi-250 qr, şəkər tozu-250 qr, yumurta ağı-2 əd, hil.

Unun üzərinə yağ, şəkər, yumurta sarısı və su əlavə edib eynicinsli kütlə alınana qədər xəmir yoğururuq. Xəmirdən 30-40 qramlıq kündələr hazırlayıb nazik dairələr yayır, içlik qoyub şəkərbura formasında qıraqlarını vintvari bükürük. Kündələrin bir hissəsini iki yerə ayırıb kiçik dairələr yayır, içlik qoyub üst-üstə olmaqla dairəvi formada qıraqlarını vintvari bükmək də olar. Hazırlanmış İran boxçalarının səthinə yumurta sürtüb, xırdalanmış qoz və ya püstə səpirik. Məmulatı 170-180°C-də 15-20 dəq bişiririk.

İçlik hazırlamaq üçün qoz ləpəsi sürtgəcli maşından keçirilir, üzərinə şəkər tozu, üyüdülmüş hil və yumurta ağı əlavə edib ciddi qarışdırırıq. Xəmir kündələrinin sayı qədər kiçik paylara bölürük.

Gəncə paxlavası

Xəmir üçün: əla sort buğda unu - 2 st., yumurta – 1 əd., maya – 5 q., duz – 1/3 ç.q.

İç üçün: badam – 1 st., toz-şəkər – 1 st., darçın – 0,5 ç.q.

Şərbət üçün: toz-şəkər – 2/3 st., bal – 1 x.q., su – 0,5 st.

Təbəqələrin arasına sürtmək üçün ərinmiş yağ – 3-4 q.

Üzərinə sürtmək üçün yumurta – 1 əd.

Xəmir və iç şəkərburada olduğu kimi hazırlanır. Xəmir 1-3 mm qalınlıqda yayılır və yağ sürtülmüş qənnadı formasının içinə sərilir. Xəmirin üstünə əridilmiş yağ sürtülür, bunun üstünə ikinci qat xəmir salınır, yenə yağ sürtülür və üçüncü qat xəmir salınıb 4-5 mm qalınlıqda iç yayılır. Gəncə paxlavası 23 qatdan ibarət olur, 18 qat xəmir, 5 qat iç. Hər üç qatdan sonra iç tökülüb eyni bərabərlikdə yayılır. Bişirməzdən əvvəl paxlava romb formasında kəsilir, üstünə yumurta sürtülür. Paxlava 180-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bişirməyə başladıqdan 12-15 dəq. sonra paxlavanın üstünə şərbət tökülür. Üstünə şərbət tökülmüş paxlava hazır olunca bişirilir. Bişirildiyi formada da soyudulur, enli bıçaqla kəsilib çıxarılır.

Şərbət hazırlamaq üçün toz-şəkər su ilə qaynadılır, kəfi yığılıb bal əlavə edilir.

Gülabi qovut

Qovrulmuş buğda – 0,5 st., qoz ləpəsi – 7-8 əd., toz-şəkər – 3 ç.q., zəfəran – 0,05 q., darçın və keşniş toxumu – 0,05 qr, gülab – 1 x.q.

Şəkərdən birin-birə nisbətində şərbət hazırlanır, soyudulur, zəfəran şirəsi və gülab əlavə edilir. Qovrulmuş buğda əl dəyirmanında və ya qəhvədöyən maşında üyüdülür, xırdalanmış (sürtgəcli maşından keçirilmiş) qoz ləpəsi və ədviyyat qatılır, üstünə şərbət tökülüb səylə qarışdırılır. Alınmış kütlə kiçik paylar şəklində dairəvi formaya salınır, üzərinə dama-dama naxış vurulur.

Laylı paxlava

Əla sort buğda unu – 3 st. + 1 x.q., qoz ləpəsi – 1 st. + 2 x.q., toz-şəkər – 7 x.q., bal – 3 x.q., ərinmiş yağ – ¾ st., yumurta – 1 əd., hil – 3-4 əd., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q.

Xəmir yoğrulacaq qaba 32°C temperaturda bir stəkan su tökülür, maya həmin suda açılır, duz əlavə edilib qarışdırılır. Ələnmiş un qatılaraq 15-20 dəq. ərzində arasıkəsilmədən yoğrularaq xəmir hazırlanır. Xəmir 30-30°C temperaturda 40-45 dəq. saxlanılır. Xəmir gələnəcən içlik hazırlanır. Qoz ləpəsi sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər və üyüdülmüş hil toxumu ilə qarışdırılır.

Xəmirdən 14 kündə hazırlanır. Kündələr 1,5-2 mm qalınlıqda yayılır, yağlanmış qənnadı təbəqəsinə (qıraqları hündür olmalıdır) və ya tavaya üst-üstə qoyulub hər lay xəmi-

rin üzərinə yağ sürtülür. Birinci üç laydan və sonrakı hər iki laydan sonra içlik yayılır. Cəmi 14 qat xəmir və 5 qat içlik olur (3+2+2+2+2+3). Axırıncı iç layından sonra yenə üç qat xəmir qoyulur.

Paxlava romb şəklində doğranılır (80-100 q-lıq), üzərinə yumurta sarısı sürtülür. 175-180°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bişirilməyə qoyulandan 12-15 dəq. sonra paxlavanın üstünə isti-isti əridilmiş yağ (reseptə müvafiq olaraq 50-60 q.) tökülür. Bişmiş paxlavanın kəsilən xətlərindən içinə qızdırılmış bal tökülür. Paxlava bir qədər soyuyub, yağ və bal onun canına hopduqdan sonra enli bıçaqla çıxarılıb boşqaba düzülür.

Lənkəran külçəsi

Xəmir üçün: I sort buğda unu – 3 st., maya – 10 q., toz-şəkər – 3 x.q., yumurta – 1 əd., xama – 3 ç.q., xaş-xaş – 1 ç.q., kərə yağı – 3 x.q., duz - bir çimdik.

İçlik üçün: I sort buğda unu – 1 st. şəkər kirşanı – 0,5 st., kərə yağı – 0,5 st., zəfəran – 0,2 q.

Un, şəkər və xama ilə mayalı xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat saxlanılır. İç hazırlamaq üçün kərə yağı şəkər kirşanı və zəfəran şirəsi ilə çalınır, un qatılır. İç tozvari kütlədən ibarət olur. Xəmir gəldikdən sonra onu yayır, üzərinə kərə yağı sürtür, bir neçə dəfə əllə yayılıb qatlanır və yumşaldılır. Xəmir 80 q kütlədə kündələnir, 0,8-1,0 sm qalınlıqda yayılır, üzərinə 30-32 q içlik qoyulur və qıraqları içəriyə doğru qatlanıb birləşdirilir. Sonra iki əl arasında basılmaqla yayılır və külçəyə dairəvi forma verilir. Tikişi aşağı olmaqla yağlanmış qənnadı təbəqəsinə düzülür, 45-50 dəq. saxlayıb üzərinə yumurta sürtülür, xaş-xaş səpilir, çəngəllə deşdəklənir və 180-200°C temperaturda 20-25 dəq. ərzində bişirilir.

Naxçıvan paxlavası

Əla sort un – 3 st. + 2 x.q., toz-şəkər – 1 st.-dan 1 x.q. əskik, kərə yağı – 1 x.q. (20 q.), şəkər kirşanı – 1 x.q., ərinmiş yağ – 2 x.q., bal – 2 x.q., qoz ləpəsi – üyüdülmüş – 1st.+ 1 x.q., duz – 1 ç.q.

Xəmir yoğurmaq üçün 3 st. un götürülür, yerdə qalan un xəmiri yayanda urvalamaq üçün saxlanılır. Emallı çuxura 1 st. su, duz, şəkər kirşanı, kərə yağı tökülüb qarışdırılır, un tökülüb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 20-25 dəq. övkələnməklə yoğrulur, səthinə soyuq su çilənib təkrar övkələnir. Beləliklə, unun tərkibindəki yapışqanlı maddə şişir və xəmir dartılan formada olur.

Xəmir 300-350 q-lıq tikələrə bölünür, yenidən 10-15 dəq. övkələnir, kündələnir, altına un səpilib 15-20 dəq. saxlanılır. Xəmir bir qədər yumşaldıqdan sonra 4-5 mm qalınlıqda yayılır və yenə 10 dəq. saxlanılır. Sonra xəmir 0,6-0,8 mm qalınlıqda yayılıb 20x30 sm ölçüdə düzbucaqlı formasında doğranılır.

İçlik hazırlamaq üçün qoz ləpəsi ətçəkən maşından, yada irigözcüklü sürtgəcdən keçirilir.

Kəsilmiş xəmir tikələrinin bir kənarına qoz içliyi qoyub uzununa tərəf kənarları içəriyə qatlanıb üçbucaq və yaxud borucuq şəklində bükülür. Hazırlanmış məmulat yağlanmış qənnadı vərəqələrinə düzülür, 210-215°C temperaturda 12-15 dəq. bişirilir. Paxlava bişənə qədər toz-şəkərin üzərinə ¾ st. su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılıb 50-60°C temperatura qədər soyudulur, balla qarışdırılır. Bişmiş paxlava 50-60°C temperatura qədər soyudulur, isti şərbətə salınır, 4-5 dəq. şərbət içində saxlanılıb süzgəcə qoyulur ki, artıq şərbəti süzülsün. 1 kq Naxçıvan paxlavasında 15-17 əd. məmulat olur.

Naxçıvan çöçəsi

Xəmir üçün: süd-700 ml, kərə yağı və ya marqarin -750 qr (üç paçka), yumurta-5 əd, sıxılmış maya-50 qr, əla sort un-2 kq, duz-0,5 ç.q.



Səməni halvası



Tel halva - Şəki



Naxçıvan çöçəsi



Novruz şirniyyatı



Azərbaycan şirniyyatı



Badamlı borucuq



Fətir



Fiqurlu keks



Paxlava



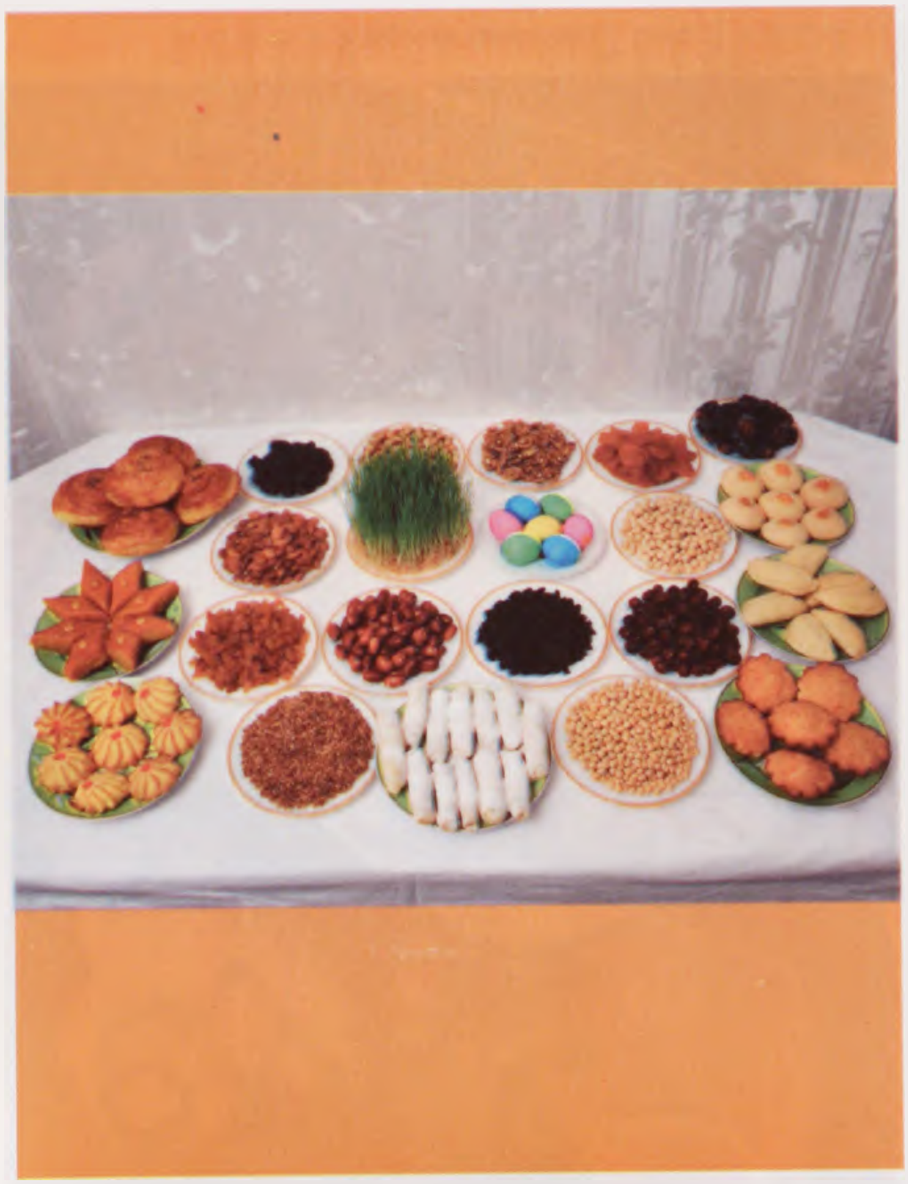
Qoğal



Şəkərbura



Qurabiyyə



Novruz süfrəsi



Gəncə paxlavası



Şəki paxlavası



Naşçıvan paxlavası

Içlik üçün: qoz ləpəsi- 1 kq, soğan-orta irilikdə 10 əd, kərə və ya marqarin yağı-250 qr, un 2 st, sarıkök, keşniş toxumu, istiot, duz.

Səthinə sürtmək üçün yumurta-2əd.

Xəmir yoğurmaq üçün süd 35-40°C-yə kimi isidilir, maya süddə açılır, üzərinə yumurta, yumşaldılmış marqarin yağı, duz və un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir 1,5-2 saat yetişmək üçün isti yerdə (25 °C-də) saxlanılır.

Bu müddətdə içlik hazırlamaq üçün 2 st undan umac ovulur, ələnir və 1 st təmiz umac qalır. Umac və nisbətən xırda doğranmış baş soğan ayrı-ayrılıqda yağda qovrulur, üzərinə duz, ədviyyə (sarıkök, istiot, üyüdülmüş keşniş toxumu) və ət maşınından keçirilmiş (sürtgəcli badam maşınından da keçirmək olar) qoz ləpəsi əlavə edilib ciddi qarışdırılır.

Gəlmiş xəmirdən 35-40 qr kütlədə kündələr hazırlanır, yayılır, içərisinə təxminən 1 x.q. içlik qoyulur, kənarları bitişdirilib qırağı vintvari (şəkərbura kimi) bükülür. Yağlanmış qənnadı listlərinə yığılır, 30-35 dəq istirahətə qoyulur, səthinə yumurta çalıntısı sürtüb 210-220°C-də 15-20 dəqiqə ərzində bişirilir.

Süfrəyə şirin çayla verilir. Naxçıvan bölgəsində yayılmışdır.

Paxlava

Əla sort un – 4 st., ərinmiş yağ – ¾ st., üzlü süd – 1 st., yumurta – 4 əd., maya – 20 q., duz – 1 ç.q.

İç üçün: fındıq və ya badam ləpəsi – 3 st., toz-şəkər – 2 st. + 2 x.q. zəfəran – 1 q., vanilin –bir çimdik.

Süd 32°C temperatura qədər qızdırılır, əvvəlcə maya açılır, sonra yumurta (2 yumurtanın sarısı üzərinə sürtməyə saxlanılır), ərinmiş yağın yarısı, duz və zəfəran şirəsi vurulub qarışdırılır, un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır. Sonra xəmirdən 12 kündə hazırlanır, bunların ikisi o birilərə nisbətən böyük olur.

Xəmir gələnədək iç hazırlanır. Təmizlənmiş fındıq və ya badam ləpəsi sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər (1st. şəkər şərbəti üçün saxlanılır) və vanilinlə qarışdırılır.

İri kündələrdən biri 0,5 mm qalınlığında yayılır, yağlanmış qənnadı formasına və ya kənarlarının hündürlüyü 4 sm-dən az olmayan tavaya salınır. Xəmir layına bir qədər yağ sürtülüb ikinci xəmir qatı 0,2 mm qalınlıqda yayılıb üstündən salınır, azacıq yağlanıb 3-4 mm qalınlığında içlik tökülür. Beləliklə, üst-üstə 10 qat xəmir layı (0,2mm qalınlığında) və içlik qoyulur. Axırıncı dəfə iri kündənin ikincisi 0,5 mm qalınlıqda yayılıb paxlava üzlənir. 10x4 sm ölçüdə romb şəklində kəsilir, üzərinə zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı sürtülür. Hər paxlavanın ortasına yarım badam və ya bir püstə ləpəsi qoyulur. Paxlava 180-200°C temperaturda 40-45 dəq. ərzində bişirilir, 1 st. toz-şəkərə 0,5 st. su tökülüb qaynadılır, kəfi yığılır və bişmiş isti paxlavanın üstünə (isti-isti) tökülür. Paxlava yenidən 5-10 dəq bişirilməyə qoyulur. Bir qədər soyuduqdan sonra enli bıçaqla ehmalca çıxarılıb soyudulur.

Ordubad dürməyi

Əla sort buğda unu – 2,5 st., xama – 1 banka (200 q), kərə yağı – 0,5 st., qoz ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 qalın st., bal – 1 x.q., yumurta – 1 əd., darçın – 2 q.

Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı xama ilə qarışdırılır, ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. İç hazırlamaq üçün qoz ləpəsi tavada azacıq qovrulur, ətçəkən və ya sürtgəcli maşından keçirilir, toz-şəkər, bal və ədviyyə qatılıb qarışdırılır. Xəmir 300 q-lıq paylara bölünüb 3-4 mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmirin üzərinə hamar lay şəklində 200 q içlik qoyulur və xəmir bükülərək rulet formasına salınır. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür, 190-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirilir. Bəzən Ordubad dürməyinin xəmiri maya ilə hazırlanır.

Riştə paxlava

Resepti və hazırlanma qaydası Gəncə paxlavasında olduğu kimidir, lakin axırıncı üst xəmir qatı əvəzinə paxlavanın üstünə riştə qoyulur və romb şəkilli doğranır, hər paxlavaya zəfəran şirəsindən bəzək vurulur. Riştəni ev şəraitində hazırlanan buğda nişastasından və ya düyü unundan Şəki paxlavasında olduğu kimi hazırlayırlar.

Rişti halva

Əla sort un – 3 st., yumurta – 4 əd., günəbaxan yağı – 1 st. + 2 x.q., toz-şəkər - 7 x.q., bal – 2 x.q., şəkər kirşanı – 1 x.q., darçın – 0,5 ç.q., duz – 0,5 ç.q.

Rişti halvanın xəmiri yumurta ilə yoğrulur, bərk və elastiki olur. Yumurtanın sarısı ağından ayrılır, ağı 15-20 dəq. sarısı isə duz əlavə edilməklə 10-15 dəq. ayrıca qabda çalınır. Çalıntılar qarışdırılıb dərhal un tökülərək 20-25 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Lazım gələrsə bir qədər su əlavə edilir. Xəmir övkələnir və iki kündəyə ayrılır. Kündələri 20-25 dəq. saxladıqdan sonra 5-6 mm qalınlıqda yayılır. Xəmir dairələri diametr boyunca iki hissəyə kəsilib eninə tərəf borucuq şəklində burulur və əriştə kimi nazik doğranılır. Xəmir yayarkən və əriştəni doğrayarkən un səpilir ki, bir-birinə yapışmasın. Doğranmış əriştə günəbaxan yağında açıq krem rəngi alana qədər qızardılır (5-7 dəq. müddətində). Qızarmış məmulat kəfkirlə götürülüb süzgəcə tökülür ki, artıq yağı süzülsün.

Ayrıca qazanda toz-şəkərin üzərinə yarım stəkan su tökülür, qaynadılır, kəfi yığılıb yumşaq karamel nümunəsinə kimi 20-30 dəq. bişirilir, üzərinə bal tökülür. Şəkər-bal şərbəti qaynar-qaynar içində qızardılmış əriştə olan tavaya tökülür və səylə qarışdırılır. Sonra kütlə bir bərabərlikdə hamarlanıb əllə tavada preslənir. Rişti halva 40-50 q-lıq paxlava şəklində tikələrə doğranılır, 1 saat soyudulur, tavadan çıxarılır, üstünə şəkər kirşanı və üyüdülmüş darçın səpilir.

Unlu şərbət

Əla sort un -3,5 st., ərinmiş yağ – 1,5 st. (360 q.), şəkər kirşanı – 2 st., vanilin – bir çimdik və ya darçın – 0,5 ç.q.

Ərinmiş yağ tavada qızardılır, üzərinə un tökülür və taxta qaşıqla (kürəciklə) qarışdırılır. Un yağda 40-50 dəq. arası kəsilmədən qarışdırılaraq qovrulur. Kütlə tədricən tündləşir, sarımtıl-boz və ya açıq qəhvəyi-boz rəng alır. Eyni zamanda, kütlə yağa düşür və tavanın hər yerindən qaynayır. Tava odun üstündən götürülür, üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilib bircinsli kütlə alınanacan səylə qarışdırılır, axırda vanilin və ya darçın qatılır.

Beləliklə, hazırlanmış kütlə içərisində perqament sərilmiş qənnadı formasına (düzbucaqlı formada qənnadı təbəqəsi daha əlverişlidir) 20-25 mm qalınlığında bərabər lay təşkil etməklə yayılır. Üstü enli bıçaq vasitəsilə hamarlanıb 1,5-2 saat soyuq yerdə saxlanılır. Soyuyub bərkimiş kütlə 40x40 mm ölçüdə kvadrat tikələrə doğranır (paxlava formasında da doğramaq olar). 1 kq unlu şərbətdə 22-24 ədəd məmulat olur.

Ficim

Qoyun əti – 400 q, baş soğan – orta irilikdə – 2 əd., buğda unu – 1,5 st., yumurta -1 əd., ərinmiş yağ – 2 x.q., sarımsaq – 4-5 diş, duz və istiot – dada görə.

Qoyun ətinin yumşaq hissəsindən qiymə hazırlanır, ona yağda qızardılmış soğan, əzilmiş sarımsaq, duz və istiot vurulub qarışdırılır. Una yumurta, su və duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmirdən iki nazik lavaş yayılır. Birinə hazırlanmış qiymə qoyulub eyni bərabərlikdə yayılır və ikinci lavaşla örtülür. Xəmirin qıraqları barmaqla basılıb bükülür, içərisinə yağ çəkilmiş tavaya qoyulur, üzərinə yumurta çəkilir və 190-200°C temperaturda 20-25 dəq. bişirilir. Soyuduqdan sonra ficim iti bıçaqla paxlava və yaxud üçbucaq şəklində kəsilib süfrəyə verilir.

Formalı keks

Əla sort buğda unu – 3 st., toz-şəkər – 1 st., yumurta – 4 əd., kərə yağı – 2-3 x.q., xama – 1 banka (200 q.), soda – 1 ç.q., vanilin – 1 q.

Bu məmulat xüsusi metal formada bişirilir.

Yumurta toz-şəkərlə çalınıb üzərinə kərə yağı və vanilin əlavə edilir. Sodanı xamada həll edib hamısı birlikdə qarışdırılır. Un əlavə edilib çox da bərk olmayan xəmir yoğrulur. Xəmir içərisi yağlanmış formanın bir tərəfinə qoyulur və o biri tərəfi ilə qapanır. Sonra onu məftillə bağlayıb 200-220°C temperaturda 40 dəq. qızdırıcı şkafda bişirirlər. Keks formadan isti-isti ehmalca çıxarılır və soyudulur. Qoyunun boynuna qırmızı lent bağlanır, göz əvəzinə kişmiş qoyulur, ağız tərəfi bıçaqla azacıq kəsilib oraya göyərti qoyulur.

Xalq qurabiyyəsi

Əla sort un – 4 st., kərə yağı -1,5 st., şəkər kirşanı – 1 st., toz-şəkər – 2,5 x.q., yumurta – 2 əd., üyüdülmüş muskat cövüzü – 0,5 ç.q.

Kərə yağı ilə şəkər kirşanı köpmüş bircinsli kütlə alınanacan səylə qarışdırılır və yumurta ağı əlavə edilərək 10-12 dəq. yenidən çalınır. Ayrıca qabda yumurta sarısı toz-şəkərlə çalınır. Çalınma şəkər kristalları tam əriyənə qədər davam etdirilir. Yağ və yumurta çalıntıları qarışdırılır, üzərinə üyüdülmüş muskat cövüzü, ələnmiş un tökülüb mümkün qədər tez xəmir yoğrulur. Xəmir yumşaq konsistensiyalı (keks xəmiri kimi) olmalıdır. Diametri 10-12 mm olan tənəkə borucuq konusvari qənnadı kisəsinə yerləşdirilir, oraya xəmir tökülür və yağlanmış qənnadı təbəqələrinə 25-28 q-lıq çubuq və dairəvi şəkildə çökdürülür. Məmulat 230-250°C temperaturda 9-12 dəq. qızdırıcı şkafda bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Şamaxı mütəkkəsi

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 3 st., yumurta – 2 əd., kərə yağı – 0,5 st.(100 q.), süd – 1 st., şəkər kirşanı – 2 x.q., maya – 10 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: ərik povidlosu – 0,5 st., toz-şəkər – 0,5 st., vanilli şəkər – 1/3 ç.q.

Üstünə səpmək üçün şəkər kirşanı – 2 x.q.

Maya isti süddə açılır, üzərinə yumurta, duz, şəkər kirşanı əlavə edilib qarışdırılır. Sonra un əlavə edilib 15 dəq. ərzində xəmir yoğrulur. Xəmir gəlmək üçün 1,5 saat isti yerdə saxlanılır. Eyni zamanda, ərik povidlosu toz-şəkərlə qarışdırılır, qatı kütlə əmələ gəlincə bişirilir və soyudulur. Xəmir 4-5 mm qalınlığında yayılıb üzərinə ərinmiş kərə yağı sürtülür və üçbucaq formasında kəsilir. Kəsilmiş xəmirlərin hər birinə yarım ç.q. miqdarında içlik qoyulub, üçbucağın təpəsi məmulatın üstündə qalmaq şərtilə burulub borucuq (mütəkkə) formasına salınır. Məmulat 190-200°C temperaturda 10-15 dəq. ərzində qızdırıcı şkafda bişirilir. Soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şamaxı pirojkisi

Əla sort un – 4 st., kərə yağı və ya marqarin – 400 q., xama – 200 q (1 banka), yumurta – 4 əd., soda – 0,5 ç.q., sirkə – 1 x.q.

İçlik üçün: yumşaq mal əti – 300-350 q., baş soğan – 2-3 əd., duz və istiot – dada görə.

Üzərinə səpmək üçün şəkər kirşanı - 2 x.q., sumaq - 1 x.q.

Tez hazır olan qat-qat xəmirdə olduğu kimi yağlı qat-qat xəmir hazırlanır. Bunun üçün yağ unda enli bıçaq vasitəsilə döyəclənir. Xama sirkədə söndürülmüş soda və yumurta ilə qarışdırılır, un-yağ kütləsinə qatılıb xəmir yoğrulur. Xəmir nazik yayılıb bir neçə dəfə qatlanır və 1-1,5 saat soyuq yerdə saxlanılır. Eyni zamanda, mal ətindən içlik hazırlanır,

xəmir 0,6-0,8 mm qalınlıqda yayılır, hər biri 35-40 q-lıq dairəvi xəmirlər kəsilir, içərisinə ət qiyməsi qoyulub qıraqları şəkərbura kimi bükülür. Pirojkilər yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür, 200-210°C temperaturda 10-12 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı və üstündən də sumaq səpilib süfrəyə verilir.

Şəkərbura

Xəmir üçün: əla sort buğda unu – 2 kq., ərinmiş yağ – 0,5 l-lik banka, süd – 0,7 l-lik banka, yumurta – 5 əd., maya – 50 q., duz – 0,5 ç.q.

İçlik üçün: badam və ya fındıq ləpəsi – 1 kq, toz-şəkər – 1 kq, hil – 15-20 əd., gülab – 0,5 st.

Süd 30-35°C temperatura qədər qızdırılır, maya, duz, yumurta, ərinmiş yağ və ələnmiş un qatılıb bərk xəmir yoğrulur. Xəmir 1-1,5 saat saxlanılır və 30 q-lıq kündələr hazırlanır. Xəmir 2-3 mm qalınlığında kiçik dairələrə yayılır. Bunların içinə bir xörək qaşığı iç qoyulur, aypara şəklində qatlanır və kənarları vintvari bükülür. Şəkərburanın üzərinə maqqaşla müxtəlif naxışlar vurulur. Naxış vurulmuş şəkərbura bir saatdan az olmayaraq saxlanılır. 160-180°C temperaturda (vam istilikdə) 25-30 dəq. bişirilir.

İç hazırlamaq üçün qabığı təmizlənmiş badam və ya qovrulub təmizlənmiş fındıq ləpəsi sürtgəcli maşından (badam maşınından) keçirilib narın üyüdülür, 1:1 nisbətində toz-şəkər qarışdırılır, ətir üçün üyüdülmüş hil toxumu qatılır. Sonra içə gülab çilənir və qarışdırılır. Gülab olmadıqda hilin qabığının üzərinə yarım stəkan qaynar su tökülüb 1,5-2 saat saxlanılır və alınmış ətirli su ilə çilənib qarışdırılır. Nəticədə içlik xəmirin içərisində yaxşı qalır və bişdikdə şirə saldığı üçün şəkərbura daha dadlı olur.

Şəkərbura tam soyuduqdan sonra emallı qazana yığılır və ağzı örtülü qabda 15 gündən 25 günə qədər saxlanıla bilər.

Qeyd: Şəkərbura Novruz bayramı ərəfəsində demək olar ki, bütün evlərdə bişirilir. Ona görə də başqa şirniyyatlardan fərqli olaraq şəkərburanın resepti 1 kq fındıq və ya badam ləpəsinə müvafiq olaraq verilir. Reseptdəki xammallardan 80-90 ədəd iri və ya 110-120 ədəd nisbətən xırda şəkərbura alınır.

Az miqdarda şəkərbura hazırlamaq üçün aşağıdakı reseptdən istifadə etmək olar. Əla sort un – 1,5 st., ərinmiş yağ – 3-4 x.q., üzlü süd – 1/3 st., yumurta – 1 əd., maya – 6 q., təmizlənmiş badam və ya fındıq ləpəsi – 1 st., toz-şəkər – 1 st., hil – 2-3 ədəd, duz – bir çimdik.

Şəkərçörəyi

Əla sort un – 3 st., ərinmiş yağ – 1 st., şəkər kirşanı – 1,5 st., yumurta – 1 əd., vanilin – bir çimdik.

Ərinmiş yağ şəkər kirşanı ilə 25-30 dəq. çalınır, bu zaman ona az-az yumurta ağı əlavə edilir. Çalıntıya vanilin və ələnmiş un qatılıb xəmir yoğrulur, xəmir 10-12 dəq. övkələnir. Xəmirdən 60-75 q-lıq girdə kündələr hazırlanır, perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə düzülür, üzərinə kiçik dairə formasında yumurta sarısı çəkilib 175-180°C temperaturda 25-30 dəq. ərzində bişirilir. Şəkərçörəyi soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şəkərlükum

Əla sort un – 4 st., şəkər kirşanı – 1 st., kərə yağı – 300 q., (1 st. + 3 x.q.), süd – 2/3 st., zəfəran – 0,1 q, soda – 0,5 ç.q. və ya ammonium karbonat – 2 q.

Kərə yağı qatı xama vəziyyətinə düşənəcən 10 dəq. çalınır, üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilib yenidən 10-12 dəq. çalınır. Çalıntıya süd və zəfəran şirəsi, axırda soda və ya ammonium karbonat vurulub yaxşı qarışdırılır. Ələnmiş un tökülüb xəmir yoğrulur. Xəmir 15-20 dəq. ərzində bir neçə dəfə övkələnir. Xəmirdən 250-300 q-lıq paylar kəsilib uzun baton şəklində yayılır. Batonlar içərisinə perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqələrinə qoyulub hündürlüyü 15 mm, eni isə 30 mm olmaqla düzbucaqlı formasına salınır. Bişirməzdən qabaq batonların üstü ehmalca sığallanır, bıçaq vasitəsilə üstü qıyqacı dilimlər şəklində cızılır.

Şəkərlükum 180-190°C temperaturda 18-20 dəq. ərzində bişirilir. Soyuduqdan sonra məmulat cızılmış xətlərdən qıyqacı dilimlər şəklində doğranır, üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şəkərpürə

Əla sort un – 3,5 st., kərə yağı – 1 st., şəkər kirşanı – 1,5 st., 10%-li qaymaq və ya üzlü camış südü – 2/3 st., yumurta – 1 əd., soda – 0,5 ç.q. və ya ammonium-karbonat – 2 q., vanilin – bir çimdik.

Kərə yağı – 5-7 dəq. yumşalanacan qarışdırılır, şəkər kirşanı qatılıb (1 x.q. səthinə səpmək üçün saxlanılır) yenidən 10-15 dəq. çalınır. Üzərinə yumurta, qaymaq və ya üzlü süd, soda və ya ammonium və vanilin qatılıb qarışdırılır. Ələnmiş un tökülüb 8-10 dəq. ərzində xəmir yoğrulur və yaxşı övkələnir. Xəmir iki kündəyə ayrılır (təxminən 500-600 q-lıq) və övkələnməklə kündələnir. Xəmirin istiliyi 20-21°C, nəmliyi – 21 -23% olmalıdır.

Xəmir kündələri qalın oxlovla 4-5 mm qalınlıqda yayılır, aypara formasında oyuqaçanla (tənəkə dəmir forma ilə) kəsilib yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. 180-190°C temperaturda 12-15 dəq. ərzində bişirilir. Çox yüksək temperaturda bişirmək məsləhət görülmür, əks halda məmulatın altı yanır, içərisi çiy qalır. Soyuduqdan sonra üstünə şəkər kirşanı səpilir.

Şəki paxlavası

Düyü unu – 1,5 st., su – 1 st, toz-şəkər – 1,5 st., fındıq ləpəsi – 1 qalın st., limon turşusu – 1 q., keşniş toxumu – 2 q., hil – 0,5 q., zəfəran – 0,2 q. və yaxud qırmızı rəngli yeyinti boyağı.

Düyü ununa su əlavə edilib duru xəmir hazırlanır. Həmin xəmiri 11 gözcüyü olan xüsusi qıfla qızdırılmış tiyana tökərək tor formalı riştə bişirilir. Bu məqsədlə tiyan azacıq yağlanır, əlin dairəvi hərəkəti ilə xəmir tiyana şəbəkə formasında tökülür, 2-3 dəq. ərzində riştə hazır olur. Riştələr üst-üstə yığılır ki, qurumasın. İç hazırlamaq üçün fındıq ləpəsi təmizlənir, sürtgəcli maşında üyüdülür, üyüdülmüş keşniş toxumu və hillə qarışdırılır. Mis məcməyiyə yağ sürtülür, 8 ədəd riştə üst-üstə qoyulub üzərinə iç tökülür. İç paxlavanın hər yerində eyni qalınlıqda yayılmalıdır. Üzərinə 5 ədəd riştə qoyulub dairəvi formaya salınır. Paxlavanın səthi zəfəranla və ya qırmızı rəngli yeyinti boyağı məhlulu ilə kvadrat şəklində bəzənir, 15-20 dəq. közərmiş kömür üzərində hər iki üzü bişirilir. Paxlavanın üstünə şəkər, limon turşusu və 100 ml (təxminən yarım st.) sudan hazırlanmış qaynar şərbət tökülür. 8-10 saat saxlanılır ki, şərbət paxlavanın içinə hopsun. Şəki paxlavası 1, 2 və 3 kq-lıq kiçik qutulara qablaşdırılır. Qutunun daxilinə perqament kağızı sərilir. Paxlavanı soyuducuda belə 10 gündən artıq müddətdə saxlamaq olmaz.

Şərq yonqarı

Əla və ya I sort buğda unu – 4 st., yumurta – 8 əd., ərinmiş yağ – 1,5 st., şəkər kirşanı – 3 x.q., duz – 0,5 ç.q.

Şərq yonqarını bitki yağında da qızartmaq olar. Şərq yonqarı başqa xalqların bişirdiyi «Xvorost» adlanan məmulata daha çox oxşayır.

Yumurtaya duz vurulub bir qədər çalınır (mikserdə də çalmaq olar), un tökülüb 5-7 dəq. xəmir yoğrulur. Xəmir 8-10 dəq. saxlanılıb bir daha övkələnir və 450-500 q-lıq paylara bölünür (reseptdəki xammallardan alınan xəmir iki kündəyə ayrılır). Hər xəmir kündəsini 2-3 mm qalınlığında yayıb üzərinə un səpilir, 40-50 mm enində zolaqlara doğranır. Sonra 8-10 zolaq bir-birinin üzərinə qoyulub köndələn tərəfə 5-6 mm enində doğranır. Həmin

doğranmış xəmirlər içərisinə perqament kağızı sərilmiş qənnadı təbəqəsində 20-22°C temperaturda 5-7 dəq. ərzində qurudulur.

Dərin tavaya yağ tökülüb qaynayanadək qızdırılır və bir qədər qurudulmuş xəmir yonqarı 2-3 dəq. yağda qızardılır və süzgəcə yığılır ki, artıq yağı süzülsün. Qızardılmış yonqar 20-25°C temperatura qədər soyudulur, üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Şirvan qatlaması

Əla sort un – 3 st. + 2 x.q., kərə yağı – 0,5 st. (120 q), üyüdülmüş qoz ləpəsi – 2 st., bal – 2 x.q., şəkər kirşanı – 2 x.q., yumurta – 2 əd., duz – 0,5 ç.q., sirkə – 1 x.q.

Şirvan qatlamasının xəmiri mayasız qat-qat xəmirdə olduğu kimi hazırlanır və arasına yağ qoyulub üç-dörd dəfə nazik yayılır, qatlanır və soyuq yerdə saxlanılır.

Xəmir yoğrulacaq qaba 1,5 st. su, 1 əd. yumurta, duz, sirkə tökülüb qarışdırılır, un əlavə edilib xəmir yoğrulur, 10-15 dəq. otaq temperaturunda saxlanılır. Xəmirin üstünə nəm dəsmal örtülür.

Kərə yağı bir qədər övkələnir və ona 2 ç.q. un vurulub, düzbucaqlı formada yastılanır. Yağ 12-15°C temperaturda saxlanılır ki, tərkibindəki su əlavə edilmiş unla qarışsın və xəmir yayılarkən qatların əmələ gəlməsinə mane olmasın.

Xəmir 18-20 mm qalınlığında yayılır, üzərinə hazırlanmış yağ qoyulub kənarları bir-birinin üstünə düşmək şərtilə bükülür. Zərf şəkilli xəmir urvalanır, 15 mm qalınlıqda yayılır və üç qat bükülür. Yenidən 15 mm qalınlıqda yayılır və üç qat bükülür. Xəmir 25-30 dəq. soyuq yerə qoyulur, bundan sonra iki dəfə də yayılıb, hər dəfə 2-3 qat bükülür. Xəmir 40-50 dəq. 5-6°C temperaturda (soyuducuda) saxlanılır.

İç hazırlamaq üçün qoz ətçəkən maşından və ya sürtgəcli maşından keçirilir, üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilib qarışdırılır.

Qat-qat xəmir 5 mm qalınlıqda yayılır, 90x90 mm ölçüdə, kvadrat formada kəsilir. Hər xəmirin ortasına 25 q. içlik qoyulur və kvadratın kənarları zərf şəklində bükülüb yağlanmış qənnadı təbəqələrinə düzülür. Üzərinə yumurta sürtülür və 250-260°C temperaturda 15 dəq. ərzində bişirilir. Bal az miqdarda su ilə qarışdırılıb qaynayana qədər qızdırılır. Qənnadı təbəqələri 10 dəqiqədən sonra qızdırıcı şkafdan çıxarılıb məmulatın üstünə bal şərbəti sürtülür və yenidən 5 dəq. bişirilir. Hazır qatlamanın səthi parlaq qazmaq tutur, rəngi isə tünd sarımtıl olur.

FAYDALI MƏSLƏHƏTLƏR

1. Şəkərbura üçün fındıq və ya badam ləpəsindən, paxlava üçün isə qoz ləpəsindən istifadə etmək daha yaxşıdır. Paxlavaya badam içi sərf olunacaqsa, onda reseptdəki yağın miqdarı 1 kq badama görə 200 q. artırılmalıdır.

2. Fındıq ləpəsinin qabığını qovurmaqla, badam və qoz ləpəsinin qabığını isə qaynar suda pöşələməklə təmizləyirlər.

3. Suda təmizlənmiş badam və qoz ləpəsi 1 gündən az olmayaraq otaq temperaturunda sərilmiş halda qurudulmalıdır.

4. İçlik üçün qoz, fındıq və badam ləpəsini sürtgəcli maşında narınlaşdırmaq daha yaxşıdır. Əlacsız qaldıqda ləpəni ətçəkən maşından keçirmək olar.

5. Şirniyyata qatılacaq ədviyyəni üyüdüb ələmək lazımdır. Üyüdülmüş ədviyyəni uzun müddət saxlamaq məsləhət görülmür.

6. Ədviyyatı üyütməzdən əvvəl qızdırıcı şkafda qurutmaq və ya tavada qovurmaq məsləhət deyil, əks halda ədviyyatın tərkibindəki efir yağlarının əsas hissəsi uçur və onun keyfiyyəti aşağı düşür.

7. Zəfəranı qovurmaq, çox rəngin çıxması məqsədilə suda qaynatmaq məsləhət görülmür. İstifadə olunmazdan 10-24 saat əvvəl zəfəranın üzərinə qaynadılıb 40-50°C temperatura qədər soyudulmuş su tökülür və qaranlıq yerdə saxlanılır. Əgər sarı-narıncı rəng almaq istəyirsinizsə 1 q. zəfərana 2-3 x.q. su, adi qaydada isə 0.5 st. su tökmək lazımdır.

8. Xəmiri çox da qaynar su ilə yoğurmaq olmaz. Əks halda xəmirin normal yetişməsi ləngiyir və ondan hazırlanan məmulatın keyfiyyəti aşağı düşür.

9. Xəmirin bircinsli alınması üçün onu yoğurduqda suyu və ya südü tədricən tökmək lazımdır. Xəmiri ilk dəfə bir qədər bərk yoğruulub, sonra ələ az-az su tökməklə yoğurmanı 12-15 dəq. davam etdirmək, axırda 1-2 x.q. yağla yoğurmaq məsləhətdir.

10. Ovma (fətir) və külçəni təndirdə bişirdikdə, qızğın təndirin divarlarına zəif duzlu su çiləmək lazımdır ki, bişmiş məhsul təndirin divarlarından asanlıqla ayrılsın.

11. Unun nəmliyi nisbətən çox olduqda xəmirə sərf olunan suyun miqdarı azaldılmalıdır. Əks halda xəmir sıyıq alınar və hazırlanmış məmulatın keyfiyyəti aşağı düşər.

12. Yağlı-şəkərli və mayalı xəmir yoğrularkən xəmirə əlavə ediləcək yumurta, xama, yağ və digər xammallar birbaşa soyuducudan götürülürsə, onda xəmirə əlavə ediləcək su və ya süd bir qədər çox qızdırılmalıdır ki, nəticədə xəmirin temperaturu 24-26°C -dən aşağı olmasın, əks halda mayalı xəmir çox gec gəlir və beləliklə də məmulatın keyfiyyəti aşağı düşür.

13. Yağlı-şəkərli və mayalı xəmir kündələnərkən urvalıq un çox istifadə olunmamalıdır. Bu xəmiri bərkidir və məhsul quru çıxır. Yaxşı olar ki, belə xəmir yağlanmış stol üzərində kündələnsin.

14. Xəmir kündəyə gələn vaxt onun üstünə sellofan pərdə salmaq daha yaxşıdır. Bu xəmirin qurumasının qarşısını alır.

15. Paxlavanın səthini açıq sarımtıl-narıncı rəngdə və parlaq olmasını istəyirsinizsə bişirməzdən qabaq ona zəfəran şirəsi sürtün, bişdikdən sonra isə şəkər şərbəti ilə isladın. Paxlava tam soyumamış qənnadı formasından və ya tavadan çıxarılıb üzüaşağı qoymaqla soyudulur.

16. Xırda unlu şirniyyat məmulatını nisbətən yüksək temperaturda və qısa müddətdə bişirmək lazımdır, əks halda bişirilmə vaxtı çox quruyar.

17. Unlu şirniyyat məmulatını emallı qazana yığıb çeşidindən və tərkibindən asılı olaraq 6 gündən 45 günə qədər saxlamaq olar. Lakin ev şəraitində 15-20 gündən artıq saxlamaq məsləhət görülmür. Çünki uzun müddət saxlanılan məhsullar bayatlaşır və keyfiyyətini itirir.

18. Unlu şirniyyatı ağzı möhkəm bağlanılan qazanda kətan dəsmala bükülmüş halda saxladıqda qurumur.

19. Mayalı xəmirdən hazırlanmış içliksiz məmulat saxlanılarkən quruyarsa onu aşağıdakı qaydada təzələmək olar. İri qazana bir qədər su tökülüb qızdırılır, qazanın ağzına süzgəc içərisinə təmiz dəsmala bükülmüş məmulat yerləşdirilib qapaqla örtülür. Su qaynayarkən əmələ gələn buxar dəsmalın içərisindəki məmulatı 20-30 dəqiqəyə yumşaldıb təzələyir.

20. Sıxılmış mayanı ağzı möhkəm bağlanan şüşə qabda soyuducuda uzun müddət saxlamaq olar.

21. Xəmirə bir neçə yumurta əlavə edilməsi nəzərdə tutulmuşsa, yumurtaları əvvəlcədən bir-bir nəlbəkiyə sındırıb yoxladıqdan sonra başqa bir iri qaba tökmək lazımdır. Yumurtanı birbaşa xəmirin üstünə sındırmaq məsləhət deyil.

EVDƏ KONSERVLƏŞDİRMƏ

Bitki və heyvanat mənşəli ərzaq məhsullarının əksəriyyəti təzə halda uzun müddət qalmır. Yalnız taxıl məhsulları, qərzəkli meyvələr, şəkər, nişasta və digər nisbətən quru məhsullar, tərkiblərində müəyyən dəyişikliklər getməsinə baxmayaraq otaq temperaturunda uzun müddət saxlanılır. Ərzaq məhsulları fermentlərin və mikroorqanizmlərin təsirindən xarab olur. Bitki və heyvan orqanizmində az miqdarda olan fermentlər biokimyəvi proseslərin gedişini sürətləndirir. Həyati proseslərdə onlar mühüm rol oynayır. Mədə şirəsinin tərkibindəki fermentlər qidanın tərkibində olan zülalları; yağları, karbohidratları və digər maddələri parçalayır, bununla da qidanın həzmini və mənimsənilməsini asanlaşdırır.

Meyvə-tərəvəzin yetişməsi, onlarda qidalı maddələrin toplanması və nəhayət saxlanılma və emal zamanı gedən proseslər fermentlərin iştirakilə baş verir. Ağacdan dərilmiş meyvədə həyati proseslərin pozulmasına baxmayaraq, saxlanılma dövründə fermentlərin təsirindən müxtəlif

dəyişikliklər gedir. Bu dəyişikliklərə səbəb olan müxtəlif mikroblardır. Mikrobların fəaliyyəti fermentlərlə də əlaqədardır.

Mikroblar üç qrupa bölünür: bakteriyalar, kif və maya göbələkləri. Mikrobların fəaliyyəti üçün mühitin nəmliyi, temperatur əsas amildir. Bu isə bütun meyvə-tərəvəzdə gedən biokimyəvi proseslərə təsir edən ən mühüm göstəricidir. Mikroblar susuz inkişaf edə bilmir, çünki onlar öz proseslərə təsir edən ən mühüm göstəricidir. Mikroblar susuz inkişaf edə bilmir, çünki onlar öz fəaliyyətləri zamanı suda həll olan maddələrlə qidalanırlar. Mikrobların demək olar ki, əksəriyyəti 20–40°C temperaturda yaxşı inkişaf edir. Lakin nisbətən yüksək temperatura da uyğunlaşan mikroblar mövcuddur. Bunlara termofil mikroblar deyilir. Temperaturu 0°C-yə və ondan aşağıya (mənfi) saldıqda, başqa sözlə mikrobları dondurduqda, onlar fəaliyyətdən qalır, lakin məhv olmurlar. Mikroblar yüksək temperatura tab gətirmir. 70°C-dən yüksək, ələlxüsus 100°C temperaturda əksər mikroblar məhv olur. Həmin mikroblar yüksək temperaturda məhv olsalar da, onların sporları qalır və həmin sporlardan əlverişli şərait yaranan kimi yeni mikroblar əmələ gəlir, inkişaf edib məhsulu xarab edir. Məhz bəzi konserv bankalarının qapağının atması sporları qalmış mikrobların sonradan inkişaf etməsi ilə əlaqədardır. Çünki qaynadılma (pasterizasiya) prosesində bakteriyalar məhv olsa da sporlar qalır və normal şərait yaranan kimi həmin sporlardan yeni bakteriyalar əmələ gəlir. Duz və turşu məhlulları mikroorqanizmlərin inkişafına mane olurlar.

Hər bir mikrob müəyyən maddələrlə qidalanır. Çürüdücü bakteriyalar əsasən zülallarla, mayalar şəkər və zülalla qidalanırlar. Əlverişli şəraitdə bir hüceyrədən 20–30 dəq. ərzində iki yeni hüceyrə əmələ gəlir, onlardan da həmin müddətdə yeniləri yaranır. Beləliklə, bir gün ərzində bir neçə mikrobdan 100 milyarda qədər canlı hüceyrə əmələ gəlir.

Mikrobların əksəriyyəti oksigendən istifadə edir, lakin bir çox mikroblar havasız şəraitdə də inkişaf edir; bəzi mikroblara isə hava zərərlidir. Ona görə də, konservləşdirilmiş məhsul bankasının içərisində hava (boşluq) qaldıqda, mikrobların sporları oksigenin, suyun və qidalı maddələrin hesabına inkişaf edir, qidalı maddələri parçalayır. Əmələ gələn qazlar banka daxilində təzyiq yaradır və beləliklə də bankanın ağzı açılır. Konservləşdirilən məhsul belə şəraitdə qida üçün yararsızlaşır.

Mikrobların hamısı zərərli deyildir. Onların bir çoxundan sənayenin müxtəlif sahələrində istifadə olunur. Spirt istehsalında, tətbiq olunan mayalar şəkərləri etil spirtinə, turşudulmuş və duza qoyulmuş tərəvəzin və süd məhsullarının (ağartının) istehsalında süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalar məhsulda süd turşusu əmələ gəlməsinə səbəb olurlar. Mayadan çörək, turşudulmuş süd məhsulları, pivə, şərab və digər yeyinti məhsullarının istehsalında istifadə olunur.

Ərzaq məhsullarını, xüsusən də konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəz məhsullarını xarab edən, eləcə də insan orqanizmi üçün zərərli olmaqla müxtəlif xəstəliklər törədən mikroblar da vardır. Çürüdücü mikroblar ərzaq məhsullarına düşdükdə onları tez müəyyən etmək mümkündür. Xəstəlik törədən mikrobları isə müəyyən etmək çox çətindir. Bunlardan ən təhlükəlisi botulizm bakteriyasıdır. İlk baxışdan bu bakteriyalar vasitəsilə yeyinti məhsullarının xarab olmasını müəyyən etmək olmur, lakin onların fəaliyyəti nəticəsində qüvvətli təsir qabiliyyətinə malik olan zəhərli maddələr əmələ gəlir. Bunlar da insanların zəhərlənməsinə (bəzən ölümlə nəticələnir) səbəb olur. Botulizm bakteriyaları və onların sporları temperatura qarşı davamlıdır. Botulizm bakteriyaları bir qayda olaraq torpaqda olur və oradan da yeyinti məhsullarına düşür. Turşuluğu çox olan məhsullarda (konservlərdə) botulizm inkişaf edə bilmir. Ona görə də bir çox konservlərin istehsalında sirkə və limon turşularından istifadə olunur. Botulizm bakteriyalarının zərərli təsirindən yan keçmək üçün meyvə-tərəvəzi tədarük və emal etdikdə onları ciddi sürətdə təmizləmək və yumaq lazımdır. Eyni zamanda mikrobların inkişafı üçün əlverişsiz şərait yaradılmalıdır ki, saxlanılma və emal zamanı meyvə-tərəvəzin xarab olmasının qarşısı alınsın. Məhz bu məqsədlə meyvə-tərəvəz müxtəlif üsullarla emal edilir. Emal, başqa sözlə konservləşdirmə, əsasən mikroorqanizmlərin fəaliyyətini dayandırmaq məqsədini güdür.

Ev şəraitində meyvə-tərəvəzin konservləşdirilməsində aşağıdakı üsullardan istifadə olunur.

1. Fiziki konservləşdirmə üsulları. Buraya aşağı və yüksək temperaturda konservləşdirmə üsulları aiddir.

2. Fiziki-kİmyəvi konservləşdirmə üsulları. Buraya duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları aiddir.

3. Biokimyəvi konservləşdirmə üsulları. Buraya ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu aiddir.

4. Kimyəvi konservləşdirmə üsulları. Buraya etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları aiddir. Ev şəraitində əsasən etil spirti və sirkə turşusundan istifadə olunur.

5. Kombinələşdirilmiş konservləşdirmə üsulları. Buraya hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları və həmçinin antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları aiddir.

Meyvə və tərəvəzin soyudulması zamanı onların temperaturu 0°C-yə qədər aşağı salınır. Toxumlu və çəyirdəkli meyvələri mənfi 1°C÷–2°C, kartofu 0–3°C, tərəvəzi 0° və 1°C temperatura qədər soyutmaq olar. Ümumiyyətlə, soyutma zamanı meyvə-tərəvəzin tərkibindəki sərbəst su donmamalıdır. Soyutma zamanı mikroorqanizmlər məhv olmur. Ancaq onların fəaliyyəti zəifləyir və nəticədə mikrobioloji və biokimyəvi proseslər yavaşıyır. Soyudulmuş meyvə-tərəvəzi əlverişli şəraitdə bir neçə həftə, hətta bir neçə ay saxlamaq olar.

Meyvə-tərəvəzin külli miqdarda ev şəraitində dondurulması mümkün deyildir. Sənaye üsulu ilə meyvə-tərəvəzin tez dondurulması –25÷–30°C-də aparılır. Tez dondurulmuş məhsullarda vitaminlər yaxşı qalır. Ev şəraitində az miqdarda meyvə-giləmeyvəni soyuducunun dondurucu kamerasında dondurmaq olar. Tərkibində ağızbüzüşdürücü aşı maddəsi nisbətən çox olan xurmanı dondurduqda onun dadı şirinləşir. Giləmeyvələrin (məs. moruğun) üzərinə şəkər şərbəti töküb kiçik bankalarda dondurmaq və 3–4 ay dondurucu kamerada saxlamaq mümkündür. Dondurulmuş məhsulda bakteriyaların çoxu məhv olur və fermentlərin fəaliyyəti kəskin sürətdə yavaşıyır.

Meyvə-tərəvəzin pasterizasiya və sterilizasiya üsulu ilə konservləşdirilməsi onların yüksək temperaturda qızdırılmasına əsaslanır.

Pasterizasiya üsulunda məhsul 100°C-dən aşağı temperaturda (əsasən 63–98°C) qızdırılır. Nəticədə fermentlər fəaliyyətdən qalır və mikroblar qismən məhv olur. Meyvə-tərəvəz əsasən pasterizasiya üsulu ilə konservləşdirilir, lakin bu üsulla mikroorqanizmlərin sporları məhv olmadığından, belə məhsulları aşağı temperaturda saxlamaq məsləhətdir. Eyni zamanda meyvə-tərəvəzin tərkibində olan vitaminlər və digər bioloji fəal maddələr daha az dəyişikliyə uğrayır.

Sterilizasiya üsulunda məhsullar 100°C-dən yüksək temperaturda (əsasən 102–120°C) müəyyən müddət qızdırılır. Bu üsul mikroorqanizmlərin və onların sporlarının məhvinə əsaslanır. Sterilizasiya üsulunda meyvə-tərəvəzin tərkibində olan zülallarda denaturatlaşma baş verir, karbohidratlar qismən parçalanır, zülallar aminturşuları ilə birləşib tünd rəngli maddələr (melanoidinlər) əmələ gətirir, fermentlər fəaliyyətdən qalır, C və B qrupu vitaminləri qismən parçalanır və onların miqdarı azalır. Meyvə-tərəvəz məhsullarının sterilizasiya üsulu ilə konservləşdirilməsi çox az hallarda aparılır. Çünki sterilizasiya edilmiş meyvə-tərəvəz konservlərinin bioloji dəyəri aşağı düşür.

Aseptik konservləşdirmə mahiyyətcə duru və püreyəbənzər meyvə-tərəvəz məhsullarının yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiyasından, soyudulmasından, aseptik şəraitdə (havasız və ya vakuum) qablaşdırılıb bankaların bağlanmasından ibarətdir. Ev şəraitində bu mümkün deyil. Lakin bu üsula oxşar konservləşdirmə aparıldıqda termiki emaldan keçirilmiş məhsul soyudulmur və qaynar halda sterilizə edilmiş bankalara tökülüb dərhal ağzı germetik bağlanılır. Tomat-pasta, tomat-püre, meyvə-giləmeyvə və tomat şirələri, bəzi kompotlar bu üsulla konservləşdirilir. Məs. itburnu (dərgil) və feyxoadan kompot hazırladıqda kiçik emallı qazana su və şəkər töküb qaynadılır, sonra hazırlanmış meyvə əlavə edilir, 1–2 dəq. qaynadılır və sterilizə edilmiş bankaya tökülüb dərhal ağzı bağlanır. Bu zaman bankanın daxilində boşluq qalmamalıdır.

Duza qoyma və turşudulma vasitəsilə konservləşdirmədə əsasən xörək duzundan istifadə olunur. Duza qoymada məhsulun tərkibində duzun qatılığı 4–5 faizdən çox olmur. Tərəvəzi taraya yığdıqdan sonra üzərinə 6–8 faizli, bəzən 10–12 faizli duzluq tökülür. Duza qoymada

mikroorqanizmlərin bir çoxu fəaliyyətdən qalır, lakin burada maya və kif göbələkləri fəaliyyət göstərir. Duza qoyulmuş tərəvəzdə süd turşusu bakteriyaları inkişaf edir və az miqdarda süd turşusu və spirt əmələ gəlir. Tərəvəzin turşudulmasının mahiyyəti ondan ibarətdir ki, əlavə edilmiş 1,5–2,5 faiz xörək duzunun təsirindən osmotik təzyiq nəticəsində tərəvəzin tərkibindən duzluğa keçən şəkərlər, havadakı və ya xüsusi olaraq əlavə edilmiş mayadakı, süd turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə süd turşusuna qıcqırdılır. Mühitdə 0,8–1,5% süd turşusu toplandıqda məhsulun dad və tamı yaxşılaşır, çürüdücü bakteriyalar inkişafdan qalır və beləliklə də məhsul konservləşir. Kələmin, xiyar və yaşıl pomidorun turşudulması zamanı süd turşusu ilə yanaşı 0,5–0,7% spirt əmələ gəlir. Duza qoyulmuş alma (isladılmış alma), armud və əzgildə isə 1,6– 1,8% etil spirti olur.

Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə (bu üsul bəzən marinadlaşdırma adlanır) əsas konservləşdirici maddə 0,6–1,8% miqdarında əlavə olunan sirkə turşusudur. Bu üsulda məhsulun turşuluğu artır və aktiv turşuluq (pH) 4-dən az olduqda mikroorqanizmlər arta bilmir. Sirkə turşusunun artıq miqdarı orqanizm üçün zərərli olduğu üçün, meyvə-tərəvəzi marinada qoyduqda sirkə turşusunun miqdarı 0,4–0,8%-ə qədər azaldılır. Belə məhsullar əlavə olaraq pasterizasiya üsulu ilə konservləşdirilir. Ona görə də, bu üsul kombinələşmiş konservləşdirmə üsulu adlanır. Turşudulmadan fərqli olaraq marinada qoyulmuş meyvə-tərəvəzin tərkibindəki şəkərlər parçalanmır. Xörək duzu və sirkə turşusu ilə yanaşı meyvə-tərəvəzi marinada qoyduqda 2–5% miqdarında (bəzi meyvə marinadlarında 15–20%) şəkər əlavə edilir. Şəkər məhsulun dadını yaxşılaşdırır, onun qidalılıq dəyərini yüksəldir.

Qurutma üsulu ilə konservləşdirmə məhsulun susuzlaşdırılmasına əsaslanır. Bu üsulda məhsulun tərkibində olan quru maddələrin, o cümlədən şəkərlərin qatılığı artır və mikroblar belə şəraitdə inkişaf edə bilmirlər. Məhsul qurudulduqda, onun tərkibindəki nəmlik – meyvələrdə 18–25%-ə qədər, tərəvəzlərdə isə 11–14%-ə qədər azalır. Qurudulmuş məhsulları quru və təmiz binalarda, germetik taralarda saxlamaq lazımdır. Qurudulmuş meyvə-tərəvəz higroskopik məhsul olduğundan rütubətli havada nəm çəkib xarab olur. Qurutma üsullarından biri də qaxaclamadır. Qurutmadan fərqli olaraq qaxaclanmış məhsula (ət, balıq) xörək duzu vurulur, müəyyən müddət açıq havada saxlanılıb qurudulur. Bu zaman işıq və havanın təsirindən məhsulda fermentativ proseslər gedir, məhsulun dad və tamı özünəməxsus keyfiyyət kəsb edir. Ətin və balığın ev şəraitində qaxaclanması mümkündür.

Şəkər vasitəsilə konservləşdirmədə 1 hissə meyvə-giləmeyvəyə 1 hissə şəkər əlavə edilir, termiki emaldan keçirilir, mühitdə 60–65% şəkər olduqda mikroorqanizmlər fəaliyyətdən qalır. Mürəbbə, cem, povidlo, jele və s. bu kimi məhsullar şəkərlə konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəz məhsullarıdır. Çiy mürəbbə hazırladıqda isə 1 hissə meyvə-giləmeyvəyə 1,5–2,0 hissə şəkər götürülür, lakin termiki emaldan keçirilmir. Şəkərlə konservləşdiridmiş məhsullarda suyun miqdarı artdıqda onlar xarab olur.

Qatılaşdırma üsulu ilə kovservləşdirmədə meyvə-tərəvəz şirələri və püreləri termiki emaldan keçirilir, suyun əsas hissəsi buxarlandırılır, quru maddələrin qatılığı artır. Doşab, narşərab, əzgilşərab, tomat-pasta və s. bu kimi məhsullar qatılaşdırılmaqla konservləşdirilir. Qatılaşdırma üsulu ilə konservləşdirilən meyvə-tərəvəz məhsulları bəzən pasterizasiya üsulu ilə təkrar emal edilir və yaxud aseptik üsulla bankalara yığılıb ağzı germetik bağlanılır.

Sənaye üsulu ilə aparılan konservləşdirmə üsulları çox müxtəlifdir. Lakin biz burada yalnız ev şəraitində mümkün olan konservləşdirmə üsulları haqqında söhbət açırıq.

Ev şəraitində hər hansı məhsuldan müxtəlif taralarda konserv hazırladıqda aşağıdakı əməliyyatlara ardıcıl olaraq riayət etmək vacibdir.

1. Məhsul konservləşdiriləcək banka, balon və butulkalar çay sodası ilə təmiz yuyulmalı və su ilə yaxaladıqda şüşənin divarlarında su damla və ləkə şəklində qalmayıb şəffaflığını itirmədən süzülməlidir.

2. Banka, balon və butulkalara məhsulu yığmazdan qabaq onları qaynayan suyun içərisinə salıb 3–5 dəq. saxlamaq və yaxud 10–15 dəq. qaynayan su üzərində qaynar su buxarına verməklə sterilləşdirmək lazımdır.

3. Banka və balonlar bağlanacaq tənəkə qapaqlar təmiz yuyulur, 3–5 dəq. qaynayan suda sterilləşdirilir.

4. Konservləşdiriləcək meyvə-giləmeyvə və ya tərəvəz keyfiyyətinə görə çıxdaş edilib, yetişkənliyinə və ölçüsünə görə çeşidlənməlidir. Hər bankaya eyni ölçülü meyvə-tərəvəz yığılmalıdır. Meyvə-tərəvəz təmiz yuyulmalı, süzgəcə yığılıb üzərindən qaynayan su ötürüldükdən sonra banka və balonlara doldurulmalıdır.

5. İstifadə olunan ədviyyat, ətirli-ədviyyəli göyərti və başqa tamlı qatmalar banka və balonun dibinə qoyulmalı, sonra meyvə-tərəvəz yığılmalıdır.

6. Meyvə-tərəvəzin üzərinə tökmək üçün hazırlanmış duz, şəkər və sirkə məhlulu ayrıca qazanda qaynadılmalı və qaynar-qaynar meyvə-tərəvəzin üstünə tökülməlidir. İsti banka və balonu əvvəlcədən qızdırılmış suya qoyub pasterizə etmək lazımdır. İçərisində isti məhsul olan bankanı soyuq suya və əksinə-soyuq bankanı isti suyun içərisinə qoymaq olmaz.

7. Banka və balonları qaynayan su içərisində pasterizə etdikdə, çalışmaq lazımdır ki, su bankanın qapağından ən çoxu 2–3 barmaq aşağı olsun. Pasterizə müddətində suyun zəif qaynaması kifayətdir.

8. Pasterizə müddəti banka və balonun isti suyun içərisinə qoyulduğu müddətdən deyil, suyun qaynağa düşdüyü müddətdən hesablanmalıdır.

9. Banka və balonun daxilində hava qalmaması üçün onları isti-isti ağzınacan doldurmaq lazımdır. Hazır konserv soyuduqda məhsul həcmini azaldır və germetik bağlanmış bankanın daxilində havasız boşluq əmələ gəlir. Əksinə, banka daxilində hava qalarsa, saxlanılma zamanı konserv daha tez xarab olur.

10. Banka və balonun ağzını kip bağladıqdan sonra ehmalca qapağı üstə qoyub soyuyana qədər həmin vəziyyətdə saxlamaq və dərhal çevirmək lazımdır. Konserv soyuduqdan sonra ağzı aşağı saxlamağın əhəmiyyəti yoxdur, əksinə məhsulun tərkibindəki üzvi turşular tənəkə qapaqla reaksiyaya girib məhsulun keyfiyyətini aşağı salır.

Şəkər əlavə etməklə konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə

Meyvə və giləmeyvədən şəkər əlavə etməklə kompot, püre (çiy mürəbbə), mürəbbə, cem, povidlo, quru mürəbbə (sukat) və şirin çərəz məhsulları hazırlanır. Təzə meyvə-giləmeyvə kimi, şəkər əlavə edilmiş məhsullar da adi otaq temperaturunda uzun müddət saxlanıla bilməz. Çünki həmin məhsulların qıcqırması zamanı əsasən şəkərlər parçalanır. Ona görə də, şəkər əlavə edilməklə hazırlanan məhsullar əlavə olaraq konservləşdirilməlidir. Bu məqsədlə əsasən iki üsuldan istifadə edilir.

1. Bişirib qatılaşdırma üsulu ilə şəkər əlavə edilən meyvə-giləmeyvə məhsullarının konservləşdirilməsi. Bu məhsullarda quru maddənin miqdarı 70%-dən az olmamalıdır, o cümlədən şəkər 66–68% təşkil edir. Mürəbbə, cem, povidlo, quru mürəbbə, çiy mürəbbə belə məhsullara aiddir. Əgər mürəbbə, cem və ya povidloda quru maddə 65%-dən, o cümlədən şəkərin miqdarı 62%-dən az olarsa, həmin məhsulları mütləq pasterizə etməklə də konservləşdirirlər.

2. Tərkibində quru maddəsi və şəkəri az olan, şəkər əlavə edilməklə hazırlanan meyvə-giləmeyvə məhsullarının konservləşdirilməsi. Bu məhsullarda quru maddənin və şəkərin miqdarı az olduğu üçün mütləq pasterizə üsulu ilə konservləşdirilir. Belə məhsullara, əsasən kompotlar aiddir. Bir qayda olaraq kompotlarda şəkərin miqdarı 20%-dən az (10–19%) olur. Bəzən meyvə-giləmeyvə şirələrinin dadını yaxşılaşdırmaq üçün onlara şəkər əlavə edilir və pasterizə üsulu ilə konservləşdirilir.

Kompotların hazırlanması

Meyvə-giləmeyvə kompotları dad-tam məziyyətinə görə ən yaxşı konserv hesab edilir. Bu kompotlar şəkər şərbətində bişirilən və ya pasterizə edilən meyvə-giləmeyvədən, ya da onların qarışığından ibarətdir. Meyvənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarından və kompot hazırlayanın

zövqündən asılı olaraq kompot üçün müxtəlif qatılıqda şəkər şərbəti istifadə olunur. Lakin meyvə-giləmeyvə kompotlarına şəkər əlavə etmək vacib deyildir. Kompotlar şəkər əlavə edilməsinə görə deyil, pasterizə üsulu ilə konservləşdirildiyi və mikroblar fəaliyyətdən dayandığı üçün uzun müddət keyfiyyətli qalır.

Hər hansı bir meyvə və ya giləmeyvəni şəkər əlavə etmədən, ancaq üstünə qaynar su və ya həmin meyvə və ya giləmeyvənin şirəsini tökməklə də, kompot kimi konservləşdirmək olar. Bu təkcə şəkərə qənaət etmək baxımından deyil, habelə şəkər əlavə etmək lazım olmadıqda (şəkər xəstəliyinə tutulanlar, kökəlməyə meyl göstərənlər və az kalorili məhsullarla qidalanmaq məsləhət görülmüş yaşlılar üçün kompot hazırladıqda) çox vacibdir.

İstər şəkərlə və istərsə də şəkərsiz kompot hazırladıqda meyvə-giləmeyvəyə xas olan incə ətir və gözəl dad saxlanılır. Əgər kompot yüksək keyfiyyətli seçmə meyvələrdən hazırlansa, meyvələr diqqətlə təmizlənərək, yuyulub səliqə ilə bankalara yığılsa, çox dadlı məhsul alınar.

Kompot bütöv və yaxud doğranmış müxtəlif meyvə-giləmeyvədən hazırlanır. Bunun üçün meyvə yuyulur, təmizlənir, qabığı soyulur, tumu çıxarılır, bankalara doldurulur, üzərinə müxtəlif qatılıqda (45–65%-li) şərbət tökülür, pasterizə edilir və germetik bağlanır. Bəzən meyvə ölçüsünə və keyfiyyətinə görə sortlaşdırılır. Adi meyvələrə nisbətən kompotlarda turşuluq daha az, yəni 0,2–0,5% olur. Kompotları tutumu 500, 800, 1000, 2000 və 3000 ml. olan şüşə banka və balonlarda hazırlayırlar. Bankaların ağzı pasterizə edildikdən sonra kip bağlanır. Kompotlar yalnız bir meyvədən və meyvə-giləmeyvənin qarışığından (assorti) hazırlanır.

Kompot üçün istifadə olunan meyvənin ölçüsü və rəngi bir bərabərlikdə olmalıdır. Kompota müxtəlif meyvə-giləmeyvənin ən yaxşı və yararlı sortlarından, texniki yetişgənlikdə istifadə edirlər.

Bəzi meyvəni məs, albalını və gilası bütöv halda tumu ilə birlikdə konservləşdirirlər. İri gavalıları, iri şaftalı və əriyi yarı bölüb çəyirdəyini çıxarırlar, xırdaları isə bütöv konservləşdirirlər.

Kompotu hazırladıqda həm pasterizə etmək üsulundan və həm də meyvə-giləmeyvənin üstünə qaynar su tökmək üsulundan istifadə edilir.

Təmiz yuyulmuş meyvə-giləmeyvə bankaya yığılıb üzərinə qaynayan su tökülür və 5–6 dəq. saxladıqdan sonra su emallı qazana boşaldılır və həmin suya şəkər əlavə edilib qaynadılır. Qaynayan şirə dərhal bankadakı meyvənin üstünə tökülür və isti-isti tənəkə qapaqla kip bağlanıb qapağı üstə çevrilib soyuyana qədər bu vəziyyətdə saxlanılır. 3 litrlik balona şirin meyvə-giləmeyvə üçün 1,5 stəkan, turşaşirin meyvələr üçün 2 və turş meyvə-giləmeyvə üçün 2,5 nazik stəkan toz-şəkər götürülməlidir.

Ev şəraitində kompot bağlamaq üçün iri qazanlarda şirə əvvəlcədən aşağıdakı kimi hazırlanır. 10 l suya şirin meyvələr üçün 2 kq, turşaşirin meyvələr üçün 2,5 kq, turş meyvələr üçün 3 kq şəkər tökülüb qaynadılır. Hazırlanmış şirəni meyvə-giləmeyvənin üstünə töküb əlavə olaraq balonları qaynayan suda pasterizə etmək lazımdır.

Əgər kompot xırda meyvə-giləmeyvədən (çaytikanı, qırmızı qarağat, albalı, zoğal və s.) hazırlanırsa, onda sterilizə olunmuş 3 litrlik balonlara 2–3 st. meyvə-giləmeyvə tökülür, üzərinə qaynayan şərbət əlavə edilib dərhal qapağı germetik bağlanılır. Bu zaman balonları əlavə pasterizə etmək məsləhət görülmür. Çünki balonda giləmeyvə az olduğu üçün öz istiliyi hesabına pasterizə olunur. Lakin seçilib yuyulmuş meyvə-giləmeyvənin üstündən balona tökməzdən qabaq süzgəcdə qaynayan su ötürmək lazımdır. Bu məqsədlə kiçik tutacaqlı süzgəclərdən istifadə etməklə meyvə-giləmeyvəni daha tez sterilləşdirmək olar. İçinə tutacaqlı süzgəc asan girən iri qazanda su qaynadılır, süzgəcə meyvə-giləmeyvə yığılıb qaynayan suya salınır, 1–2 dəq. saxlanıb dərhal çıxarılır. Suyu süzülən kimi cəld balonlara tökülür, üzərinə qaynayan şərbət əlavə edilir və ağzı germetik bağlanıb soyudulur. 1,5–2 saat ərzində bu üsulla 10–12 balon kompot hazırlamaq mümkündür.

Göründüyü kimi, kompot hazırlamaq üçün bir neçə üsul tətbiq edilir. Lakin bütün üsullarda əvvəlcə şəkər şərbəti hazırlanmalıdır. Şəkər şərbətinin qatılığı meyvə-giləmeyvənin tərkibindəki üzvi turşuların miqdarından asılıdır. Turşuluğu çox olan meyvə üçün şərbət qatı, turşuluğu az olan meyvə üçün isə duru şəkər şərbəti sərf edilir. Məs, albalı, alça, zoğal, göyəm kompotları

üçün qatılığı 60–65% olan şərbət götürmək daha yaxşıdır, lakin gilas, armud, şirin alma və üzüm kopmotları üçün qatılığı 30–35% olan şərbət kifayətdir. Bu qatılıqda şəkər şərbəti banka və balonu ağzınacan meyvə-giləmeyvə ilə doldurduqda istifadə edilir. Bir qayda olaraq, ev şəraitində meyvə-giləmeyvə banka həcminin $^1/_3$ hissəsi qədər götürülür, məhz ona görə də şəkər şərbəti bir qədər duru hazırlanır.

Lazımi qatılıqda şərbət hazırlamaq üçün suya nə qədər şəkər əlavə etmək lazım olduğunu qabaqcadan hesablamaq olar. Bu məqsədlə 8-ci cədvəldəki məlumatlardan istifadə etmək olar.

Tutaq ki, bizə tündlüyü 30% olan 5 l şərbət hazırlamaq lazımdır. Bunun üçün cədvəldə bu tündlüyə müvafiq olaraq göstərilmişdir ki, 1 l suya 429 q şəkər əlavə olunduqda, həmin sudan 1266 sm^3 şərbət alınır.

Göstərilən tündlükdə 5 l şərbət hazırlamaqdan ötrü nə qədər su götürmək lazım olduğunu hesablamaq üçün 5 litri (və ya 5000 sm^3) 1266-a bölürlər.

$$5000:1266=3{,}94\ l \approx 4\ l\ su$$

Hər l suya 429 q şəkər əlavə etmək tələb olunduğuna görə 4 l suya təxminən

$$429 \times 4 = 1716 \approx 1700\ q$$ şəkər lazımdır.

Hesablanmış miqdarda toz-şəkəri tərəzidə çəkmək və ya 1 litrdə təxminən 850 q toz-şəkər olduğunu bilərək, onu həcmcə ölçmək olar.

$$1700:850 \approx 2\ l$$

Beləliklə, 5 l 30%-li şərbət hazırlamaq üçün 2 ədəd litrlik banka və ya 4 ədəd yarımlitrlik banka dolu toz-şəkəri 4 l suda əritmək lazımdır.

Qabaqcadan hazırlanmış şərbətin tündlüyünü isə aşağıdakı üsulla təyin etmək olar.

Cədvəl 7. Şəkər şərbəti hazırlamaq üçün məlumatlar

Şərbətin tündlüyü %-lə	1000 q şərbət üçün		Şərbətin hazırlanması		İstiliyi 15°C olan şərbətin xüsusi çəkisi	Şərbətin qaynama temperaturu, °C-lə
	su, q.- la	şəkər, q-la	1000 ml suya əlavə olunan şəkər, q-la	alınan şərbət ml-lə		
10	900	100	111	1069	1,039	100,4
15	850	150	177	1109	1,060	100,5
20	800	200	250	1155	1 ,082	100,6
25	750	250	333	1207	1,105	100,7
30	700	300	429	1266	1,129	101,0
35	650	350	538	1334	1,153	101,2
40	600	Ş)	667	1414	1,179	101,5
45	550	450	818	1508	1,206	101,7
50	500	500	1000	1621	1,233	102,0
55	450	550	5222	1749	1,263	102,5
60	400	600	1500	1932	1,295	103,0
65	3 0	650	1857	2153	1,326	104,2
70	300	700	2333	2449	1,361	106.5
75	250	750	3000	2853	1,397	108,2
80	200	800	4000	3484	1,435	115,0

Litrlik boş şüşə konserv bankası bir qram dəqiqliklə tərəzidə çəkilir. Sonra həmin banka tündlüyü məlum olmayan və istiliyi otaq temperaturundan yüksək olmayan şərbətlə doldurulur. Şərbət dolu banka tərəzidə çəkilir. Alınan çəkidən bankanın çəkisi çıxılır və yerdə qalan çəki 1000-ə bölünərək şərbətin xüsusi çəkisi tapılır (yəni 1 sm^3 şərbətin qramla çəkisi). Sonra 7-ci

cədvəlin «xüsusi çəki» qrafında xüsusi çəkinin daha yaxın qiyməti və sol kənardakı qrafda şərbətin bu kəmiyyətə müvafiq tündlüyü müəyyən edilir.

Tutaq ki, boş bankanın çəkisi 440 qram, bankanın şərbətlə birlikdə çəkisi 1593 qramdır. 1593 qramdan 440 qramı çıxıb, alınan fərqi 1000-ə bölərək şərbətin xüsusi çəkisini tapırıq.

1593–440=1153:1000=1,153

1,153 xüsusi çəkisinə 35% uyğun gəlir. Əgər xüsusi çəkinin olçüsü cədvəldəki rəqəmlərə uyğun olmazsa, onda daha yaxın kiçik və böyük qiymət tapılır və onlara uyğun olan orta qatılıq faizlə müəyyənləşdirilir.

Şərbətin xüsusi çəkisini areometrin köməyi ilə daha dəqiq təyin etmək olar. Areometr, aşağısında kiçik yük və ensiz yuxarı hissəsində şkala olan lehimlənmiş şüşə borucuqdan ibarətdir. Əgər areometri mayenin içinə salsaq, o mayedə üzərək, şaquli vəziyyətdə olacaqdır. Maye nə qədər qatı və ağır olarsa, areometr mayedə bir o qədər az batar.

Otaq temperaturunda şərbətin xüsusi çəkisini ölçmək üçün onu şüşə silindrə elə tökürlər ki, areometrə yer qalsın. Sonra areometri şərbətin içinə salıb, mayenin səviyyəsinin hansı bölgüyə uyğun gəldiyini müəyyən edirlər. Məhz alınan rəqəm onun xüsusi çəkisidir. Həmin kəmiyyətə əsasən şərbətin tündlüyünü tez bir zamanda hesablamaq olar. Bəzən areometrin şkalasında birbaşa şərbətin qatılığı göstərilir. Belə areometrlərə şəkərölçən deyilir.

Kompota şərbət hazırlamaq üçün qazana lazımi qədər su və şəkər tökülür, qaynadılır, kəfi yığılır. Qaynama zamanı suyun bir hissəsi buxarlandığı üçün nəzərdə tutulan miqdardan bir qədər çox (10 l şərbət üçün əlavə 0,5 l su) su əlavə etmək olar. Əgər şərbət bulanıq olarsa (suda və toz-şəkərdə müəyyən qatışıqlar olduqda) onu pambıq parçadan və ya 3–4 qat tənzifdən (cunadan) süzmək lazımdır.

Süzüldükdən sonra şərbət yenə bulanıq olarsa, onu yumurta ağı ilə şəffaflaşdırmaq olar. Bu məqsədlə istiliyi 50°C olan şərbətə qabaqcadan çalınmış yumurta ağı əlavə edilir. 15–20 kq şəkərdən hazırlanmış şərbəti şəffaflaşdırmaq üçün bir yumurta ağı kifayətdir. 10 litr şərbətə bir yumurta ağının yarısı tələb olunur. Yumurta ağı şərbətlə qarışdırılır, şərbət qaynayana qədər qızdırılır. Nəticədə yumurta ağı şəkər şərbətində olan qatışıqlarla birlikdə kəf şəklində üzə çıxır. Kəfi yığıb şərbəti süzürlər.

Hazırlanmış şərbət təmiz, şəffaf və istiliyi 90°C-dən yüksək olmalıdır. İstər pasterizə edilən və istərsə də qaynayan şərbət tökülüb pasterizə edilmədən hazırlanan kompotlar üçün istifadə olunan şərbət qaynar olmalıdır.

Ev şəraitində bəzi meyvədən tez bir zamanda kompot hazırlamaq olar. Bunun üçün tutumu 4–5 l olan emallı qazana təxminən 2 litr su və meyvənin tərkibindəki üzvi turşuların miqdarından asılı olaraq 1,5–2,5 st. toz-şəkər əlavə edilib qaynayana qədər qızdırılır. Seçilib yuyulmuş meyvə qaynayan şərbətə tökülür, 1,5 dəq. qaynadılır və dərhal sterilləşdirilmiş banka və ya balonlara tökülüb germetik bağlanılır. Feyxoa, itburnu (dərgil), armud, alma, heyva (8–10 dəq. qaynadılır) və s. meyvə-giləmeyvədən bu üsulla kompot hazırlamaq olar. Banka, balon və tənəkə qapaqlar əvvəlcədən sterilləşdirilməlidir. Bu üsulla kompot hazırladıqda əlavə pasterizə edilmir.

Albali kompotu

Albalı təmizlənir, yuyulur və hər üçlitrlik balona bir banka (0,7–0,8 litrlik) hesabı ilə götürulür, tutacaqlı süzgəcə tökülür. 10 l suya 2 kq şəkər hesabı ilə şərbət hazırlanır. İçərisinə süzgəc yerləşə biləcək qazanda su qızdırılır. Albalı olan tutacaqlı süzgəc qaynayan suyun içərisinə yerləşdirilib 4–5 san. saxlanılır və çıxarılıb suyu süzüldükdən sonra sterilləşdirilmiş balonlara tökülür. Balondakı meyvənin üstünə dolana qədər qaynayan şirə əlavə edilib ağzı germetik bağlanır və qapağı üstə qoyulub soyuyana qədər saxlanılır.

Əgər kompot litrlik bankada hazırlanacaqsa onda hər bankaya 1 st. albalı və $^3/_4$ st. toz-şəkər götürmək lazımdır. Bankaya yığılmış albalının üzərinə yuxarıdakı qaydada hazırlanmış şərbətdən də tökmək olar.

Əgər albalı kompotu hazırladıqda banka və ya balonu ağzınacan albalı ilə sıx doldurmaq istəyirsinizsə, onda üzərinə 60% tündlüyündə şərbət tökmək lazımdır. Şərbət albalının səthini tamamilə örtməli və bankanın daralan boğazı səviyyəsində olmalıdır. Belə kompot hazırladıqda yarımlitrlik bankaları qaynayan suda 10–12 dəq., litrlik bankaları 13–15 dəq., üçlitrlik balonları isə 30 dəq. pasterizə etmək lazımdır.

Alma kompotu

Alma yuyulur, təmizlənir, 4 yerə doğranılır, xırda almalar isə bütöv konservləşdirilir. Ətliyi bərk olan şirin alma 80–90°C temperaturda 30%-li şəkər məhlulunda 4–5 dəq. pörtülür. Pörtmək üçün istifadə olunan şirə sonradan bankalara yığılmış meyvənin üstünə tökülür. Turş almaları pörtmək məsləhət deyil. Balona yığılmış almaların (balonun tutumunun $^1/_3$–$^1/_2$ hissəsi qədər) üzərinə 10 l suya 2,5 kq toz-şəkər qatılmış şirə töküb (və yaxud üçlitrlik balona 2 nazik st.) litrlik bankaları 15 dəq., ikilitrlik bankaları 25 dəq., üçlitrlik balonları 35 dəq. pasterizə etmək lazımdır. Pasterizə olunmuş bankaların ağzını tənəkə qapaqla germetik bağlayıb, qapağı üstə bir gün saxlayıb soyutmaq lazımdır.

Əgər banka və balonlara alma çox sıx yığılarsa, onda istifadə olunan şərbətin tündlüyü 35% olmalıdır.

Alça kompotu

Alça növləri rənginə, dadına, formasına və ölçüsünə görə biri digərindən fərqlənir. Konservləşdirmə zamanı alçanın dadı (şirinliyi) və başqa xüsusiyyətləri nəzərə alınır. Mədəni irimeyvəli alça sortları yabanı halda yetişənlərə nisbətən şirin olur və kompotu əsasən iri sarı, tünd-qırmızımtıl-bənövşəyi alça sortlarından hazırlayırlar.

Seçilib yuyulmuş alçalar bankalara yığılır, üzərinə tərkibində ən azı 35% şəkər olan qaynar şərbət tökülür. Ev şəraitində üçlitrlik balona 2 st. toz-şəkər əlavə edilir. Bəzi alça sortlarının qabığı, pasterizə zamanı partlayıb kompotun görünüşünü pis şəklə salır və ona görə də kompotun şirəsi bulanıqlaşır. Bunun qarşısını almaq üçün alçaları bankaya yığmazdan əvvəl polad sancaqla və ya çəngəllə bir neçə yerdən deşdəkləmək məsləhət görülür.

Şərbət bankanın ağzından 1,5–2 sm aşağı olmalıdır. Qaynar şərbət tökülmüş bankaları qaynar suyun içərisinə yerləşdirib qaynamağa başlayan andan etibarən yarımlitrlik bankaları 10–12 dəq. litrlik bankaları 15–18 dəq., ikilitrlik bankaları 20–25 dəq., üçlitrlik balonları 30–35 dəq. pasterizə etmək lazımdır.

Bir qayda olaraq ev şəraitində alçadan ərik və albalı ilə qarışıq halda kompot (assorti kompotu) hazırlanır.

Armud kompotu

Kompot hazırlamaq üçün armudun tam yetişmiş, bərk konsistensiyalı payız və qış sortlarından istifadə edilir. Yay armudlarından kompot hazırlamaq məsləhət görülmür. Armuddan qabıqlı və qabıqsız, doğranmış və ya bütöv halda kompot hazırlamaq olar. Armudun özəyində qaba, daşlaşmış bərk toxumalar olduğundan diqqətlə təmizlənməlidir. Əgər kompot qabığı soyulmuş armuddan hazırlanırsa, meyvələri çiçək kasacığından saplağa doğru uzununa soymaq daha rahatdır. Armudun zərif sortlarından qabıqla kompot hazırlanır.

Təmizlənmiş armudu 0,1%-li limon turşusu məhlulunda (8–10 l suya 1 ç. q. limon turşusu) qaynayan halda 3–5 dəq. pörtürlər. Pörtülmüş armudları bankalara yığıb üzərinə 30%-li şərbət (3 st. su, 1,5 st. toz-şəkər) töküb pasterizə edirlər. Armudun tərkibində üzvi turşular az olduğundan bir qədər çox, yəni yarımlitrlik bankaları 20–25 dəq., litrlik bankaları 30–35 dəq. üçlitrlik balonları 50 dəq. pasterizə edirlər.

Assorti kompotlari

Sənaye üsulu ilə 4 müxtəlif xammal növündən qarışıq halda bir neçə assorti kompotları hazırlanır. Bu məqsədlə alma, armud, heyva, şaftalı, gilas, ərik, mandarin və üzümdən istifadə olunur. Bu meyvələrin yetişmə müddəti müxtəlif olduğundan tez yetişənləri 20%-li şəkər şərbətində saxlayırlar. Lakin ev şəraitində bu, işi bir qədər çətinləşdirir. Hər kəs öz zövqünə görə 2 və daha çox meyvənin qarışığından assorti kompotu hazırlaya bilər. Lakin 4–5 meyvə qarışığından hazırlanan kompot daha dadlı olur. Bəzi ədəbiyyatlarda assorti kompotları «meyvə salatı» adı ilə verilir.

Ən geniş yayılmış assorti kompotu albalı, alça və ərikdən hazırlanır. Üçlitrlik balona 1,5 st. albalı, 10 əd. alça, 5–6 əd. orta irilikdə çəyirdəyi çıxarılıb yarı bölünmüş ərik və 2 st. toz-şəkər tökülür. Bir neçə balon kompot hazırladıqda 10 l suya 2,5 kq şəkər əlavə etməklə şirə hazırlanır, meyvələr banka və balonlara yığılıb üzərinə şəkər əlavə edilir, litrlik bankalar 20 dəq., ikilitrlik bankalar 30 dəq., üçlitrlik balonlar 40 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir.

Başqa meyvələrdən assorti kompotları hazırlandıqda turşuluğu az olan meyvələr turşuluğu çox olan meyvələrlə qarışdırılır. Tünd-qırmızı rəngli meyvə-giləmeyvələr, açıq-sarımtıl rəngli meyvələrlə qarışdırıla bilər.

Assorti kompotlarını aşağıdakı meyvə qarışığından da hazırlamaq olar:

1. Şaftalı – 30%, armud – 30%, gilas – 30%, naringi – 10%.
2. Şaftalı –30%, armud –30%, ərik –30%, gilas– 10%.
3. Şaftalı – 30%, armud – 40%, üzüm – 30%.
4. Armud – 30%, heyva – 40%, üzüm – 30%.
5. Armud –30%, alma –40%, üzüm –30%.

Assorti kompotu üçün istifadə olunacaq meyvə-giləmeyvə ayrı-ayrılıqda təmizlənir, yuyulur, lazımi nisbətdə banka və balonlara yığılıb üzərinə tərkibində 30–35% şəkər olan şərbət tökülür. Bankanın dibində sudan yüngül meyvələr (alma, ərik, üzüm), üstündən isə şaftalı, armud və heyva yığılmalıdır. Assorti kompotlarında banka və balonlar ağzınacan meyvə ilə doldurulur, litrlik bankalar 20–25 dəq., ikilitrlik bankalar 30–35 dəq., üçlitrlik balonlar 40–45 dəq. pasterizə edilir.

Böyürtkən kompotu

Böyürtkən kompotu hazırlamaq üçün irigiləli, tünd rəngli giləmeyvələr seçilir, kənar qarışıqlardan təmizlənilir, yuyulur. Böyürtkən az-az süzgəcdə yuyulub, suyu süzüldükdən sonra bankalara yığılır, üzərinə 60%-li qaynar şərbət tökülür. Şərbət hazırlamaq üçün 1 l suya 1,5 kq şəkər əlavə, edilir, qaynadılır, kəfi yığılır, lazım gələrsə süzülür. Alınmış şərbət təxminən 5–6 əd. litrlik bankaya kifayət edir. Lakin bankaları ağzınacan böyürtkənlə doldurmaq lazımdır.

Əgər kompot ayrı-ayrı bankalarda fərdi olaraq hazırlanırsa, onda litrlik bankaya 1 st. toz-şəkər və dolanacan qaynar su tökmək lazımdır. Üçlitrlik balona isə 2,5–3 st. toz-şəkər əlavə olunmalıdır. Litrlik bankaları 15–20 dəq., üçlitrlik balonları 30–35 dəq. pasterizə edirlər.

Qara qarağat kompotu

Qara qarağat zərif giləmeyvə olduğu üçün ehtiyatla konservləşdirilməlidir ki, giləmeyvələr zədələnməsin və onların rəngi korlanmasın.

Yığım zamanı tutumu 5 kq-dan çox olmayan səbətlərdən, yarım yeşiklərdən və xəlbirlərdən istifadə edilir. Giləmeyvələr seçilir, xırda budaqlardan, yarpaqlardan, qurumuş və bürüşmüş gilələrdən təmizlənir. Bəzən qara qarağatı ölçüsünə görə çeşidləyirlər. Kompot üçün iri və orta ölçülü giləmeyvələr götürülür, xirdalardan isə püre və şirə hazırlanır. Seçilmiş giləmeyvələr yuyulur, süzgəcə boşaldılıb suyu süzüldükdən sonra bankalara yığılır, üzərinə qaynar şəkər

şərbəti tökülür. Banka giləmeyvə ilə ağzınacan doldurulduqda 60%-li, giləmeyvə bankanın $^1/_3$ hissəsi qədər götürüldükdə 30%-li şəkər şərbətindən istifadə edilir. Əgər kompot fərdi olaraq ayrı-ayrı banka və ya balonda hazırlanırsa, onda litrlik bankaya 1 st., üçlitrlik balona isə 2,5–3 st. toz-şəkər qatılmalıdır. Yarımlitrlik bankalar 13–15 dəq., litrlik bankalar 20 dəq., üçlitrlik balonlar 30–35 dəq. pasterizə edilir. Bankaların ağzını laklanmış tənəkə qapaqla germetik bağlayıb, qapağı üstə soyuyana qədər saxlayırlar.

İkinci üsul. Emallı qazana hər üçlitrlik balon üçün 2–2,5 st. qara qarağat, 2,5 st. toz-şəkər və təxminən balonun dolması üçün su əlavə edilir, qaynayana qədər qızdırılır və əvvəlcədən sterilləşdirilmiş balonlara tökülüb germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyuyana qədər saxlanılır.

Əncir kompotu

Konservləşdirmək üçün meyvəsi ətli və tumu az əncir sortları götürülməlidir. Bir bankaya eyni rəngli və eyni sort əncir yığılmalıdır. Konservləşdiriləcək əncir axar su altında yuyulur (qumu axıtmaq üçün), saplağı təmizlənir və qaynar suda 5–6 dəq. pörtülür. Pörtülmüş əncir bankalara yığılır. Üzərinə 35–40%-li şəkər şərbəti tökülür. Şərbəti əncir pörtülən suda hazırlamaq olar. Üçlitrlik balona 1,5–2,0 st. toz-şəkər götürülür. Meyvələr bankalara sıx yığılır, litrlik bankalar 15–20 dəq., üçlitrlik balonlar 40–45 dəq. pasterizə edilir.

Ərik kompotu

Kompot hazırlamaq üçün istifadə olunan əriklər tam yetişmiş, lakin ətliyi bərk olmalıdır. İrimeyvəli əriklərdən çəyirdəyi çıxarılıb iki yerə bölünməklə, xırda əriklərdən isə bütöv şəkildə kompot hazırlanır. Çəyirdəyi çıxarılmaqla hazırlanan ərik kompotunun dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün hər litrlik bankaya 10–12 əd. badam ləpəsi və ya əriyin öz çəyirdək ləpəsini əlavə etmək məsləhətdir.

Əgər ərik bankalara ağzınacan doldurulacaqsa, onda şirin əriklər üçün 30%-li, yarı bölünüb çəyirdəyi çıxarılmış əriklər üçün 50%-li, bütöv şəkildə konservləşdirilən digər əriklər üçün 40%-li şəkər şərbəti hazırlanır. Kompotda meyvənin az, şərbətin çox olmağını istəyirsinizsə, onda hər üçlitrlik balona 700–800 q ərik, 2–2,5 st. toz-şəkər götürün. Litrlik bankalar 15–18 dəq., üçlitrlik balonlar isə 30 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir. Əgər banka meyvə ilə doldurulmuşsa onda pasterizə müddəti uyğun olaraq 25 və 45 dəq. davam etdirilir.

Zirinc kompotu

Zirinc giləmeyvələri çox turş olduğundan başqa giləmeyvələrə nisbətən ondan kompot hazırladıqda şəkər daha çox götürülməlidir. Üçlitrlik balon üçün 1–1,5 st. zirinc, 2–2,5 st. toz-şəkər, litrlik banka üçün 0,5 st. zirinc və $^2/_3$ st. toz-şəkər götürmək lazımdır.

Kiçik emallı qazana kompot hazırlanacaq banka və ya balonun həcmindən birqədər az (təxminən şəkər və giləmeyvənin həcmi qədər az) su töküb şəkər əlavə edir, qaynayana qədər qızdırıb kəfini yığırlar. Əgər şərbət bulanıq və çöküntülü olarsa ikiqat tənzifdən süzülməlidir. Sonra qaynayan şərbətə əvvəlcədən seçilib yuyulmuş giləmeyvələr əlavə edilir, qaynayana qədər qızdırılır və dərhal sterilləşdirilmiş banka və ya balona tökülür. Əgər bankanın ağzından azacıq az olarsa çaydandan qaynayan su əlavə etmək lazımdır. Bankanın ağzı tənəkə qapaqla germetik bağlanır və soyuyana qədər qapağı üstə saxlanılır. Zirinc kompotu bağladıqda mütləq laklanmış sarı tənəkə qapaqlardan istifadə olunmalıdır.

Zoğal kompotu

Zoğal kompotunu gavalı kompotu kimi hazırlamaq olar, lakin zoğal əvvəlcədən pörtülmür. Əgər banka və ya balon zoğalla tam doldurulacaqsa onda 65%-li şəkər şərbətindən istifadə edilir

və gavalı kompotunda olduğu kimi pasterizə edilir. Lakin ev, şəraitində zoğal kompotu hazırladıqda balona onun həcminin $^1/_4$–$^1/_3$-i qədər zoğal tökülür, üzərinə əvvəlcədən hazırlanmış (10 l suya 2,5–3 kq toz-şəkər hesabı ilə) qaynar şərbət tökülür. Bu zaman seçilib yuyulmuş zoğal tutacaqlı süzgəcə yığılır, qaynayan suyun içərisində 1–2 dəq. saxlanılır və suyu süzüldükdən sonra sterilləşdirilmiş banka və ya balona yığılıb üzərinə qaynar şərbət tökülür. Bankaların ağzı germetik bağlanıb qapağı üstə soyudulur. Bu üsulla kompot hazırladıqda əlavə pasterizə etmək lazım deyil.

İtburnu (dərgil) kompotu

Kompot hazırlamaq üçün irigiləli, tam yetişmiş, lakin yetişib ötməmiş (lalıxlamamış) itburnudan istifadə edilməlidir. İtburnu təmizlənir, yuyulur və hər litrlik bankaya $^3/_4$ st. itburnu və $^3/_4$ st, toz-şəkər (üçlitrlik balona 2 st. itburnu və 2,5 st. toz-şəkər) hesabı ilə götürülüb emallı qazanda banka və ya balonun həcmi qədər üzərinə su tökülüb 2–3 dəq. qaynadılır. Bundan sonra kompotu qaynar-qaynar əvvəlcədən sterilləşdirilmiş banka və ya balonlara töküb (əgər banka dolmazsa, dolana qədər çaydandan qaynayan su əlavə etmək olar) dərhal tənəkə qapaqla germetik bağlamaq, qapağı üstə qoyub soyutmaq lazımdır.

İtburnudan kompot hazırladıqda bankaya toz-şəkər əlavə etməmək də olar. Bütün əməliyyatlar yuxarıdakı ardıcıllıqla başa çatdırılır, lakin şəkər əlavə edilmir. Saxlanılma zamanı itburnunun tərkibindəki həll olan maddələr tamamilə suya keçir və kompot istehlak edilərkən ona hər kəs öz zövqünə görə şəkər əlavə edir.

Gavalı kompotu

Kompot hazırlamaq üçün gavalını, «Macar», «Renklod» və «Mirabel» sortlarından istifadə edilir. Konservləşdirmədən qabaq gavalı yuyulur, təmizlənir, ölçüsünə və yetişmə dərəcəsinə görə çeşidlənir. Xırda gavalılar bütöv halda, iri gavalılar isə yarı bölünüb çəyirdəyi çıxarılmaqla konservləşdirilir.

Gavalıları mütləq 5 dəq. ərzində 80–85°C temperaturda, isti suyun içərisində pörtlətmək lazımdır. Pasterizə və hətta pörtlətmə zamanı gavalının qabığı partlayır. Bunun qarşısını almaq üçün pörlətməzdən qabaq gavalıları polad sancaqla bir neçə yerdən deşdəkləmək lazımdır.

Hazır gavalılar bankalara yığılıb üzərinə qaynar şəkər şərbəti əlavə edilir. Şəkər şərbətinin tündlüyü «Macar» gavalısı üçün 30%-li (1,5 st. toz-şəkərə 3,5 st. su), «Renklod» gavalısı üçün 40%-li (2 st. toz-şəkərə 2 st. su), «Mirabel» gavalısı üçün 45%-li (4,5 st. toz-şəkərə 3 st. su) olmalıdır.

Bankaların ağzını qaynayan suda sterilləşdirilmiş tənəkə qapaqla örtüb, pasterizə etmək üçün istiliyi 60–70°C olan suyun içərisinə qoymaq, qaynağa düşəndən sonra yarımlitrlik bankaları 10–12 dəq., litrlik bankaları 15–20 dəq., ikilitrlik bankaları 30 dəq., üçlitrlik balonları isə 40 dəq. pasterizə etmək lazımdır.

Pasterizə zamanı suyu çox da bərk qaynatmaq olmaz. Əks halda gavalılar partlayıb əzilə bilər. Pasterizə edilmiş bankaları tənəkə qapaqla germetik bağlayıb qapağı üstə qoyur və soyuyana qədər həmin vəziyyətdə saxlayırlar. Hazır kompotu mütləq qaranlıq yerdə saxlamaq lazımdır ki, təbii rəngini itirməsin.

Gilas kompotu

Kompot hazırlamaq üçün gilasın Sarı Draqona, Sarı Denisyon, Napoleon və s. ətliyi bərk olan sortları məsləhət görülür.

Gilas kompotunun hazırlanması albalıda olduğu kimidir. Xırda gilaslardan kompot hazırlamaq məsləhət görülmür.

Seçilib yuyulmuş meyvələr banka və ya balonlara sıx-sıx yığılıb, üstünə 30–35%-li isti şərbət tökülür. Yarımlitrlik bankalar 15–20 dəq., litrlik bankalar 20–25 dəq., üçlitrlik balonlar 45 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir.

Göyəm kompotu

Göyəm kompotu gavalı kompotu kimi hazırlanır. Lakin göyəm çəyirdəyini çıxarmaq mümkün olmadığından pasterizə zamanı qabığın partlamaması üçün göyəmi təmizləyib yuduqdan sonra bir neçə yerdən deşdəkləyirlər. Göyəm banka və balona yığılıb üzərinə tündlüyü 65% olan isti şərbət tökülür. Yarımlitrlik bankalar 100°C temperaturda 5 dəq., 85°C-də 15 dəq., litrlik bankalar 100°C-də 10 dəq., 85°C-də 25 dəq., üçlitrlik balonlar 100°C-də 20 dəq. pasterizə edilir.

Moruq kompotu

Moruq kompotu hazırlayarkən onun təbii dadını, ətrini və xoş rəngini saxlamaq olar, lakin boya maddələrinin bir hissəsi şərbətə keçdiyindən (kompotun şirəsi yaqutu rəngdə olur) moruğun rəngi bozumtul-bənövşəyi rəngə çevrilir.

Moruğun meyvəsi çox vaxt moruq böcəyi sürfələri ilə zədələnmiş olur. Belə moruğu 1 l suya 2 ç. q. duz tökməklə hazırlanan 2%-li xörək duzu məhlulunda 5–10 dəq. saxladıqda ağ qurdlar suyun səthinə çıxır. Giləmeyvəni axar su altında və ya içərisində təmiz soyuq su olan iri qazanda yumaq olar. Yuyulmuş giləmeyvələr bankalara yığılır, dolduqdan sonra üstünə şərbət tökməzdən qabaq bankalardan artıq suyu süzmək lazımdır.

Giləmeyvələri bir qədər sıx yığmaq üçün bankaları yüngülcə yırğalamaq olar. Əgər banka giləmeyvə ilə tam doldurulmuşsa, onda üstünə tündlüyü 55%, temperaturu isə 90–95°C olan şərbət tökülür. Giləmeyvə bankanın $^1/_2$–$^1/_3$ hissəsi qədər götürülmüşsə, onda tündlüyü 30–35% olan şərbət tökülür.

Ev şəraitində litrlik bankaya 2–1,5 st. moruq və 1 st. toz-şəkər əlavə etdikdə dadlı və ətirli kompot alınır.

Litrlik bankanı 8–10 dəq. pasterizə edir və laklanmış tənəkə qapaqla germetik bağlayırlar.

Nar kompotu

Nar kompotu hazırlamaq üçün narın irigiləli turşaşirin sortlarından istifadə edilir. Şirin və çox turş narlardan kompot hazırlamaq məsləhət görülmür. Narı dənələyib banka və ya balona tökür, üzərinə tündlüyü 55% olan qaynar şərbət töküb, litrlik bankaları 10–12 dəq., üçlitrlik balonu isə 30 dəq. pasterizə edirlər. Əgər nar giləsi bankanın yarısınacan və ondan az götürülərsə onda şəkər şərbətinin tündlüyü 30–35% olmalıdır. Nar kompotunu spirtsiz içki kimi içmək istədikdə üçlitrlik balona 2 st. nar giləsi və 2 st. toz-şəkər götürülməlidir. Balonu sterilləşdirib 2 st. nar dənələri tökür, sonra üzərinə dolana qədər 2 st. toz-şəkərdən hazırlanmış qaynayan şərbət tökür və dərhal tənəkə qapaqla germetik bağlayıb qapağı üstə qoyub soyudurlar. Bu zaman əlavə pasterizasiya edilmir.

Naringi kompotu

Naringi kompotu qabığı təmizlənmiş və dilimlənmiş şəkildə, bəzən hətta qabığı təmizlənərək, bütöv halda hazırlanır. Naringinin tam dəymiş, saf meyvələrinin qabığı əllə təmizlənir. Təmizlənmiş qabıqda ətirli maddələr (efir yağları), boya maddələri və vitaminlər olur. Ona görə də qabığı tullamaq olmaz. Ondan ətirli cövhər hazırlamaq üçün və ya qurudulmuş halda qış-yaz aylarında desert xörəklərin, şirniyyatın və çayın hazırlanmasında istifadə edilir.

Naringinin qabığını əllə bir tərəfdən qoparıb soyurlar. Qabığı əvvəlcə pas atmayan bıçaqla meyvənin ətliyini zədələmədən kəsmək daha yaxşıdır. Naringini qabıqdan təmizlədikdən sonra

onun üzərində ağ yumşaq liflər və pərdə qalır ki, bu da ona acıtəhər dad verir. Onları mütləq təmizləmək lazımdır. Ağ liflər naringini dilimləməklə bir vaxtda təmizlənir. Naringi dilimləri temperaturu 85°C olan suda 30–40 san. pörtülür, bankalara yığılır, üzərinə tündlüyü 40% olan şərbət tökülür. Yarımlitrlik bankaları 12–15 dəq., litrlik bankaları 15–20 dəq., üçlitrlik balonları 40–45 dəq. pasterizə edirlər.

Qeyd: 1. Naringi qabığından ətirli cövhər almaq üçün qabığı bıçaqla xırda doğrayır və ya da ət maşınından keçirib (sürtgəcdən də keçirmək olar), üstünə çəkisi qədər (1:1 nisbətində) isti su tökür və ağzı bağlı qabda 1–2 saat saxlayırlar. Qabığın ətri və dadı çıxmış mayeni əzintidən ayırır və zövqə görə kompotun şərbətinə əlavə edirlər. Alınmış cövhəri nəinki naringi kompotuna, həmçinin hər cür başqa meyvə-giləmeyvələrdən hazırlanmış kompotlara, mürəbbəyə, cemə, pavidloya və s. məhsullara tökmək olar.

2. Naringi qabığını bir neçə hissəyə bölüb, otaq temperaturunda sərərək 6–8 gün müddətində qurudurlar. Qurumuş naringi qabığını qəhvəüyüdən maşında və ya həvəngdəstədə narın hala salıb ələkdən keçirir və alınmış naringi tozunu ağzı kip bağlanan şüşə qaba yığırlar. Naringi tozu ədviyyə qarışıqlarının tərkibinə daxil edilir, unlu şirniyyat məmulatına qatılır.

Reyhan kompotu

Reyhanın tərkibində ətirli maddələr (efir yağları), boya maddələri (antosianlar və flavonoidlər) və vitaminlər vardır. Təzə halda yeyilən reyhan qidanın həzminə və mənimsənilməsinə kömək edir. Reyhan kompotunu bilavasitə içmək üçün ilin yay-payız aylarında hazırlayırlar. Bunun üçün 1–2 dəstə reyhan təmizlənir, yuyulur və iri doğranılır, emallı qazanda üzərinə 1–2 l su və 0,5–1 st. toz-şəkər əlavə edilir və qaynayana qədər qızdırılır. Qaynayan kimi kəfi yığılır və $^1/_4$–$^1/_2$ çay qaşığı limon turşusu əlavə edilir. Bu zaman şərbətin rəngi moruğu-qırmızı rəngə çevrilir. İçki soyudulur, süzülür və süfrəyə verilir.

Qışa saxlamaq üçün reyhan kompotunu üçlitrlik balonlarda aşağıdakı kimi hazırlayırlar. Tutumu 4–5 l olan emallı qazana təxminən 2,5–2,7 l (təxminən 10–12 st.) su və 1,5 st. toz-şəkər tökülür, qaynayana qədər qızdırılır, kəfi alınır, üzərinə 2–3 dəstə (iri-xırdalığından asılı olaraq) təmizlənib yuyulmuş və iri doğranılmış reyhan, 1 ç. q. limon turşusu əlavə edilib 1–2 dəq. qaynadılır. Hazır kompotu sterilləşdirilmiş balona töküb (reyhanın yarpaqları və zoğları ilə birlikdə) dərhal ağzını laklanmış tənəkə qapaqla bağlayırlar. Soyuyana qədər qapağı üstə qoyur, sonra çevirir və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

Feyxoa kompotu

Feyxoadan kompotu iki üsulla hazırlamaq olar.

Feyxoa ölçüsünə görə çeşidlənir, çiçək kasacığı və saplağının dibi kəsilir, yuyulur, tiyəsi nazik bıçaqla bir yanından azacıq kəsilir və hər üçlitrlik balona həcminin $^1/_3$-i qədər (təxminən 1 litrlik banka ilə dolu və ya 800 q) tökülüb, üzərinə 2,5 st. toz-şəkər və ağzınacan qaynayan su əlavə edilib litrlik bankalar 20 dəq., üçlitrlik balonlar 40 dəq. pasterizə edilir.

Tutumu 4–5 litr olan emallı qazana 2–2,5 st. toz-şəkər və təxminən 1,8–1,9 l su tökülüb qaynayana qədər qızdırılır. Balon əvvəlcədən təmiz yuyulub qaynayan suda və ya su buxarında sterilləşdirilir. Yuxarıdakı qayda üzrə hazırlanmış feyxoalar qaynayan şərbətə tökülüb 1–2 dəq. qaynadılır və dərhal balona tökülüb ağzı germetik bağlanılır. Əgər balonun ağzından bir qədər əskik olarsa çaydandan qaynayan su əlavə etmək lazımdır ki, balonun daxilində hava boşluğu qalmasın. Balonu qapağı üstə qoyub soyutmaq, sonra isə qaranlıq yerdə qışa saxlamaq lazımdır.

Firəng üzümü kompotu

Firəng üzümü giləmeyvələri yetişməsinə və ölçüsünə görə çeşidlənir, təmizlənir, yuyulur. Termiki emal zamanı giləmeyvələrin formasını daha yaxşı saxlamaq üçün onları sancaqla və ya ucu yonulmuş kibrit çöpü ilə deşdəkləmək, sonra isə şəkər şərbətində 2–3 dəq. bişirib, şərbətlə

birlikdə bankalara tökmək və pasterizə etmək lazımdır. Litrlik banka üçün 1–1,5 st. firəng üzümü və 1 st. toz-şəkər götürülür. Belə halda kompot 8– 10 dəq. pasterizə edilir.

Bəzi hallarda, təmizlənib yuyulmuş giləmeyvələr bankaya yığılıb üzərinə tündlüyu 50–60% olan şərbət tökülür və litrlik bankalar 15–20 dəq. pasterizə edilir.

Xartut kompotu

Xartut kəskin turşaşirin dada malik olduğu üçün, kompot hazırladıqda banka və balonun həcminin $^1/_3$-i qədər meyvə töküb, üzərinə tündlüyü 35% olan şərbət əlavə etmək lazımdır. Əgər kompot ayrıca olaraq bir banka və ya balonda hazırlanacaqsa, onda litrlik bankaya 1,5 st., üçlitrlik balona 4 st. xartut və uyğun olaraq litrlik bankaya 1 st., üçlitrlik balona 2,5–3 st. toz-şəkər və dolanacan qaynar su tökmək lazımdır. Litrlik bankanı 15–17 dəq., üçlitrlik balonu isə 30 dəq. pasterizə edirlər. İstifadə olunan tənəkə qapaqlar mütləq laklanmış olmalıdır. Bankanın ağzı germetik bağlanır və soyuyana qədər qapağı üstə, sonra isə qaranlıq yerdə saxlanılır.

Heyva kompotu

Kompot hazırlamaq üçün heyvanın tumunu təmizləyib uzununa 1,5–2 sm qalınlıqda dilim-dilim doğrayırlar. Kompotu qabığı soyulmamış heyvadan hazırlamaq daha yaxşıdır. Çünki qabığın tərkibində olan ətirli maddələr hazır kompotu daha da dadlı və ətirli edir.

Doğranmış heyva dilimlərini istiliyi 85°C olan suda bir saata qədər pörtlədirlər. Şirin heyvaları turşaşirin heyvalara nisbətən çox pörtlətmək lazımdır. Meyvənin üstünə tökmək üçün 40%-li şirə (təxminən 2 nazik st. şəkərə 3 st. su) hazırlanır. Bu zaman balon ağzınacan meyvə ilə doldurulmalıdır. Əgər zövqünüzə görə meyvənin az, şirənin çox olmasını istəyirsinizsə onda hər üçlitrlik balona 2 nazik st. hesabı ilə toz-şəkər götürülməlidir.

Pörtlədilmiş heyva dilimlərini bankaya yığıb üzərinə şirə əlavə etdikdən sonra yarımlitrlik bankaları 20–25 dəq., litrlik bankaları 30–35 dəq., ikilitrlik bankaları 40 dəq., üçlitrlik balonları 50 dəq. pasterizə edirlər. Uzun müddət qızdırıldıqda heyva qırmızı rəngə çalır, ona görə də kompotun xarici görünüşünü xarab etməmək üçün pasterizə müddətini çox uzatmaq olmaz. Pasterizə edilmiş bankaların ağzını germetik bağlayıb, qapağı üstə soyuyana kimi saxlamaq lazımdır.

Çaytikani kompotu

Çaytikanı vitamin tərkibinə görə və ətirli olduğundan, ondan hazırlanan kompot xoşagələn dadlı olur.

Çaytikanı təmizlənir, yuyulur, süzgəcə tökülüb üstündən qaynanmış su ötürülür. Əgər kompot çox (8–10 banka və ya 4–5 balon) hazırlanacaqsa 10 l suya 2,5 kq toz-şəkər hesabı ilə şərbət hazırlanır. Litrlik bankaya 1 st., üçlitrlik balona 2,5–3 st. çaytikanı, və üzərinə qaynar şərbət tökülüb, litrlik bankalar 10–12 dəq., üçlitrlik balonlar 25–30 dəq. pasterizə edilir.

Əgər bir balon və ya banka kompot hazırlanacaqsa, emallı qazana su və şəkər tökülüb (balon və ya bankanın həcminə uyğun miqdarda) qaynadılır, kəfi yığılır, çaytikanı meyvəsi əlavə edilib 1 dəq. qaynadılır və dərhal əvvəlcədən sterilləşdirilmiş banka və ya balona tökülür, ağzı germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyudulur.

Litrlik banka üçün 1 st. çaytikanı, $^3/_4$ st. toz-şəkər, üçlitrlik balon üçün 3 st. çaytikanı, 2–2,5 st. toz-şəkər götürülməlidir.

Çiyələk kompotu

Kompot hazırlamaq üçün çiyələyin giləmeyvəsi ətli və içi boş olmayan, açıq-qırmızı rəngə malik orta irilikdə yaxşı sortlarını seçmək lazımdır. Çiyələyin yalnız üstünün yox, ətliyinin də qırmızı olmasına fikir vermək gərəkdir. Çiyələyin yaxşı dadı və xoşagələn ətri olmalıdır. Çox

dəymiş, irigiləli və çox xırda giləmeyvələri konservləşdirmək olmaz, çünki pasterizə zamanı onların görünüşü yaraşıqsız olur.

Çiyələyin giləmeyvəsi tez zədələnir və xarab olur. Ona görə də, çiyələyi quru havada yığmaq, tam yetişmişləri dərmək, tutumu 3 kq-dan çox olmayan xəlbirlərə və ya xırda səbətlərə, yaxud emallı teştlərə tökmək lazımdır.

Kompot hazırlamaqdan qabaq giləmeyvələr çeşidlənir, kənar qarışıqlardan təmizlənir, kasayarpaqları bəndəmi ilə birlikdə qoparılır. Kompot üçün orta irilikdə giləmeyvələr seçilir, axar su altında yuyulur və bankalara yığılır. Giləmeyvələrin üzərinə 65%-li və istiliyi 60°C olan şərbət tökülür, 3–4 saat saxlanılır. Bu müddətdə şərbət giləmeyvə tərəfindən sorulur, giləmeyvələrdən isə bunun əvəzində şərbətə müəyyən qədər şirə çıxır. Giləmeyvə kiçilir və görünüşü yaxşılaşır.

Çiyələk kompotunun zərif və dadlı olması üçün, onu yarımlitrlik və litrlik bankalarda hazırlayırlar. Belə bankalarda çiyələyin konsistensiyası və forması yaxşı qalır. Yarımlitrlik bankaya 350 q, litrlik bankaya 700 q çiyələk sərf olunur.

Bankadakı şərbət başqa qaba süzülür, qismən şəkər hopmuş giləmeyvələr isə bankada qalır. Şərbətə bir qədər də toz-şəkər qatıb (məs. bir litr şərbətə 0,5–1 st.) qaynayana qədər qızdırır və bankalardakı giləmeyvənin üstünə tökürlər. Şərbət bankaya tökülən zaman onun tündlüyü 65–70%, istiliyi isə 90°C olmalıdır.

Çiyələk kompotunu istiliyi 95–98°C olan suda (qaynamaq istəyən suda) yarımlitrlik bankaları 10–12 dəq., litrlik bankaları 15–20 dəq. pasterizə etmək lazımdır. Qapağı germetik bağlanılıb soyudulmuş kompot bankalarını qaranlıq otaqda, ya da kağıza möhkəm sarıyıb sərin otaqda (10–15°C temperaturda) saxlamaq məsləhət görülür.

Şaftali kompotu

Kompot üçün istifadə ediləcək şaftalı tam yetişməmiş, ancaq kifayət qədər şirin və ətirli olmalıdır. Şaftalı kompotunu çəyirdəkli və çəyirdəksiz hazırlamaq olar. Bəzi sortların çəyirdəyi ətlikdən asan ayrılır. Ona görə də bunları yuyub təmizlədikdən sonra bıçaqla dörd tərəfini kəsməklə çəyirdəyini asan çıxarmaq olar. Çəyirdəyi asan çıxmayan iri şaftalıları uzununa dilim şəklində doğrayıb sonra konservləşdirirlər.

Bütöv şaftalıları bir neçə yerdən polad sancaqla deşmək məsləhətdir. Bəzən şaftalının qabığını da soyurlar. Bunun üçün bərk meyvələr əvvəlcə bir dəqiqə qaynar suda saxlandıqdan sonra soyuq suya qoyulur və beləliklə onların qabığı asanlıqla təmizlənir. Qeyd etmək lazımdır ki, qabıqla birlikdə şaftalı kompotu hazırladıqda (əgər qabıq acı deyilsə) daha ətirli olur. Çünki ətirli maddələr şaftalının qabıq hissəsində daha çoxdur.

Beləliklə, yuyulmuş və ölçüsünə görə çeşidlənmiş xırda şaftalıları bankalara bütöv şəkildə, iriləri isə yarı bölünmüş və ya dilimlənmiş şəkildə yığırlar. Üçlitrlik balona orta irilikdə 7–8 şaftalı və ya 10–12 xırda şaftalı qoymaq lazımdır. Şaftalının üzərinə 10 litr suda 2 kq toz-şəkər əridilmiş şirə tökülür (və yaxud üçlitrlik balona 2 nazik st. toz-şəkər əlavə edilməli və ağzınacan qaynanmış su əlavə edilməlidir).

Yarımlitrlik bankaları 10 dəq., litrlik bankaları 20 dəq., ikilitrlik bankaları 30 dəq., üçlitrlik balonları isə 40 dəq. qaynayan suda pasterizə etmək lazımdır. Bütöv meyvə yığılmış bankalar doğranmış tumsuz meyvə yığılmış bankalardan 5 dəq. çox pasterizə edilməlidir. Pasterizə edilmiş bankaları germetik bağlayıb qapağı üstə soyuyana qədər saxlayırlar.

Tumlu şaftalı kompotunu bir ildən artıq saxlamaq olmaz. Əks halda diffuziya nəticəsində tumun nüvəsinə acı tam verən amiqdalin qlükozidinin bir hissəsi kompotun şirəsinə keçir. Bu qlükozidin artıq miqdarı orqanizm üçün zərərlidir və zəhərlənməyə səbəb ola bilir.

Qeyd: Kompotları 8–10 gün otaq temperaturunda saxladıqdan sonra (bu müddətdə qapaqlar atmırsa) onları sərin və qaranlıq yerdə bir ilə qədər saxlamaq olar.

Üzüm kompotu (Bax. üzümdən alınan şirin məhsullar).

Kompotlarin ətirləndirilməsi

Albalı kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 5–6 q təzə reyhan və ya 4–5 əd. mixək və yaxud 4–5 q darçın və ya da 3–4 ətirşah yarpağı əlavə etmək olar.

Alma kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 5–6 əd. mixək və ya 6–7 q təzə reyhan göyərtisi əlavə etmək olar.

Armud kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 1 q limon turşusu, 2 q sitrus meyvələrinin qabığı və ya istiot nanəsi əlavə etmək lazımdır.

Zoğal kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 2–3 q istiot nanəsi və ya 3–4 əd. ətirşah yarpağı əlavə etmək olar.

Gavalı kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 5–7 q təzə reyhan və ya ətirli dağnanəsi ilə reyhanın bərabər miqdarda qarışığını əlavə etmək lazımdır.

Gilas kompotunu ətirləndirmək ücün litrlik bankaya 6–7 q təzə reyhan və ya 2 q sitrus meyvələrinin qabığını əlavə etmək lazımdır.

Heyva kompotunu ətirləndirmək üçün litrlik bankaya 1 q limon turşusu, 3–4 q sitrus meyvələrinin qabığı və ya bədrənc əlavə etmək olar.

Şəkərli meyvə-giləmeyvə püreləri (çiy mürəbbə)

Bəzi meyvə-giləmeyvələri püre halında şəkər əlavə etməklə konservləşdirmək olar. Bu zaman meyvə-giləmeyvələrin pörtülməsi, pürelərin pasterizə edilməsi tələb olunmur.

Bu üsulun mahiyyəti ondan ibarətdir ki, təmizlənib, yuyulub suyu qurudulmuş meyvə-giləmeyvə xırda doğranır və ya ətçəkən maşından keçirilir və beləliklə alınmış kütlə toz-şəkərlə qarışdırılır. Əlavə edilən toz-şəkərin miqdarı meyvə-giləmeyvənin tərkibindəki quru maddənin, o cümlədən şəkərin miqdarından asılı olaraq 1 kq püre üçün 1,5–2,0 kq olmalıdır. Alınan şəkərli püredə şəkərin yüksək qatılığı və giləmeyvənin turşuluğu onların təzə halda dadlı və ətirli qalmasını təmin edir. Digər konservləşdirmə üsullarına nisbətən, bu üsulda meyvə-giləmeyvənin tərkibində olan vitaminlər və digər bioloji fəal maddələr daha yaxşı saxlanılır. Bu üsulun mənfi cəhəti ondadır ki, toz-şəkər daha çox sərf olunur.

Məhsul pasterizə edilmədiyi üçün bütün sanitar qaydalara ciddi əməl olunmalı, banka və qapaqlar yaxşı yuyulmalı, qaynayan suda sterilləşdirilməlidir. Banka və qapağı dəsmalla silib qurutmaq məsləhət görülmür. Onları quruducu şkafda qurutmaq (ev şəraitində tam istiliyi olan qızdırıcı şkafda) lazımdır. Eyni zamanda giləmeyvəni diqqətlə saf-çürük etmək, yumaq və suyu quruyana qədər təmiz yerdə sərib saxlamaq lazımdır. Xırda giləmeyvədən kompot və pasterizə üsulu ilə püre hazırlamaq olar. İri gilələrdən isə çiy halda şəkərlə püre hazırlamaq daha yaxşıdır. Konservləşdirilmiş çiy mürəbbə bankalara yığılır və tənəkə qapaqlarla və ya şüşə qapaqlarla kip bağlanır, yaxud plastmas qapaqla örtülür. Hazırlanmış çiy mürəbbəni yay-payız vaxtı ev soyuducusunda, qış dövründə isə sərin yerdə 5–6 ay saxlamaq olar.

Bu üsulla konservləşdirilmiş məhsullar dadına, ətrinə və orqanizmə xeyrinə görə təzə meyvə-giləmeyvədən az fərqlənir. Bütün payız-qış dövründə çiy mürəbbədən kisel, piroq üçün içlik hazırlamaq, eləcə də çayla içmək üçün istifadə edilir.

Albali püresi

Albalı–1 kq, toz-şəkər – 1,5 kq.

Albalının saplağı və zədələnmiş gilələri təmizlənir, yuyulur, süzgəcə tökülüb üstündən qaynanmış su ötürülür. Sonra tumu çıxarılır, emallı teştdə toz-şəkərlə qarışdırılır. Alınmış kütləni taxta həvəngdəstə (və ya püre əzən taxa ilə) ilə əzirlər. Püreni təmiz və quru bankalara yığır, ağzını kip bağlayır və sərin yerdə saxlayırlar.

Tumu çıxarılıb toz-şəkərlə qarışdırılmış albalını şirə buraxması üçün 4–5 saat saxlayıb, sonra bankalara sıx yığmaq da olar. Qışda albalı püresindən soyuqdəyməyə qarşı çayla içmək, kisel bişirmək və piroq üçün içlik hazırlamaq olar.

Böyürtkən püresi

Böyürtkən – 1 kq, toz-şəkər – 1,8–2,0 kq.

Püre hazırlamaq üçün istifadə olunan böyürtkən irigiləli, əzilməmiş, turşumamış və quru olmalıdır. Böyürtkən təmizlənir, az-az tutacaqlı süzgəcdə yuyulur, üstündən qaynanmış soyuq su ötürülür və suyu tam süzüldükdən sonra toz-şəkərlə qarışdırılır. Kütlə taxta həvəngdəstə ilə əzilir, təmiz və quru bankalara doldurulur, ağzı kip bağlanır və sərin yerdə saxlanılır. Çiy mürəbbəni ağzı tənəkə qapaqla vintlənən bankalarda saxlamaq daha yaxşıdır.

Qara qarağat püresi

Qara qarağat – 1 kq, toz-şəkər – 1,8–2,0 kq.

Qara qarağat təmizlənir, xarab olmuşlar kənar edilir və bir neçə dəfə axar su altında təmiz yuyulur. Süzgəcdə suyu süzüldükdən sonra qurumaq üçün təmiz süfrənin üstünə və ya qaba sərilir. Qarağatı emallı qabda və yaxud kasa içərisində taxta həvəngdəstə ilə az-az əzirlər. Qarağatı təmiz yuyulub qurudulmuş ətçəkən maşından da keçirmək olar. Qarağat püresinə toz-şəkər əlavə edilir, arabir taxta qaşıqla qarışdırmaq şərtilə 1 gün saxlanılır. Hazır püre təmiz yuyulub sterilləşdirilmiş quru bankalara doldurulur, üzərinə toz-şəkər səpilir, ağzı kip bağlanılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Qış mövsümündə qara qarağat püresindən şirə, kisel, piroq üçün içlik, yağlı kremə qatmaq və digər məqsədlər üçün istifadə edilir.

Zoğal püresi

Zoğal - 1 kq, toz-şəkər 1,5–1,8 kq.

Zoğal saplaqdan və zədələnmiş meyvələrdən təmizlənir, yuyulur və üstündən qaynanmış su ötürülür. Zoğal tam yetişmiş olmalı, əks təqdirdə bir qədər saxlanılıb yumşaldılmalıdır. Zoğalın tumu çıxarılır, toz-şəkərlə qarışdırılır, 2–3 saat şirə buraxana kimi saxlanılır və taxta həvəngdəstə ilə eynicinsli kütlə alınana qədər əzilir. Zoğalı əzmədən də bankalara yığıb, ağzını germetik bağlamaq və sərin yerdə saxlamaq olar. Zoğal püresindən soyuqdəyməyə qarşı istifadə olunur. Bu məqsədlə onu çayla içir və ya kisel hazırlayırlar.

Meyvə souslari

Meyvə-giləmeyvə püresi – 1 kq, toz-şəkər– 150–200 q.

Meyvə sousları hazırladıqda meyvə-giləmeyvə püresinə şəkər az qatılır, azacıq bişirilir, pasterizə edilir və beləliklə çox keyfiyyətli, dadlı, bilavasitə qida üçün yararlı konserv əldə edilir. Meyvə sousları bir qayda olaraq zavod şəraitində hazırlanır və kütləvi iaşə müəssisələrində şirin xörəklərin hazırlanmasında və süfrəyə verilməsində istifadə edilir.

Ən çox alma və ərik sousu hazırlanır. Lakin armuddan, heyvadan, şaftalıdan, gavalıdan, çiyələkdən, qarağatdan, moruqdan və digər meyvə-giləmeyvədən də sous hazırlamaq olar.

Meyvə sousu üçün püreni adi üsulla hazırlayırlar. Bu məqsədlə bərk konsistensiyalı meyvə-giləmeyvəni 15–20 dəq. azacıq su əlavə etməklə bişirir, yumşaq meyvə-giləmeyvəni isə taxta həvəngdəstə ilə əzirlər. Meyvənin tərkibindəki üzvi turşuların miqdarından asılı olaraq 1 kq püreyə 150–200 q toz-şəkər (bəzi şirin meyvələrə 100–120 q toz-şəkər) əlavə edilir, yaxşı qarışdırılır, qaynayana qədər qızdırılır. Püre qaynadıqdan və şəkər tam həll olduqdan sonra alınan isti kütlə bankalara tökülür, yarımlitrlik bankalar 15–20 dəq., litrlik bankalar 20–25 dəq., üçlitrlik balonlar isə 50–60 dəq. pasterizə edilir. Zövqdən asılı olaraq şəkərli meyvə sousunu bir qədər qaynadıb qatılaşdırmaq olar. Meyvə souslarından şirin xörəklərin hazırlanmasında, tort və piroqlar üçün içlik hazırlanmasında istifadə edilir.

Meyvə xuruşlari

Alma və ərik xuruşu hazırlamaq üçün 1 kq püreyə 250 q toz-şə-kər və 0,5 ç. q. üyüdülmüş darçın götürülür.

Gavalı xuruşu hazırlamaq üçün 1 kq püreyə 250 q toz-şəkər, 2 q darçın, 2 q mixək, 1 q zəncəfil götürülür.

Meyvə xuruşları müxtəlif ət və balıq xörəklərinin yanında sufrəyə verilir.

Meyvə püresinə toz-şəkər əlavə edib qazanda və ya teştdə daim qarışdırmaq şərtilə əvvəlki həcminin beşdə biri və ya altıda biri qədər azalana kimi qatılaşdırır, axırda üyüdülmüş ədviyyat vururlar. Qaynar meyvə xuruşunu bankalara töküb, qaynayan suyun içərisində yarımlitrlik bankaları 8–10 dəq., litrlik bankaları 15 dəq., üçlitrlik balonları isə 40–45 dəq. pasterizə edirlər.

Moruq püresi

Moruq – 1 kq, toz-şəkər – 1,8–2,0 kq.

Kənar qarışıqlardan təmizlənmiş moruq az-az süzgəcə tökülüb üzərindən iki dəfə qaynadılmış soyuq su ötürülür və suyu tam süzülənə qədər saxlanılır. Sonra meyvələrin üzərinə toz-şəkər əlavə edilib qarışdırılır. Qarışıq emallı süzgəcdə taxta həvəngdəstə ilə əzişdirilməklə püre halına salınır, arabir qarışdırmaq şərtilə 1 gün saxlanılır, təmiz və quru bankalara yığılıb sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Soyuqdəyməyə qarşı istifadə olunan ən yaxşı vasitədir.

Feyxoa püresi

Feyxoa–1 kq, toz-şəkər–1,7–1,8 kq.

Tam yetişmiş və ətliyi bir qədər yumşalmış feyxoa kənar qarışıqlardan təmizlənir, çiçək kasacığı və saplağı kəsilib atılır, soyuq suda yuyulur. Feyxoa təmiz yuyulmuş və qurulanmış ətçəkən maşından keçirilir, toz-şəkər qatılır, taxta qaşıqla qarışdırılır, şəkər əridikdən sonra bankalara tökülüb ağzı kip bağlanır. Hazır püre qaranlıq və sərin yerdə saxlanılır.

Yod və digər mikroelementlərlə zəngin olduğundan orqanizm üçün faydalıdır.

Çaytikani püresi

Çaytikanı – 1 kq, toz-şəkər – 2 kq.

Çaytikanı seçilir, yeyilməyən hissələrdən təmizlənir və yuyulur. Süzgəcdə suyu süzüldükdən sonra, suyu tamam quruyana kimi sərilir. Çaytikanı ətçəkən maşından keçirilir və ya taxta həvəngdəstə ilə az-az əzilir, toz-şəkərlə qarışdırılır. Alınan kütlə emallı qabda daim qarışdırmaq şərtilə 45–50°C-yə qədər qızdırılır. Şəkər tam əridikdən sonra kütlə süni plastiki sapdan hazırlanmış ələkdən keçirilir. Alınmış bala oxşar püre xırda bankalara tökülüb ağzı kip bağlanılır və sərin yerdə saxlanılır. Püredən təzə halda istifadə edilir, kisel bişirilir, yağlı kremə qatılıb qənnadı məmulatına sərf edilir.

Püre hazırladıqdan sonra yerdə qalan cecənin (tum və qabıq) üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su əlavə edilir, qarışdırılır və bir gün saxlanılıb süzülür nəticədə şirin, dadlı və ətirli içki alınır ki, bu da kompot əvəzi süfrəyə verilir. Əgər siz 4–5 kq çaytikanı istifadə etmişsinizsə, axırda cecəni təmiz yuyub qurudun. Sonra tumları qəhvəüyüdən maşından keçirib, üzərinə həcmi qədər bitki yağı əlavə edin və 30 gün saxlayın. Sonra yağı süzüb ayırın. Vitaminlə və polidoymamış yağ turşuları ilə zənginləşmiş həmin yağdan salat və vineqredlərə əlavə kimi istifadə etmək olar. Bu orqanizm üçün çox faydalıdır, çünki çaytikanı tumunda olan vitaminlər və bioloji fəal maddələr yağa keçir.

Çiyələk püresi

Çiyələk – 1 kq, toz-şəkər – 2 kq.

Püre hazırlamaq üçün seçilib ayrılmış orta irilikli çiyələklərdən başqa xırdagiləli və irigiləli çiyələklərdən də istifadə edilir. Çiyələk təmizlənir, axar suyun altında süzgəcdə yuyulur, üstündən qaynadılmış soyuq su ötürülür və suyu süzülmək üçün 1–2 saat saxlanılır. Çiyələk toz-şəkərlə qarışdırılır, taxta həvəngdəstə ilə əzilir və eynicinsli kütlə halına salınır. Püre quru və təmiz bankalara tökülüb kip bağlanılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Şəkərli limon

Yaxşı yetişmiş, qabığı açıq sarımtıl limonlar təmiz yuyulur, paslanmayan bıçaqla nazik doğranılır (ən çoxu 5–6 mm qalınlıqda). Doğranmış limonlar təmiz bankalara yığıldıqca aralarına toz-şəkər tökülür. Banka dolduqdan sonra ağzı örtülüb 6–7 gün saxlanılır. Bu müddətdə bankadakı limonları arabir çevirmək lazımdır ki, öz şirəsini buraxsın və şəkər əriyin. Şəkər tam əridikdən sonra, bankadakı qarışıq həcminin $^1/_3$-i qədər azalır. Ona görə bankanın ağzı doldurulur, şüşə və ya tənəkə qapaqla kip bağlanılıb soyuq yerdə saxlanılır. 1 kq limona 1,8–2,0 kq toz-şəkər əlavə etdikdə, şəkərli limonu 8 aya qədər sərin yerdə saxlamaq olar. Uzun müddət saxladıqda limonun dadı çox acı olmasın deyə, limonları doğramazdan qabaq qabığını nazik soymaq, sonra dilimləyib toz-şəkərlə qarışdırmaq olar.

Gülqənd

Qızılgül ləçəkləri – 1 kq, toz-şəkər – 2–2,5 kq.

Qızılgül ləçəkləri ayrılır, solmuşlar və qurumuşlardan təmizlənir. Ləçəkləri toz-şəkərlə qarışdırmaq və ya az-az əlavə edib əzişdirmək şərtilə eynicinsli kütlə halına gətirilir. Əzilmiş kütlə 20–25 gün günəş altında saxlanılmaqla yetişdirilir. Hazırlanmış gülqənd dərin emallı qaba və ya mis badyaya tökülür, qabın ağzı təmiz tənziflə örtülüb bağlanır. Hər gün gülqənd olan qabı günəş şüalarının yaxşı düşdüyü yerə qoyub saxlayırlar. Yetişmə zamanı şəkər tam həll olur, tərkibindəki artıq su buxarlanır və beləliklə alınmış qatı püreyə-oxşar məhsul şüşə bankalara yığılır, qapağı kip bağlanılır. Gülqənd 7 il saxlandıqdan sonra xalq təbabətində müalicəvi məqsədlə bir çox xəstəliklərə qarşı istifadə olunur. Yazbaşı 10–15 gün ərzində səhərlər bir xörək qaşığı acqarına gülqənd yeyilməsi, insanın cansağlığında özünü tezliklə göstərir. İnsan gümrahlaşır, başgicəllənməsi keçir, ürək ağrıları hiss olunmur, ümumi zəiflik aradan qaldırılır.

Mürəbbənin hazırlanması

Mürəbbə bütöv və doğranmış meyvə-giləmeyvədən və tərəvəzdən hazırlanır. Meyvə şəkərlə müəyyən qatılığa qədər bişirilir. Mürəbbə bişirdikdə əsas xammallarla yanaşı onu ətirləndirmək üçün hil, mixək, vanil, ətirşah yarpağı, kristallaşmanın (xarlamanın) qarşısını almaq məqsədilə limon turşusu istifadə olunur.

Ev şəraitində hamı mürəbbə bişirir, lakin bu işin incəliklərini və sirrini çox adam bilmir. Əvvəla, mürəbbə yaxşı olar ki, emallı ləyənlərdə, az miqdarda, 2–3 kq bişirilsin. Əgər alüminium ləyənlərdən istifadə edilərsə mürəbbə bişən kimi onu dərhal boşaltmaq lazımdır. Mis tava və teştlər (tiyanlar) qalaylanmış olmalı, üstündə yaşıl oksidləşmə ləkələri olmamalıdır. Mürəbbə bişirilən qab yastı və enli olmalıdır ki, bişirilmə və mətə qoyma zamanı artıq su tezliklə buxarlansın. Bişirilmiş mürəbbəni şüşə balon və bankalara, saxsı küplərə və emallı mehtərəyə (bidona) töküb sərin yerdə saxlamaq lazımdır.

Mürəbbə bişirmək üçün tam yetişmiş, bərk konsistensiyalı, eyni ölçülü meyvə-giləmeyvələr götürülür. Yetişməmiş meyvələrdən alınan mürəbbə bürüşür və bərk olur, yetişib ötmüş meyvə-giləmeyvədən alınan mürəbbə isə əzilib formasını itirir. Yaxşı olar ki, orta irilikdə olan meyvə-giləmeyvələrdən mürəbbə hazırlansın. Heyva, alma və başqa iri meyvə-tərəvəzi mütləq dilimlərə doğrayırlar. Doğranılma və bişirilənə qədər saxlanılma zamanı heyva, alma və armud qaralmasın deyə onları 0,5–1%-li limon və ya şərabdaşı turşusu məhlulunda saxlamaq lazımdır. Alça, gavalı, göyəm mütləq bir neçə yerdən deşdəklənməlidir ki, meyvənin daxilinə şəkər şərbəti daha tez keçsin. Yumşaq meyvələr əhəng məhlulunda saxlanılmalıdır ki, bişmə zamanı əzilməsin. Albalı, gilas və zoğal çəyirdəkli və çəyirdəksiz bişirilir.

Mürəbbə müxtəlif üsullarla bişirilir. Birbaşa bişirmə və bir neçə dəfəyə bişirmə meyvənin həcmindən və tərkibindən asılı olaraq tətbiq edilir. Şəkər şərbətində və toz-şəkərlə qarışdırıb öz şirəsi çıxandan sonra bişirmə üsulları da biri digərindən fərqlənir. Tut, çiyələk, moruq, əncir, xartut, qarpız, qovun, qabaq, xiyar, çəyirdəyi çıxarılmış gilas, albalı, zoğal mürəbbələri hazırladıqda meyvə-giləmeyvəni toz-şəkərlə qarışdırıb öz şirəsi çıxdıqdan sonra bişirirlər. Qalan meyvə-giləmeyvələr üçün isə şərbət hazırlanır və mətə qoyulduqdan sonra iki və ya üç-dörd dəfəyə bişirilir. Meyvə-giləmeyvənin əzilməməsi üçün onları köfkir və qaşıqla qarışdırmaq olmaz. Mürəbbə bişirilən qab arabir iki əllə tutulub silkələnməlidir ki, kənarlarda olan meyvələr qarışıb eyni bərabərlikdə bişsin.

Mürəbbə bişirilərkən əmələ gələn köpük arabir yığılmalıdır. Çalışmaq lazımdır ki, mürəbbənin içərisində köpük qalmasın. Mürəbbə hazır olduqdan sonra, qabı iki əllə tutub dairəvi şəkildə silkələməklə köpüyü ortaya cəmləyib çay qaşığı ilə yığmaq lazımdır. Ətirli maddələr, ədviyyat və limon turşusu bişmənin axırına 5–10 dəq. qalmış əlavə edilməlidir. Limon turşusu suda həll edilib mürəbbəyə qatılmalıdır. Mürəbbənin hazır olmasını bir neçə üsulla müəyyən etmək olar. Əgər meyvə və giləmeyvə bişmişsə, onlar şirənin içində bərabər yayılır. Nəlbəkiyə tökülüb soyudulmuş azacıq mürəbbə şirəsini qaşıqla sıyırıb iki yerə ayırdıqda, o uzun müddət birləşmir. Soyumuş mürəbbə şirəsi damcısı yayılmadan öz formasını saxlayır. Bəzi meyvə-tərəvəz (alma, heyva, ərik, qarpız, qabaq) bişdikdə şəffaflaşır.

Hazır mürəbbəni bişirildiyi qabda da 10–12 saat müddətində saxlayıb soyutmaq lazımdır. Soyuma dövründə mürəbbənin üstünü qapaqla örtmək olmaz. Yaxşı olar ki, mürəbbə olan qabın üstü tənziflə örtülsün. Qəzetlə örtmək məsləhət deyil. Mürəbbə tökiləcək banka və balonlar çay sodası ilə yuyulur, qaynar suyla yaxalanır və ağzı aşağı qoyulmaqla qurudulur. Mürəbbəni bankaya yığdıqda meyvə və şirənin bərabər miqdarda olmasına fikir verilməlidir. Uzun müddət saxlanılacaq mürəbbə bankasının ağzını tənəkə qapaqla kip bağlamaq və sərin yerdə saxlamaq məsləhətdir.

Xarlanmış mürəbbənin hər kiloqramına 3 xörək qaşığı su əlavə edilib 5–8 dəq. qarışdırıla-qarışdırıla qaynadılmalıdır. Qıçqırmış mürəbbə, hər kiloqramına 200 q toz-şəkər əlavə edilməklə yenidən qaynadılıb bişirilməlidir. Əmələ gəlmiş köf yığılır, soyudulur və banklara tökülür.

Qeyd. Əhəng məhlulu hazırlamaq üçün 250 q sönmüş əhəng 5 litr suda həll edilir, çökdürülür və tənzifdən süzülüb istifadə edilir.

Ağ zoğal mürəbbəsi

Ağ zoğal – 1 kq, şəkər – 1–1,2 kq, su–1 st, ətirşah yarpağı – 2–3 əd.

Mürəbbə bişirmək üçün ağ zoğalın irigiləli, ətliyi qalın olan mədəni sortlarından istifadə edilir. Ağ zoğal yetişdikdən sonra dərilir, 2–3 gün sərin yerdə saxlanılır. Bu zaman zoğalın turşuluğu və ağızbüzüşdürücü xassəsi azalır. Lakin zoğalı tamamilə yumşalmağa (lalıxlamağa) qoymaq olmaz.

Şəkərə su əlavə edilib şirə bişirilir, seçilib yuyulmuş zoğal əlavə edilib 3–5 dəq. qaynadılır. 1 saat saxlanılıb dərhal gur istilikdə 30–35 dəq. ərzində bişirilir, axıra yaxın ətirşah yarpağı əlavə edilir. mürəbbə bişirilən ləyən soyuq suyun içərisinə qoyulub tez bir zamanda soyudulmalıdır, əks halda zoğalın açıq-sarımtıl rəngi, tünd-qəhvəyi-qırmızımtıl rəngə çevrilir. Ağ zoğal mürəbbəsini uzun müddət şirədə saxlamaq olmaz. Ən çoxu 2 kq miqdarında az-az bişirilməlidir ki, keyfiyyəti və xarici görünüşü yaxşı olsun.

Ağ gilas mürəbbəsi

Çəyirdəyi çıxarılmış gilas – 1 kq, şəkər – 1–1,2 kq, limon turşusu – 2 q, vanilin – 1 q və yaxud hil – 3 q.

Mürəbbə bişirmək üçün sıx ətlikli gilas sortları götürülür. Çəyirdəyi çıxarılmış gilasın üzərinə toz-şəkər əlavə edilir, 3–5 saat saxlanılır. Zəif alov üzərində hər dəfə 6–8 dəq. qaynadıb, 5–6 saat saxlanılmaqla 3 dəfəyə bişirilir. Hazır olana yaxın limon turşusu, vanilin və ya hil əlavə edilir.

1 kq gilasa 1 əd. orta irilikdə limon götürülüb qabığı ilə birlikdə xırda doğranılır (nazik dairəvi dilimlərə da doğramaq olar), mürəbbə hazır olana 15–20 dəq. qalmış əlavə edilir. Belə mürəbbə daha da ətirli və dadlı olur. Bu zaman limon turşusu və ətirvericilər əlavə edilmir.

Gilas mürəbbəsini qoz ləpəsi ilə də hazırlayırlar. Gilasın tumu, çıxarılıb yerinə $^1/_8$ qoz ləpəsi qoyulur və yuxarıdakı qayda üzrə bişirilir. Şəkərin miqdarı hər kq meyvə üçün 200 q artıq götürülə bilər.

Albali mürəbbəsi

Albalı – 1 kq, şəkər – 1–1,2 kq, su – 1 st.

Albalını həm şəkər şərbətinə töküb və həm də üstünə toz-şəkər səpib öz suyunu buraxdıqdan sonra bişirirlər. Şirədə bişirilən mürəbbənin rəngi tünd olur.

Mürəbbəni su əlavə etmədən bişirdikdə, meyvələr təmizlənir, yuyulur və aşsüzənə tökülür. Sonra mürəbbə bişiriləcək qaba növbə ilə albalı və toz-şəkər tökülüb şirəsi çıxana qədər saxlanılır, sonra vam istilikdə birbaşa və ya iki dəfəyə bişirilir.

Mürəbbəni şəkər şərbətində bişirdikdə 1 kq şəkərə 1 st. su əlavə edilir, şirə qaynadıqda kəfi alınır, sonra meyvə əlavə edilir və hazır olana kimi bişirilir. Arabir kəfi yığılır. Mürəbbə hazır olana yaxın 4–5 əd. ətirşah yarpağı salınır.

Alma mürəbbəsi

Alma – 1 kq, şəkər – 1,1 kq, su – 1 st., ətir üçün hil – 2 q və ya yarım limonun qabığı.

Meyvələr yuyulur, qabığı soyulur, təmizlənir və 2 sm enində dilimlərə doğranılır. Xırda almalar dörd yerə bölünür. Doğranmış almalar qaralmasın deyə 6–8 dəq. müddətinə isti suya və ya limon duzu məhluluna salınır. Almalar salınmış isti sudan şirə hazırlamaq üçün istifadə edilir. Turş və turşaşirin almaların bəzi növləri zərif olduğundan onları 8–10 dəq. qatı sodalı suda saxlamaq məsləhət görülür. Sonra alma dilimlərini isti suda saxlayıb, süzgəcdə üstündən bir neçə dəfə soyuq su ötürmək lazımdır. Şirə qaynadıqdan sonra alma dilimləri oraya tökülür və odun üstündən götürülüb 4–6 saat mətə qoyulur. İkinci dəfə qaynayana kimi qızdırılır və yenidən 4–6 saat saxlanılır. Üçüncü dəfə 5–7 dəq. bişirilib yenə saxlanılır. Dördüncü dəfə hazır olana qədər bişirilir. Beləliklə alma dilimləri əzilmədən öz formasını saxlayır, şəffaflaşır. Əgər alma turş deyilsə, axırda hər kq alma üçün 2 q limon turşusu, ətir üçün isə hil toxumu və ya limon qabığı əlavə edilir.

Alça mürəbbəsi

Qabığı təmizlənmiş alça – 1 kq, şəkər – 1,1 kq, su – 1 st.

Mürəbbə bişirmək üçün iri bağ alçası sortları, xüsusilə Ərəş və İstanbul alça sortları götürülür. Bu alçalar tam yetişdikdə qırmızı rəngdə olmaqla bir ədədinin kütləsi 40 qrama çatır. Alçanın qabığı soyulur, bu məqsədlə onu tutacaqlı süzgəcə yığıb 5–10 san. ərzində qaynayan suda saxlayıb dərhal soyuq suda soyudurlar. Bundan sonra alçanın qabığı asanlıqla soyulur. Soyulmuş alçalar 1,5–2 saat müddətində əhəng suyunda saxlanılır, təmiz yuyulur, bir neçə yerdən deşdəklənir. Beləliklə hazırlanmış alçanın üzərinə qaynar şəkər şərbəti tökülüb 6–8 saat saxlanılır. Mürəbbəni arada 8 saat saxlamaq şərtilə 3 dəfəyə bişirirlər.

Armud mürəbbəsi

Armud–1 kq, toz-şəkər–1,2 kq, su – 1,5 st.

Mürəbbə bişirmək üçün ətliyi bərk olan iri armud sortlarından istifadə edilir. Armud yuyulur, qabığı təmizlənir, dörd yerə dilimlənir, toxumu çıxarılır. Armudun qabığı ayrıca qazanda bişirilir, suyu armud dilimlərinin üstünə tökülüb 10–15 dəq. saxlanılır. Sonra armud dilimləri isti sudan çıxarılır, soyuq su altında soyudulur. Armud saxlanılan sudan şərbət hazırlamaq üçün istifadə edilir. Şərbət qaynayan kimi meyvələr onun içərisinə tökülüb alma mürəbbəsində olduğu kimi dörd dəfəyə bişirilir. Balaca armudların çiçək kasacığı təmizlənir, saplağı yarıdan kəsilir, deşdəklənib bütöv bişirilir.

Axta zoğal mürəbbəsi

Tumu çıxarılmış zoğal – 1 kq, şəkər–1,5 kq, gülab – 1–2 x. q., ətirşah yarpağı – 2–3 əd., su – 1,5 st.

Tam yetişmiş, giləsi bərk, qırmızı zoğalın çəyirdəyini çıxarıb axta halına salırlar. Şəkərə su əlavə edilib şərbət hazırlanır. Axtanı şərbətə töküb zəif istilikdə 20 dəq. qaynadır, 2–3 saat şərbətdə saxladıqdan sonra yenə zəif istilikdə, arabir ləyəni iki əllə tutub silkələməklə qaynadırlar. Səthinə-yığılan kəfi arabir yığırlar. Bişənə yaxın mürəbbəyə azacıq gülab və bir neçə əd. ətirşah yarpağı əlavə edib hazır olana qədər qaynadırlar. Mürəbbəni soyudub bankalara tökür, ağzını kip bağlayıb sərin və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

Böyürtkən mürəbbəsi

Böyürtkən–1 kq, toz-şəkər–1 kq, ətirşah yarpağı–4–5 əd.

Giləmeyvələr təmizlənir, az-az süzgəcdə üzərindən su ötürülməklə yuyulur. Giləmeyvənin suyu süzüldükdən sonra üzərinə toz-şəkər səpilib 3–6 saat suyunu buraxmaq üçün saxlanılır. Əgər giləmeyvələr suyunu çətin buraxırsa, mürəbbə bişirilən ləyəndən iri olan başqa ləyənə və yaxud qazana bir qədər su tökülür və qızdırılır. Mürəbbə bişirilən ləyən onun üstündə qoyulub buxarın istiliyi hesabına (su hamamı kimi) qızdırılır ki, giləmeyvə suyunu tez buraxsın. Bu zaman və ümumiyyətlə mürəbbə bişən müddətdə onu qaşıq və ya kəfkirlə qarışdırmaq olmaz. Ləyəni iki əllə tutub silkələməklə qarışdırmaq məsləhətdir. Yalnız belə etdikdə giləmeyvələrin bütöv qalması mümkün olur.

Giləmeyvələr şirəsini tam buraxandan sonra vam istilikdə köpüyü yığılmaqla hazır olana qədər iki-üç dəfəyə bişirilir. Mürəbbəni ətirləndirmək üçün axırda ətirşah yarpağı əlavə edilir. Hazır mürəbbəni bankalara yığdıqda ətirşah yarpağını da bankaya qoymaq lazımdır.

Qara gavali mürəbbəsi

Gavalı – 1 kq, şəkər–1 kq, su–1,5 st., ətirləndirmək üçün vanilin və ya portağal qabığı.

Macar gavalısı qrupuna aid gavalı sortlarından mürəbbə çəyirdəyi çıxarılıb bütöv və ya 2 yerə bölünmüş halda bişirilir. Bişirilən zaman əzilməsin deyə 2 saat əhəng məhlulunda saxlanılır. Əhəngli sudan çıxarılmış meyvələr soyuq suyla bir neçə dəfə yuyulur. Şirə hazırlanıb meyvələr onun içinə tökülür və qırağa qoyulub 5–6 saat saxlanılır. İkinci dəfə 10 dəq. qaynadılır və yenə saxlanılıb soyudulur. Üçüncü dəfə mürəbbə hazır olana kimi bişirilir. Bişmənin sonunda ətirləndirmək üçün vanilin və ya portağal qabığı əlavə edilir.

Qara qarağat mürəbbəsi

Qara qarağat – 1 kq, şəkər – 1,5 kq, su – 2 st.

Giləmeyvələr tam dəymiş, iri və şirin olmalıdır. Çeşidlənmiş giləmeyvələr yuyulur, 2–3 dəq. qaynar suda pörtülür. Bu zaman giləmeyvənin qabığında xırda məsamələr yaranır, şəkəri daha tez keçirdiyindən yüksək keyfiyyətli mürəbbə alınır.

Toz-şəkərə su əlavə edilib (giləmeyvə pörtülən sudan istifadə olunur) şərbət bişirilir, kəfi yığılır, giləmeyvənin üstünə tökulüb bir- başa ara vermədən bişib hazır olana qədər qaynadılır. Vaxtaşırı kəfi yığılır.

Qirmizi qarağat mürəbbəsi

Qırmızı qarağat –1 kq, şəkər –1,5 kq, su – 2,5 st.

Giləmeyvələr dənələnir, kənar qarışıqlardan təmizlənir, soyuq suda yuyulur, suyu süzülmək üçün süzgəcə tökülür. Şəkərə su əlavə edilib 60–65%-li şərbət bişirilir, kəfi yığılıb üzərinə giləmeyvələr əlavə edilir. 10 saat saxlanıb otaq temperaturuna qədər soyudulur, yenidən qaynayana qədər qızdırılır, 8–10 dəq. qaynadıb 15–20 dəq. saxlayır, üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirirlər. Qırmızı qarağat çox turş olduqda şəkər 1,7 kq götürülməlidir.

Qirmizi zoğal mürəbbəsi

Zoğal – 1 kq, toz-şəkər – 1–1,2 kq, su – 2 st.

Qırmızı zoğaldan bütöv və çəyirdəyi çıxarılaraq mürəbbə bişirilir. Şəkərə 2 st. su tökülüb şərbət hazırlanır. Şərbətin yarısı birinci bişirmədən əvvəl, yarısı isə 2-ci bişirmədən əvvəl tökülür. Arada 5–8 saat saxlamaq şərtilə 2 dəfəyə bişirilir. Bəzən zoğalın üzərinə şərbətin hamısı tökülür, bir burum qaynadılır və arada 10–15 dəq. saxlamaq şərtilə 3–4 dəfəyə bişirilir. Çəyirdəksiz zoğaldan mürəbbə bişirdikdə şərbət hazırlanır və yaxud da zoğalın üzərinə toz-şəkər səpilib 6–7 saat saxlanılır. Meyvələr şirə buraxdıqdan sonra vam istilikdə birdəfəyə bişirilir. Bişirmənin sonunda mürəbbəyə ətir vermək məqsədilə 3–5 əd. ətirşah yarpağı əlavə edilir.

Qizilgül mürəbbəsi

Qızılgül ləçəkləri – 100 q, şəkər – 900 q, su – 2 st., limon turşusu – 2 q.

Ən yaxşı mürəbbə beşyarpaq qızılgülün və qazanlıq qızılgülün ləçəklərindən alınır. Ləçəklərin aşağı ağ hissəsi kəsilib atılır, yuyulur və 5 dəq. qaynar suda pörtülüb süzülür. Pörtülmək üçün istifadə olunan suda şərbət hazırlanır, ləçəklərin üstünə tökülür və birdəfəyə hazır olunca bişirilir. Bişmənin sonunda limon turşusu əlavə edilir. Bu vaxt mürəbbənin rəngi tutqun-çəhrayı rəngə boyanmalıdır.

İtburnu gülünün ləçəklərindən də bu qaydada mürəbbə bişirilir və xalq arasında soyuqdəyməyə qarşı istifadə edilir.

Qoz mürəbbəsi

50 ədəd qoza 1 kq şəkər, 2 st. su, 2 q limon turşusu, 2 q mixək və ya hil götürmək lazımdır.

Mürəbbə bişirmək üçün qabığı bərkiməmiş sütül qoz (diametri 24 mm-dən az olmayan) götürülür. Qozun qabığı nazik soyulur, gündə 2–3 dəfə suyu dəyişmək şərtilə 3 gün suda saxlanılır. Sonra əhəng məhluluna qoyulur. Gündə 4–5 dəfə qarışdırmaq şərtilə 2–3 gün əhəng suyunda saxlanılır. Əhəng suyundan çıxarılmış qozları bir neçə yerdən deşdəkləyib yenidən gündə 2–3 dəfə suyunu dəyişmək şərtilə 3 gün soyuq suda saxlayırlar. Beləliklə, emal edilmiş qozlar qaynar suda 20–25 dəq. pörtülür. Üzərinə şərbət əlavə edilib, arada 4–6 saat saxlamaq şərtilə 2–3 dəfəyə bişirilir. Axırda limon turşusu və ətirləndiricilər (mixək və ya hil) əlavə edilir. Mürəbbə bankalara yığılır, 20 gündən az olmayaraq saxlanılıb yetişdirilir.

Əncir mürəbbəsi

Əncir – 1 kq, şəkər – qabığı soyulmuş əncir üçün – 750 q. qabıqlı əncir üçün – 850 q, limon turşusu – 1 q. vanilin – 0,5 q.

Əncirdən qabıqlı və qabığı soyulmuş halda mürəbbə bişirilir.

1. Qabıqlı mürəbbə bişirdikdə əncirin saplağı kəsilir, 5 dəq. istiliyi 80–85°C olan suda pörtülür, əncirin üzərinə şəkər şərbəti tökülür və arada 6–8 saat saxlamaq şərtilə 2 dəfəyə bişirilir. Əncir pörtülmüş su ələkdən süzülüb ondan şərbət hazırlamaq üçün istifadə edilə bilər.

2. Qabığı soyulmuş əncirin üzərinə toz-şəkər səpilir, 8–10 saat saxlanılıb meyvə şirə buraxdıqdan sonra zəif alov üzərində 50–60 dəq. bişirilir. Mürəbbə hazır olana yaxın limon turşusu və vanilin əlavə edilir.

Ərik mürəbbəsi

Ərik– 1 kq, şəkər – 1,2 kq, su–1,5 st., limon turşusu –1q.

İri əriyin çəyirdəyi çıxarılır, xırdalar isə bütöv bişirilir. Ən yaxşı mürəbbə iri yumurtavarı əriklərdən alınır. Əriyin səthi 8–10 yerdən deşdəklənir və 1 dəq. qaynar suda pörtülür. Üzərinə qaynar şərbət tökülür, 8–10 saat saxlanılır. Arada 8 saat saxlamaq şərtilə 3 dəfə mürəbbənin şirəsi qaynadılıb əriyin üstünə tökülür və 4-cü dəfə hazır olana kimi bişirilir. Ətliyi bərk olan əriklərin qabığını soyub mürəbbə bişirmək olar. Mürəbbə bişənə yaxın limon turşusu əlavə edilir. Bəzən yumurtavarı əriklərin çəyirdəyi sındırılıb ləpəsi əriyin içinə qoyulur və bişirilir. Belə mürəbbə daha ətirli olur.

Zirinc mürəbbəsi

Zirinc – 1 kq, şəkər – 1,3 kq, su – 1 st.

Mürəbbə üçün iri, tam yetişmiş qırmızı zirinc giləmeyvələrindən istifadə edilir. zirincin saplaqları qoparılıb soyuq suda yuyulur. Suyu tam süzüldükdən sonra şəkərdən hazırlanmış mətə tökülür, qaynadılır və kəfi yığılır, 5–6 saaat saxladıqdan sonra yenidən 15 dəq. zəif istilikdə bişirilir. Mürəbbənin məti şəffaflaşıb qatılaşdıqda bişirildiyi qabla birlikdə soyuq suda soyudulur və quru bankalara tökülür. Xalq təbabətində sarılıq xəstəliyinin profilaktikasında və müalicəsində tətbiq edilir.

İtburnu mürəbbəsi

Təmizlənmiş itburnu – 1 kq, şəkər – 1,5 kq, su – 3 st.

İrigiləli təzə itburnu meyvələri uzununa yarı bölünür, tumlardan və iynəvari qılçıqlardan təmizlənir və soyuq suda yuyulur, süzgəcə tökülüb suyu süzülür. Şəkərdən şirə hazırlanır və qaynadıqdan sonra itburnu meyvələri oraya tökülür. Arada saxlayıb soyutmaq şərtilə hazır olunca bişirilir. Sinqa xəstəliyinin profilaktikasında istifadə edilir.

Göyəm mürəbbəsi

Göyəm – 1 kq, şəkər– 1,2 kq, su – 1 st.

Göyəm yuyulur, çəngəllə bir neçə yerdən deşdəklənir və üzərinə şəkər şərbəti əlavə edilir. 8–10 saat saxladıqdan sonra qaynayana qədər qızdırılır və yenidən 8–10 saat saxlanılır. Üçüncü dəfə qızdırılıb 5–6 dəq. qaynadılır, soyuduqdan sonra 4-cü dəfə hazır olana qədər bişirilir. Ətir üçün 3–4 ətirşah yarpağı əlavə etmək olar.

Limon mürəbbəsi

Limon – 1 kq, toz-şəkər – 1,5 kq, su – 1,5 st.

Limonlar yuyulur, qabığı soyulur. Təmizlənmiş limonlar bütöv şəkildə qaynar suda 15–20 dəq. pörtülür və soyuq suda soyudulur. Limonlar dilimlənir və tumları çıxarılır. Limon pörtülmüş suda şəkər şərbəti bişirilir, limon dilimlərinin üstünə tökülüb 1 gün (24 saat) saxlanılır. Arada 8–12 saat saxlamaq şərtilə 3 dəfəyə bişirilir.

Moruq mürəbbəsi

Moruq – 1 kq, toz-şəkər – 1,5 kq, su – 2,5 st.

Moruğun giləmeyvəsi iri və ya orta həcmli, tam dəymiş olmalı, amma dəyib ötməməlidir. Moruğun xırda yarpaqlarını və saplağını təmizləyib yuyurlar. Təzə dərilmiş moruğu yumamaq da olar. Giləmeyvələrin üzərində moruq böcəyinin xırda. ağ sürfələri varsa, onları 2%-li soyuq xörək duzu məhlulunda (3–4 litr suya 2 x. q.) 10–15 dəq. saxlayırlar. Bu zaman sürfələr üzə çıxır və onları asanlıqla ayırmaq olur. Moruq mürəbbəsini 3 üsulla bişirmək olar.

1. Şəkərə su əlavə edilib şərbət bişirilir, giləmeyvələrin üstünə töküb qaynama dərəcəsinə çatdırılır, 5 dəq. zəif istilikdə qaynadılır və otaq temperaturuna qədər soyudulur. İkinci dəfə 8–10 dəq. bişirilir və soyudulur, üçüncü dəfə isə hazır olana kimi bişirilir.

2. Giləmeyvələri daha yaxşı saxlamaq üçün üstünə şəkər şərbəti töküldükdən sonra 3–4 saat saxlanılır. Sonra giləmeyvələri şərbətdən ehmalca (əzilməməsi üçün) ayırıb aşsüzənə yığır, şərbəti isə qaynayana qədər qızdırırlar. Giləmeyvələr ehtiyatla qaynayan şərbətin içinə tökülür və hazır olana kimi aramla qaynadıb mürəbbəni bişirirlər.

3. Seçilmiş moruq gilələrinin üstünə toz-şəkər səpib 6–8 saat saxlayırlar, 5–10 dəq. fasilə verməklə hər dəfə zəif istilikdə 5–8 dəq. qaynadıb üç-dörd dəfəyə bişirirlər. Arada kəfini yığırlar.

Bişirilən zaman moruq qaralmasın və öz rəngini itirməsin deyə qaynama müddətini çox da uzatmaq məsləhət deyil. Hazır mürəbbəni dərhal qazana töküb və ya bişirildiyi qabda soyuq suya qoymaqla soyudurlar. Moruq mürəbbəsi soyuqdəyməyə qarşı istifadə olunan ən yaxşı vasitədir.

Nar mürəbbəsi

Dənələnmiş nar – 1 kq, şəkər – 1,2 kq, su – 1 st.

Mürəbbə hazırlamaq üçün narın turşaşirin sortları götürülməlidir. Şəkərə su əlavə edilərək şirə hazırlanır. Tam yetişmiş tünd-qırmızı giləli narı dənələyib hazırlanmış şərbətə tökürlər. 2–3 saat saxladıqdan sonra vam istilikdə qaynadıb kəfini yığır, hazır olana kimi bişirirlər. Soyudub quru şüşə bankalara tökür, qaranlıq və sərin yerdə saxlayırlar.

Naringi mürəbbəsi

Naringi – 1 kq, şəkər – 1,2 kq, su – 1,5 st.

Bütöv naringiləri 90°C-də 15 dəq. pörtür, soyudur və 10–12 saat soyuq suda saxlayırlar. Sonra naringilər uzununa yarıya bölünüb üzərinə qaynar şəkər şərbəti tökülür və 6–8 saat saxlanılır. Şərbəti ayrıca qızdırıb naringinin üstünə tökmək şərtilə mürəbbəni 4 dəfəyə bişirirlər. Lənkəran–Astara zonasında daha çox hazırlanır.

Portağal mürəbbəsi

Portağal – 1 kq, şəkər–1,2 kq, su – 2,7 st.

Bütöv portağalları istiliyi 90°C olan suda 15 dəq. pörtür, soyudur və 10–12 saat soyuq suda saxlayırlar ki, qabığındakı acılıq çıxsın. Soyutduqdan sonra portağalları dairə və ya dilim şəklində doğrayır və tumlarını çıxarırlar.

Birinci dəfə portağalın üstünə 800 q şəkər və 2 st. sudan hazırlanmış şərbət töküb 6–8 saat saxlayırlar. İkinci dəfə



Ərik mürəbbəsi



Boranı mürəbbəsi



Qoz mürəbbəsi



Gavalı mürəbbəsi



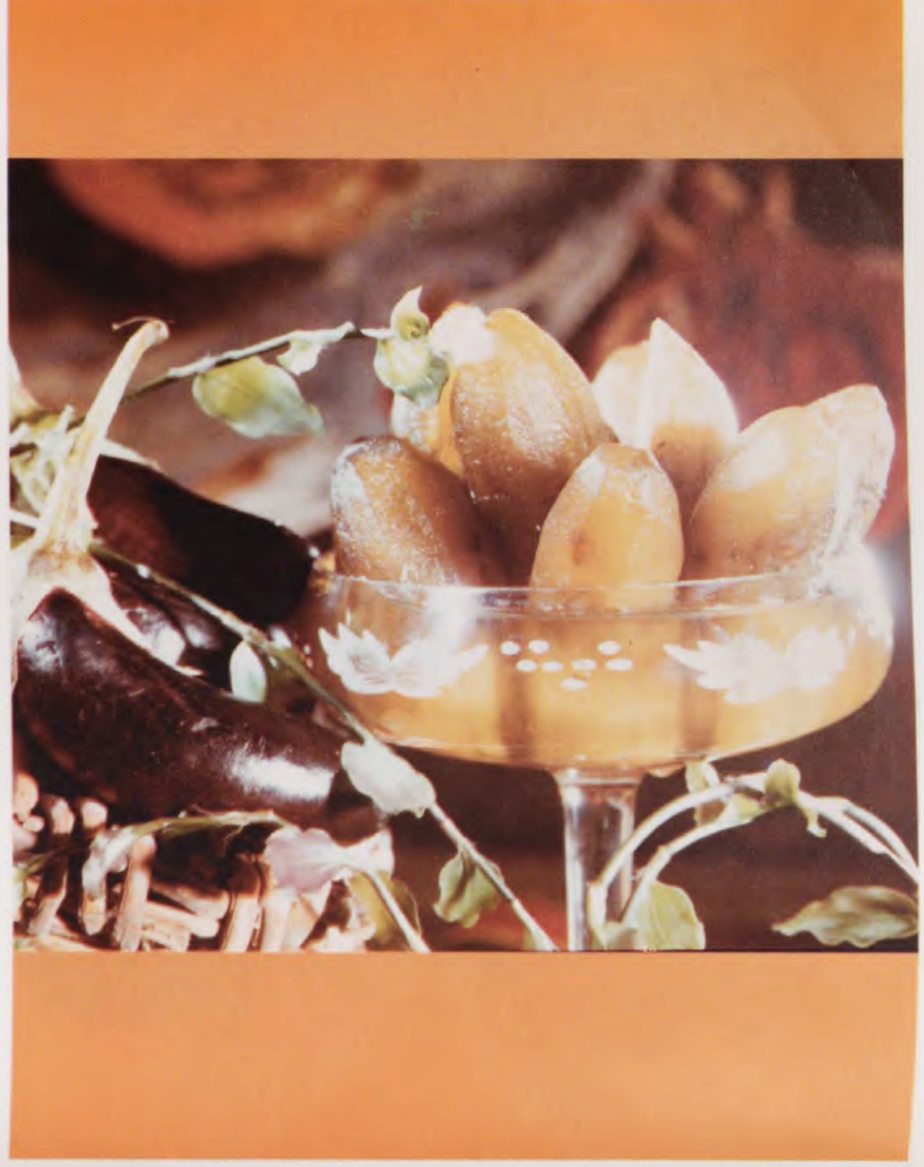
Ağ zoğal mürəbbəsi



Alça mürəbbəsi



Cənnət alması mürəbbəsi



Badımcan mürəbbəsi



Əncir mürəbbəsi



Nar mürəbbəsi



Qarpız mürəbbəsi



Üzüm mürəbbəsi



Ağ gilas mürəbbəsi



Qoz içlikli ağ gilas mürəbbəsi



Heyva mürəbbəsi



Gül mürəbbəsi

üzərinə 400 q şəkər və $^3/_4$ st. sudan hazırlanan şərbət tökülür və qaynayana kimi qızdırılır. Bundan sonra mürəbbə arada bir dəfə də soyudulmaq şərtilə iki dəfəyə bişirilir.

Sari gavali mürəbbəsi

Gavalı – 1 kq, toz-şəkər – 1,3 kq, su – 1 st.

Renklod gavalısı və ya yerli albuxara gavalısından istifadə edilir. Yetişmiş gavalılar ölçüsünə görə çeşidlənir (mürəbbə üçün eyni irilikdə gavalı götürülməlidir). Soyuq suda yuyulur, tumu çıxarılıb nazik ağac millə bir neçə yerdən deşdəklənir. Hər kəs öz zövqündən asılı olaraq gavalının çəyirdəyini çıxarıb bütöv və ya yarım gavalı şəklində mürəbbə bişirə bilər. Şəkərin yarısını gavalının üstünə səpib 6–8 saat sərin yerdə saxlamalı. Qalan şəkərə su əlavə edib şərbət bişirməli və öz şirəsini buraxmış gavalının üstünə töküb 10–15 dəq. vam istilikdə qaynatmalı. 8–10 saat saxladıqdan sonra mürəbbəni hazır olana qədər bişirməli. Axırda mürəbbəyə 2–3 əd. mixək və ya hil əlavə etməli. Mürəbbənin kəfini yığıb, otaq temperaturunda soyudub, quru bankalara tökməli, ağzını kip bağlayıb, qaranlıq və sərin yerdə saxlamalı.

Tut mürəbbəsi

Ağ tut – 1 kq, şəkər – 1–1,2 kq, su–1,5 st., limon turşusu – 2 q.

Seçilmiş tutun üzərinə şəkər şərbəti əlavə edilir və zəif alov üzərində 5 dəq. qaynadılıb 20–25°C-yə qədər soyudulur. İkinci dəfə 8–10 dəq. qaynadılıb soyudulur və üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirilir. Bişib hazır olana yaxın limon turşusu əlavə edilir.

Feyxoa mürəbbəsi

Feyxoa – 1 kq, şəkər – 1,2 kq, şərbət üçün su – 2 st., toz-şəkər səpib bişirdikdə su – 0,5 st.

Eyni ölçülü (irilikdə) feyxoa yuyulur, 3–5 dəq. qaynar suda pörtülür, qabığı soyulur və üzərinə toz-şəkər əlavə edilib 18–20 saat saxlanılır. Sonra yarım st. su əlavə edilib zəif alov üzərində arada 8 saat saxlamaq şərtilə 2–3 dəfəyə bişirilir. Feyxoadan qabıqlı mürəbbə bişirdikdə əvvəlcə onları 7–8 yerdən deşdəkləyib 8–10 dəq. qaynar suda pörtürlər. Üzərinə şərbət əlavə edib 2–3 dəfəyə bişirirlər.

Firəng üzümü (rus alçası) mürəbbəsi

Firəng üzümü – 1 kq, şəkər – 1,2 kq, su – 2 st.

Giləmeyvələr təmizlənir, saplağı qoparılır, soyuq suda yuyulur və süzgəcə tökülüb suyu süzülür. Şirə hazırlanır və giləmeyvələr oraya tökülür. Birinci dəfə 5 dəq. qaynadılır və otaq temperaturuna qədər soyudulur, ikinci dəfə 8–10 dəq. qaynadılır və soyudulur, üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirilir.

Xartut mürəbbəsi

Xartut – 1 kq, şəkər – 1,2–1,3 kq, su–1 st.

Azərbaycanda, xüsusən Abşeron yarımadasında bir çox qara tut sortları yetişir ki, bunlardan da ən keyfiyyətlisi xartut adlanır. Ağ tutdan olduğu kimi xartutdan da azərbaycanlılar mürəbbə bişirirlər.

Xartutun iri gilələri seçilir və üzərinə toz-şəkər səpilib 8–10 saat saxlanılır. Mürəbbəni zəif alov üzərində arada 8 saat saxlamaq şərtilə 2–3 dəfəyə bişirirlər. Xartut gilələrinin üzərinə şərbət töküb ağ tut mürəbbəsi kimi də bişirmək olar.

Heyva mürəbbəsi

Təmizlənmiş heyva – 1 kq, şəkər – 1,2 kq, su – 2,5 st, limon turşusu – 2 q.

Heyva mürəbbəsini tam yetişmiş heyvanın turşaşirin sortlarından bişirirlər. Şirin heyva sortlarının mürəbbəsi bir qədər bərk olur.

Mürəbbə hazırlamaq üçün heyva özək hissədən və qabıqdan təmizlənir, 2 sm qalınlığında dilimlənir. Doğranmış heyvaları qaralmasın deyə suda saxlayırlar. Sonra heyva dilimləri 15–25 dəq. qaynar suda pörtlədilir (çox turş heyvaları pörtlətmək lazım deyildir). Təmizlənmiş qabığı az suda bişirmək və alınan həlimdən şərbət hazırlamaq üçün istifadə etmək məsləhətdir.

Əvvəlcə şəkərin yarısını götürüb üstünə heyva qabıqlarını pörtlətdikdən alınan sudan 1,5 st. töküb şərbət hazırlayırlar. Qaynayan şərbəti heyva dilimlərinin üzərinə töküb 3–4 saat saxlayırlar. Yenidən 5–7 dəq. qaynadıb 6–8 saat saxlayırlar. İkinci dəfə yerdə qalan şəkərə (600 q) 1 st. su töküb şərbət hazırlayır və mürəbbənin üstünə əlavə edirlər. Bişirməni 2–3 dəfəyə başa çatdırırlar. Axırda limon turşusu əlavə edilir.

Çiyələk mürəbbəsi

Çiyələk – 1 kq, şəkər – 1,5 kq, su – 1,5 st. limon turşusu –1 q.

Mürəbbə bişirmək üçün bərk konsistensiyalı və tünd rəngli, orta irilikdə çiyələklərdən istifadə etmək lazımdır. Giləmeyvə təmizlənir və yuyulur. Çiyələk çoxlu suda yuyulmalıdır ki, tərkibində qum və torpaq qalmasın. Giləmeyvənin suyu süzüldükdən sonra üstünə toz-şəkər, ya da şərbət tökülür, Giləmeyvənin şirəsi çıxanadək 3–5 saat saxlanılır. Şəkər qismən əriyir. Mürəbbə fasilə verilməklə 2–3 dəfəyə bişirilir. Əgər çiyələyin üzərinə şərbət tökülürsə, onu fasilə vermədən bir dəfəyə də bişirmək olar. Bişmənin axırında 1 kq çiyələyə 1 q hesabı ilə limon turşusu əlavə edilir.

Cənnət almasından mürəbbə

Alma – 1 kq, şəkər – 1,2–1,5 kq, su – 2 st.

Almanı təmizləyir, saplağını isə yarıdan kəsirlər. Sonra onu bir neçə yerdan deşdəkləyib 3–5 dəq. qaynayan suda pörtürlər. Meyvə pörtülmüş suda şərbət hazırlayır, meyvənin üstünə töküb 3–4 saat saxlayırlar. Zəif alov üzərində qızdırmaqla 5–7 dəq. qaynadıb 6–8 saat saxladıqdan sonra ikinci dəfə 7–10 dəq. hazır olana kimi bişirirlər.

Şaftali mürəbbəsi

Şaftalı – 1 kq, şəkər – 1,2 kq, su – 1,5 st.

Xırda şaftalıların qabığı soyulur və bütöv bişirilir. İri şaftalıların isə qabığı soyulduqdan sonra yarıya və ya 4–6 dilimə doğranılır. Şaftalının qabığı asan soyulsun deyə onları qaynayan suda pörtürlər. Rəngi qaralmasın deyə 1%-li limon turşusu məhlulunda saxlamaq lazımdır. Hazırlanmış şaftalının üzərinə qaynar şərbət tökülür, 8–10 saat saxlanılır. Arada 8 saat saxlamaq şərtilə 3 dəfə mürəbbənin şirəsi qaynadılıb şaftalının üstünə tökülür və 4-cü dəfə hazır olana kimi bişirilir.

Üzüm mürəbbəsi (Bax. üzümdən alınan şirin məhsullar).

Tərəvəzdən mürəbbə

Meyvə-giləmeyvə ilə yanaşı azərbaycanlılar müxtəlif tərəvəzdən də mürəbbə bişirirlər. Göy lobyadan başqa, demək olar ki, bütün tərəvəzlərdən mürəbbə bişirmək mümkündür. Lakin biz burada daha çox hazırlanan mürəbbələrin texnologiyasını veririk. Bəzi tərəvəz mürəbbələri, məs. qabaq, qarpız və yerkökü mürəbbəsi sənaye üsulu ilə də bişirilir.

Badimcan mürəbbəsi

Təmizlənmiş badımcan – 1 kq, şəkər – 1,5 kq, su – 2 st., limon turşusu– 1,5 q, vanilin – 0,5 q.

Mürəbbə bişirmək üçün 3–4 günlük xırda badımcanlar götürülür. Saplağı kəsilir, qabığı soyulur və 5–6 saat sodalı suda (3 l suya 2 x. q. çay sodası əlavə edilir) saxlanılır. Sonra badımcanlar yuyulur, bir neçə yerdən deşdəklənir, üzərinə qaynar şərbət tökülüb 8–10 saat saxlanılır. İkinci gün şərbət süzülür, qaynadılır və badımcanların üstünə tökülür. Üçüncü gün əməliyyat təkrar edilir və 6–8 dəq. badımcanlar şərbətdə bişirilir. 4-cü gün isə mürəbbə hazır olana kimi bişirilir. Limon turşusu və vanilin əlavə edilir.

Qabaq mürəbbəsi

Təmizlənmiş qabaq–1 kq, şəkər– 1,2 kq, su –2 st., limon turşusu – 2 q, vanilin – 0,5 q.

Qabağın qabığı və toxumu ilə birlikdə özəyi təmizlənir, düzbucaq və ya kub formasında doğranılır, 3–8 dəq. qaynar suda pörtülür, üzərinə qaynar şərbət tökülüb, arada 8 saat saxlamaq şərtilə 3 dəfəyə bişirilir. Hazır olana yaxın limon turşusu və vanilin əlavə edilir.

Qarpiz mürəbbəsi

Təmizlənib doğranılmış qarpız qabığı –1 kq, toz-şəkər – 1,2 kq, su – 1 l, limon turşusu – 1–2 q, vanilin – 0,5 q.

Qarpız mürəbbəsi üçün qalınqabıq sortlar götürülür. Əvvəlcə qabığın yaşıl hissəsi nazik kəsilib atılır, düzbucaq, romb (1,5–2 sm) və ya kub (2–3 sm) formasında doğranılıb 8–10 saat əhəngli suda saxlanılır. Sonra təmiz yuyulub süzgəcə yığılır. Şərbət bişirilib üzərinə hazırlanmış qarpız qabığı əlavə edilir, arada 8 saat saxlanılmaqla 3 dəfəyə bişirilir. Hazır olana yaxın limon turşusu və vanilin əlavə edilir. Əgər qarpız qabığı çox suludursa, doğranmış qarpız qabığını toz-şəkərlə qarışdırıb 8–10 saat saxladıqdan sonra vam istilikdə 3 dəfəyə bişirmək lazımdır.

Qovun mürəbbəsi

Təmizlənib doğranılmış qovun – 1 kq, toz-şəkər – 1,0–1,2 kq, su–1 st, ətirləndirmək üçün vanilin – 0,5 q.

Qovun təmizlənir, düzbucaq və ya kub şəklində doğranılır. Doğranmış qovun 20 dəq. əhəngli suda saxlanılır.

Qovun mürəbbəsini iki üsulla hazırlamaq olar.

1. Hazırlanmış qovun soyuq suda yuyulur, süzgəcdə saxlanılıb suyu süzüldükdən sonra mürəbbə bişiriləcək qabda üzərinə toz-şəkər əlavə edilib, sərin yerdə 8–10 saat saxlanılır. Sonra qaynayana qədər qızdırılır, yenidən 4–5 saat saxlanılır. Mürəbbə vam istilikdə hazır olana qədər 45–50 dəq. bişirilib axırda vanilin əlavə edilir. (Bu üsulda su ilə şəkər şərbəti hazırlanmır).

2. Əgər qovunun ətliyi çox bərkdirsə (Orta Asiya sortları bərk olur), doğranmış qovunu emallı ləyəndə 5–8 dəq. qaynar suda pörtür, süzgəcə töküb soyudurlar. Pörtmək üçün istifadə olunan sudan şərbət hazırlanır, üzərinə pörtülmüş qovun tökülüb 2–3 saat saxlanılır. Qovun kəfkirlə götürülüb başqa qaba yığılır, şirə qaynayana kimi qızdırılır və şirədə yenidən 2–3 saat saxlanılıb, üçüncü dəfə hazır olana kimi bişirilir, axıra yaxın vanilin əlavə edilir.

Yerkökü mürəbbəsi

Yerkökü – 1 kq, toz-şəkər – 1,4 kq, su – 3,2 st., vanilin – 1 q, limon turşusu – 2 q.

Mürəbbə bişirmək üçün yerkökünün Nant və Karotel sortları məsləhət görülür. Kökün ozəyi bərk olmamalı, zərif ətlikli və açıq-narıncı rəngli olmalıdır. Keyfiyyətli mürəbbə almaq üçün bir qədər kal (yetişməmiş) yerkökü götürmək olar.

Kökü yuyur, qabığı bərkdirsə təmizləyir, (zərif qabıqlılar təmiz yuyulub qabıqlı bişirilir), sonra qalınlığı 1,5 sm-dən çox olmamaq şərtilə istənilən formada xırda hissələrə doğranılır. Yerkökü bişdikdə öz formasını yaxşı saxladığından kub, romb, dairə, ulduz və halqa şəklində doğranıla bilər. Belə mürəbbənin gözəl görünüşü olur.

Hazırlanmış köklər 5–8 dəq. qaynar suda pörtülür, soyudulur və 2 dəfəyə bişirilir.

Birinci dəfə 800 q şəkərə 2 st. su töküb şərbət hazırlanır, onu kökün üstünə tökür və 5 dəq. qaynadırlar. Sonra mürəbbəni 10–12 saat saxlayırlar. İkinci dəfə 600 q şəkərə 1,2 st. su töküb şərbət hazırlayır və mürəbbəni hazır olana kimi bişirirlər. Mürəbbə hazır olana yaxın ona vanilin və limon turşusu əlavə edilir.

Pomidor mürəbbəsi

Pomidor – 1 kq, şəkər – 1,3 kq, su – 1,5 st., vanilin – 0,5q.

Mürəbbə bişirmək üçün xırda gavalıya oxşar bərk pomidorlar götürülür. Pomidorlar 6–8 san. qaynayan suya salınıb dərhal soyuq suda soyudulur və qabığı təmizlənir. Pomidorların üzərinə qaynar şərbət tökülüb bir gün saxlanılır. İkinci gün şərbət süzülür, qaynadılır və pomidorların üstünə tökülür. Üçüncü gün əməliyyat təkrar edilir. 4-cü gün mürəbbə hazır olana kimi vam istilikdə bişirilir. Ətir üçün vanilin və ya meyvə cövhəri əlavə edilir.

Cemin hazirlanmasi

Tərkibində ən azı 1% pektin maddəsi, 1%-dən az olmayaraq üzvi turşu olan bütöv və ya doğranılmış meyvə-giləmeyvənin şəkər şərbətində palda şəkilli konsistensiyaya qədər bişirilməsindən alınan məhsul cem adlanır.

Cem bişirmək üçün turş alma, armud, heyva, gavalı, alça, ərik, şaftalı, albalı, gilas, qara qarağat, firəng üzümü, çiyələk, moruq, üzüm, əncir, xurma və digər meyvələrdən istifadə edilir.

Cemin mürəbbədən əsas fərqi ondan ibarətdir ki, bişirilən meyvənin formasının saxlanılması vacib deyildir. Eyni zamanda cemin şirəsi mürəbbə şirəsindən fərqli jeleyəbənzər (paldalı) konsistensiyalı olub süzülmür və qeyri-şəffafdır. Cem bir dəfəyə bişirilir. Tərkibində az pektin olan meyvə-giləmeyvələrdən cem bişirdikdə, ona davamlı jele əmələ gətirən meyvə-giləmeyvə (heyva, bəzi sort almalar, firəng üzümü) qatmaq lazım gəlir. Cem bişirilməsi və əlavə olunan şəkərin miqdarına görə mürəbbəyə, konsistensiyasına və xarici görünüşünə görə povidloya oxşayır.

Cem hazırlamaq üçün meyvə-giləmeyvə yeyilməyən hissələrdən təmizlənir, yuyulur, tumu çıxarılır, iri meyvə (alma, armud, heyva, ərik, şaftalı) 2–8 yerə bölünür. 1 kq meyvəyə 1–1,2 kq şəkər əlavə edilib daim qarışdırmaq şərtilə 15–20 dəq. güclü istilikdə bişirilir. Cemin hazır olması mürəbbə kimi müəyyən edilir. Bişmiş cem təmiz şüşə bankalara tökülüb ağzı kip bağlanır. Cemi şirniyyat məmulatında istifadə etmək üçün onu süzgəcdən (əgər tumlu bişirilibsə tumu ayrılır), içərisində iri tikələr olduqda isə ətçəkən maşından keçirmək lazımdır.

Cemi də mürəbbə kimi pasterizə olunmuş və pasterizə olunmamış istehsal etmək olar. Burada fərq yalnız meyvənin bişirilmə dərəcəsində və cemin tərkibindəki quru maddənin miqdarındadır. Pasterizə edilən cemi, quru maddələrinin miqdarı refraktometr üzrə 68–69%-ə, *pasterizə edilməyən cemi isə* quru maddəsi 72–73%-ə qədər çatıncayadək qaynadıb qatılaşdırırlar. Şəkərin miqdarı 66%-dən az olmamalıdır.

Qeyd. Cemi emallı qabda (ləyəndə, teştdə) bişirmək məsləhət deyil, ehtiyatsızlıq üzündən məhsul qabın dibinə yapışıb yana bilər. Cemi mis və ya alüminium teştdə bişirib hazır olan kimi boşaltmaq lazımdır.

Albalı cemi üçün 1 kq albalıya 3 st. toz-şəkər və yarım stəkan su götürülür. Albalı seçilir, yuyulur, tumu çıxarılır və suda yumşalanadək, sonra şəkər əlavə edib hazır olanadək 15–20 dəq. bişirilir. Bərk konsistensiyalı cem almaq üçün albalı ceminə tərkibində pektin maddəsi (jeləməgətirici maddə) çox olan alma, alça, gavalı və ya qara qarağat püresi əlavə etmək olar.

Alma cemi üçün 1 kq meyvəyə 3 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Qabıqlı və ya qabığı soyulmuş alma 4 yerə bölünür, təmizlənir, nazik dilimlərə doğranılır, su və 1 st. şəkər əlavə edilib alma bişib yumşalana qədər qaynadılır. Sonra yerdə qalan şəkər əlavə edilib 5–10 dəq. hazır olanadək bişirilir.

Alma ceminə su əlavə etmədən də bişirmək olar. Nazik dilimlərə doğranmış almaya toz-şəkər əlavə edib fasiləsiz qarışdırmaqla 15–20 dəq. hazır olanadək bişirilir. Ətirləndirmək üçün 1 ç. q. darçın əlavə etmək olar.

Alça cemi üçün 1 kq meyvəyə 3–3,5 st. toz-şəkər və 1 st. su götürülür. Cem bişirmək məqsədilə irigiləli, tam yetişmiş, şirin alça sortları məsləhət görülür. Alça təmizlənir, yuyulur və üzərinə su və 1 st. şəkər əlavə edilib bişirilir, sonra kəfkirlə alça şərbətdən çıxarılıb çox əzməmək şərtilə tumu ayrılır, üzərinə şəkərin qalan hissəsi tökülüb hazır olanadək bişirilir.

Armud cemi üçün 1 kq meyvəyə 3 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Cem bişirmək üçün armudun yay və payız sortlarından istifadə edilir. Qabığı soyulmuş armud dilimlənir, toxumu təmizlənir, su və 1 st. şəkər əlavə edilib armud yumşalıb bişənədək qaynadılır. Sonra qalan şəkər əlavə edilir, hazır olana kimi bişirilir. Sulu yay armudundan cem bişirdikdə su əlavə edilmir. Armud nazik dilimlərə doğranılır, üstünə toz-şəkər səpilir, 40–50 dəq. saxlanılır və öz şirəsini buraxdıqdan sonra daim qarışdırmaqla hazır olana kimi bişirilir.

Böyürtkən cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 3 st. toz-şəkər və 1 st. su götürmək lazımdır. 1 st. şəkərlə sudan 10–15 dəq. qaynadılmaqla şirə bişirilir, üzərinə təmizlənmiş böyürtkən və yerdə qalan şəkər əlavə edilib qarışdırmaq şərtilə hazır olanadək bişirilir. Qatı cem almaq üçün kütləyə alma, gavalı, firəng üzümü və qara qarağat əlavə etmək olar.

Qara qarağat cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 6 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Təmizlənib yuyulmuş giləmeyvəni suyun hamısı və 1 st. toz-şəkərlə əzilənə qədər, sonra yerdə qalan şəkəri əlavə edib hazır olanadək bişirmək lazımdır. Qırmızı və ağ qarağatdan da bu üsulla cem bişirmək olar, lakin 1 kq giləmeyvəyə 5 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür.

Qarışıq cem iki və daha çox meyvə-giləmeyvənin qarışığından hazırlanır.

Alma və armud cemi üçün 1 kq alma, 1 kq armud, 6 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Alma suda yumşalana qədər bişirilir və süzgəcə tökülür. Alma bişən suya xırda dilimlərə doğranmış armud, şəkər və bişmiş alma püresi əlavə edilib 15–20 dəq. bişirilir.

Alma və portağal cemi üçün 1 kq alma, 5 əd. orta irilikdə portağal, 6 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Alma suda yumşalana qədər bişirilir və süzgəcə tökülür. Alma bişən suya şəkər, dairəvi və ya aypara formada doğranmış portağal və bişmiş alma püresi əlavə edilib 15–20 dəq. bişirilir.

Armud və gavalı cemi üçün 1 kq armud, 1 kq gavalı, 6 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Gavalı yuyulub iki yerə bölünür, armud dilimlənir və suyla qarışdırılıb 2 st. toz-şəkər əlavə edilməklə yumşalana qədər, sonra şəkərin qalan hissəsi tökülüb hazır olana qədər 15–20 dəq. bişirilir.

Armud və heyva cemi üçün 1 kq armud, 1 kq heyva, 6 st. toz-şəkər və 3 st. su götürülür. Təmizlənmiş və yuyulmuş heyva xırda dilimlərə doğranılır, su əlavə edilib yumşalanadək bişirilir, üzərinə dilimlərə doğranılmış armud, toz-şəkər tökülüb arada qarışdırmaq şərtilə hazır olanadək bişirilir.

Ərik–moruq–çiyələk cemi üçün 1 kq ərik, 0,5 kq moruq, 0,5 kq çiyələk, 5 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Moruq və çiyələk, təmizlənir, yuyulur və süzgəcə tökülüb suyu süzülür. Sonra üzərinə toz-şəkər əlavə edilib 1–2 saat öz şirəsini buraxmaq üçün saxlanılır. Ərik yuyulur, iki və ya dörd hissəyə bölünüb su əlavə edilir, 8–10 dəq. yumşalanadək bişirilir, üzərinə şəkərə yatırdılmış moruq və çiyələk tökülüb arada qarışdırmaq şərtilə hazır olanadək bişirilir.

Ərik–gavalı–moruq–çiyələk cemi üçün 0,5 kq gavalı, 0,5 kq ərik, 0,5 kq moruq, 0,5 kq çiyələk, 5 st. toz-şəkər və 2 st. su götürülür. Bişirilmə qaydası əvvəlki cemdə olduğu kimidir.

Ərik cemi üçün 1 kq əriyə 3 st. toz-şəkər və yarım stəkan su götürmək lazımdır. Ərik yuyulur, iki və ya dörd yerə bölünüb su əlavə edilir. Qarışdırmaq şərtilə 8–10 dəq. sonra şəkər əlavə edilib hazır olanadək bişirilir.

Əncir cemi üçün 1 kq meyvəyə 2–2,5 st. toz-şəkər və 0,5 st. su götürülür. Əgər əncir çox da şirin deyilsə onda şəkərin miqdarı 1 st. artırılır. Əncir təmizlənir, süzgəcdə üzərindən su ötürülür, 4 yerə bölünür, toz-şəkər və su əlavə edilib arabir qarışdırmaq şərtilə 20–25 dəq. bişirilir.

Gavalı cemi üçün 1 kq meyvəyə 3,5 st. toz-şəkər, 1 st. su götürülür. Gavalı yuyulub iki yerə bölünür, çəyirdəyi çıxarılır. İri gavalıları 4 yerə də bölmək olar. Yumşalana qədər su ilə, sonra şəkər əlavə edilib 15–20 dəq. hazır olanadək bişirilir.

Moruq cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 3 st. toz-şəkər, 1 st. su götürülür. Təmizlənmiş moruğu su və yarım stakan şəkərlə qarışdırmaq şərtilə 5–10 dəq., sonra yerdə qalan şəkər əlavə edilib hazır olunca bişirilir.

Üzüm cemi (Bax. üzümdən alınan şirin məhsullar).

Feyxoa cemi üçün 1 kq meyvəyə 3,5 st. toz-şəkər, 2 st. su götürülür. Feyxoa təmizlənir, yuyulub 2–4 dilimə bölünür, üzərinə su və 1 st. şəkər əlavə edilib feyxoanın qabığı yumşalanadək, sonra yerdə qalan şəkər əlavə edilib 10–15 dəq. hazır olanadək bişirilir.

Firəng üzümü cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 5 st. toz-şəkər, 3 st, su götürülür. Firəng üzümü təmizlənib yuyulur, su və 1 st. şəkərlə giləmeyvə əzilənə qədər, sonra isə yerdə qalan şəkəri əlavə edib bişirmək lazımdır.

Xurma cemi üçün 1 kq meyvəyə 3 st. toz-şəkər götürülür. Xurma tam yetişib yumşaldıqdan sonra cem bişirilmək üçün yararlı olur. Xurma yuyulur, təmizlənir, 4–6 dilimə doğranılır, tumu çıxarılır, şəkər əlavə edilib 25–30 dəq. hazır olanadək bişirilir.

Heyva cemi üçün 1 kq təmizlənmiş heyvaya 3 st. toz-şəkər və 2–3 st. su götürülür. Təmizlənmiş və yuyulmuş heyva xırda dilimlərə doğranılır, su əlavə edilib yumşalanadək, sonra şəkər əlavə edilib 15–20 dəq. hazır olanadək bişirilir. cem bişirmək məqsədilə heyvanın turş və turşaşirin sortları götürülməlidir.

Çiyələk cemi üçün 1 kq giləmeyvəyə 4 st. toz-şəkər götürülür. Seçilib yuyulmuş çiyələk süzgəcə tökülüb, sonra emallı qabda üzərinə toz-şəkər əlavə edilib 15–20 dəq. bişirilir. Qatı cem almaq məqsədilə kütləyə tərkibində pektin maddəsi çox olan meyvə-giləmeyvə püresi və ya şirəsi qatmaq olar.

Şaftalı cemi üçün 1 kq şaftalıya 3 st. toz-şəkər və yarım st. su götürmək lazımdır. Şaftalının səthindəki pənbə yun parça ilə təmizlənir, yuyulur, tumu çıxarılıb dilimlənir. Üzərinə su tökülüb 10 dəq. qaynadılır, sonra şəkər əlavə edilib hazır olanadək bişirilir. Əgər şaftalının qabığı acıdırsa soyulmalıdır.

Ev şəraitində cem hazırladıqda onu qaynar şəkildə təmiz və quru bankalara doldurub ağzını dərhal tənəkə qapaqla və ya plastmas qapaqla bağlayırlar, əgər cemin bir qədər duru olmasını istəyirsinizsə onda bişirilmiş cemi isti-isti şüşə bankalara (yaxşı olar ki, ağzı tənəkə qapaqla vintlənən banka olsun) tökün, dərhal ağzını bağlayıb dəmləmə üsulu ilə pasterizə edin. Bu üsulun mahiyyəti ondan ibarətdir ki, iri qalın yorğança stola sərilir, qaynar cem dolu bankalar ağzı bağlandıqdan sonra yorğançanın üzərinə düzülür və sonra üstü basdırılır (qatıq çaldıqda olduğu kimi). Bu şəraitdə 4–6 saat saxlanılır və sonra cem dolu bankalar soyudulur, sərin və qaranlıq yerdə bir ilə qədər saxlanılır.

Əgər hazırladığınız cem çox qatı alınıbsa onda bankalara isti halda doldurulmuş cem qapaqlar bağlanmamış soyudulur, cemin səthində quru qabıq əmələ gəlir və sonra qapağı bağlanıb saxlanılır.

Povidlonun hazirlanmasi

Müxtəlif meyvə və giləmeyvə püresinin şəkərlə bişirilməsindən alınan məhsul povidlo adlanır. Yaxşı bişirilmiş, qatı konsistensiyalı povidlo pasterizə edilmədən, kip bağlanmayan qablarda, saxsı küplərdə və ya balaca taxta çəlləklərdə, hətta yeşiklərdə bir ilə qədər saxlanıla bilər. Ev şəraitində hazırlanan povidlonu isti halda şüşə bankalara tökür, soyuyub səthi quruduqdan sonra ağzını plastmas qapaqla və ya kağızla örtürlər. Yeşikdə saxlanılacaq povidlo üçün əsasən alma püresindən istifadə edilir, tam qatılaşana kimi bişirilir və soyuduqda bıçaqla

kəsmək olur. Bir qayda olaraq belə povidlonu 1 kq alma püresinə 600–700 q şəkər əlavə etməklə bişirirlər. Yaxılan konsistensiyalı povidlo üçün isə şəkərin miqdarı 800 q götürülür.

Almadan başqa müxtəlif meyvə-giləmeyvələrdən də povidlo hazırlanır. Lakin başqa meyvə-giləmeyvələrə alma, heyva və tərkibində pektin maddəsi olan digər meyvə-giləmeyvə qatmaq məsləhət görülür. Alma püresi qatılmayan başqa meyvə-giləmeyvə povidlosu bir qədər sıyıq olur, çünki onların tərkibində povidlonu, soyuduqdan sonra qəlizləşdirən (bərk konsistensiyalı edən) pektin maddəsi azdır. Alma püresi qatılmaqla həmin povidlolarda çatışmayan pektinin yeri doldurulmuş olur. Ona görə də, alma püresi ilə başqa meyvə-giləmeyvələrin qarışığından hazırlanmış povidlo yaxşı konsistensiyalı, dadlı və ətirli olur.

Meyvə-giləmeyvələrdən povidlo iki üsulla hazırlana bilər.

1. Meyvə-giləmeyvə yuyulur, yeyilməyən hissələrdən təmizlənir, üzərinə azacıq su tökülüb bişirilir və isti-isti süzgəcdən keçirilir. Alınmış püreyə şəkər qatılıb, qatılaşana kimi daim qarışdırmaq şərtilə bişirilir. Povidlo bişirmək üçün mis və alüminium tiyanlardan və ləyənlərdən istifadə edilir. Povidlonun hazır olmasını yoxlamaq üçün taxta qaşıqla povidlo bişirilən qabın dibindən xətt çəkilir, bu zaman xəttin gec birləşməsi onun hazır olduğunu göstərir.

2. Meyvə (alma, armud, heyva və s.) dilimlənib, çəyirdəkli meyvələrin isə (ərik, şaftalı, gavalı və s.) çəyirdəyi çıxarılıb ətçəkən maşından keçirilir. Yaxşı olar ki, əvvəlcə meyvələr qaynayan suda pörtülsün. Çünki pörtülməmiş meyvəni ətçəkən maşından keçirdikdə, o bir qədər qaralır və nəticədə povidlonun rəngi tünd olur. Alınmış püreyə şəkər qatılır, hazır olana kimi bişirilir. Çiyələk, moruq və böyürtkəndən povidlo hazırladıqda 3 kq giləmeyvəyə 1 kq şəkər əlavə edilir, 8–10 saat saxlanılır ki, giləmeyvə öz şirəsini buraxsın və sonra hazır olana kimi bişirilir. Lakin bu zaman giləmeyvənin tumu povidlonun içərisində qalır və bir növ şəkəri az olan cemə oxşayır.

Povidlo bişirərkən meyvə-giləmeyvə püresinə əlavə edilən şəkərin miqdarı meyvənin tərkibindəki şəkərin və üzvi turşuların miqdarından, bişiriləcək povidlonun qatılığından və ümumiyyətlə hər kəsin zövqündən asılı olaraq dəyişə bilər.

Ev şəraitində povidlonu odun üzərinə qoyulmuş qazanda bişirmək lazım gəldiyindən (sənaye üsulu ilə povidlonu buxar qazanlarında və vakuum aparatlarda bişirirlər ki, yanmasın) povidlo yanmasın deyə onu daim qarışdırmaq lazımdır. Povidlonun bişib hazır olmasını təyin etmək üçün bir az povidlo götürüb dayaz boşqabda soyudurlar, əgər bu zaman axmayan bərk kütlə əmələ gəlirsə, qaynama dayandırılır və isti povidlo təmiz, quru bankalara tökülür.

Yaxşı bişirilmiş povidlonu pasterizə etmirlər, çünki onun üzərində əmələ gələn nazik qabıq, xaricdən nəmliyin povidloya keçib xarab olmasına (kif əmələ gəlməsinə və qıcqırmasına) mane olur. Povidlo dolu banka və balonları kip bağlamağa bir şey yoxdursa, onları perqamentlə və ya sellofanla möhkəm sarıyıb bağlamaq lazımdır.

Albali povidlosu

Albalı– 1 kq, su– 1 st., şəkər – 600 q, şərab-turşusu – 2q.

Albalı təmizlənir yuyulur, tumu çıxarılır və üzərinə su tökülüb yumşalana qədər bişirilir. Kütlə süzgəcdən və ya ələkdən keçirilir, üzərinə şəkər əlavə edilib əvvəlcə zəif istilikdə, sonra gur istilikdə qatılaşana kimi bişirilir. Hazır olana yaxın, əgər albalı şirindirsə (məs. Şpanka) şərab turşusu əlavə edilir. Povidlo isti halda təmiz, quru bankalara tökülür və dərhal ağzı kip bağlanılır. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Alma povidlosu

Alma – 1 kq, toz-şəkər – 550–600 q, su – 1 st.

Alma povidlosu hazırlamaq üçün almanın bütün payız və qış sortlarından istifadə olunur. Bu məqsədlə tərkibində pektin və üzvi turşu çox olan alma sortları – Qızıl parmen, Kassel reneti, Qar qəlvil, Landsberq reneti, Conatan, Belfler, Titovka, Qəndil sinap və s. yerli sortlardan istifadə etmək məsləhətdir.

Alma tam yetişmiş, şirəli, zədələnməmiş olmalıdır. Meyvələr təmiz yuyulur, paslanmayan bıçaqla iki və ya dörd yerə kəsilir, üzərinə azacıq su tökülüb (1 kq almaya 1 st.) yumşalana kimi bişirilir. Sonra kütlə süzgəcdən keçirilib qabıq, tum, toxum və digər yeyilməyən hissələrdən ayrılır.

Alınmış püreyə şəkər əlavə edib daim qarışdırmaq şərtilə qatılaşana kimi bişirirlər. Güclü alov üzərində qarışdırmaqla bişirilən povidlo xoşagələn açıq qəhvəyi rəngdə olur. Hazır povidlo isti-isti bankalara tökülür, səthində nazik quru qabıq əmələ gələnəcən soyudulur. Povidlonun üstünə perqament kağızı sərilir, ağzı bağlanılır, quru və sərin yerdə saxlanılır.

Armud povidlosu

Armud – 1 kq, şəkər – 500–550 q, su – 1 st.

Povidlo üçün armudun yay və payız sortlarından istifadə edilir. Toxumaları daşlaşmış, qış armud sortlarından povidlo bişirmək məsləhət görülmür. Payız armudlarından povidlo bişirmək üçün onları tam yetişdikdən sonra dərib 5–8 gün otaq temperaturunda saxlayıb əlavə yetişdirirlər. Bəzən armud povidlosunu alma ilə qarışıq hazırlayırlar. Bu zaman 1 kq alma püresinə 1 kq armud püresi və 1 kq şəkər qatılıb alma povidlosunda olduğu kimi bişirilir. Ayrıca armud povidlosu da alma povidlosu kimi bişirilir.

Böyürtkən povidlosu

Böyürtkən – 1 kq, toz-şəkər – 50–600 q, su – 0,5 st.

Böyürtkən təmizlənir, az-az süzgəcdə yuyulur, suyu süzüldükdən sonra üzərinə su tökülüb 5–8 dəqiqə bişirilir. Kütlə isti halda ələkdən keçirilir və tumu ayrılır. Alınmış püreyə şəkər qatıb qatılaşana kimi bişirilir. Böyürtkən ayrılıqda ətirli olmadığı üçün ona ətirli cövhər qatılması və yaxud 1 kq böyürtkənə 200 q qara qarağat və ya meşə moruğu əlavə edilməsi məsləhət görülür.

Hazır povidlo isti halda bankalara tökülür, ağzı kip bağlanılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Qarişiq povidlo

Qarışıq povidlo iki və daha çox meyvə-giləmeyvənin qarışığından hazırlanır. Əsasən iki meyvə qarışığı götürülür. Bu məqsədlə ayrı-ayrı meyvədən püre bişirilir, müəyyən nisbətdə qarışdırılır, şəkər əlavə edilib qatılaşana kimi bişirilir.

Dadlı, ətirli və xoş görünüşlü qarışıq povidlo hazırlamaq üçün aşağıdakılara ciddi əməl etmək lazımdır.

1. Qarışıq povidlonu eyni vaxtda yetişən meyvə-giləmeyvədən hazırlamaq, əgər bu mümkün olmazsa, onda tezyetişən meyvə-giləmeyvədən şəkərsiz püre hazırlamaq, bankalarda pasterizə üsulu ilə konservləşdirmək və beləliklə bir neçə vaxt sonra yetişən meyvənin povidlosuna (püresinə) qatıb bişirmək lazımdır.

2. Qarışıq povidlo almaq üçün tərkibində pektin maddəsi və üzvi turşular çox və az olan meyvə-giləmeyvə qarışdırılmalıdır.

Qarışıq povidlonu aşağıdakı reseptlər üzrə iki və daha çox meyvə-giləmeyvənin və tərəvəzin qarışığından hazırlamaq olar.

1. Alma-gavalı povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq gavalı püresi, 0,5 kq alma püresi, 600 q şəkər götürülür.

2. Alma-çiyələk povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq çiyələk püresi, 0,6 kq alma püresi, 1 kq şəkər götürülür.

3. Alma-ərik povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq ərik püresi, 1 kq alma püresi, 1 kq şəkər götürülür.

4. Alma-itburnu povidlosu hazırlamaq üçün 1,5 kq itburnu püresi, 0,5 kq alma püresi, 1,2 kq şəkər götürülür.

5. Alma-albalı povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq albalı püresi, 0,5 kq alma püresi, 0,8 kq şəkər götürülür.

6. Alma-şaftalı povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq şaftalı püresi, 0,5 kq alma püresi, 750 q şəkər götürülür.

7. Alma-böyürtkən povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq böyürtkən püresi, 300 q alma püresi, 650 q şəkər götürülür.

8. Gavalı-itburnu povidlosu hazırlamaq üçün 0,5 kq gavalı püresi, 1,5 kq itburnu püresi, 1 kq şəkər götürülür.

9. Alma-zoğal povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq zoğal püresi, 1kq alma püresi, 1 kq şəkər götürülür.

10. Alma-albalı-qara qarağat povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq alma püresi, 1,5 kq qara qarağat püresi, 0,5 kq albalı püresi və 2,0–1,8 kq şəkər götürülür.

11. Alma qabaq povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq alma püresi, 800 q balqabaq püresi, 1 kq şəkər götürülür.

12. Alma-qovun povidlosu hazırlamaq üçün 1 kq alma püresi, 800 q qovun püresi, 850 q şəkər götürülür.

13. Alma-üzüm povidlosu üçün 1 kq üzüm əzintisi və 2 kq alma püresi götürülür.

14. Gavalı-şaftalı povidlosu üçün 7 kq (və ya 700 q) gavalı püresi, 3 kq (və ya 300 q) şaftalı püresi və 4 kq (və ya 400 q) toz-şəkər götürülür.

15. Albalı-gilas povidlosu üçün 500 q albalı püresi, 500 q gilas püresi və 300 q toz-şəkər götürülür.

16. Üzüm-heyva povidlosu üçün 10 kq (və ya 1 kq) üzüm əzintisi və 2 kq (və ya 200 q) heyva püresi götürülür.

17. Qarışıq povidlo hazırlamaq üçün 1 kq şaftalı, 1 kq alma, 0,5 kq armud, 0,5 kq gavalı (və ya üzüm əzintisi) götürülüb püre hazırlanır və üzərinə 1,5 kq toz-şəkər tökülüb lazımi qatılığa kimi bişirilir.

Qarışıq povidlonu başqa meyvə-giləmeyvələrin müxtəlif nisbətdə qarışdırılması ilə öz zövqünüzə görə hazırlaya bilərsiniz. Lakin əsas məsələ ondadır ki, ətirli meyvəyə nisbətən ətirsiz meyvə-giləmeyvə, çox şirin meyvəyə nisbətən az şirin meyvə-giləmeyvə, çox turş meyvə-giləmeyvəyə nisbətən az turş olanlar qatılmalıdır. Qarışıq meyvə povidlosu üçün meyvələrin hamısı tünd rəngli olmamalıdır, əks halda povidlonun rəngi qaralar. Qarışıq povidlo hazırladıqda ayrı-ayrılıqda meyvə-giləmeyvə və tərəvəz püreləri əldə edilir, yuxarıdakı nisbətlərdə qarışdırılır, şəkər əlavə edilir və lazımi qatılığa kimi bişirilir. Hazır povidlo isti halda quru və təmiz bankalara tökülür, sərin, qaranlıq və havası yaxşı dəyişdirilə bilən binalarda saxlanılır.

Zoğal povidlosu

Zoğal püresi – 1 kq, şəkər – 700–800 q, su – 1 st.

Povidlo üçün irigiləli, ətli, tünd-qırmızı rəngli və tumu xırda olan şirəli, xoşagələn turşaşirin dadlı zoğaldan istifadə edilir. Yığılmış zoğal təmizlənir, 2–3 gün saxlanılıb yumşaldılır, axar su altında yuyulur, su əlavə edilib bişirilir. Kütlə süzgəcdən keçirilir, şəkər əlavə edilir, daim qarışdırmaq şərtilə bişirilir. Qarışdırıcı kürək qabın dibində gec birləşən boş iz buraxana qədər qatılaşdırılır. Hazır povidlo bankalara isti halda doldurulur, səthi quruyana kimi soyudulur, sərin və qaranlıq yerdə ağzı bağlı saxlanılır.

Ərik povidlosu

Ərik – 1 kq, şəkər – 800–900 q, su – 1 st.

Povidlo hazırlamaq üçün əriyin irimeyvəli və xırdameyvəli bütün sortlarından istifadə edilir. Əriyin tərkibində turşuluq çox olduğundan tam yetişmiş və yetişib ötmüş ərik lərdən povidlo

bişirilir. İrimeyvəli və xırdameyvəli əriklərı qarışdırmaq məsləhət görülür, çünki irimeyvəli əriklərdə turşuluq nisbətən çoxdur, xırdameyvəlilər isə daha ətirlidir. Bunların qarışığından yaxşı xarici görünüşə, yüksək dada və ətirliyə malik keyfiyyətli povidlo almaq mümkündür. Meyvələr təmizlənir, axar su altında yuyulur, tumu çıxarılır, çürümüş, yararsız və zədəli meyvələr ayrılır, üzərinə azacıq su tökülüb yumşalana kimi bişirilir, süzgəcdən keçirilir. Alınmış püreyə şəkər qatılıb, qatılaşana qədər daim qarışdırmaq şərtilə bişirilir. Ərik povidlosu saxlanılma zamanı tez xarab olduğundan yaxşı bişirilməlidir. Povidlonu qaynar halda bankalara yığıb üzərinə əridilmiş parafin tökür, soyuduqdan sonra ağzını bağlayıb sərin və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

Gavali povidlosu

Gavalı povidlosu şəkərsiz və şəkərlə hazırlanır.

1. Şəkərsiz gavalı povidlosu hazırlamaq üçün tam yetişmiş, şirin meyvəli, turşuluğu az olan gavalı sortlarından istifadə edilməlidir. Povidlo üçün ayrılmış gavalılar tünd rəngdə, yumşaq konsistensiyalı, çəyirdəyi ətliyindən asan ayrılan, ətliyi sarımtıl rəngli, lakin öz formasını itirməmiş olmalıdır. Povidlo üçün iri və meyvəsi bərk gavalılar götürülür, saplağı qoparılır, axar su altında yuyulur, çəyirdəyi çıxarılır və üzərinə azacıq su tökülüb (1 kq gavalıya 1 st. su) 20–23 dəq. bişirilir. Sonra kütlə bir qədər soyudulur, qabığı və bərk hissələri ayırmaq məqsədilə süzgəcdən keçirilir, dayaz ləyəndə və ya tiyanda taxta kürəklə aramsız qarışdırmaq şərtilə qatılaşdırılır. Povidlonun hazır olması kürəklə qarışdırdıqda tiyanın dibində gec bitişən boşluğun yaranması ilə müəyyən edilir.

Hazır povidlonu isti-isti bankalara töküb soyudurlar. Tam soyumuş povidlonun səthində quru qabıq əmələ gəlir. Povidlonun kiflənməsinin qarşısını almaq üçün bankanın ağzına ərinmiş parafin tökülür. Əgər saxlanılan zaman povidlonun səthində kif əmələ gələrsə, lakin qıcqırma baş verməmişsə, onda üst qat qaşıqla yığılıb atılır.

2. Gavalı püresi – 1 kq, şəkər – 450–500 q, su – 1 st. və ya gavalı – 1 kq, alma püresi – 250–300 q, şəkər 500 q.

Şəkər əlavə etməklə gavalı povidlosunu şirin gavalı sortları ilə yanaşı başqa gavalılardan da hazırlamaq olar. 1 kq çəyirdəksiz gavalıya 1 st. su əlavə olunub 20–25 dəq. bişirilir, süzgəcdən keçirilir, üzərinə şəkər əlavə edilib daim taxta kürəklə qarışdırmaq şərtilə bişirilir. Bəzən gavalı povidlosunun dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ona 250–300 q alma püresi qatılır və bişirilir. Bu povidlonun səthinə parıltı verir və onun konsistensiyasını bərkidir. Hazır povidlo quru və təmiz bankalara doldurulur, soyudulur, səthinə dairəvi kəsilmiş perqament kağızı sərilir, bankanın ağzı təmiz kağızla və ya plastmas qapaqla örtülüb kip bağlanılır. Povidlo sərin, quru və havası yaxşı dəyişdirilən otaqlarda saxlanılır.

Gilas povidlosu

Gilas– 1 kq, şəkər– 500 q, su– 0,5 st., şərab turşusu – 1q.

Povidlo üçün ətliyi qırmızı gilas sortları götürülməlidir. Ağ və sarı gilaslar mürəbbə bişirmək üçün yaxşıdır. Tam yetişmiş gilas götürülür. Axar su altında yuyulur, tumu çıxarılır, ətçəkən maşından keçirilir, su və toz-şəkər əlavə edilib qatılaşana kimi bişirilir. Ətirləndirmək üçün bir neçə damla cövhər və ya pellarqoni yarpağı əlavə edilir.

İtburnu povidlosu

İtburnu püresi – 700 q, alma püresi – 300 q, toz-şəkər –350 q.

İtburnu C vitaminlə zəngin olduğu üçün ondan qidalı və yüksək keyfiyyətli povidlo əldə edilir. Povidlo üçün tam yetişmiş, lakin yetişib ötməmiş itburnu meyvəsi götürülür.

İtburnu təmizlənir, yuyulur və 1 kq meyvəyə 2–3 st. su əlavə edilib yumşalana kimi bişirilir. Sonra kütlə xırda gözcüklü süzgəcdən keçirilir, alınmış püreni iynəvari qılçıqlardan təmizləmək üçün onu 3–4 qat tənzifdən keçirirlər. Alma püresi ayrıca hazırlanır və itburnu püresi ilə qarışdırılır. Kütləyə toz-şəkər əlavə edilib daim qarışdırmaq şərtilə gur istilikdə qatılaşana kimi bişirilir. Hazır povidlo isti halda bankalara doldurulur, soyudulur, ağzı, kip bağlanılır, sərin, qaranlıq və quru yerdə saxlanılır.

Qeyd. İtburnu meyvəsini bişirməzdən qabaq xırdalayıb axar su altında çoxlu yumaqla da daxilindəki qılçıqlardan təmizləmək olar.

Moruq povidlosu

Moruq – 1 kq, su – 0,5 st., toz-şəkər – 600 q.

Moruq təmizlənir, saplağı çıxarılır və süzgəcdə az-az axar su altında yuyulur. Üzərinə su əlavə edilib 5–8 dəq. bişirilir, iri gözcüklü ələkdən keçirilir ki, tumu ayrılsın, alınmış püreyə şəkər qatılıb qatılaşana kimi bişirilir. Hazır povidlo bankalara yığılır, ağzı kip bağlanılır, sərin, qaranlıq binalarda saxlanılır.

Üzüm povidlosu. (Bax. üzümdən alınan şirin məhsullar).

Heyva povidlosu

Heyva püresi – 1 kq, toz-şəkər – 500–550 q.

Povidlo hazırlamaq üçün heyvanın şirəli, ətirli və turşaşirin sortları götürülür. Heyvanın səthindəki pənbəni yun parça ilə silib təmizləyirlər, 6–8 dilimə doğrayır və axar su altında yuyurlar. Heyva təmizlənir. Doğranmış heyvalar bir qədər su (təxminən 1 kq heyvaya 1,5 st.) əlavə edib yumşalana qədər bişirilir, soyudulur və əllə əzişdirilib eynicinsli kütlə halına salınır. Kütləni süzgəcdən keçirmək məsləhətdir. Bişmiş heyvanı ətçəkən maşından da keçirmək olar. Bu zaman maşına daşlaşmış toxumaları, qabığı və tumları saxlayan xırda gözcüklü şəbəkə qoyulur. Alınmış heyva püresinin çəkisi müəyyənləşdirilir, üzərinə toz-şəkər əlavə edilir, qatılaşıb hazır olana qədər bişirilir. Povidlonu isti-isti bankalara yığır, soyudur, ağzını kip bağlayır, quru və sərin yerdə saxlayırlar.

Çiyələk povidlosu

Çiyələk – 1 kq, su – 0,5 st., toz-şəkər – 600 q, şərab turşusu – 0,5 ç. q.

Çiyələk axar su altında yuyulur, təmizlənir, üzərinə azacıq su tökülüb yumşalana kimi bişirilir, ələkdən keçirilib tumu ayrılır və alınmış püreyə şəkər əlavə edilib qatılaşana qədər bişirilir. Hazır olana yaxın şərab turşusu qatılır. Çiyələyi bişirmədən də əzişdirib püre halına salmaq olar, lakin bu zaman tumları çətin ayrılır.

Şaftali povidlosu

Şaftalı püresi – 1 kq, toz-şəkər – 700–800 q, şərab turşusu – 0,5 ç. q.

Povidlo bişirmək üçün şaftalının tumu asan ayrılan payız sortlarından istifadə edilməsi məsləhət görülür. Tam yetişmiş, bərk ətliyi olan şaftalılar yuyulur, tumu çıxarılır və bir neçə yerə dilimlənir. Şaftalılar qazana və ya teştə yığılıb, bir qədər su (1 kq şaftalıya 0,5 st. su) əlavə edilir və azacıq yumşalana qədər bişirilir. Püre tündləşməsin deyə isti-isti sürtgəcdən keçirilir, üzərinə toz-şəkər əlavə edib gur istilikdə daim qarışdırmaq şərtilə lazımi qatılığa qədər bişirilir. Hazır olmağa az qalmış povidloya suda əridilmiş şərab turşusu əlavə edilir. Povidlonu isti halda bankalara doldurur, soyuyub səthində quru təbəqə əmələ gəldikdən sonra ağzını kip bağlayır, sərin, quru və qaranlıq yerdə saxlayırlar.

Quru mürəbbənin (sukatin) hazirlanmasi

Sukat istehsalında sıx ətliyi olan meyvə (alma, armud, heyva, ərik, şaftalı, gavalı, əncir, limon və portağal qabığı və s.) və tərəvəz (qovun, qarpız, qabaq və s.) şəkər şərbətində bişirilir, sonra qurudulub toz-şəkərlə urvalanır. Sukatdan tort, pirojna, keks və digər şirniyyat məmulatlarını bəzəmək və içlik hazırlamaq, eləcə də çay yanında süfrəyə vermək üçün istifadə olunur.

Sukat da mürəbbə kimi arada 6–8 saat saxlanılmaq şərtilə 3–4 dəfəyə bişirilir. Bişirmələr arası 2–4 gün şəkər şərbətində saxlanılır ki, şəkəri özünə çəksin və meyvə-tərəvəz şəffaflaşsın. Sonuncu bişirmədən sonra meyvə-tərəvəz şərbətdə 1–3 həftə saxlanıla bilər. Bişirilmiş meyvə süzgəcə tökülüb şirəsi axandan sonra sərilib qurudulur. Bəzən bişirilib şirəsi süzülmüş meyvə toz-şəkərlə urvalanıb sonra qurudulur. Sukatı bişirərkən ona patka və limon turşusu əlavə etmək məsləhət görülmür. Çünki belə halda sukat gec quruyur və havadan nəm çəkib xarab olur. Əgər meyvə çox turşdursa onda bişmiş meyvəni süzgəcə yığıb üzərindən qaynar su ötürmək, su süzüldükdən sonra toz-şəkərlə urvalayıb qurutmaq lazımdır. Qurumuş sukatın səthində parlaq şəkər qabığı əmələ gəlir. Sukatı quru və sərin yerdə saxlamaq lazımdır.

Sənaye üsulu ilə sukat hazırladıqda şirədə quru maddənin miqdarı 78%, meyvədə 70–72% olduqda bişirilmə dayandırılır. Sonra bişirilmiş meyvələr şirədən çıxarılıb 40–60°C-də 12–18 saat qurudulur. Sukatın tərkibində 14–17% su olduğu üçün konservləşmiş məhsul kimi uzun müddət keyfiyyətini itirmədən qalır.

Qeyd. Sukat hazırlanarkən meyvə-tərəvəz bişirilən şərbət (şirə) qalır. Həmin şərbəti müvafiq meyvə cemi hazırladıqda şəkər əvəzinə istifadə etmək olar. Eyni zamanda ondan peçenye və ya pryanik hazırlamaq mümkündür. Bu məqsədlə 1 st. şərbətə (şirəyə) 50–100 q marqarin, 1–2 əd. yumurta, yarım ç. q. soda, 3 st. əla sort un və zövqünüzə görə ədviyyat (vanilin və ya portağal qabığı ovuntusu, hil, ədviyyat qarışığı) əlavə edib bərk xəmir yoğurun və qoz boyda yumrular hazırlayıb vam istilikdə 20–25 dəq. bişirin.

Alma sukati

Alma – 1 kq, toz-şəkər – 5 st., su – 2 st.

Sukat hazırlamaq üçün əzilməyən şirin alma sortları götürülür. Almaları yuyub, qabığını soyur, 2 və ya 4 yerə bölüb təmizləyirlər. Xırda almaları bütöv də bişirmək olar. Hazır almalar 5–10 dəq. qaynayan suda saxlanılır və dərhal soyuq suda soyudulur. Alma qaynadılan sudan və 4 st. toz-şəkərdən 35–40%-li şərbət hazırlanır, almanın üstünə tökülüb 3–4 saat saxlanılır, ikinci dəfə 5–7 dəq. qaynadılıb 6–8 saat saxlanılır, üçüncü dəfə əməliyyat təkrar edilir və dördüncü dəfə almalar şəffaflaşanadək bişirilir. Almalar süzgəcə tökülür, şirəsi ayrılır, üstünə toz-şəkər səpilir və qurudulur.

Armud sukati

Armud – 1 kq, toz-şəkər – 4,5 st., su – 3,5 st.

Sukat hazırlamaq üçün armudun gec bişən sortları götürülməlidir. Kiçik armudları bütöv, iriləri isə 2 və ya 4 yerə bölüb təmizləyirlər. Hazırlanmış armud turşulaşdırılmış suda 8–15 dəq. bişirilir. Dərhal soyuq su altında soyudulur. Armud bişirilmiş sudan şərbət hazırlanır və armudun üstünə tökülüb 4–6 saat saxlanılır. Soyuduqdan sonra 4–5 dəq. qaynadılıb 10–12 saat saxlanılır və bu əməliyyat armudlar şəffaflaşana qədər 3–4 dəfə təkrar edilir. Bişmənin sonunda 1–2 q vanilin əlavə edilir. Bişirilmiş armudlar süzgəcə tökülür, şirəsi ayrılır, quru və isti yerdə sərilib qurudulur. Əgər gec quruyarsa onda bişmiş armudları toz-şəkərdə urvalayır və səthində quru qabıq əmələ gələnə kimi qurudurlar. Bankalara yığılır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Qarpiz sukati

Təmizlənmiş qarpız qabığı – 1 kq, toz-şəkər – 5 st., su– 3 st.

Bu məqsədlə qalınqabıq qarpız sortlarından istifadə edilməlidir. Qarpızın yumşaq hissəsi və bərk yaşıl qabığı təmizlənib kənar edilir. Sonra müxtəlif formada (dördbucaq, kvadrat, ulduz, üçbucaq və s.) doğranmış ağ rəngli qabıqları 5–10 dəq. suda bişirirlər. Qarpız qabıqlarını süzgəcə töküb suyunu süzür və şəkər qatıb şərbət hazırlayırlar. Sonra qarpız qabıqlarını qaynar şəkər şirəsinə töküb 10–12 saat saxlayır, arada 6–8 saat saxlamaq şərtilə hər dəfə 8–10 dəq. qaynadıb 3–4 dəfəyə bişirirlər. Bişmiş kəhrəba rəngli şəffaf qarpız tikələrini şirədən çıxarır, soyuduqdan sonra toz-şəkərlə urvalayıb qurudurlar.

Qovun sukati

Təmizlənmiş qovun – 1 kq, toz-şəkər – 4 st., su – 3 st.

Bu məqsədlə bərk lətli qovunu dilimləyib özək və bərk qabıq hissədən təmizləyir, eyni ölçüdə müxtəlif formalı tikələrə doğrayırlar. Qaynar suda 5–8 dəq. bişirilən qovunu şəkər şərbətinə salıb 8–10 saat saxlayır, 5–6 dəq. bişirib yenidən 8–10 saat. saxlayırlar. Bu əməliyyat 2–3 dəfə təkrar edilib qovun şəffaflaşanadək davam etdirilir. Axırda bişmiş qovun tikələrini şirədən çıxarıb soyudur, toz-şəkərlə urvalayıb qurudurlar.

Qabaq sukati

Təmizlənmiş qabaq – 1 kq, toz-şəkər – 4–5 st., su – 1 st.

Qabağın qabığı və toxumu təmizlənib kub şəklində doğranılır. Bir saat sodalı məhlulda saxlanılır (1 l suya 1 ç. q. soda), axar su altında yuyulur və suyu süzülmək üçün süzgəcə yığılır. Şəkərə su əlavə edilib şərbət bişirilir, kəfi yığılır, hazırlanmış qabaq tikələrinin üzərinə tökülüb qaynayanadək qızdırılır və sonra soyuyanadək saxlanılır. Bu əməliyyat 4–5 dəfə təkrar edilir. Axırda qabaq mürəbbəsi kimi qabaq tikələri şəffaflaşanadək bişirilir. Bişmiş qabağı süzgəcə töküb şirəsini ayırır, səthinə toz-şəkər səpib qurudurlar.

Qabaq sukatını piroq üçün içlik hazırladıqda, tort və pirojnanı bəzədikdə istifadə edirlər. Qabaq sukatını çay yanında da vermək olar. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Ərik sukati

Tumu çıxarılmış ərik–1 kq, toz-şəkər – 6 st., su – 2–3 st.

Sukat hazırlamaq üçün tam yetişmiş, ətliyi bərk olan yumurtavarı formalı ərik götürülür. Ərik bıçaqla yarıya bölünür, çəyirdəyi çıxarılır, üzərinə şəkər şərbəti tökülüb 3–4 saat saxlanılır. İkinci dəfə qaynayana qədər qızdırılır və 8–10 saat saxlanılır, üçüncü dəfə 5–8 dəq. qaynadılıb yenə 8–10 saat saxlanılır, dördüncü dəfə ərik lər şəffaflaşanadək bişirilir. İsti halda süzgəcə tökülür, şirəsi ayrılır və soyuduqdan sonra toz-şəkərlə urvalanıb quru və isti yerdə sərilib qurudulur. Çərəz kimi süfrəyə verilir.

Gavali sukati

Gavalı – 1 kq, toz-şəkər – 6 st., su – 4 st.

Sukat üçün iri meyvəli bərk ətlikli, çəyirdəyi asan ayrılan şirin gavalı sortları götürülür. Sukat çəyirdəyi çıxarılmış bütöv və ya yarıya bölünmüş gavalıdan hazırlanır. Gavalıların üzərinə şəkər şərbəti (5 st. şəkər, 4 st. su) tökülür, 3–4 saat saxlanılır, ikinci dəfə qaynayana qədər qızdırılır və 8–12 saat saxlanılır, üçüncü dəfə 5–8 dəq. qaynadılıb soyuyana qədər saxlanılır və dördüncü dəfə gavalılar şəffaflaşanadək bişirilir. Gavalılar isti halda süzgəcə tökülüb şirəsi ayrılır, üstünə 1 st. toz-şəkər səpilir və qurudulur.

Limon qabığından sukat

Limon qabığı – 10 əd., toz-şəkər – 4 st., su – 2 st.

Limon uzununa dörd yerə bölünüb özək hissəsi təmizlənir və şirəsi müvafiq məqsədlər üçün istifadə edilir. Limon qabığı 10–15 dəq. az miqdarda suda bişirilib acılığı çıxmaq üçün 2 gün soyuq suda isladılır və gündə 3–4 dəfə suyu dəyişdirilir. Sonra limon qabıqlarının üzərinə qaynar şərbət tökülür, 5–8 saat saxlanılır, yenidən qızdırılır, 3–4 dəq. qaynadılıb 8–10 saat saxlanılır. Bu əməliyyat 2–3 dəfə təkrar edilir. Bişib şəffaflaşmış limonlar süzgəcə tökülür (və yaxud kəfkirlə çıxarılır), şirəsi ayrıldıqdan sonra qurudulur. Şəkər kirşanı ilə urvalanır, quru və sərin yerdə saxlanılır.

Portağal qabığından sukat

Portağal qabığı – 10 əd., toz-şəkər – 4 st., su – 5 st.

Portağalın qabıqı bıçağın ucu ilə 4 yerə bölünür, qopmaması üçün ehmalca soyulur. Acılığı çıxarmaq məqsədilə 2–3 dəq. suda qaynadılır və gündə iki-üç dəfə suyunu dəyişdirməklə 2 gün soyuq suda saxlanılır. Beləliklə, hazırlanmış portağal qabıqlarını bir-birinin üstünə qoyub dik şəkildə yastı qazana yığır və üzərinə şəkər şərbəti töküb 5–6 saat saxlayırlar. Şərbəti süzüb qaynadır və yenidən portağal qabıqlarının üstünə tökürlər. Əməliyyat 3–4 dəfə təkrar edilir. Axırıncı bişirmədən sonra portağal qabıqları şirədən çıxarılıb qurudulur. Bişmiş portağal qabıqlarını şirədə 10–12 gün saxlayıb sonra da qurutmaq olar.

Heyva sukati

Təmizlənmiş heyva – 1 kq, toz-şəkər – 5 st., su – 5 st.

Heyvanın səthindəki pənbə yun parça ilə təmizlənir, yuyulur, iri dilimlərə doğranılır, üzərinə su tökülür, 8–10 dəq. bişirilir. Bişmiş heyva süzgəcə tökülür. Heyva bişən suya 4 st. toz-şəkər əlavə edilib şərbət bişirilir. Heyva şərbətə tökülür, arada 8–10 saat saxlanılmaqla 3–4 dəfəyə bişirilir. Süzgəcə tökülür, şirə süzüldükdən sonra bir stəkan toz-şəkərlə urvalanır və qurudulur.

Alana

Şaftalı – 1 kq (orta irilikdə 10 əd), qoz ləpəsi – 250 q. toz-şəkər – 350 q darçın – 2q, hil – 2 q, muskat cövüzü – 2q.

Alana tumu asan çıxan «Nazlı» sortundan hazırlanır. Dəymiş şaftalıların qabığı tiyəsi nazik, iti bıçaqla soyulur, taxta tabaqlara düzülüb güntutar yerdə bir neçə gün saxlanılıb qurudulur. Bu vaxt şaftalıların üstünə tənzif çəkilir ki, səthinə toz qonmasın. Şaftalılar alanəm olanda üst tərəfdən dəlib çəyirdəyini sıxaraq çıxardırıq. Sonra şaftalılar açıq tərəfi (tumu çıxarılan yer) üstə olmaqla tabaqlara düzülür və bir qədər də saxlanılır ki, şaftalıların içərisi də üst hissəsi kimi qurusun. Lakin şaftalı tam qurumamalıdır ki, onun içərisini doldurmaq olsun.

Qoz toz-şəkərlə qarışdırılıb ətçəkən maşından keçirilir. Ona üyüdulmüş darçın, hil və muskat çövüzü qatılır. Bütün bunlar qarışdırılır və şaftalıların içərisinə doldurulur. Ayrı bir şaftalıdan kiçik qapaqlar kəsilib iç doldurulan yerə qapanır, sonra içi doldurulmuş şaftalılar muncuq kimi sapa düzülür və havalı yerdə sərilib qurudulur.

Alana kimi şirniyyat Ordubadda şirin armuddan, albuxaradan, sarı iri alçadan da hazırlanır.

Turşuların və mətlərin hazirlanmasi

Meyvə-giləmeyvədən və pomidordan hazırlanan məhsulların bir qismi xörəklərin dadını və rəngini xoşagələn və turşməzə etmək üçün istifadə edilir. Bu məhsulların tərkibində üzvi turşular çox olduğundan qatılaşdırılmaqla və ya qaynadılıb dərhal bankalara tökülərək germetik bağlanmaqla konservləşdirilir. Turşular və mətlər əsasən xörəyə qatılır, yaxud da xörəyin

yanında süfrəyə verilir. Belə məhsullara abqora (qora suyu), alma sirkəsi, alça məti, alça pastası (coo), alçaşərab, acika, əzgil-şərab, zoğal məti, gül suyu, lavaşana, nardança, nardaşa, narşərab, tkemali sousu, tomat-pasta, tomat-püre, tomat sousları, tut sirkəsi, üzüm sirkəsi, heyva məti və s. aiddir.

Abqora natamam yetişmiş kal üzümdən (qoradan) hazırlanan turşməzə maye halında məhsuldur. Kal üzümün tərkibində ən çox alma, şərab, nisbətən az miqdarda isə limon, kəhrəba, turşəng (quzuqulağı) və piroüzüm turşusu vardır. Ona görə də, yetişməmiş üzümün şirəsi turş tamlı qatma kimi geniş miqyasda istifadə edilir.

Abqora hazırlamaq üçün gilələri bərk və azacıq sulanmış (yumşalmış) kal üzüm daşla taxta təknə içərisində əzişdirilir, əvvəl süzgəcdən, sonra ikiqat tənzifdən süzülür. Süzülmüş şirə qaynayana kimi qızdırılır, kəfi yığılır, isti halda butulkalara tökülüb ağzı möhkəm bağlanılır. Bəzən abqoranı qaynatmadan butulkalara doldurur və günün altında 2–3 gün saxlayırlar. Bu üsulla hazırlanan abqoranın tərkibində qıcqırma gedir, az miqdarda etil spirti və sirkə turşusu əmələ gəlir. Abqora əsasən ağ üzüm sortlarından hazırlanır, qaranlıq və sərin yerdə saxlanılır. Abqora xəmir (sulu xingal, xəmiraşı, düşbərə) və bəzi ət (çığırtma, səbziqovurma, kəlləpaça, bişirilmiş balıq və s.) xörəklərində və iskəncəbi hazırlamaq üçün sirkənin əvəzedicisi kimi, xalq təbabətində isə qan təzyiqinin aşağı salınması məqsədilə istifadə edilir.

Alma sirkəsi. Alma – 4 kq, su – 5 l, maya –100 q, şəkər – 1,5 kq (və ya bal). Alma sirkəsi hazırlamaq üçün alma təmizlənir, xırdalanır, emallı qaba yığılıb üzərinə hər 400 q almaya 500 ml hesabı ilə qaynadılmış ılıq su əlavə edilir. Hər l suya 100 q şəkər (və ya bal) və 10 q çörək mayası qatılır. Kütlənin üzərinə yüngül tünd parça örtüb 20–30°C istilikdə qaranlıq yerdə gündə 2–3 dəfə taxta çömçə ilə qarışdırmaq şərtilə 10 gün saxlayırlar. Kütləni tənzifdən torbaya töküb şirəsini süzür və həcmini müəyyənləşdirirlər. Hər litr şirəyə 50–100 q şəkər (və ya bal) əlavə edilib qarışdırılır, iri balon və ya şüşə qaba tökülür. Qabın ağzı möhkəm bağlanılıb yetişmək üçün qaranlıq yerdə saxlanılır. Bu müddətdə alma sirkəsində qıcqırma davam edir, onun köpüklənməsi dayanır, məhlul şəffaflaşır. Alma sirkəsi 40–60 günə hazırlanır. Sonra sirkəni çöküntüdən azad edib butulkalara tökür, ağzını möhkəm bağlayır və sərin yerdə saxlayırlar. Alma sirkəsinin müalicəvi əhəmiyyəti vardır. Çox tünd alma sirkəsindən istifadə edildikdə su ilə 1:1 nisbətində qarışdırılmalıdır.

Alça məti. Turş sarı alça – 1 kq, su – 2 l, duz – 30 q.

Alça təmizlənir, yuyulur, üzərinə su əlavə edilib vam istilikdə 30–35 dəq. bişirilir. Bişmiş kütlə isti-isti bez kisədən süzülür, emallı ləyəndə və ya qalaylanmış mis tiyanda arabir qarışdırılmaq şərtilə bişirilir. Qatılaşana yaxın duz əlavə edilir. Qaynar halda şüşə butulkalara doldurulur, üstünə 1–2 ç. q. əridilmiş yağ tökülür, ağzı möhkəm bağlanıb sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Doşab qatılığında olur. Duru xəmir xörəklərinin yanında sarımsaq qatılıb verilir. Qızardılmış balıq, toyuq əti və kabab yanında da vermək olar.

Alça pastası (coo). Turş sarı alça –1 kq, su –200 ml, duz –20 q.

Alça pastası hazırlamaq üçün yetişmiş turş alçalar götürülür. Alçalar təmizlənib yuyulur. Su əlavə edilib qazanda vam istilikdə bişirilir. Bişmiş alça əzilir, aşsüzəndən keçirilir. Üzərinə duz əlavə edilib emallı ləyəndə və ya qalaylı mis tavada tam qatılaşana qədər fasiləsiz qarışdırılaraq bişirilir. Məhsul qatı povidlo kimi olmalıdır. Sonra soyudulur, bankalara yığılıb ağzı kip bağlanılır. Kiflənməməsi üçün üzərinə azacıq bitki yağı tökülür, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Balva, turşu-sıyığ, göyərti qutabı və duru xəmir xörəkləri üçün tamlı qatmadır.

Alçaşərab. Alça – 1 kq, su – 0,5 st., şəkər – 2–3 x. q., sarımsaq – 2–3 diş, duz. – 1 ç. q., keşniş göyərtisi – 1 dəstə və ya keşniş toxumu – 1q, qırmızı istiot – 1q.

Alçaşərab hazırlamaq üçün xırdameyvəli turşaşirin alçalar götürülür, üzərinə yarım stəkan su əlavə edilir, yumşalana qədər bişirilir. Sonra alça süzgəcdən keçirilir, tumu və qabığı ayrılır. Alınmış püreyə duz və şəkər əlavə edilir, bir qədər qaynadılıb qatılaşdırılır, üzərinə xırda doğranmış göyərti, əzilmiş sarımsaq, uyüdülmuş keşniş toxumu və qırmızı istiot əlavə edilir. Alça turş olarsa ona bir qədər şirin gavalı püresi və ya şirin qırmızı istiot püresi qatdıqda alçaşərab daha da dadlı olur.

Acika. Acikanın hazırlanması və ona sərf olunan xammalların miqdarı müxtəlif mənbələrdə müxtəlif cür izah edilir. Acika hazırlamaq üçün qurudulub xırdalanmış reyhan, keşniş, mərzə, şüyüd, həmçinin qırmızı istiot, zəfəran, sarımsaq, pomidor püresi, duz, sirkə və başqa ədviyyat qatılmış kütlə qatı pastavari (bəzən pürevari) məhsul alınana kimi bişirilir.

Acika ət, balıq və tərəvəz xörəklərinin, həmçinin qəlyanaltıların yanında tamlı qatma kimi süfrəyə verilir.

Acika qırmızı istiotdan da alınır. Qalın ətlikli qırmızı istiot ətçəkən maşından keçirilir, duz və sirkə qatılıb qarışdırılır. Kiçik bankalara tökülüb germetik bağlanılır. Ət, balıq və quş ətindən bişirilmiş xörəklərin yanında yeyilir.

Əzgilşərab. Əzgil – 1,0 kq, su – 1,5 l. Yabanı əzgildən hazırlanan narşəraba oxşar tamlı qatmadır. Yabanı əzgil yığılır, tam yetişib yumşalana qədər otaq temperaturunda 15–20 gün saxlanılır. Nəticədə əzgilin tərkibindəki protopektin həll olan pektinə çevrilir, aşı maddələri azaldığından ağızbüzüşdürücülük azalır və meyvələr yumşalıb şirinləşir. Əzgil təmizlənib yuyulur, üzərinə su tökülüb 45–50 dəq. 95°C-dək qızdırılır. Bu zaman çalışmaq lazımdır ki, kütlə qaynamasın. Sonra onu sıx parçadan hazırlanmış kisədən süzürlər, əgər sıxılmış kütlədə (jmıxda) 3%-ə qədər ekstraktlı maddə (şəkər və digər suda həll olan maddələr) qalarsa yenidən üzərinə 0,5 l su tökülüb qarışdırılır, bir müddət qızdırılır və süzülür.

Alınmış sulu ekstraktı ikiqat tənzifdən və ya xırda gözlü ələkdən süzür, həcmi 3–4 dəfə azalana qədər zəif qaynatmaq şərtilə mis və ya alüminium teştdə və ya. ləyəndə qatılaşdırırlar.

Hazır əzgilşərab tutumu 250, 350 və 500 ml olan şüşə bankalara və ya 500 ml olan şüşə butulkalara qablaşdırılır, ağzı kip bağlanılır. Uzun müddət saxlamaq üçün qaynayan suda 12–15 dəq. pasterizə edilir, germetik bağlanılır. Tərkibində 45%-ə qədər quru maddə, o cümlədən 22%-ə qədər şəkər, 2,8%-ə qədər üzvi turşu var. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Kulinariyada ət və balıq xörəklərinin dad və tamını yaxşılaşdırmaq üçün istifadə olunur.

Zoğal məti. Zoğal – 1 kq, su – 2 l, duz 10 q. Yetişmiş zoğal təmizlənib yuyulur, azacıq su əlavə edilib vam istilikdə 30–35 dəq. bişirilir. Bişmiş zoğallar taxta çömçə ilə əzişdirilir və aşsüzəndən keçirilir. Alınmış duru kütlə əlavə olaraq ələkdən süzülür, duz əlavə edilib qalaylanmış mis tavada və ya tiyanda qatılaşanacan fasiləsiz qarışdırıla-qarışdırıla qaynadılır. Hazır mət soyudulur, banka və ya balonlara tökülür, ağzı kip qapaqla bağlanılır. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Balıq və kabab yanında, xəmir xörəklərinə sarımsaqla birlikdə tamlı qatma kimi istifadə olunur.

Gül suyunu qatqat qızılgül, beşyarpaq qızılgül, padşah qızılgülü və digər intensiv qırmızı rəngli, ətirli qızılgüllərin ləçəklərini turşulaşdırılmış qaynar suda saxlamaqla hazırlayırlar.

Gül suyu ayrılıqda içilmir. Çay yanında süfrəyə verilir (hər kəsin zövqündən asılı olaraq bir stəkan çaya 1–3 ç. q. gül suyu əlavə edilir), ovşala və qızılgül şərbəti hazırlamaq, digər içkilərin dadını ətirli etmək məqsədilə onlara əlavə edilir.

Səhər tezdən dərilmiş qızılgülün ləçəkləri banka və ya balona yığılıb üzərinə limon turşusu və qaynadılmış isti su əlavə edilir. Üçlitrlik balona 25–30 ədəd intensiv qırmızı rəngli iri qızılgülün və ya 120–150 ədəd beşyarpaq gülün ləçəkləri, 2–3 çay qaşığı kristallik limon turşusu və dolana qədər isti su tökülür. İmkandan və zövqdən asılı olaraq qızılgül ləçəkləri bir qədər çox da götürülə bilər. Limon turşusu ləçəklərdə olan boya maddələrini suya keçirib gül suyunun rəngini tündləşdirir, onu turşməzə edir və onu konservləşdirir. Balonun ağzını kip bağlayıb qızılgül ləçəklərindən ətirli və boya maddələrinin tamamilə suya keçməsi üçün 1–2 gün (bəzən 4–5 gün) saxlayırlar. Bundan sonra hazır gül suyunu süzüb puçalını (cecəsini) atırlar. Gül suyunu ikiqat tənzifdən süzüb təmiz butulkalara tökür, butulkaların ağzına əridilmiş parafin və ya yağ tökülur, kip bağlanır, sərin və qaranlıq yerdə bir ilə qədər saxlanılır. Bəzən butulkaların ağzını xəmirləyir, mumlayır və ya taxta tıxac qoyub üstünə əridilmiş qatran tökürlər. Gül suyunu soyuducuda saxladıqda uzun müddət rəngini, ətrini və dadını dəyişmədən keyfiyyətli qalır. Gül suyundan istifadə etmək lazım gəldikdə, butulkanın ağzı açılır, istənilən qədər götürülür və yenidən butulkanın ağzı möhkəm qapanır. Uzun müddət saxladıqda gül suyunda çöküntü əmələ gəlir. Bu gül suyunun xarab olmasını göstərmir, lakin gül suyunu istifadə etdikdə çalışmaq lazımdır ki, çöküntü qarışıb hazırlanacaq içkini bulanlıqlaşdırmasın.

Gül suyunu kompot kimi də hazırlayıb konservləşdirmək olar. Bu məqsədlə əvvəlcədən yuyulub sterilləşdirilmiş birlitrlik, ikilitrlik banka və ya üçlitrlik balona uyğun olaraq 10, 20 və 30 ədəd intensiv qırmızı rəngli iri qızılgül ləçəkləri (və ya 50, 100 və 150 ədəd beşyarpaq qızılgül ləçəkləri), müvafiq olaraq 1, 2 və 3 çay qaşığı limon turşusu və dolanadək təzə qaynanmış su tökülür və dərhal tənəkə qapaqla germetik bağlanıb qapağı üstə soyuyana qədər saxlanılır. Tənəkə qapaq mütləq laklanmış (sarı qapaq) olmalıdır. Banka və ya balon soyuyan kimi onları çevirib sərin və qaranlıq yerdə saxlayırlar. İstifadə edildikdə süzülməlidir. Banka açılır, ikiqat tənzifdən süzülür və hazırlanacaq şərbətə və digər sərinləşdirici içkilərə qatılır.

Lavaşana. Meyvə – 1 kq, su 20 q, duz 10–15 q (2 ç. q.). Lavaşana alça, gavalı, ərik, zoğal, əzgil və s. bu kimi turş və turşaşirin, tərkibində pektin maddəsi olan meyvələrdən hazırlanır. Bunun üçün təmizlənmiş meyvənin üzərinə su tökülüb yumşalana kimi bişirilir. Bişmiş kütlə əzilib ələkdən keçirilir, mis və ya alüminium teştdə daim qarışdırmaq şərtilə həcmi 2 dəfə azalana qədər bişirilir. Kütlənin lavaşana üçün hazır olması, qaynayarkən kənara pırtlayıb sıçraması ilə müəyyən edilir. Mis məcməyi, alüminium və ya minalı (emallı) sini azacıq yağlanır, onlara təxminən 4–5 mm qalınlıqda bişirilmiş isti kütlə tökülür, iki əllə tutulub silkələnir ki, bərabər yayılsın. Gün altında 3–4 gün qurudulur. Bundan sonra lavaşana qabın bir qırağından nazik bıçaqla qaldırılır, ehmalca dartılıb qoparılır. Həmin lavaşanaları zivəyə (ipə) sərib yel tutan yerdə 6–8 gün əlavə qurutmaq lazımdır. Qurudulmuş lavaşanaya duz səpilir, kiçik rulon formasında bükülür və istifadə olunana qədər həmin vəziyyətdə saxlanılır. Lavaşana xörəklərə xoşagələn turşməzə dad verir. Bəzi Azərbaycan xörəkləri üçün əvəzolunmaz tamlı qatmadır.

Nardança üçün 1 l nar şirəsi və 1,5 kq toz-şəkər götürülür. Nardança hazırlamaq üçün narın turşaşirin və turş sortları dənələnir, əzişdirilib şirəsi tənzifdən süzülür, yerdə qalan tumların üzərinə 1 st. su tökülüb qaynayana qədər qızdırılır, tənzifdən süzülüb şirəyə qatılır. Şirəyə toz-şəkər əlavə edilir, 2–3 dəq. qaynadılır və şərbətəbənzər məhsul isti halda butulkalara tökülüb ağzı kip bağlanılır. Uzun müddət saxlamaq üçün nardançanı 350 və 500 ml tutumlu bankalara töküb qaynayan suda 10–12 dəq. pasterizə etmək olar. Nardançadan nar şərbəti və qazlı spirtsiz içki hazırlamaq üçün və bir çox milli xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Nardaşa. Nar dənələri – 1 kq, toz-şəkər – 150–200 q, baş soğan 1 kq (orta irilikdə 10–12 əd), zeytun yağı (və ya ərinmiş yağ) – 150 q, duz –1 ç. q.

Nardaşa hazırlamaq üçün narın turşaşirin sortları götürülür. Nar dənələnir, üstünə toz-şəkər səpilir. Baş soğan təmizlənib aypara şəklində doğranılır, üzərinə duz səpilir, 1–2 dəq. öz buğunda pörtülür, yağ əlavə edilib qızılı rəngə qədər qızardılır. Üzərinə hazırlanmış nar dənələri tökülüb qarışdırılır, 350–500 ml tutumlu şüşə bankalara doldurulur, qaynayan suda 20–25 dəq. pasterizə edilir, germetik bağlanılır, soyudulur, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Nardaşa ət və quş ətindən hazırlanmış quru xörəklərə qatılır, qızardılmış toyuq əti və balıq yanında süfrəyə verilir.

Narşərab. Narşərab hazırlamaq üçün narın mədəni turş sortlarından və yabanı nardan istifadə edilir. Təzə, tam yetişmiş nar dənələnir, şirəsi ayrılıb 6–8 saat çökdürülür, tənzifdən süzülür, zəif istilikdə qatılaşıb tünd-qəhvəyi-qara rəngə çalana qədər, başqa sözlə, öz həcmini 4 dəfə azaldana qədər bişirilir. Narşərabı dəmir qazanlarda bişirmək məsləhət görülmür, çünki bu zaman məhsul qaralır. Ev şəraitində az miqdarda narşərabı emallı ləyənlərdə bişirmək mümkündür. Hazır narşərabı soyudub butulka və ya bankalara tökür, ağzını kip bağlayırlar. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Tərkibində ən azı 68–70% quru maddə olmalıdır. Üzvi turşuların miqdarı 10–15%, şəkərin miqdarı 46%-ə qədər olur.

Narşərab hazırladıqda ona limon və başqa üzvi turşular əlavə edilməməlidir. Məhsulun turşuluğu nar şirəsində olan təbii turşuların hesabına əmələ gəlməlidir. Narşərab ət və balıq xörəklərinin, xüsusən balıq kababının yanında süfrəyə verilir.

Tkemali sousu üçün tkemali – 1 kq, su –1 st, keşniş toxumu – 1 ç. q., (və ya keşniş göyərtisi – doğranmış – 0,5 st), sarımsaq – 4–5 diş, qırmızı istiot və duz–dada görə. Ətirləndirmək üçün yarpız və ya nanə göyərtisi əlavə etmək olar.

Tkemali təmizlənir, yuyulur, üzərinə su tökülüb yumşalana qədər bişirilir, süzgəcdən keçirilir və qatılaşana kimi daim qarışdırmaq şərtilə bişirilir. Hazır olana yaxın üzərinə

üyüdülmüş qırmızı istiot, keşniş toxumu, əzilmiş sarımsaq, yarpız, duz əlavə edilir, hazır tkemali butulkanın dar boğazına qədər tökülüb, üstündən bir xörək qaşığı bitki yağı əlavə edilir və germetik bağlanır, 24 saatdan sonra butulkaların ağzı qatranlanıb sərin, quru və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Tomat-pasta üçün 10 kq pomidor, 1,5 xörək qaşığı duz götürülür. Tomat-pasta hazırlamaq üçün tam yetişmiş və yetişib ötmüş (lakin çürüyüb turşumayan) al qırmızı pomidorlar lazımdır. Pomidoru əzişdirir, qabığı ayrılıb əzilənə qədər bişirirlər. Tumu və qabığı ayırmaq məqsədilə süzgəcdən (sürtgəcli maşın və ya xüsusi novçadan) keçirir və tərkibində 30%-dən 50%-ə qədər quru maddə qalana, başqa sözlə, həcmini 5–6 dəfə azaldana kimi daim qarışdırmaq şərtilə qatılaşdırılır, hazır məhsulun kütləsinin 3%-i qədər duz əlavə edilir. Ev şəraitində tomat pastanı çox qatı (quru maddəsi 50%-ə qədər) hazırlayırlar. Pastaya nisbətən artıq miqdarda duz qatıldığı üçün pasterizə edilmir. Lakin belə pastanın rəngi tünd qırmızımtıl-qəhvəyi olur. Ona görə də tomat-pasta bir qədər duru (30% quru maddə olmaqla) hazırlanıb isti halda bankalara tökülür. Yarımlitrlik bankaları 15–20 dəq., litrlik bankaları 20–25 dəq., üçlitrlik balonları 35–40 dəq. qaynayan suda pasterizə edirlər. Tomat pasta qidalı məhsul olmaqla yanaşı, həm də tamlı qatma kimi müxtəlif xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Tomat-püre üçün 10 kq pomidor, 2,5 xörək qaşığı duz götürülür. Tomat-pasta kimi hazırlanır, lakin bir qədər sıyıq konsistensiyaya malikdir. Pomidor kütləsi süzgəcdən keçirildikdən sonra, tərkibində 12%-dən 20%-ə qədər quru maddə qalana, başqa sözlə, həcmini 2–3 dəfə azaldana kimi qatılaşdırılır. Tomat-püre isti halda bankalara tökülür, qaynayan suda yarımlitrlik bankalar 10–12 dəq., litrlik bankalar 15–20 dəq., üçlitrlik balonlar isə 30–35 dəq. pasterizə edilir.

Tomat sousları. Sənaye üsulu ilə ən çox istehsal olunan «Tomatlı», «Tünd», «Kuban», «Gürcüstan», «Yay», «Həştərxan» və «Delikates» souslarıdır. Biz ev şəraitində hazırlamaq üçün aşağıdakı iki sousun reseptini və hazırlanma qaydasını veririk.

«Tomatlı tünd» sous. Pomidor 3 kq, təmizlənmiş sarımsaq – 1 diş, toz-şəkər – 5 x. q., duz – 2,5 ç. q., qara istiot – 0,5 q (15 əd), ətirli istiot–1 q (20 əd), mixək – 1,5 q, muskat cövüzü – 0,5 q, üzüm sirkəsi – 2 x. q (və ya 1 ç. q. sirkə cövhəri).

Pomidoru əzişdirib yumşalana kimi bişirir, süzgəcdən keçirib tumunu və qabığını ayırırlar. Pomidor püresi bir qədər qaynadılıb üzərinə duz, şəkər, əzilmiş sarımsaq, üyüdülmüş ədviyyat və sirkə əlavə edilir. Qatılaşıb tərkibində 29% quru maddə qalana qədər bişirilir. Qatı kisel kimi olmalıdır. Uzun müddət saxlamaq üçün isti halda 350 və ya 500 ml-lik şüşə bankalara tökülür, qaynayan suda 20–25 dəq. pasterizə edilir, germetik bağlanıb qapağı üstə soyudulur.

«Kuban» sousu. Qabığı təmizlənmiş pomidor – 2 kq, sarımsaq – 2–3 diş, baş soğan – 100 q (orta irilikdə 1 əd), toz-şəkər – 5 x. q., duz – 3 ç. q., qara istiot – 0,5 . q, ətirli istiot – 0,5 q, mixək – 1,5 q, darçın – 1,5 q, xardal– 1,5 q, üzüm sirkəsi – 2–3 x. q. (və ya 1 ç. q. sirkə cövhəri).

Hazırlanmış pomidor püresi qatılaşana qədər qaynadılır, hazır olana 10–12 dəq. qalmış üyüdülmüş ədviyyat (qara istiot, ətirli istiot, mixək, darçın, xardal), xırdalanmış sarımsaq və soğan, duz, 4–5 dəq. qalmış sirkə əlavə edilir, tərkibində 28% quru maddə qalana kimi bişirilir. Yarımlitrlik bankalara tökülür, 20–25 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir, germetik bağlanıb qapağı üstə soyudulur. Tomat souslarına 40–50 q şirin istiot (bibər) püresi qatdıqda daha da dadlı olur.

Qeyd. Tomat souslarına ədviyyatı kiçik tənzif kisədə salıb bişdikdən sonra çıxarmaq olar.

Tut sirkəsi hazırlamaq üçün şirin tutdan istifadə edilir. Bunun üçün ilk dəfə silkələnmiş tut yaramır. Tut əzişdirilib şüşə balon və ya bankaya yığılır, ağzını çox da möhkəm bağlamadan 25–30°C istilikdə saxlayıb qıcqırdırlar. Qabın $^2/_3$ hissəsini doldurmaq lazımdır. Bəzən tutun qıcqırdılması zamanı onda xırda sürfələr (ağ-sarımtıl rəngli) əmələ gəlir. Bu məhsulun keyfiyyətinə pis təsir etmir. Tut sirkəsi 20–25 gün qıcqırdıqdan sonra sıx bez parçadan süzülür, üzərinə hər litr üçün fındıq boyda acıxəmrə (mayalı sadə çörək xəmiri), 1–2 ədəd kal əncir, 1 ədəd mismar salıb 30 gün yetişdirilir. Bu müddətdə tut sirkəsi şəffaflaşır, çöküntü verir. Sirkəni çöküntüdən ayırıb qaynayana qədər qızdırır, kəfini yığıb soyudurlar. Xam (qaynadılmamış) tut

sirkəsi xalq təbabətində soyuqdəyməyə qarşı bədəni ovuşdurmaq üçün istifadə edilir. Tut sirkəsi ilə xiyar, kələm, xırda baş soğan, sarımsaq, yaşıl pomidor və digər tərəvəzi sirkəyə qoymaq olar.

Üzüm sirkəsi. Üzümdən kompot, mürəbbə, şirə və doşab hazırladıqda saf və bərk üzüm gilələri lazım olur. Qalan əzik, yumşaq və s. gilələri bir yerə yığıb ondan sirkə hazırlamaq olar. Bunun üçün bankaya və ya ağzı nisbətən enli olan digər qaba yığılmış üzümü bir qədər əzişdirib günün altında və ya 20–25°C istiliyi olan otaqda saxlayırlar. Bu zaman bankanın və ya şüşə qabın ağzını çox kip bağlamaq məsləhət görülmür. Çünki sirkə turşusu, qıcqırma zamanı alınan etil spirtinin hava oksigeni ilə oksidləşməsindən əmələ gəlir. Üzüm şirəsi azı 40–45 gün qıcqırdıqda sirkə hazır olur. Bankaya 1–2 əd. mismar, azacıq quru çörək salınması sirkənin əmələ gəlməsini sürətləndirir.

Əlverişli şəraitdə sirkəni süzmədən uzun müddət saxlamaq mümkündür. Ümumiyyətlə sirkəni süzür, bir burum qaynadıb kəfini alır və saxlayırlar. Sirkədən həm bəzi xörəklərin yanında sarımsaqla, həm də tərəvəzlərin sirkəyə qoyulmasında istifadə edirlər.

Qeyd: Sirkə hazırlayarkən üzüm yuyulmamalıdır.

Heyva məti üçün 1 kq heyva, 2 l su və 30 q duz götürülür. Bu məqsədlə turş və turşaşirin heyva sortları götürülüb yuyulur, doğranılır, bol suda vam istilikdə bişirilir. Arabir taxta qaşıqla qarışdırmaq lazımdır. Sonra kütlə bez parçadan süzülür, emallı ləyəndə və ya mis tiyanda qaynadılır. Qatılaşana yaxın azacıq duz əlavə edilir. Soyudulub şüşə butulkalara doldurulur, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Doşabdan bir qədər qatı olmalıdır. Heyva məti qızardılmış ət və toyuq yanında verilir. Suyla durulaşdırılıb yeməkdən qabaq içilir.

Doşabların hazırlanması

Tərkibində 8%-dən 20%-ə qədər şəkər olan meyvə-giləmeyvənin şirəsini qaynadıb qatılaşdırmaqla alınan ekstrakt doşab (bəkməz) adlanır. Tut, üzüm, şirin yay armudu, qarpız və qovundan doşab hazırlanır.

Qarpız bəkməzi hazırlamaq üçün qarpız yuyulur, iri qabın içində 4 yerə bölünür. Yumşaq içi çıxarılıb əzilir, şirəsi sıxılır və tənzifdən süzülür. Şirə dayaz ləyəndə və ya tiyanda qaynadılır, kəfi yığılır və həll olmayan hissəciklərdən təmizlənmək üçün şirə bir də süzülür. Arabir qarışdırmaq şərtilə həcmi 5–6 dəfə azalana qədər bişirilib qatılaşdırılır. Hazır olması tut doşabında olduğu kimi müəyyən edilir. Qarpız bəkməzi bal kimi qatı və şirin olmalıdır.

Qovun bəkməzi hazırlamaq üçün qovun yuyulur, dilimlərə doğranılır, tumları çıxarılır, sonra içi əzilir, ya da ətçəkən maşından keçirilir, şirəsi tənzifdən süzülüb qarpız bəkməzi kimi bişirilir. Əgər qovunun ətliyi bərkdirsə, onu xırda-xırda doğrayıb üzərinə su tökürlər. 1 saata qədər bişirilir və sonra şirəsi bez kisədən süzülüb qatılaşdırılır.

Tut doşabını 2-ci və sonrakı dəfələr silkələnib yığılmış tutdan hazırlamaq məsləhət görülür. İlk dəfə tutu silkələdikdə onun tərkibində şəkər az olduğu üçün keyfiyyətli doşab alınmır. Tutun üzərinə su (bir vedrə tuta 1 l-dən az olmayaraq) tökülub vam istilikdə 1 saata qədər bişirilir. Sonra sıx parça kisələrə tökülür, şirəsi çıxarılır. Şirə emallı ləyənə, yaxud qalaylanmış mis tiyana tökülür, qaynadılır, arabir üstünə çıxan kəf yığılır. Şirənin həcmi 5–6 dəfə azaldıqda onun hazır olub-olmamasını yoxlayırlar. Doşab hazır olduqda nəlbəkiyə tökülən soyumuş damcılar yayılmır, yaxud çox gec yayılır. Doşab soyudulur, şüşə bankalara tökülür, ağzı qapaqla kip bağlanılır.

Üzüm bəkməzi (doşab) (Bax. üzümdən alınan şirin məhsullar).

Şəkərsiz mürəbbənin (riçal) bişirilməsi

Şəkər olmadıqda, şirin meyvə-giləmeyvələrin şirəsini qatılaşdırıb, onun içərisində mürəbbəyə oxşar məhsul bişirmək olar. Tut, üzüm və gilasdan hazırlanan belə məhsullara qədimdən el arasında «riçal» deyilir. Indinin özündə belə, bir çox bölgələrdə tut və üzüm riçalı

bişirilir. Bu məhsullar doşab kimi qidalı yeyinti məhsulu hesab edilir və mürəbbəni əvəz edə bilər.

Gilas riçalı hazırlamaq üçün 1 kq irigiləli gilas, şirə hazırlamaq üçün 6–8 kq tut meyvəsi, 1 l su götürülür.

Məlum olduğu kimi Azərbaycan şəraitində gilas və tut eyni vaxtda yetişir. Keçmişdə şəkər olmayanda və yaxud az tapılanda gilasdan qatılaşdırılmış tut şirəsi içərisində riçal bişirilirdi. Hazırlanma qaydası tut riçalında olduğu kimidir. Tut şirəsi qaynayıb bir qədər qatılaşdıqdan sonra, ona gilas tökülüb, mürəbbə kimi birdəfəyə bişirilir. Gilas mürəbbəsini tumlu və tumu çıxarılmış gilasdan bişirirlər, riçalı isə tumlu şirin və yumşaq giləli (Kini qrupu gilasları) gilasdan hazırlamaq məsləhət görülür.

Tut riçalı üçün seçilmiş irigiləli ağ tut – 1 kq, şirə hazırlamaq üçün tut – 6–8 kq, su – 1 l götürülür.

Tut silkələnir, iri gilələr seçilib aşsüzənə yığılır. Riçal üçün seçmə tutu əl ilə də yığmaq olar.

Şirə hazırlamaq üçün xırda və yetişib ötmüş tutun üzərinə su əlavə edilib 40–50 dəq. bişirilir. Sonra bir qədər soyudulub (50°C temperatura qədər) şirəsi bezdən tikilmiş kisədən sıxılıb çıxarılır. Şirə mis tiyana və ya emallı ləyənə tökülüb qaynadılır. Arabir kəfi yığılır. Şirənin rəngi tündləşib qatılaşanda üzərinə seçilmiş tut əlavə edilir və mürəbbə kimi hazır olana qədər bişirilir. Soyudulur, bankalara tökülüb, ağzı möhkəm bağlanır və qaranlıq, sərin yerdə saxlanılır.

Üzüm riçalı (Bax. üzümdən alınan şirin məhsullar).

Qeyd. Riçal kimi məhsulları qatılaşdırılmış üzüm şirəsinə alma, armud, heyva və digər meyvə-giləmeyvələri tökməklə də bişirmək olar.

Limon turşusunun alınması

Maxorkada 7–8%, yabanı narda 9%, limonda isə 10%-ə qədər limon turşusu olur. Limon turşusunun limon və nar şirəsindən alınması çox mürəkkəb prosesdir. Bu zaman əvvəlcə təmiz və şəffaf şirə alınır. Bu məqsədlə yabanı nardan istifadə etmək məsləhətdir. Yabanı nar şirəsindən limon turşusu almaq üçün onu əhənglə qarışdırıb limon turşusunun kalsium duzunu əldə edir, üzərinə sulfat turşusu əlavə etməklə sərbəst limon turşusu alırlar. Əmələ gələn kalsium-sulfat çökür və məhlul filtrdən keçirilərək təmizlənir. Məhlulun tərkibində 10%-dən 15%-ə kimi limon turşusu olur. Məhlul ehmalca buxarlandırılır və limon turşusunun konsentrasiyası artır. Məhlul soyudulur və limon turşusu kristallaşdırılır. Alınmış kristalları ağır metallardan və boya maddələrindən təmizləmək üçün onu hidrogen-sulfid, əhəng suyu və aktivləşdirilmiş kömürlə təmizləyirlər.

Kristallaşdırma üsulundan asılı olaraq yeyinti məqsədləri üçün istifadə olunan limon turşusu xırda və ya iri kristallar şəklində olur. Limon turşusu suda və spirtdə yaxşı həll olur. Xoş turş dada malikdir, ağızın selikli qişasını qıcıqlandırmır. Şirniyyat məmulatının, kompotların və digər yeyinti məhsullarının hazırlanmasında və kulinariyada istifadə olunur. Texniki və tibbi məqsədlər üçün də tətbiq edilir.

Qitiqotunun hazırlanması

Qıtıqotu (xren) kökü – 200 q, şəkər – 1 x. q., duz – 1ç. q.

80%-li sirkə cövhəri – 2 ç. q., su – 150 ml.; (suyu, aşxana çuğunduru və ya yerkökü şirəsi ilə əvəz etmək olar).

Qeyd. 80%-li sirkə cövhərini biokimyəvi üsulla hazırlanmış 9%-li aşxana sirkəsi ilə əvəz etdikdə 6 x. q. (və ya 90 ml), sirkə götürülür. Reseptdəki suyun miqdarı isə 70 ml olmalıdır.

Qıtıqotu hazırlamaq üçün onun köklərini seçir, yaxşı yuyur, çürümüş, əzik bürüşmüş, quruyub bərkimiş hissələrdən təmizləyirlər. Sonra qıtıqotu köklərini 1–2 saat təmiz soyuq suda isladırlar. Bundan sonra kökləri küt bıçaqla qazımaqla yaxşı təmizləyir, kənardakı çıxıntıları və zədəli yerləri kəsib atırlar. Təmizlənmiş qıtıqotu yuyulur. Ət maşınından və ya sürtgəcdən

keçirilib narın xırdalanır. Xırdalanmış kütlə eynicinsli, sıyrımsız, zərif və ağ olmalıdır. Kütlə qaralmasın deyə onun üzərinə 1:1 nisbətində marinad (sirkəli şirə) tökülür.

Marinad hazırlamaq üçün duz və şəkər suda həll edilir, qaynadılıb süzülür, üzərinə sirkə əlavə edilir. Bunlardan başqa qıtıqotuna müxtəlif ədviyyatlar (darçın, mixək, ətirli istiot və s.) qatılır.

Hazırlanmış qıtıqotu ağzı kip bağlanan şüşə bankalara qablaşdırılır, 8–10 gün saxlanılıb yetişdirilir. Tərkibində 12 mq% C vitamini vardır.

Qıtıqotu ət, balıq xörəkləri və soyuq qəlyanaltılar üçün yaxşı tamlı qatma hesab olunur. Bəzi sousların hazırlanmasında istifadə olunur. Qıtıqotu püreyəbənzər kütlədən ibarət olub tünd dada və ətrə malikdir. Saxlanılma müddəti yay vaxtı 15–30 gün, qış vaxtı isə 30–45 gündür. Germetik bağlı tarada 6 aya qədər saxlamaq olar.

Xardalin hazırlanması

Xardal (*горчица*) tozu – 100 q, aşxana sirkəsi – 4 x. q., şəkər kirşanı – 2 x. q., duz – 0,5 ç. q., bitki yağı – 1 x. q., su– 0,5 st.

Aşxana xardalını hazırlamaq üçün 100 q xardal tozuna 0,5 st. qaynayan su tökülüb yaxşı qarışdırılır. Qatı kütlənin (horranın) üzərinə 2–3 st. qaynar su tökülüb qarışdırılmadan 20–24 saat saxlanılır. Xardalın üzərindəki suyu boşaldıb ona aşxana sirkəsi, şəkər kirşanı, duz və bitki yağı (zeytun yağı daha yaxşıdır) əlavə edilib qarışdırılır. Dad və ətrini yaxşılaşdırmaq üçün ədviyyat (mixək, muskat cövüzü, darçın) ekstraktı əlavə etmək olar. Hazırlanmış xardal vintlənən qapağı olan kiçik həcmli şüşə bankalara doldurulur və soyuducuda saxlanılır. Otaq temperaturunda 30 gün, soyuducuda 60 gün saxlamaq olar.

Aşxana xardalı sarımtıl və ya açıq-qəhvəyiyə çalan rəngdə olub eynicinsli xamayabənzər konsistensiyalı, dad və ətri tünd, əlavə edilmiş ədviyyata müvafiq olmalıdır.

Aşxana xardalını ət xörəklərinə (xüsusən yağlı ətə) əlavə edir, soyuq ət və balıq xörəklərinin, kolbasa və sosiskanın yanında süfrəyə verir, sousların və mayonezin hazırlanmasında istifadə edirlər.

Mayonezin hazırlanması

Yumurta sarısı – 6 əd., bitki yağı – 750 q (təxminən 3 st.), hazır xardal – 25–30 q (təxminən 1 x. q.), şəkər – 20 q, 3%-li sirkə – 150q, duz – 15 q. (Sirkəni orta irilikdə 2 əd. limonun şirəsi ilə əvəz etmək olar).

Mayonez hazırlamaq üçün çiy yumurta sarısına xardal, duz, şəkər əlavə edib kürəciklə (və ya taxta qaşıqla) çalmalı, 1,2–1,5°C-yə qədər soyutduqdan sonra nazik axınla 1,2–1,5°C-yə qədər soyudulmuş bitki yağı əlavə edib dayanmadan kürəciklə qarışdırmalı və çalmanı qabın divarında yaxşı dayanan elastiki qatı kütlə alınana kimi davam etdirmək lazımdır. Kütləyə sirkə, yaxud da limon şirəsi əlavə etdikdən sonra rəngi xeyli işıqlı, konsistensiyası isə zərif olur. Mayonez sousunu germetik bağlı çini və ya emallı qabda soyuducuda (6–8°C temperaturda) saxlamaq lazımdır. Salatların və digər soyuq qəlyanaltıların, piroq və peçenyelərin hazırlanmasında istifadə edilir.

MEYVƏ-TƏRƏVƏZİN DUZA QOYULMASI VƏ TURŞUDULMASI

Duza qoymanin və turşudulmanin mahiyyəti

Duza qoyma və turşudulma üsulu ilə konservləşdirmə tərəvəzlərin tərkibində olan şəkərin süd turşusu bakteriyalarının təsiri altında süd turşusuna çevrilməsinə əsaslanır. Biokimyəvi proses nəticəsində tərəvəzdə süd turşusu toplanaraq, başqa mikrobların, əsasən çürüdücü bakteriyaların inkişafına mane olur. Beləliklə də tərəvəzi uzun müddət saxladıqda, onu xarab olmaqdan qoruyur.

Tərəvəzi duza qoyduqda onun üzərinə növündən asılı olaraq 6–8 %-li duz məhlulu tökülür. Duza qoyulmuş tərəvəzdə biokimyəvi proseslər nisbətən zəif gedir və az miqdarda süd turşusu əmələ gəlir. Duza qoymada əsas konservləşdirici maddə xörək duzudur. Lakin duzun miqdarı az götürüldükdə turşuma prosesi intensiv gedir və süd turşusu bir qədər çox toplanır. Kələmi turşutduqda 2,5% duz əlavə edildiyi üçün nəticədə 0,8%-dən 1,2%-ə qədər süd turşusu, xiyarı və göy pomidoru duza qoyduqda isə 0,2–0,4% süd turşusu əmələ gəlir ki, bu da məhsula xoşagələn dad və tam verməklə yanaşı, həm də xörək duzu ilə birlikdə konservləşdirici rol oynayır.

Tərəvəzi duza qoyarkən və turşudarkən onun tərkibində süd turşusu bakteriyalarının fəaliyyəti üçün əlverişli şərait yaradılmalıdır. Ona görə də tərəvəzə süd turşusu bakteriyalarının düşməsi qayğısına qalmaq gərəkdir. İri təsərrüfatlarda bu məqsədlə xalis süd turşusu bakteriyaları, yəni şəkəri daha tez süd turşusuna çevirən xüsusi yetişdirilmiş bakteriyalar tətbiq edilir. Lakin ev şəraitində süni alınmış bakteriyaları tətbiq etməmək də olar.

Birinci əsas şərt odur ki, tərəvəzin tərkibində lazımi qədər şəkər olsun. Tərəvəzdə şəkər az olarsa, əmələ gələn süd turşusu da az olacaqdır və belə məhsulu uzun müddət saxlamaq olmaz. Təzə sütül xiyarın tərkibində şəkərin miqdarı, saralmış köhnə xiyarın tərkibindəkindən 1,5 dəfə çoxdur. Ona görə də, xırda təzə xiyarları duza qoymaq məsləhətdir. Kələmi isə, əksinə tam yetişmiş halda turşuya qoymaq yaxşıdır. Kələmin nisbətən gec və daha gec yetişən sortları turşudulmaq üçün yaxşı nəticə verir.

İkinci əsas şərt, turşuya qoyma zamanı süd turşusu bakteriyalarının həyat fəaliyyəti üçün daha əlverişli şəraitin yaradılmasıdır. Turşudulma prosesi 15–22°C-də yaxşı gedir. 15°C-dən aşağı temperaturda proses zəifləyir, 22–25°C-dən yüksək temperaturda isə, turşudulmuş məhsul üçün zərərli olan başqa mikroblar inkişaf edir. Məsələn, yağ turşusu bakteriyaları yüksək temperaturda inkişaf edib məhsula xoşagəlməz acıtəhər dad verir.

Üçüncü əsas şərt, duza və turşuya qoymaq üçün istfadə olunan taranın (çəlləк, çən, balon və s.), eləcə də avadanlığın təmiz yuyulması və qaynar suya çəkilməsidir. Taxta çəlləklər qələviləşdirilir və kükürd qazına verilir. Çəlləyin divarlarına sarımsaq sürtülür.

Tərəvəzi turşudarkən ona əlavə edilən duzun miqdarı, duza qoymaya nisbətən az olur. Duz təkcə tərəvəzi dadlı etmək üçün əlavə edilmir. Duz, eyni zamanda yağ turşusu mikroblarının təsirini zəiflədir və süd turşusunun konservləşdirici xüsusiyyətini artırır. Tərəvəzin turşudulması zamanı süd turşusuna qıcqırma ilə yanaşı, spirtə qıcqırma da gedir. Ona görə turşudulmuş meyvə-tərəvəzin tərkibində həm süd turşusu, həm də spirt olur. Spirtin miqdarı bəzən 0,5–0,7%-ə çatır. İsladılmış almada isə 1,6–1,8% olur. Süd turşusu və spirt qıcqırma prosesində şəkərdən və az miqdarda azotlu maddələrdən əmələ gəlir. Odur ki, turşudulmuş meyvə-tərəvəzin tərkibində olan şəkərin və azotlu maddələrin miqdarı təzə meyvə-tərəvəzə nisbətən azalır.

Duza qoyulmuş kələm

Kələm bütöv, parçalanmış və doğranmış halda duza qoyulur. Əlavə olunan duzun miqdarından asılı olaraq duza qoyulmuş və turşudulmuş kələm (şoraba kələm) biri digərindən fərqlənir.

Bütöv duza qoymaq üçün istifadə olunan kələm təzə, bərk, tam yetişmiş, səthi təmiz, çatlamamış olmalıdır. Kələm başlarının üst yaşıl yarpaqları təmizlənir, kök hissəsi üstəgəl

şəklində 4–5 sm dərinlikdə kəsilir. Sonra kələm, saplağı yuxarı olmaq şərtilə, çəlləyə və ya iri emallı qazana sıx yığılır. Aralardakı boşluğa 4–6 yerə bölünmüş kələm yerləşdirilir ki, boşluq az olsun. Zövqdən asılı olaraq kələmin üzərinə ədviyyat kimi, 10 kq kələmə 50 q qıtıqotu kökü, 30 q dəfnə yarpağı, bir ovuc doğranmış şüyüd (toxumlamış), qara istiot, sarımsaq və 1 kq aşxana çuğunduru əlavə etmək olar. Kələmin üzərinə 10 l suya 500 q duz qatılmaqla hazırlanan duzluq tökülür. Kələmin üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su da tökmək olar. Lakin əvvəlcədən kələmi qaba yığdıqda üzərinə duz səpmək (10 kq kələmə 300 q xörək duzu) lazımdır. Kələmin üstünə dairəvi taxta, onun da üstünə təmiz yuyulmuş çay daşı qoyulur. Duzluq kələmdən 10 sm hündürlüyə qədər qalxmalıdır. Turşuma və saxlanılma dövründə kələmin üzərinə 2%-li duz məhlulu (10 l suya 200 q xörək duzu) tökülməlidir ki, kələm daim duzluğun altında olsun. Əgər duzluğun rəngi tündləşib, onda selik əmələ gələrsə, dərhal süzülüb qaynadılmalı, soyudulub süzüldükdən sonra yenidən kələmin üstünə tökülməlidir. Saxlanılma dövründə kələmin keyfiyyətinin dəyişməsinə nəzarət olunmalıdır. Kələmim səthində ağ kif əmələ gələrsə onu tez-tez yığmaq lazımdır. Bu üsulla duza qoyulmuş kələmi baharda havalar istiləşənə qədər saxlamaq mümkündür.

Kələmin qisa müddətdə turşudulmasi

Ağbaş kələm – 3 kq, yerkökü – 0,5 kq, şəkər – 50 q, su – 800 ml, dəfnə yarpağı – 3–4 ad, ətirli istiot – 8–10 əd.

Kələmin üst yaşıl və çirkli yarpaqları təmizlənr, yuyulur, 2–3 mm enində doğranılır. Yerkökü də saman şəklində doğranılır və ya irigözcüklü sürtgəcdən keçirilib kələmlə qarışdırılır. Balona və ya emallı qaba (qazan, mehtərə və s.) yığılır. Üzərinə su, duz, dəfnə yarpağı və ətirli istiotdan hazırlanmış duz məhlulu (əvvəlcə qaynadılıb soyudulur) tökülür. Kələm 20–25°C-də 2–3 gün saxlanılıb turşudulur, sonra duzluq boşaldılıb orada şəkər həll edilir və yenidən kələmin üzərinə tökülür. Bir-iki gündən sonra kələm hazırdır. Sərin yerdə saxlanılır. Xoşagələn turşaşirin dada malik olur. Uzun müddət saxlanıla bilmədiyi üçün az miqdarda, hər 10–15 gündən bir hazırlana bilər.

Kələmin turşudulmasi (şoraba kələm)

Turşutmaq üçün kələmin orta və gec yetişən sortlarından istifadə edilir. Turşudulacaq kələmin yarpaqları sağlam və sıx olmalıdır. Kələmin üst göy yarpaqları və qalan bütün zədəli hissələri təmizlənməli, 2 və ya 4 hissəyə bölünüb 3–5 mm enində, mümkün qədər hamısı bir böyüklükdə doğranılmalıdır.

Ev şəraitində kələmi taxta çəlləklərdə, emallı vedrə, mehtərə və qazanlarda turşutmaq olar. Doğranmış kələmi çəllək və ya vedrəyə lay-lay yığıb üzərinə duz səpmək, hər lay kələmin arasına, həmçinin qabaqcadan yuyulub təmizlənmiş və əriştə şəklində doğranmış yerkökü əlavə etmək lazımdır. Duzun ümumi miqdarı kələmin kütləsinin 2,5 faizini təşkil etməlidir. Hazır məhsulun daha keyfiyyətli olması üçün ona dəfnə yarpağı və zirə əlavə edilməsi məsləhətdir. Beləliklə doğranmış kələmi duz, yerkökü və ədviyyatla qarışdırmaq şərtilə lay-lay yığıb döyəcləyir və sıxlaşdırırlar. Bu zaman kələmin şirəsi çıxır və gələcəkdə turşumanın daha yaxşı getməsinə səbəb olur. Kələmin üst qatını bütöv kələm yarpaqları ilə örtür, üzərinə təmiz yuyulmuş taxta, onun da üstünə ağır yük qoyulur (Ağırlıq kələmin kütləsinin 10 faizini təşkil etməlidir). Ağırlıq sayəsində kələmin şirəsi səthinə çıxır.

Doğranmış kələmi çəllək və ya vedrənin içərisinə ağzından 5–10 sm aşağı olmaqla yığmaq lazımdır. Çünki 1–2 gün sonra turşuma prosesi başlayan vaxt məhsulun üzəri köpüklənir, o öz həcmini 3%-ə qədər artırır. Bir qayda olaraq turşudulma prosesi 15–25°C-də 12–15 gün davam edir. Bu müddətdə kələmdə 1%-ə qədər süd turşusu toplanır ki, bu da saxlanma zamanı məhsulu xarab olmaqdan qoruyur.

10 kq kələmi turşutmaq üçün 250 q yerkökü, 250 q xörək duzu, 15–20 əd. dəfnə yarpağı götürmək lazımdır. Salat üçün kələmi turşutduqda 500 q anton alması (orta irilikdə 7–8 əd.) da əlavə etmək məsləhət görülür.

Turşudulmuş kələmdən salat, vineqret və başqa qəlyanaltılar hazırlanmaqla yanaşı, borş və şi xörəkləri də bişirilir.

Duza qoyulmuş göyərti

Ətirli-ədviyyəli göyərtilərdən şuyüd, cəfəri, kərəviz, nanə, tərxun, reyhan və s. quru duzlama üsulu ilə konservləşdirilə bilər. Həmin göyərtilər ayrı-ayrılıqda və uyğun olaraq ikisi, üçü birlikdə duzlana bilər (məs. şüyüdlə cəfəri, şüyüdlə nanə, kərəvizlə nanə və s). Bunun üçün göyərti seçilir, yuyulur, xırda doğranır. 80 hissə göyərtiyə 20 hissə duz qatılıb qarışdırılır, bankalara sıx yığılarkən taxta həvənglə şirəsi çıxana qədər döyəclənir. Bu zaman əmələ gələn 20%-li tünd duzluq mikroorqanizmləri, o cümlədən süd turşusu bakteriyalarını inkişafdan qoyur. Ona görə də heç bir qıcqırma getmir, göyərti turşumur, ancaq duzlanır və onun yaşıl rəngi qorunur. Bu cür duzlanmış göyərtini soyuducuda 4–5 ay saxlamaq olar. Qış mövsümündə təzə ədviyyəli göyərtinin əvəzedicisi kimi istifadə edilir.

Tərəvəz qatması-1

Təzə cəfəri göyərtisi –1 kq, təzə şüyüd göyərtisi–1 kq, baş soğan – 1 kq, yerkökü – 1 kq, saplaqlı şirin istiot – 1 kq, qırmızı pomidor – 1 kq, narın xörək duzu – 1 kq.

Cəfəri və şüyüd göyərtisi təmizlənir, yuyulur, suyu süzülmək üçün süzgəcə yığılır. Baş soğan, yerkökü, bibər və pomidor təmizlənib yuyulur, xırda doğranılır və üzərinə duz səpilib qarışdırılır. Tərəvəz öz suyunu buraxdıqdan sonra göyərtilər xırda doğranıb tərəvəzlərə qatılır, kiçik həcmli bankalara (200, 350, 500 ml-lik) yığılır, üstünə duz səpilir, tənəkə və ya plastmas qapaqla kip bağlanır, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Qışda duru xörəklərə tamlı qatma və təzə tərəvəz əvəzinə əlavə edilir. Bu zaman xörəyə duz qatılmamalıdır.

Tərəvəz qatması-2

Təzə cəfəri göyərtisi – 1 kq, təzə şüyüd göyərtisi – 1 kq, baş soğan – 1 kq, qırmızı pomidor – 2 kq, saplaqlı qırmızı şirin istiot – 1 kq, narın xörək duzu – 1 kq.

Hazırlanması birinci tərəvəz qatmasında olduğu kimidir.

Göyərti qatması

Təzə cəfəri göyərtisi – 1 kq, təzə şüyüd göyərtisi – 1 kq, təzə kərəviz göyərtisi – 1 kq, narın xörək duzu – 0,5 kq.

Hazırlanması birinci tərəvəz qatmasında olduğu kimidir.

Duza qoyulmuş pomidor

Bunun üçün əsasən, kal pomidorlar götürmək məsləhətdir. Pomidorlar yuyulur, ölçüsünə görə çeşidlənir, 3, 5 və ya 10 l-lik balonlara və ya çəlləyə sıx yığılır. Ədviyyə kimi qara istiot, dəfnə yarpağı, toxumlamış şüyüd, kərəviz, sarımsaq, saplaqlı istiot əlavə edilir. Pomidorların üstünə tökmək üçün 10 l suya 700 q duz əlavə edib qaynatmaqla 7%-li məhlul hazırlanır və soyudulur. Ədviyyələrin yarısı qabın altından, yarısı isə pomidorların üstündən qoyulur. Üzərinə duzluq tökülür, əvvəlcə otaq temperaturunda, 2–3 gündən sonra isə sərin və qaranlıq yerdə saxlanılıb yetişdirilir. 30–35 gündən sonra məhsul hazır olur.

Göy pomidordan həftəbecər

Göy pomidor – 2 kq, sarımsaq – 100–150 q, cəfəri göyərtisi – 200–300 q, nanə göyərtisi – 100–150 q, saplaqlı şirin istiot – 200–300 q, narın xörək duzu – 2,5–3 x. q.

Göyərti təmizlənir, yuyulur, suyu süzülmək üçün süzgəcə yığılır. Sarımsaq, saplaqlı şirin istiot, göy pomidor yeyilməyən hissələrdən təmizlənir, yuyulur və doğranılır. Pomidorları iri-xırdalığından asılı olaraq 6–8 hissəyə, sarımsaq və istiotu isə nisbətən xırda doğramaq lazımdır. Göyərti də xırda doğranılır, bütün tərəvəzlər qarışdırılıb üzərinə duz səpilir və balona yığılır. Əvvəlcə otaq temperaturunda 2–3 gün turşudulur, sonra sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. 7–8 gündən sonra göy pomidor həftəbecəri yemək üçün hazır olur. Uzun müddət saxladıqda turşuyur, ona görə də tez yeyilməlidir.

Duza qoyulmuş xiyar

Duza qoymaq üçün yetişib ötməmiş, ətliyi bərk, daxilində boşluq olmayan, ölçüsü və yetişgənliyi eyni olan xiyarlar götürülür. Bunları təmiz yuyur, balona və ya çəlləyə yığırlar. 10 kq xiyara 300 q toxumlamış şüyüd, 30 q sarımsaq, 50 q qıtıqotu kökü və 10 q saplaqlı istiot götürülür. Bəzən xiyarın dadını yaxşılaşdırmaq üçün cəfəri, kərəviz və qara qarağat yarpağı da (albalı yarpağı) əlavə etmək lazımdır. Qaba yığılmış duza qoyulacaq xiyarların üzərinə duzluq tökülür. Duzluğu hazırlamaq üçün 10 l suya 700 q xörək duzu qatılır. İki gün xiyarlar bir qədər özünə duz çəkdikdən sonra taraları soyuq yerə keçirmək lazımdır. Saxlanma zamanı qıcqırma gedir, xiyarın tərkibindəki şəkərin bir hissəsi süd turşusuna çevrilir və xiyarların dadı yaxşılaşır. Duza qoyulmuş xiyarın tam yetişməsi 35–45 gün davam edir.

Az duzlu xiyar

Zəif duzlanmış xiyarı müxtəlif üsulla hazırlamaq olar.

1. Zəif duzlamaq üçün bərk və xırda xiyarlar götürülür, yuyulur, əgər dərildikdən sonra 8–10 saatdan çox keçmişsə 2–3 saat soyuq suya qoyulur. Emallı qazana, vedrəyə və ya balona yığılır. Aralarına toxumlamış şüyüd, sarımsaq və albalı yarpağı qoyulur. 1 l suya 50 q duz qatıb qaynadılır, soyudulur və xiyarın üstünə tökülür. Xiyara bir qədər (məs. 1 kq-a 1 ç q.) şəkər əlavə etmək olar. Xiyarın üstünə yük qoyub 4–5 gün otaq temperaturunda saxlayıb yetişdirirlər. Uzun müddət saxladıqda dadı korlandığı üçün az miqdarda və həm də yeyildikcə hazırlanır.

2. Zəif duzlanmış xiyarı konservləşdirməklə uzun müddət saxlamaq olar. Emallı qazana şüyüd, qıtıqotu kökü, sarımsaq, saplaqlı istiot, üzərinə yuyulmuş xiyar və onun da üstündən yenə ədviyyat qoyub üzərinə duz məhlulu (1 l suya 50 q duz) tökürük. Otaq temperaturunda 3–4 gün turşudub, xoşagələn turşməzə dadlı duzluğu başqa qazana süzürük. Xiyarları qaynadılıb soyudulmuş suda yuyub təzə ədviyyatla litrlik bankalara yığırıq. Süzülmüş duzluğu qaynadıb köfini yığır, qaynar halda xiyarların üzərinə tökürlər. Bankanı 50–60°C temperatura qədər qızdırılmış su olan qazana yerləşdirib 15–25 dəq. qaynayan suda pasterizə edirlər. Bankaları qapağı üstə qoyub soyuduruq. Əvvəlcə duzluq bulanıq olsa da, sonradan şəffaflaşır.

3. Xiyarlar 3–4 saat soyuq suda isladılır. Üçlitrlik balona yığılarkən şüyüd göyərtisi, qıtıqotu yarpağı və kökü, albalı yarpağı, təmizlənmiş sarımsaq, qara və ya qırmızı istiot əlavə edilir. Xiyarın üstünə 5%-li duz məhlulu tökülüb otaq temperaturunda 2–3 gün saxlanılır. Duz məhlulu hazırlamaq üçün 1 l suya 50 q xörək duzu əlavə edilir, qaynadılır, çökdürülür və soyudulub süzulür. Xiyarlarda azacıq turşuma getdikdən sonra qapağı örtülür, soyuq suyun içərisinə yerləşdirilir, qaynayan müddətdən hesablanmaqla, 25 dəq. pasterizə edilir, qapağı germetik bağlanır, qapağı üstə soyudulur.

4. Təzə xırda xiyarları qaynayan su ilə pöşələyib 2–3 dəq. həmin suda saxlayırıq. Sonra xiyarları ədviyyat və ətirli göyərtilərlə birlikdə sterilləşdirilmiş balonlara yığırıq. Üzərinə istiliyi 90–95°C olan duzluq töküb qapağını örtürük. Balonu, içərisində qaynar su olan qazana qoyur, su qaynayan kimi götürüb qapağını germetik bağlayır və soyudurlar. Duz məhlulunu hazırlamaq

üçün 1 l suya 50 q xörəkduzu, 20 q şəkər, 20 q 3%-li sirkə, 4–5 əd. ətirli istiot və mixək götürülür.

5. Eyni ölçülü xiyarları bir gün soyuq suda isladırlar ki, qabığındakı acılıq çıxsın. Xiyarları sudan çıxarıb təmiz dəsmalla silir və ədviyyatla birlikdə balona yığırlar. Duzluq hazırlamaq üçün 1 l suya 50 q duz əlavə edilir, qaynadılır, süzülür, üzərinə hər l-lik banka üçün 3–4 q limon turşusu və ya 100 q qırmızı qarağat şirəsi əlavə edilir. Qırmızı qarağat şirəsini 50 q abqora ilə əvəz etmək olar.

Bankaların ağzını örtüb 80–85°C temperaturda yarımlitrlik bankaları 15 dəq, litrlik bankaları 25 dəq., üçlitrlik balonları 35 dəq. pasterizə edirlər. Bu üsulla hazırlanan xiyarların duzu az, ətliyi bərk, xırçıldayan və görünüşü gözəl olur.

Duza qoyulmuş üzüm yarpağı

Duza qoyulmuş üzüm yarpağından payız və qış mövsümündə yarpaq dolması bişirmək üçün istifadə edilir. Duza qoymaq üçün ağ üzüm sortlarının (ağ şanı, sarıgilə, Təbriz, keçiəmcəyi, ağ kişmiş) yarpaqları götürülür. Bir qayda olaraq, duza qoymaq məqsədilə üzümün zərif və nazik uc yarpaqları yararlıdır. Yarpaqları bir neçə üsulla konservləşdirmək olar.

1. Üzüm yarpaqları 20–25 əd. olmaqla bir-birinin üstünə sıx yığılır və emallı qablarda üzərinə 10 litr suya 800 q xörək duzu qatılmaqla hazırlanmış duz məhlulu tökülür. Duzlu suyu əvvəlcədən qaynadıb soyudurlar. Yarpaqların üzərinə dairəvi taxta, onun da üzərinə ağır yük qoyurlar. İki gündən sonra yarpaqları banka və ya balonlara yığıb (dulus küplərinə də yığmaq olar), üzərinə həmin duzluqdan tökür, bankanın ağzına isə bir qədər şüyüd göyərtisi qoyurlar. Banka germetik bağlanır. Bəzən üzüm yarpaqlarını gildən hazırlanmış küplərdə və ya bardaqlarda duza qoyurlar. Üzüm yarpağı duza qoyularkən üzərinə şüyüd göyərtisi, yetişməmiş turş alça və albalı yarpağı əlavə edilə bilər. Soyuq binalarda yaza kimi saxlanılır. Dolma bişirmək üçün duza qoyulmuş yarpaqlar yarımhazır vəziyyətə gəlincə bişirilməlidir.

2. Üzüm yarpaqlarının saplağı qoparılıb, zədələnmiş, saralmış, köhnə və kobud yarpaqlar ayrılır. Qalanları axar suyun altında təmiz yuyulur, 30–40 əd. olmaqla üst-üstə qoyulur, 3–4 dəq. qaynayan suda pörtülüb soyuq suyun altında soyudulur. Banka, balon və digər taraya yığarkən 1 kq pörtülmüş yarpağın aralarına 20 q xörək duzu səpilir, üzərinə ağır yük qoyulur, duz məhlulu tökülür. Duz məhlulu 1 l suya 40 q duz qatmaqla hazırlanır. Yarpaqlar 12–15 gün duz məhlulunda yetişir, bu zaman və ümumiyyətlə, saxlanma dövründə qabın ağzını duz məhlulu ilə doldururlar. Duza qoyulmuş yarpaq quru və sərin yerdə saxlanılır.

3. Üzüm yarpaqları seçilir, saplağı qoparılır, 8–10 əd. üst-üstə qoyulur. Hazırlanmış yarpaqları bankalara yığarkən, ara-sıra az-az narın duz səpilir (1 l bankaya təxminən 1 x. q.), banka dolduqdan sonra üstünə iki çarpaz taxta (və ya ağac) qoyulur, qapağı örtülür, bankalar qaynayan suda 25–30 dəq. pasterizə edilir, qapağı germetik bağlanıb sərin yerdə saxlanılır.

Duza qoyulmuş zeytun

Zeytun emal olunduqdan sonra yeyilir. Məlum olduğu kimi yetişməmiş yaşıl zeytunlar duzluqda konservləşdirilir. Yetişmiş qara zeytunlar isə quru üsulla duzlanır. Duza qoymaq üçün zeytunun konservlik sortlarından Askolano, S. Katerina, Azərbaycan zeytunu, Armudu zeytun, Bakı zeytunu, Buzovna zeytunu və s. istifadə olunur.

Yüksək keyfiyyətli yaşıl zeytun konservi hazırlamaq üçün zeytunu rəngi tünd-yaşıldan açıq-yaşıla (sarımtıl) çevrilən vaxt yığmaq lazımdır. Bu isə Abşeron şəraitində təqribən oktyabrın axırı və noyabrın əvvəllərinə təsadüf edir.

Zeytunu yığarkən ehtiyatlı olmaq lazımdır ki, gilələr zədələnməsin. Əks təqdirdə meyvələr əzilir və emal zamanı onların rəngi tündləşir.

Yığılmış zeytun 6–8 saat 1,5%-li potaş məhlulunda (150 q K_2CO_3 10 l suda həll edilir) isladılır. Bəzən zeytunun isladılmasını onun daxilinə qələvinin keçməsi ilə yoxlayırlar. Bu zaman

bir ədəd zeytun götürülür, çəyirdəyi görünməklə kəsilir, oraya lakmus kağızı qoyulur və ya fenolftalein damızdırılır. Əgər bənövşəyi rəng alınarsa, deməli qələvi məhlulu zeytunun daxilinə keçmişdir. Bundan sonra zeytun axar suyun altında yuyulur, 1–2 gün soyuq suda saxlanılır. Həmin müddətdə zeytunun suyu tez-tez dəyişdirilir. Sonra zeytunu yuyub 40 gün 7%-li xörək duzu məhlulunda saxlayıb yetişdirirlər. Duz məhlulu hazırlamaq üçün 10 l suya 700 q xörək duzu qatılır, qaynadılır, kəfi yığılır və süzülüb soyudulur. Duza qoyulmuş zeytunları yeməzdən bir gün qabaq duz məhlulundan çıxarıb soyuq suda yuyur, kiçik bankada üzərinə qaynadıb soyudulmuş su tökürlər. Nəticədə zeytunun tərkibindəki duzun miqdarı azalır və dadı yaxşılaşır.

Zeytundan içi doldurulmuş konservlər də hazırlanır. Bu məqsədlə iri zeytunların tumu ehmalca çıxarılır və içinə təmizlənmiş badam ləpəsi yerləşdirilir. Badamın zeytuna nisbəti çəkiyə görə 2:1 nisbəti kimidir, başqa sözlə 1 kq çəyirdəksiz zeytuna 0,5 kq badam ləpəsi sərf olunur. İçlənmiş zeytunlar bankaya dairəvi formada elə yığılır ki, badamın iti ucu yuxarı olsun. Üzərinə 7%-li duzluq töküb yarımlitrlik bankaları 120°C-də 8–10 dəq. sterilizə edirlər.

Bu üsulla içinə limon qoyulmuş zeytun, qırmızı istiot qoyulmuş zeytun və kələm qoyulmuş zeytun da hazırlanır.

Duza qoyulmuş əzgil

Bunun üçün irimeyvəli peyvənd əzgil sortları seçilir. Əzgil təmizlənir, yuyulur və balonlara yığılır. Üzərinə tərkibində 3% şəkər, 2% xörək duzu olan duzluq tökülür. Başqa sözlə, 10 l suya 300 q şəkər, 200 q duz qatılıb qaynadılır, kəfi yığılır, süzülüb soyudulur. Qıcqırmanı sürətləndirmək üçün duzluğa 1 l səməni suyu qatmaq məsləhət görülür. Səməni suyunu hazırlamaq üçün 150 q (təxminən 1 st.) buğda, səməni kimi cücərdilir, cücərtilər 2–3 sm hündürlükdə sarımtıl rəngdə olduqda, ətçəkən maşından keçirilir, üzərinə 1 l su tökülüb qatışdırılır və qalın parçadan süzülür.

Duza qoyulmuş əzgili ətirləndirmək üçün dəfnə yarpağı, ətirli istiot dənələri əlavə etmək olar. Duzluq tökülmüş əzgil dolu qablar 8–10 gün otaq temperaturunda qaldıqdan sonra, sərin və qaranlıq yerə keçirilib 35–40 günə yetişir.

İsladilmiş alma

Bunun üçün ətliyi bərk olan Anton, Anis, Simerenko reneti kimi turş alma sortları, cənnət alması və Çin alması daha yaxşıdır.

İsladılacaq almalar ölçüsünə görə sortlaşdırılır, qabın (çəlləyin, küpün, balonun) dibinə albalı və ya qarağat yarpaqları sərilir, almalar sıra ilə düzülür, aralarına albalı yarpağı qoyulur. Qab (çəllək) dolduqdan sonra möhkəm bağlanır, tıxac dəliyindən içərisinə duzluq tökülür. Duzluq hazırlamaq üçün 10 l suya 25–100 q xörək duzu, 200–400 q şəkər, 1 ç. q. xardal tozu, 150 q çovdar unu (1 l suda qaynadılır və süzülür) tökülüb qarışdırılır. Şəkəri balla əvəz etdikdə məhsul daha ətirli olur.

Duzluq tökülmüş çəlləklər (və ya balonlar) 8–10 gün isti otaqlarda (20–25°C) saxlandıqdan sonra sərin yerə qoyulur. Bir ay ərzində tədricən qıcqırma gedir və məhsul yetişib hazır olur. Qəlyanaltı kimi istifadə olunur.

İsladilmiş armud

İslatmaq üçün armudun xırda və orta irilikdə olan bərk lətli meyvələri götürülür, yuyulur və ağzı enli qaba yığılır. Armudun aralarına və üst qatına çovdar (və ya buğda) samanı qoyulur. Bunun üçün saman qaynar suda pörtülüb soyudulur.

Armudun üstünə tökmək üçün duzluq aşağıdakı kimi hazırlanır. 150 q çovdar unu 0,5 l isti suyla qarışdırılır, sonra üzərinə 2 l qaynayan su tökülüb, qapağı örtülür və soyuyana qədər saxlanılır. Sonra süzülür, üzərinə 2 x. q. duz, 1 x. q. xardal tozu tökülüb həcmi 10 litrə çatdırılır.

Armud dolu qaba hazırlanmış duzluq tökülür, üstünə təmiz əski parçası, onun üstünə dairəvi taxta və yük qoyulur. Birinci 8–10 gün məhsul 18–22°C-də yetişir və armudların daim duzluq altında olmasına diqqət yetirilir. Sonra armud dolu qablar sərin yerə qoyulur, 40–45 gündən sonra yemək üçün hazır olur. Qəlyanaltı kimi və xörəklərin süfrəyə verilməsində istifadə olunur.

İsladilmiş üzüm

Bu məqsədlə üzümün irigiləli, qalın qabıqlı, bərk lətli sortları götürülür. Üzüm gilələri seçilir, axar suyun altında yuyulur və müvafiq taralara yığılır. Qaba yığıldıqca üzərinə xardal tozu səpilir. 1 kq təmizlənmiş üzüm giləsinə 50–60 q (2 x.q.) xardal tozu əlavə edilir. Sonra üzüm gilələrinin üzərinə qaynadılıb soyudulmuş su tökülür, qabın ağzı bağlanır, sərin və havası yaxşı dəyişdirilə bilən yerdə saxlanılır. Üzümün üzərinə tökmək üçün əvvəlcədən duzluq hazırlandıqda məhsul daha dadlı olur. Bu məqsədlə 1 l suya 1 x. q. şəkər, 1 ç. q. duz, 1 ç. q. xardal tozu götürülür.

İsladılmış üzüm 20–25 gündən sonra hazır olur. Üzümün xoşagələn dadı və ətri olur, şirəsi isə turşməzə olduğundan həvəslə içilir. Qəlyanaltı kimi süfrəyə verilir.

Qeyd. Tərəvəzi duza və sirkəyə qoymaq üçün istifadə olunan ədviyyat və ədviyyəli göyərti qarışıqlarının miqdarı 1-lik banka üçün q-la aşağıdakı kimidir. Şüyüd – 2, kərəviz və cəfəri yarpaqları – 2 və yaxud onların kökü – 2, qırmızı istiot – 0,2, tərxun – 0,2, sarımsaq – 1,5, qıtıqotu – 2, dəfnə yarpağı – 0,3. Zövqdən asılı olaraq başqa nisbətlərdə də götürmək olar.

Duza qoyulmuş qarpiz

Duza qoymaq üçün ancaq təzə, qabığı bərk, xırdameyvəli qarpızlardan istifadə edilir. Qarpızların üzərinə duz məhlulu və süd turşusuna qıcqırmış məhlul qarışığı tökülür. Duza qoyulmuş qarpızın tərkibində şəkər, mineral duzlar, süd turşusu və ətirli maddələr vardır ki, bu da onun dadlı olmasına səbəb olur. Duzlamaq üçün nazikqabıq, yetişmiş, cürbəcür rəngdə standarta uyğun olan qarpızlardan istifadə edilir. Yetişməmiş, çox yetişmiş və əzilmiş qarpızlar duzlamaq üçün yararsızdır.

İri qarpızları duzlamaq məsləhət görülmür. Duza qoymaq üçün əsasən xırda və orta böyüklükdə qarpızlardan istifadə edilir. Təbiidir ki, qarpız bir yerdən başqa yerə daşınarkən, yüklənib boşaldılarkən zədələnə bilər, bu isə onun keyfiyyətinə təsir edir. Duzlamazdan əvvəl qarpızları taralarda, üstü ortülü sərin zirzəmi tipli yerlərdə saxlayırlar. Onları uzun müddət saxlamaq olmaz, çünki temperatur artdıqda qarpızın tərkibindəki şəkərin miqdarı azalır, nəticədə isə hazır məhsulun keyfiyyəti aşağı düşür.

Qıcqırma zamanı götürülmüş qarpız kütləsinin 6,3%-ə qədəri təbii itkiyə sərf olunur. Xammalı duzlamaya hazırladıqda isə, istehsalat itkisi 3,3%-dən çox olmamalıdır.

Duza qoyulası qarpızlar təmiz axar suyun altında yuyulur. Bərk çirklənmiş qarpızları isə 20–30 dəq. suda saxlayıb sonra yuyurlar.

Qarpızları taraya yığmazdan qabaq çəlləyi çəkirlər. Sonra qarpızları sıx və ehmalca çəlləklərə yığırlar. Çəlləyin girdə dəmirləri sıxılıb yerinə oturulduqdan sonra çəllək kip bağlanmış olur. Sonra qarpızla dolu çəlləkləri çəkib, qarpızın xalis çəkisini müəyyən edirlər. Çəlləklərə 5%-li duz məhlulu tökülüb çəlləyin dəliyi ağac tıxac vasitəsilə kip bağlanır.

Əgər bağlanmış çəlləklər soyudulmayan anbarlarda saxlanacaqsa, onda bir gün nisbətən isti otaqlarda və ya fermentasiya meydançalarında saxlanılıb qıcqırdılır. Çəlləklər soyudulan anbarlarda saxlanacaqsa, onda 2–3 gün qıcqırdılma isti binalarda davam etdirilir. Bundan sonra çəlləklərin axıb-axmamasını yoxlayırlar, lazım gəldikdə duz məhlulu əlavə edilir, sonra tıxac təmiz tənziflə sarınıb çəlləkdəki dəliyə kip vurulur. Bu üsulla hazırlanmış qarpız dolu çəlləklər, soyudulmayan anbarlarda 6°C-dən çox olmamaq şərtilə 25–30 gün, soyudulan anbarlarda isə 0–3°C temperaturda 35–45 gün saxlanılıb yetişdirilir. Tutumu böyük olan çənlərdə qarpızı duzladıqda, onun üzərinə dairəvi kəsilmiş taxta, taxtanın üzərinə isə təmiz yuyulmuş iri çay daşları qoyulur. Daşın ağırlığı elə olmalıdır ki, dairəvi taxtanı bütünlüklə duzlu məhlula batırmasın, əks təqdirdə orada tez bir zamanda kiflənmə əmələ gələr. Bu cür duzlanmış qarpızlar istehsal rayonlarında satışa verilir.

Duz məhlulunda duzlanmış qarpız öz keyfiyyətini o qədər də yaxşı saxlamır. Çünki qıcqırma zamanı, qarpızın tərkibindəki qidalı və faydalı maddələr duzlu suya qarışır. Qidalı maddələri itirməmək üçün qarpızı öz suyunda duzlayırlar. Belə duzlamada çəlləyin alt hissəsinə 10 sm qalınlığında xırda doğranmış qarpız tökülür. Sonra onun üstünə iki cərgə qarpız qoyub (yığıb) üzərinə hazırlanmış qarpız suyu tökürlər. Beləliklə, bunu təkrar etməklə çəlləyi doldururlar. Bu üsulda qarpızın kütləsinə görə duz 2–2,5% əlavə edilir. Başqa sözlə, 100 kq qarpız üçün 2 və ya 2,5 kq xörək duzu götürülür.

Qarpız doldurulmuş çəlləyin ağzını kip bağlayıb tıxac yerindən qarpız suyu və duz tökürlər. 2–3 gün qıcqırdıqdan sonra tıxacı kip bağlayıb axırıncı dəfə və məhsulun yetişməsi üçün soyuq anbarlarda saxlayırlar. Bu cür duzlanmış qarpızlar 35– 45 gündən sonra hazır olur. Təbii qarpız suyu ilə duzlanmış qarpızları temperaturu 0–3°C-də soyudulan anbarlarda saxlamaq lazımdır.

Faydali məsləhətlər

1. Göyərtini duza qoyarkən təzə, təmiz, şax və kifsiz olmalıdır.

2. Duzlamada istifadə olunacaq qıtıqotu və sarımsaq təmizlənir, dilimlərə doğranır. Şüyüd, kərəviz, cəfəri və başqa göyərtilər yuyulur, 7–10 sm uzunluqda doğranılır.

3. Xiyar və pomidoru duza qoyduqda əvvəlcədən duzlu məhlul (duzluq) hazırlanır. Bu məqsədlə 10 l suya 600–700 q duz götürülür.

4. Xiyarı duza qoyduqda onun təbii rəngini saxlamaq və qıcqırmanı (turşumanı) sürətləndirmək üçün xiyarı 2–3 san. qaynayan suya salıb dərhal soyutmaq lazımdır. Xiyarları ağbaş kələmin yarpaqlarına bükmək olar.

5. Turşudulmuş kələmi hazırlayarkən, birinci günlər onu təmiz çubuqla bir neçə dəfə deşdəkləyib, daxildəki qazı çıxartdıqda onda acı dad olmur. Kələm duzlanan çəlləyin dibinə qıtıqotu yarpaqları sərdikdə kələm xırçıldayan olur.

6. Turşudulmuş kələmə saman şəklində doğranmış yerkökü əlavə etdikdə onun rəngi ağ və dadı zərif olur. Yerkökünü irigözlü sürtgəcdən keçirmək məsləhət görülür.

7. Kələmi duza qoyarkən (turşudarkən) doğranmış kələmi duzla çox ovuşdurduqda o çox şirə buraxır və yumşaq olur. Turşudulmuş kələmi 0–4°C temperaturda saxlamaq lazımdır.

8. Duza qoymaq və eləcə də az duzlu xiyar hazırlamaq üçün xırda, ətliyi bərk, qabığı yaşıl, tumsuz şax xiyarlar götürülməlidir. Xırda xiyarlarda şəkərin miqdarı iri xiyarlara nisbətən çoxdur. Bu isə duza qoyulmuş xiyarın yetişməsi üçün, həmçinin süd turşusu əmələ gəlməsi üçün vacibdir.

9. Turşutmaq üçün kələmin orta və gec yetişən sortlarının 0,8 kq-dan az olmayan başları götürülür. Bu zaman itki az olur.

10. Əgər kələmdə kələm kəpənəyinin sürfələri varsa, onu 30 dəq. çox tünd duz məhluluna salıb, sonra yuyub suyunu qurutmaq lazımdır.

11. Tərəvəzi duza qoyduqda və turşutduqda istifadə olunan ətirli-ədviyyəli bitkilər onların dadını və ətrini yaxşılaşdırmaqla bərabər vitaminlə zənginləşdirir.

12. Bir çox ədviyyələrin tərkibində bioloji fəal maddələr – fitonsidlər olduğu üçün (məs. sarımsaq, soğan, ağ köklər) duza qoyulmuş və turşudulmuş tərəvəzin uzun müddət saxlanılmasına imkan yaradır.

13. Tərəvəzi duza qoymaq üçün imkan daxilində palıd, fıstıq (buk) və cökə ağacından hazırlanmış çəlləklərdən istifadə edin. Onları əvvəlcə suyla doldurub islatmaq lazımdır. Palıddan hazırlanmış çəlləyin aşı maddələrini ayırmaq üçün onları 3–4 gündən bir suyunu dəyişməklə 2–3 həftə islatmaq lazımdır. Xiyarı duza qoymazdan əvvəl çəlləyi qaynayan suyla yaxalamaq, çəlləyin divarlarına içəridən sarımsaq sürtmək daha yaxşıdır.

14. Duza qoyulmuş xiyarın duzluğuna bir qədər xardal tozu əlavə etdikdə onun dadı yaxşılaşır və uzun müddət keyfiyyətli qalır.

15. Xiyarı duza qoyduqda istifadə olunan palıd və albalı yarpaqları ona xüsusi dad verir, xiyarlar bərk və xırçıldayan olur.

16. Meyvə-giləmeyvə kompotu hazırladıqda vitaminlərin yaxşı qalmasını istəyirsinizsə, onları limon turşusu əlavə edilmiş qaynayan suya tökün.

17. Meyvə-giləmeyvənin pörtüldüyü sudan kompot və mürəbbə üçün şirə hazırladıqda, onların tərkibindəki şəkər, üzvi turşu və başqa qidalı maddələr o qədər də itmir.

18. C vitamini itkisini azaltmaq məqsədilə, meyvə-tərəvəzi məsləhət görülən müddətdə yumaq və pörtmək lazımdır. Pörtmək üçün qalaylanmış mis qabdan istifadə etmək məsləhət görülür. Emallı (mina çəkilmiş) ləyənlərdən istifadə etmək daha yaxşıdır.

19. Meyvə-tərəvəzi ağzı bağlı və ya örtülü qabda pörtmək və bişirmək məqsədəuyğundur. Bu zaman məhsul oksigenlə az təmas edir və C vitamini az parçalanır.

20. Meyvə-tərəvəzi pas atmayan bıçaqla təmizləmək və doğramaq lazımdır. Ət maşını və başqa alət və avadanlıq paslanmış olmamalıdır.

21. Məhsulda daha çox vitaminin qalması üçün püre hazırlayarkən onları sürtmək üçün pas atmayan metal ələklərdən, bunlar olmadıqda isə tük və ya lif ələklərdən istifadə etmək məsləhət görülür.

22. Bütün - texnoloji əməliyyatlara düzgün riayət etdikdə, konservlərdə C vitamininin 70–75%-ni qoruyub saxlamaq mümkündür. 100 q təzə moruqda 30 mq C vitamini olduğu halda, moruq kompotunda və ya pasterizə edilmiş moruq şirəsində 20–23 mq (100 q moruğa görə hesablandıqda) C vitamini qalacaqdır.

23. Bir gündə ortayaşlı adam 50–70 mq C vitamini qəbul etməlidir. Əgər 100 q qara qarağatın tərkibində 300 mq C vitamini varsa, deməli, adamın C vitamininə olan sutkalıq ehtiyacını ödəmək üçün cəmi 16–25 q qara qarağat yemək lazımdır. Konservləşdirdikdən sonra C vitamininin 30%-ə qədər itdiyini nəzərə alsaq, onda bir gündə adama təxminən 35 q qara qarağatdan hazırlanmış püre və ya şirə tələb olunur.

24. Vitamini az olan meyvə-giləmeyvədən kompot, püre, şirə və digər məhsullar hazırladıqda onlara vitaminli meyvə-tərəvəz məhsulu əlavə etmək məqsədəuyğundur. Alma, armud və gavalı püresinə qara qarağat püresi, tomat püresinə şirin qırmızı istiot püresi, xiyar, pomidor və başqa tərəvəz konservlərinə qırmızı istiot parçaları və s. əlavə etmək məsləhətdir.

25. İtburnu meyvəsinin 100 q-da 3000 mq-a qədər C vitamini vardır. Kompot, püre və başqa meyvə-giləmeyvə konservləri hazırladıqda itburnunu püre halında, yaxud sadəcə gilələrini əlavə etmək olar. Ayrıca itburnu püresi hazırlayıb qışda kiselə, pudinqə və digər desert xörəklərə əlavə edirlər.

MEYVƏ-TƏRƏVƏZİN SİRKƏYƏ QOYULMASI

Sirkəyə qoymaqla konservləşdirmənin mahiyyəti

Pomidor, ravənd və turşəng təbii halda, heç bir üzvi turşu əlavə olunmadan konservləşdirilir. Lakin başqa tərəvəz növlərinin tərkibində turşu olmadığından və ya az olduğundan konservləşdirdikdə sirkə turşusu əlavə etmək və ya da avtoklavlarda 112–120°C-də sterilizə etmək lazım gəlir. Ev şəraitində əsasən sirkə turşusu ilə konservləşdirmək üsulu tətbiq edilir.

Tərəvəzin duza qoyulmasından fərqli olaraq, sirkəyə qoymada, tərəvəzin tərkibində olan şəkər dəyişməz qalır. Mikrobların fəaliyyətini dayandırmaq və sirkəyə qoyulmuş məhsulun xarab olmasının qarşısını almaq üçün mühitdə turşuluğu xeyli artırmaq lazım gəlir. Bunun üçün hazır məhsulda sirkə turşusunun miqdarı 1,2–1,8%, olmalıdır. Tünd sirkəyə qoyulmuş məhsullar pasterizə edilmədən yaxşı saxlanılır. Bu cür məhsulların dadı turş və tünd olur. Nəzərə alınmalıdır ki, sirkə turşusunun artıq miqdarı orqanizm üçün zərərlidir. Ona görə də imkan daxilində konservləşdirmə zamanı az miqdarda sirkə turşusundan istifadə etmək lazımdır. Pasterizə edilmədən hazırlanan çox tünd sirkəyə qoyulmuş məhsullara nisbətən zəif və orta tündlükdə olan marinadlara sirkə turşusu 2–3 dəfə az əlavə olunur. Mikrobların fəaliyyətini dayandırmaq məqsədilə az miqdarda sirkə əlavə edilmiş tərəvəz məhsullarını 75–80°C-də

pasterizə etməklə konservləşdirirlər. Ev şəraitində isə çox vaxt üzüm sirkəsindən istifadə edilməklə tərəvəzlər sirkəyə qoyulur, lakin pasterizə edilmir.

Pasterizə edilmiş tərəvəz konservlərinin (marinadların) tərkibində 0,4–0,8%, meyvə konservlərinin tərkibində isə 0,2– 0,6% sirkə turşusu olur. Dadına görə zəif turşulu belə məhsullar tünd sirkəli məhsullardan xeyli yaxşı dada malikdir. Sirkəyə qoyulmuş tərəvəz məhsullarının üzərinə tökmək üçün hazırlanan şirədə (marinadda) sirkə turşusu, duz və şəkər olur. Sirkə turşusu əsas konservləşdirici maddədir. Duz da tərəvəzin yaxşı saxlanılmasına kömək edir və onun tamını yaxşılaşdırır. Sirkəyə qoyulmuş məhsulların dadını yaxşılaşdırmaq üçün ona şəkər və müxtəlif ədviyyat əlavə edilir. Ədviyyat az miqdarda məhsul hazırlandıqda birbaşa bankaya, çox miqdarda məhsul hazırlandıqda isə şirəyə qatılır. Təzə ətirli-ədviyyəli göyərtilərə nisbətən qurudulmuşları 5–7 dəfə az əlavə etmək lazımdır.

Sirkəyə qoymanı bəzən marinada qoymaqla eyniləşdirirlər. İş burasındadır ki, sirkəyə qoymada şirə duz və sirkə turşusundan hazırlanır, marinada qoymada isə həmin şirəyə şəkər də əlavə edilir. Marinada qoymada istifadə edilən ətirli-ədviyyəli bitkilərin də miqdarı çox olur. Lakin biz, ümumiyyətlə sirkəyə qoyma terminini işlədib, məhsulların hazırlanmasında reseptlərdəki xammalları əsas götürürük.

Bir qayda olaraq sirkəyə qoyulmuş məhsulları 7 gündən (həftəbecər) 45 günə qədər saxlayıb yetişdirirlər.

Tərəvəzin üstünə tökmək üçün şirənin hazırlanması

Şirə hazırlamaq üçün duz və şəkər suda həll edilir, qaynadılır, süzülür, soyudulur və sirkə əlavə edilir. Tərəvəzin müxtəlifliyindən asılı olaraq şirənin tərkibində 4%-dən 8%-ə qədər duz, 4%-dən 10%-ə qədər şəkər olan şirə hazırlanır. Başqa sözlə, 1 l suya 40 q-dan 80 q-a qədər duz və 40 q-dan 100 q-a qədər şəkər tökmək lazımdır. Hər bir tərəvəz üçün duzun və şəkərin miqdarı reseptdə göstərilir. Sirkəyə qoyulmuş məhsulların bir neçəsində şəkər əlavə edilməsi nəzərdə tutulmur. Kompotlardan fərqli olaraq, sirkəyə qoyulmuş məhsullarda duz və şəkər az əlavə olunduğundan hesablama aparmağa ehtiyac yoxdur.

Reseptdə nəzərdə tutulan suya duz və şəkər əlavə edilir, 10–15 dəq. qaynadılır, kəfi yığılır, lazım gələrsə süzülür. Şirə soyuduqdan sonra ona sirkə turşusu əlavə edilir. Sirkəni tökdükdən sonra şirəni qızdırmaq və qaynatmaq olmaz.

Sirkə turşusu – üzüm sirkəsi, tut sirkəsi, 3–6%-li aşxana sirkəsi halında, yaxud 80%-li sirkə cövhəri halında işlədilə bilər. Sirkə cövhəri və aşxana sirkəsi qablaşdırılan butulkaların üstündə sirkənin tündlüyü yazılır. Bu zaman lazımi tündlükdə şirə hazırlamaq üçün istifadə olunacaq sirkənin miqdarını hesablamaq asandır. Məs, sirkənin tərkibində 4% turşu var, bizə isə 0,8% turşusu olan şirə hazırlamaq lazımdır. 4-ü 0,8-ə bölərək, hazır şirənin sirkədən 5 dəfə çox götürülməli olduğunu müəyyən edirik. Əgər 0,5 l sirkə varsa, demək bu sirkədən 0,5x5 = 2,5 l şirə hazırlamaq olar. Başqa sözlə 0,5 l sirkəyə içərisində şəkər və duz həll olmuş 2 l şirə əlavə etmək lazımdır.

Əgər sirkənin turşuluğu 8%-dirsə, bizə isə 0,8% turşuluğu olan şirə hazırlamaq lazımdırsa, 8-i 0,8-ə bölüb 10 rəqəmini alırıq. Deməli 9 hissə suya 1 hissə sirkə əlavə etmək lazım gələcəkdir.

Sirkə əvvəlcədən hazırlanan şəkər və duz məhluluna əlavə edilərsə, hesablanan məhlula nisbətən hazır məhlulu bir qədər zəif olar. Bunu əvvəlcədən nəzərə almaq lazımdır. Məs, əgər şirə 5% duz və 6% şəkərlə hazırlanmalıdırsa və sonradan bu məhlula 7%-li sirkə məhlulu əlavə olunacağını nəzərə alıb, məhlulu bir qədər tünd, başqa sözlə 6% duz və 7% şəkər qatmaqla hazırlayırıq. Nəticədə hazır şirədə şəkərin və duzun miqdarı lazımi qatılıqda olur.

Şirə sirkə cövhəri ilə hazırlandıqda başqa cür hesablama aparılır. Bir qayda olaraq sirkə cövhərinin tündlüyü 80% olur. Belə sirkə ilə ehtiyatla davranmaq lazımdır. O, dəridə yanıq əmələ gətirir və toxumaları dağıdır.

Tünd sirkə çövhərinin buxarı ilə nəfəs almaq olmaz, burunun və bronxların selikli qişasını zədələyə bilər. Satışa verilən sirkə cövhəri tutumu 100 sm^3 olan üçkünc butulkalara qablaşdırılır.

Butulkanın bir qırağında 5 köndələn xətt vardır. İki qonşu xətt arasındakı sirkənin tutumu 20 sm^3-dir. Hər bir aralıq qısa xətlərlə 4 hissəyə bölünmüşdür. Hər kiçik bölgü 5 sm^3-ə bərabərdir.

Cədvəl 8. Tərəvəzi sirkəyə qoyarkən üstünə tökülən 80%-li sirkə çövhərinin miqdarının hesablanması

Sirkəyə qoyulmuş hazır tərəvəzin turşuluğu, faizlə	Əlavə olunan sirkə cövhərinin miqdarı, sm^3-lə				Hazırlanmış şirənin turşuluğu, faizlə
	Tutumu litrlə ölçülən banka və balonlar			Şirə hazırlanarkən 1 l suya	
	0,5	1,0	3,0		
0,4	2,5	5,0	15,0	12,5	1,0
0,5	3,0	6,0	19,0	15,0	1,2
0,6	4,0	7,5	22,0	19,0	1,5
0,7	4,5	9,0	26,0	21,0	1,7
0,8	5,0	10,0	30,0	25,0	2,0
0,9	5,5	11,0	34,0	27,5	2,2
1,0	6,0	12,5	37,0	31,0	2,5
1,1	7,0	14,0	41,0	34,0	2,7
1,2	7,5	15,0	45,0	37,5	3,0
1,3	8,0	16,0	49,0	40,0	3,2
1,4	9,0	17,5	52,0	44,0	3,5
1,5	9,5	19,0	56,0	47,0	3,7
1,6	10,0	20,0	60,0	50,0	4,0
1,7	10,5	21,0	64,0	52,5	4,2
1,8	11,0	22,0	68,0	56,0	4,5

Sirkə cövhərini tərəvəzə iki üsulla əlavə etmək olar. Birinci halda sirkə cövhəri birbaşa şirəyə qatılır, ikinci halda sirkə cövhəri hər bir bankaya ayrıca tökülür. Lakin sirkənin miqdarının hesablanmasında müəyyən fərq vardır. Əvvəlcədən sirkəli şirə hazırladıqda və ya tünd sirkə cövhərini birbaşa bankalara əlavə etdikdə işin asanlaşması üçün 8-ci cədvəldəki məlumatlardan istifadə etmək olar.

Sirkə cövhərini düzgün ölçüb birbaşa bankalara tökdükdə hər bir bankada sirkənin dəqiq qatılığı təmin olunur. Bu məqsədlə ölçülü silindr və ya menzurkalardan istifadə etmək olar. 1 x. q. sirkə 18 sm^3, 1 ç q. sirkə 5 sm^3-dir.

Azərbaycansayağı hazırlanmış kələm

Kələm – 1000 q, üzüm sirkəsi – 350 q, yerkökü – 100 q, çuğundur–200 q, dəfnə yarpağı –5 əd., ətirli istiot –10 əd., duz 15 q.

Kələm, yerkökü və çuğundur təmizlənir, yuyulur, uzununa saman şəklində doğranır, duz və ədviyyatla qarışdırılıb bankaya yığılır. Üzərinə üzüm sirkəsi tökülür. Bankanın qapağı kip bağlanıb qaranlıq və sərin yerdə saxlanılır.

Konservləşdirilmiş kornişonlar

Ölçüsü 50 mm-ə qədər olan tumsuz xırda xiyarlara kornişon deyilir. Texniki ədəbiyyatda uzunluğu 51–70 mm olan xiyarlar ortaölçülü kornişon, 71–90 mm olanlar isə iri kornişon adlanır. Konservləşdirmək üçün ölçüsü ən azı 30 mm və ən çoxu 60 mm olan xırda xiyarlar (kornişonlar) götürülməlidir.

Litrlik bankaya təxminən 610–630 q xiyar, 15–18 q şüyüd və qıtıqotu, 0,5–1,0 q saplaqlı acı istiot, 1–2 diş sarımsaq, 3– 6 əd. ətirli istiot sərf olunur.

Xiyarlar təmiz yuyulur, hər 2 saatdan bir suyunu dəyişmək şərtilə 8 saat soyuq suda isladılır. Sonra xiyarlar axar suyun altında yuyulur. Yuyulmuş şüyüd və qıtıqotu yarpaqları 5–6 sm uzunluğunda doğranır, saplaqlı istiot uzununa yarı bölünür. Bankaya əvvəlcə ətirli-ədviyyəli bitkilər, ədviyyat, sonra xiyar yığılır. Litrlik banka üçün 400–430 q su götürülür, üzərinə 15–20 q (2 ç. q.) xörək duzu tökülür, qaynadılır, süzülür və üzərinə 50–60 q 5%-li sirkə (2 x. q.) əlavə edilir. Bankanın ağzından 1,5 sm aşağı olmaqla xiyarın üzərinə şirə tökülür. Bankalar içərisində 70°C temperaturda su olan qazana yerləşdirilir, qaynayan suda yarımlitrlik bankalar 7 dəq., litrlik bankalar 10 dəq. pasterizə edilir. Bankalar dərhal germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyudulur.

Göyəmlə sirkəyə qoyulmuş sarımsaq

Təmizlənmiş sarımsaq – 500 q, göyəm – 500 q, şərab sirkəsi – 400 q və ya 3%-li aşxana sirkəsi – 400 q, dəfnə yarpağı –3 əd., mixək – 5 əd., ətirli istiot – 5 əd., tara istiot – 5 əd., duz 20 q.

Sarımsağın dişləri soyulub təmizlənir. Bankanın dibinə ədviyyat qoyulur, əvvəlcə duz vurulmuş sarımsaq dişləri, sonra göyəm yığılıb üstünə şərab sirkəsi tökülür. Bankanın qapağı kip bağlanıb sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. 25–30 gündən sonra yetişib hazır olur.

Göyəmlə sirkəyə qoyulmuş soğan

Təmizlənmiş baş soğan – 500 q, göyəm – 500 q, üzüm sirkəsi və ya aşxana sirkəsi – 400 q, dəfnə yarpağı – 3 əd., mixək – 5 əd., ətirli istiot – 5 əd., duz 50 q.

Sirkəyə qoymaq üçün xırda baş soğan təmizlənib duzlu suda (1 l suya 50 q duz) 2 gün saxlanılır. Bankanın dibinə ədviyyat qoyulur, əvvəlcə duzlu sudan çıxarılmış soğan cərgə ilə yığılır, sonra göyəm əlavə edilib üzüm sirkəsi tökülür. Bankanın qapağı germetik bağlanıb sərin və qaranlıq yerdə 25–30 gün saxlanılır. Süfrəyə verdikdə boşqabın bir tərəfinə göyəm, o biri tərəfinə isə soğan düzülür.

Sirkəyə qoyulmuş badımcanla pomidor

Badımcanın qabığı soyulur, uzununa arası kəsilir, duz səpilir və acılığı çıxsın deyə 3–4 saat saxlanılır. Sonra badımcanlar yuyulur, içinə doğranmış göyərti (cəfəri, şüyüd, nanə, kərəviz) qoyulur. Üçlitrlik balonun dibinə 3 əd. dəfnə yarpağı, 10 əd. qara və ətirli istiot, 2–3 diş sarımsaq atılır. Balona əvvəlcə yarısına qədər yaşılımtıl-qırmızı pomidorlar, sonra isə hazırlanmış badımcanlar yığılır, üstünə tərkibində 4% şəkər, 4% duz və 1,8–2,0% sirkə cövhəri olan şirə (marinad) tökülür. Üçlitrlik balonlar su qaynayan vaxtdan etibarən 30–55 dəq. pasterizə edilir. Pomidor və badımcan eyni miqdarda götürülür. 1,5 kq badımcana 1 dəstə cəfəri, 1 dəstə nanə, 1 dəstə şüyüd və ya kərəviz götürülür. Zövqə görə badımcanın içinə xırda doğranmış şirin saplaqlı istiot da qoymaq olar.

Sirkəyə qoyulmuş ağbaş kələm

Bunun üçün doğranmış kələmin üzərinə kütləsinin 2%-i qədərində duz əlavə edib qarışdırır və 2–3 saat saxlayırlar. Bu müddətdə kələm, öz şirəsinin bir hissəsini ayırır, daha da yumşalır, bu halda onu bankalara daha sıx yığmaq mümkün olur. Hər litrlik bankanın dibinə 5–8 əd. qara və ətirli istiot, 1 parça darçın və 3 əd. mixək, həmçinin 1 əd. dəfnə yarpağı qoyulur. Bankaya doldurulmuş kələm döyəclənib sıxlaşdırılır. Kələmin üzərinə tərkibində 2% duz (əgər kələmə duz qatılıbsa şirəyə duz qatılmır), 4% şəkər və 1,8–2,0% sirkə cövhəri olan şirə (marinad) tökülür. Bankanın ağzı kip bağlanılır. Ev şəraitində şirəni 3 l suya 1 ç. q. duz, yarım stəkan toz-şəkər və 1 x. q. sirkə cövhəri qatmaqla hazırlayılar.

Sirkəyə qoyulmuş kələm 15–20 gündən sonra salat və qəlyanaltı üçün istifadə edilir.

Sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş badımcan

Badımcan – 1000 q, şərab sirkəsi – 400, q, sarımsaq – 100 q, cəfəri – 150 q, nanə – 100 q, kərəviz – 100 q, saplaqlı istiot – 100 q, duz – 150 q.

Badımcanın saplağı kəsilir, uzununa yarılıb oraya duz səpilir. 3–4 saat saxladıqdan sonra badımcanın üstünə 1,0%-li duz məhlulu tökülüb qaynayana qədər qızdırır və 2–3 dəq. pörtürlər. Pörtülmüş badımcanı aşsüzənə yığıb, üstünə ağır yük qoyur, 24 saat saxlayırlar. Qiymə hazırlamaq üçün təmizlənmiş sarımsaq, göyərti və saplaqlı istiot xırda doğranır, duz vurulur və üzərinə sirkə tökülüb 24 saat saxlanılır. Həmin qiymə (iç) badımcanların içinə doldurulur, bankaya yığılıb üzərinə üzüm sirkəsi tökülür və 35–40 gün yetişdirilir. Badımcanları bankaya yığdıqda aralarına bir qədər duz səpilir.

Sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş bibər

Bibər – 10 əd., şərab sirkəli – 500 q, sarımsaq – 120 q, cəfəri – 150 q, nanə –100 q, saplaqlı istiot – 150 q, duz 20 q. Əgər bibərlər xırda olarsa onda 15 əd. götürmək lazımdır.

Bibərlər qaynar suda 1–2 dəq. pörtülür. Qalan əməliyyatlar sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş pomidorda olduğu kimi aparılır.

Sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş pomidor

Göy pomidor – 1500 q, şərab sirkəsi – 400 q., sarımsaq – 120 q, cəfəri – 150 q, nanə–100 q, saplaqlı istiot – 150 q, duz –20 q.

Orta ölçülü kal pomidorların saplağının birləşdiyi yer 0,5–1,0 sm qalınlığında kəsilir və içi çıxarılır. Oraya sarımsaq, göyərti və saplaqlı istiotdan hazırlanmış qiymə (iç) qoyulur və kəsilən qapağı ilə örtülür. İç sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş badımcanda olduğu kimi hazırlanır. İçi doldurulmuş pomidorlar cərgə ilə bankanın içinə yığılır, hər cərkəyə duz səpilir və üstünə üzüm sirkəsi tökülür. Bankanın qapağı örtülür və sərin yerdə saxlanılır. 30–35 gündən sonra yetişib hazır olur.

Sirkəyə qoyulmuş duzlu xiyar

Duzlu xiyarları soyuducuda saxlamaq lazım gəldiyindən, bəzən onları əlavə olaraq sirkəyə qoyma üsulu ilə konservləşdirirlər. Duza qoyulmuş xiyar duzlu sudan çıxarılır, təmiz yuyulur. İçi boş və başqa zədəli xiyarlar seçilib ayrılır.

Ətliyi bərk olan xiyarları bankaya yığır, üzərinə təzə xiyarlara tökülən qədər ətirli-ədviyyəli bitkilər əlavə edilir. Duza qoyulmuş xiyarın, özündə duz və az miqdarda turşu (süd turşusu) olduğundan onun üzərinə tökmək üçün tərkibində 5% şəkər, 3% duz və 1–1,2% sirkə cövhəri olan, nisbətən zəif tündlükdə marinad (şirə) hazırlanır. Bankaların ağzının bağlanması, pasterizə edilməsi, soyudulması təzə xiyarın sirkəyə qoyulmasında olduğu kimi başa çatdırılır. Duza qoyulmuş xiyarları bankaya yığıb üzərinə üzüm sirkəsi töküb pasterizə etməmək də olar, lakin bu zaman xiyar kəskin turş dadlı olur.

Sirkəyə qoyulmuş təzə xiyar

Xiyarları ölçüsünə görə çeşidləyib 6–8 saat soyuq suda isladır, sonra isə yuyurlar. İsladarkən xiyarın suyunu bir-iki dəfə dəyişmək lazımdır.

Litrlik bankaların hər birinə bir dəfnə yarpağı, bir parça qırmızı istiot, 5–8 əd. mixək, bir parça darçın yığmaq lazımdır. Bankaya az miqdarda kərəviz, toxumlamış şüyüd, göy cəfəri və 1–2 diş sarımsaq qoymaq olar. Eyni ölçülü xiyarlar bankaya yığılır. Göyərtinin yarısı xiyarın üstündən qoyula bilər.

Xiyar dolu bankalara tərkibində 5% şəkər, 5% duz və 1,2–1,5 faiz sirkə cövhəri olan şirə (marinad) tökülür. Əgər sirkə cövhəri birbaşa bankalara tökülərsə, onda litrlik bankaya 6–7,5 sm^3 (təxminən 1 ç. q.) cövhər əlavə etmək lazımdır. Hazır xiyarın tərkibində 0,4–0,6% sirkə turşusu olur. Bankaların ağzını qapaqla örtüb, suyun qaynara düşdüyü vaxtdan başlayaraq, yarımlitrlik və litrlik bankaları 7–8 dəq., üçlitrlik balonları 17–20 dəq. qaynayan suda pasterizə edirlər. Xiyarların həddindən artıq yumşalmasını müşahidə etsəniz, onda yarımlitrlik bankaları 85°C-yə qədər qızdırılmış suda 20 dəq. litrlik bankaları isə 25 dəq. pasterizə etmək lazımdır. Bankaların qapağını germetik bağlayıb, ağzı üstə soyudurlar.

Sirkəyə qoyulmuş qırmızı pomidor

Üçlitrlik balonun dibinə 3 əd. dəfnə yarpağı, 15–20 əd. mixək, 2 parça balaca darçın, bir qədər ətirli-ədviyyəli bitkilər (toxumlamış şüyüd, kərəviz və s.) qoyulur. Balonlara ölçüsünə və yetişmə dərəcəsinə görə çeşidlənmiş, saplağı qoparılıb yuyulmuş bərk pomidorlar yığılır. Aralarına bir-iki ədəd saplaqlı istiot və təmizlənmiş sarımsaq dişləri qoyulur. Pomidor yığılmış banka və balonlara tərkibində 5% şəkər, 5% duz və 1,5–1,8% sirkə cövhəri (80%-li) olan marinad əlavə edilir (tökülür). Əgər marinad hazırlamaqda çətinlik çəkirsinizsə, onda üçlitrlik balona 3 əd. preslənmiş qənd parçası, 1 x. q. sirkə cövhəri əlavə edib üzərinə 11 litr suda 500 q duz həll edilməklə hazırlanmış duzluq tökün. Duz məhlulunu qaynadın, kəfini yığıb və soyuduqdan sonra ikiqat tənzifdən süzün. Litrlik bankalar su qaynayan vaxtdan etibarən 12–15 dəq., üçlitrlik balonlar isə 25 dəq. pasterizə edilir.

Sirkəyə qoyulmuş yaşıl pomidor

Sirkəyə qoymaq üçün istifadə olunan pomidorların rəngi açıq-yaşıl və sütül ağımtıl olmalıdır. Bunlar ölçüsünə görə çeşidlənir, saplaqları qırılıb atılır. Sonra pomidorları yuyub suyu süzülmək üçün süzgəcə yığırlar. Pomidorlar kifayət qədər bərkdirsə, daha sıx yığmaq üçün onları uzununa yarı bölürlər. Yarı bölünmüş pomidorları yarımlitrlik və litrlik bankalarda, bütövləri isə üçlitrlik balonlarda sirkəyə qoymaq olar. Litrlik bankaya qramla: kərəviz yarpağı – 6, şüyüd–10, göy çəfəri– 3, sarımsaq 1 diş, qara istiot – 10 əd., dəfnə yarpağı – 1 əd., bir tikə qırmızı istiot qoyulur. Seçilib yuyulmuş pomidorlar bankalara yığılır. Üzərinə tərkibində 5% şəkər, 5% duz və 1,7–1,8% 80%-li sirkə cövhəri olan şirə tökülür. Bir-iki balon hazırladıqda hər balona 3 parça preslənmiş qənd, 1 x. q. sirkə cövhəri və 1 x. q. + 1 ç. q. xörək duzu əlavə edilib, ağzından 1,5 sm aşağı olmaqla qaynanmış su ilə doldurulur. Litrlik bankalar qaynayan suda 8–10 dəq., üçlitrlik balonlar 20 dəq. pasterizə edilir. Qapağı germetik bağlanır, ağzı üstə qoyulub soyudulur, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Sirkəyə qoyulmuş patisson

Sirkəyə qoymaq üçün 3–5 günlük patissonlar götürmək lazımdır. Onları təmiz yuyub, saplağını kəsir və ölçüsündən asılı olaraq qaynayan suda 3–5 dəq. pörtürlər. Pörtulmüş patissonlar dərhal soyuq suda soyudulur. Birlitrlik bankanın dibinə aşağıdakı miqdarda ətirli-ədviyyəli bitki qarışığı qoyulur: qıtıqotu yarpağı – 6 q, kərəviz – 6 q, şüyüd – 10 q, cəfəri – 3 q, nanə – 1 q, sarımsaq – 1 diş. Sonra patissonlar bankaya yığılır, üzərinə tərkibində 7% duz və 1,2–1,3% sirkə cövhəri olan duzluq tökülür. Ayrı-ayrı bankalarda hazırlandıqda, litrlik bankaya 2 ç. q. xörək duzu və 1 ç. q. 80%-li sirkə cövhəri əlavə edilib dolana qədər qaynanmış isti su tökülür. Birlitrlik bankalar 8–10 dəq., üçlitrlik balonlar 20–25 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir.

Sirkəyə qoyulmuş pərpətöyün (portulak)

Pərpətöyünü sirkəyə qoymazdan əvvəl suyu bir neçə dəfə dəyişmək şərtilə yaxşıca yuyur, 3–5 dəq. 90–100°C-də qaynar suda pörtür və suyu süzülmək üçün süzgəcə yığırlar. Yarımlitrlik bankanın dibinə 1 əd. dəfnə yarpağı və dilim şəklində doğranmış bir diş sarımsaq qoyulur. Pörtülmuş pərpətöyünlər 5–8 sm uzunluqda doğranıb, bankalara sıx yığılır, üzərinə tərkibində 2% xörək duzu və 2% sirkə cövhəri olan marinad (duzluq) tökülür. Bankalar 20 dəq. pasterizə edilir.

Sirkəyə qoyulmuş pərpətöyün ət, balıq və başqa xörəklərin yanında tamlı qatma kimi istifadə olunur. Tərkibində karotin (provitamin A) və C vitamini vardır.

Sirkəyə qoyulmuş saplaqlı istiot

Sirkəyə qoymaq üçün saplaqlı şirin və ya acı istiotun faraş qınları istifadə olunur. Seçilib yuyulmuş istiotun üzərinə dərin qabda 4–5%-li duz məhlulu tökülür. Üstünə dairəvi taxta və ya emallı qazan qapağı, onun da üstündən ağır yük qoyulub ağzı kip bağlanır. Çox da isti olmayan otaqlarda (16–18°C-də) 6–8 gün saxlanılır. Bu müddətdə istiotun rəngi tədricən dəyişib saralır və xoşgörünüşlü yaşılımtıl-sarı rəngə düşür. İstiotlar duzluqdan çıxarılır, banka və ya balona sıx yığılır, üzərinə üzüm sirkəsi və ya 6%-li aşxana sirkəsi tökülüb 30–35 gün yetişdirilir. Litrlik bankaya 1 nazik stəkan, üçlitrlik balona isə 2,5–3 st. sirkə tökmək lazımdır, 1 kq saplaqlı istiota 350 q. sirkə, 100–150 q duz götürülür.

Sirkəyə qoyulmuş sarımsaq

Sarımsaq – 1000 q, şərab sirkəsi – 400 q, ətirli istiot – 10 əd., mixək – 5 əd., dəfnə yarpağı – 3 əd., duz – 50 q.

Sarımsaq bütöv və ya dişlərə ayrılıb təmizlənmiş halda sirkəyə qoyulur. Sarımsağı bütöv sirkəyə qoyduqda onu 5–6 gün duz məhlulunda (1 l suya 50 q duz) saxlayır, sonra süzgəcə töküb təmiz bankaya yığır, ədviyyat əlavə edir, üzərinə şərab sirkəsi tökürlər. Bankanın qapağı kip bağlanır, 25–30 gün sərin yerdə saxlanılır.

Təmizlənmiş sarımsaq dişlərini isə birbaşa bankalara yığıb üzərinə ədviyyat, duz (1 kq sarımsaqa 20 q) və sirkə töküb yetişdirirlər.

Sirkəyə qoyulmuş soğan

1. Sirkəyə qoymaq üçün (diametri 1–2 sm olan, bəzən 3 sm-ə qədər) xırda baş soğanlar götürülür. Bütöv və ya yarı bölünmüş iri soğanları da sirkəyə qoymaq olar. Lakin çox xırda soğanları sirkəyə qoymaq məsləhət görülmür. Sirkəyə qoymaq üçün həm acı və həm də şirin soğanlar yararlıdır. Acı soğanları kül suyuna qoymaq məsləhətdir. Bu məqsədlə soğanın rişəli kötüyü və saplağı kəsilir və 1 l suda 3 x. q. kül qarışdırılmış məhlulda 4–6 saat isladılır. Sonra soğanın qabığı soyulur, axar suyun altında təmiz yuyulur, yelçəkən yerdə 8–10 saat suyu quruyana qədər sərilir. Soğanı banka və ya balona yığıb üzərinə tut və ya üzüm sirkəsi (3%-li aşxana sirkəsi, soğan şirin olduqda 6%-li sirkə) tökürlər. Hər litrlik bankaya 1 əd. dəfnə yarpağı, 10 əd. mixək, 10 əd. qara və ətirli istiot və bir qədər kərəviz qoyulur. Bu qayda ilə sirkəyə qoyulmuş soğanı pasterizə etmədən 4–6 ay sərin və qaranlıq yerdə saxlamaq olar.

2. Təzə, sağlam və quru soğanların rişəli kötüyü kəsilir, quru qabığı soyulur. Bir böyüklükdə olan soğanlar seçilib qaynar suda 2–3 dəq. pörtülür, soyudulur və bankalara yığılır. Bankalara yuxarıdakı miqdarda ədviyyat əlavə edilir. Üzərinə tərkibində 5% şəkər, 5% duz və 1,7–2,0% sirkə covhəri olan şirə tökülür. Bu zaman hazır sirkəyə qoyulmuş soğanların tərkibində 0,7–0,8% sirkə turşusu olduğundan xoş dad verir. Bankaların qapağı örtülür, yarımlitrlik bankalar. 10–12

dəq., üçlitrlik balonlar 20 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir. Qapağı germetik bağlanıb ağzı üstə soyudulur.

Meyvələrin sirkəyə qoyulması

Meyvələrdən alma, armud, gavalı, albalı, zoğal, üzüm və s. sirkəyə qoyulur. Sirkəyə qoyulmuş meyvə-giləmeyvə məhsulları iki qrupa ayrılır.

1. Turş dadlı pasterizə edilmiş sirkəyə qoyulan meyvə-giləmeyvə məhsulları. Bunların tərkibində 0,6–0,9% sirkə turşusu olur. Gavalı və üzüm bu üsulla sirkəyə qoyulur.

2. Turşaşirin dadlı pasterizə edilmiş sirkəyə qoyulan meyvə-giləmeyvə məhsulları. Bunların tərkibində 0,2–0,4% sirkə turşusu olur. Alma, armud, albalı, firəng üzümü bu üsulla sirkəyə qoyulur. Ayrı-ayrı meyvə-giləmeyvə ilə yanaşı onların qarışığı da (assorti) sirkəyə qoyulur. Ev şəraitində ən çox alma, armud, gavalı və üzüm sirkəyə qoyulur.

Sirkəyə qoyulmuş alma

Almanı bütöv şəkildə sirkəyə qoyurlar. Orta irilikdə (hamısı eyni irilikdə olmalıdır) almalar təmizlənir, yuyulur, bir neçə yerdən çəngəllə, yaxud sancaqla deşdəklənir. Hər bankaya 3–4 əd. qara və ya ətirli istiot, 2–3 əd. mixək və ya 1 parça döyülməmiş darçın və dolanacan alma yığır, üzərinə tərkibində 25% şəkər və 1% sirkə turşusu olan marinad tökürlər. Şirə hazırlamaq üçün 750 ml suya (təxminən 3,5 st.) 250 q toz-şəkər (1 nazik st.) və 2 ç. q. (10 sm^3) 80%-li sirkə cövhəri götürmək lazımdır. Sirkə cövhəri olmadıqda hər litrlik bankaya 2–3 x. q. üzüm sirkəsi əlavə etmək olar. Yarımlitrlik bankaları 10–15 dəq., litrlik bankaları 15–20 dəq., 2 litrlik bankaları 25–30 dəq., üçlitrlik balonları 30–35 dəq. qaynayan suda pasterizə etmək lazımdır. Bundan sonra bankalar germetik bağlanılır, qapağı üstə qoyulub soyudulur. Armud da bu üsulla sirkəyə qoyulur.

Sirkəyə qoyulmuş gavalı

Sirkəyə qoymaq üçün gavalının ətliyi bərk olan xırda və orta iri sortları götürülür. Səthindəki mum təbəqəsini təmizləmək məqsədilə ilıq suyla yuyulur. Gavalılar partlamasın deyə onları 0,2%-li duz məhlulunda 1 dəq. pörtür və ya bir neçə yerdən deşdəkləyirlər.

Litrlik bankaya 5–8 ədəd ətirli və qara istiot, 5–6 əd. mixək, 1 kiçik parça darçın qoyulub dolanacan gavalı əlavə edilir. Eyni zamanda şirə hazırlanır, 5 əd. litrlik banka üçün şirə hazırladıqda 1,4 l suda (təxminən 6 st.) 900 q toz-şəkər (4 st.) həll edilir, 2–3 dəq. qaynadılır, ikiqat tənzifdən süzülür. Süzülmüş şirə qaynayana qədər qızdırılır, üzərinə 20 q. 80%-li sirkə cövhəri və ya 1 st. 6%-li aşxana sirkəsi əlavə edilir. İstiliyi 60–70°C olan şirə gavalı dolu bankalara tökülür, qaynayan suda sterilləşdirilmiş laklanmış tənəkə qapaqla örtülür. Bankalar istiliyi 85°C olan suda yarımlitrlik bankalar 15 dəq., litrlik bankalar 20 dəq., üçlitrlik balonlar 35 dəq. pasterizə edilir. Bankalar germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyudulur, qaranlıq və sərin yerdə saxlanılır.

Sirkəyə qoyulmuş üzüm

Sirkəyə qoyulmuş üzüm dadlı və sərinləşdirici məhsul olmaqla bərabər, həm qəlyanaltı, həm də ət xörəklərinə qarnir və tamlı qatma kimi işlədilir. Üzümü giləyib ranginə və ölçüsünə görə çeşidləyir və sterilləşdirilmiş bankalara sıx yığırlar. Üstünə tökmək üçün marinad hazırladıqda 1 l suya 250 q şəkər (1 nazik st. dolu), 5 əd. mixək, 3 əd. ətirli istiot, bir. parça döyülməmiş darçın və 3 x. q. 6%-li sirkə (yaxud 0,5 st. üzüm sirkəsi) götürmək lazımdır. Marinad qaynadıqdan sonra axırda sirkə əlavə olunur. Marinadı qaynar-qaynar üzümün üstünə töküb, yarımlitrlik bankaları 10–12 dəq., litrlik bankaları 15–18 dəq., ikilitrlik bankaları 25–30 dəq., üçlitrlik ba-

lonları 35–40 dəq. pasterizə edirlər. Sirkəyə qoyulmuş üzüm 40–45 gündən sonra hazır olub yetişir.

Qeyd: 1. Sirkəyə qoyulmuş tərəvəzdən fərqli olaraq sirkəyə qoyulmuş meyvə-giləmeyvəyə duz əlavə edilmir, şəkərin miqdarı isə 20–25%-ə qədər (şirədə) götürülür.

2. Sirkəyə qoyulmuş tərəvəzin pasterizə müddəti başqa konservlərin pasterizə müddətindən azdır, çünki bu məhsullarda konservləşdirmə rolunu sirkə turşusu ilə yanaşı pasterizə əməliyyatı görür. Sirkə turşusunun miqdarı nə qədər çox olarsa pasterizə müddəti nisbətən azalar. Tərkibində 1,8%-dən çox sirkə turşusu olan məhsullar pasterizə edilmədən saxlanılır.

Həftəbecər

Resept 1. Badımcan – 500 q, göy pomidor – 200 q, kələm – 300 q, yerkökü – 200 q, çuğundur – 200 q, sarımsaq – 100 q, çəfəri – 150 q, nanə – 100 q, saplaqlı istiot – 200 q, duz – 20 q, üzüm (şərab) sirkəsi– 500 q.

Resept 2. Badımcan – 1,5 kq, sarımsaq – 100–150 q, saplaqlı istiot – 200–300 q, cəfəri – 150 q, nanə –100 q, duz – 40 q, sirkə – 500 q.

Zövqünüzə görə tərəvəzlərin miqdarını dəyişdirə də bilərsiniz. Məs, badımcanı daha çox götürüb, sarımsağı azaltmaq, saplaqlı istiotun şirin sortlarını nisbətən çox götürmək və s. olar.

Badımcan təmizlənir, uzununa 4 yerə bölünür, doğranır, duzlanır və acı suyu çıxsın deyə 1–2 saat saxlanılır. Badımcanı qaynar suda yumşalana qədər pörtüb süzgəcə yığır, üstünə ağır yük qoyub 8–10 saat saxlayırlar ki, acılığı çıxsın. Təzə kələm, yerkökü, çuğundur, sarımsaq, saplaqlı istiot, göyərti təmizlənib yuyulur və xırda doğranılır, göy pomidor isə dilim şəklində doğranılır. Bu qayda ilə hazırlanmış tərəvəzə duz vurub, badımcanla qarışdırır, bankaya yığır, üzərinə sirkə töküb yetişdirirlər, həftəbecər 6–7 gündən sonra hazır olur. Bəzən kələm, yerkökü və çuğunduru da qaynar suda pörtürlər.

Qeyd. Reseptdə göstərilən duz tərəvəzlərin üzərinə səpmək üçün nəzərdə tutulur. Badımcanı emal etdikdə üzərinə səpilən duz və duzlu suda pörtülməsi zamanı sərf olunan duz reseptdə göstərilməmişdir.

TƏRƏVƏZ KONSERVLƏRİNİN HAZIRLANMASI

Tərəvəzdən müxtəlif konservlər hazırlanır və əsasən aşağıdakı yarımqruplara bölünür.

Təbii tərəvəz konservləri.
Qəlyanaltı tərəvəz konservləri.
Nahar tərəvəz konservləri.
Tomat məhsulları.
Uşaq qidası üçün və pəhriz konservləri.
Tərəvəz şirələri.

Yuxarıda adları çəkilən tərəvəz konservlərindən tomat məhsulları (tomat-pasta, topat-püre, tomat sousları və tomat şirəsi) haqqında əvvəlki bölmələrdə məlumat verilmişdir. Uşaqlar üçün konserv hazırladıqda yüksək keyfiyyətli, təmiz, yetişdirilərkən gübrələrdən və peptisidlərdən istifadə olunmayan tərəvəzlərlə yanaşı düyü, ət, süd məhsulları, kərə yağı və s. xammallardan istifadə edilir. Uşaq qidası üçün hazırlanan konservlərin keyfiyyətinə yüksək tələblər verilir və sənaye üsulu ilə hazırlanan konservlərin istehsalı üçün Səhiyyə Nazirliyinin və müvafiq Elmi-Tədqiqat İnstitutlarının icazəsi alınmalıdır. Ev şəraitində uşaqlar üçün konservlər hazırlanmır. Söhbət 3–6 aylığında və 1,5–3 yaşında uşaqlar üçün konservlərdən gedir. Ev şəraitində əsasən təbii və qəlyanaltı tərəvəz konservləri, nadir hallarda isə nahar konservləri hazırlanır.

Təbii tərəvəz konservləri hazırlanarkən tərəvəz yuyulur, təmizlənir, pörtlədilir, bankalara yığılır, üzərinə şirə (duzluq, marinad və s. şirələr) əlavə edildikdən sonra ağzı bağlanır, pasterizə edilir, germetik bağlanıb soyudulur.

Təbii tərəvəz konservlərindən ən geniş yayılmışları göy noxud, tərəvəz lobyası, sütül qarğıdalı, təbii yerkökü, təbii çuğundur, təbii gül kələm, bütöv konservləşdirilmiş pomidor, təbii şirin bibər, şirin qırmızı istiot püresi və s. məhsullardır.

Qəlyanaltı tərəvəz konservləri. Bu konservlər qida üçün tam hazır olub heç bir kulinar emalından keçirilmədən yeyilir. Qəlyanaltı tərəvəz konservləri istehsal texnologiyasından və tərkibindən asılı olaraq 5 yarımqrupa bölünür.

1. Qiymələnmiş tərəvəz konservləri. Bu konservləri hazırlamaq üçün yerkökü, soğan və ağ kök (cırhavuc, kərəviz, cəfərv kökləri) yağda qızardılır, üzərinə doğranmış təzə cəfəri və şüyüd əlavə edilir. Hazırlanmış qiymə pomidorun, badımcanın, bibərin və ya kələmin içinə doldurulur, bankalara yığılıb üzərinə tomat sousu tökülür. Tomat sousunu–tomat püresinə şəkər, duz, ətirli və qara istiot, bəzən sirkə əlavə etməklə hazırlayırlar.

2. Halqavarı doğranıb yağda qızardılmış tərəvəz konservləri. Onları qiymələnmiş və təbii halda, üzərinə tomat sousu tökməklə konservləşdirirlər.

3. Xırda tikələr, dilim və yastı formada doğranmış tərəvəz məhsullarından hazırlanmış konservlər. Bu konservlər bir tərəvəzdən və ya müxtəlif tərəvəz qarışığından içli və içsiz hazırlanır, üzərinə isə tomat sousu və ya sürtgəcdən keçirilmiş tomat kütləsi əlavə edilir.

4. Badımcan, göy qabaq, patisson və ya göy pomidordan hazırlanan tərəvəz kürüsü. Bu konservləri qızardılmış tərəvəzdən və ya qatılaşdırılmış tərəvəz kütləsindən hazırlayırlar. Yerkökü, soğan və ağ kök yağda qızardılır və qızardılmış tərəvəzlə qarışdırılıb sürtgəcdən keçirilir. Eynicinsli kütləyə tomat kütləsi (püresi), göyərti, duz, şəkər, qara və ətirli istiot qatılıb qarışdırılır. Alınmış eynicinsli kütlə bankalara doldurulub qapağı örtülür, pasterizə və ya sterilizə edilir, germetik bağlanıb soyudulur. Bitki yağından istifadə olunduğu üçün qidalı və kalorili yeyinti məhsuludur.

5. Tərəvəz salatları. Bu konservlərin tərkibində təzə və turşudulmuş kələm, duzlanmış xiyar, pomidor, yerkökü, çuğundur, soğan, qırmızı istiot, ədviyyat, duz, şəkər, sirkə turşusu, bitki yağı və s. xammallar olur. Bu konservlər karotin (provitamin A), və C vitamini ilə zəngindir.

Ev şəraitində hazırlanması nisbətən asan olan tərəvəz konservləri aşağıdakılardır.

Badımcan kürüsü-1

Badımcan –1 kq, yerkökü – 100 q, cəfəri və kərəviz kökü – 15 q, baş soğan – 300 q, pomidor – 500 q, bitki yağı – 150 q, şəkər – 15 q, cəfəri göyərtisi – 10 q, şirin bibər – 1 əd. duz və üyüdülmüş qara istiot – dada görə.

Bütün xammallar təmizlənib yuyulduqdan sonra ilkin emaldan keçirilir. Kürü hazırlamaq üçün uzunluğu 12 sm-dən az olmayan badımcan götürülməlidir. Kürü üçün badımcanın «Universal-8», «Kürülük-8» sortları daha yaxşı hesab edilir. Badımcanı pörtüb (odun üstündə, qızdırıcı şkafda) qabığını dərhal soymaq və aşsüzənə yığmaq lazımdır. Bu zaman badımcan öz suyunun bir hissəsini ayırır, bununla ona acı dad verən qlükozidin (solanin) çox hissəsi çıxmış olur.

Yerkökü, cəfəri, kərəviz kökü və soğan fal-fal doğranılıb bitki yağında yaxşı qızardılır. Sonra qızardılmış qarışıq yağdan ayrılıb soyudulur. Pomidoru ətçəkən maşından keçirib (yaxşı olar ki, pomidorun qabığı soyulsun) yağın içərisində əvvəlki həcminin yarısı qalana kimi qaynatmaq lazımdır. Qızardılmış tərəvəz və qabığı təmizlənmiş badımcan ətçəkən maşından keçirilib pomidor qaynadılan qazana tökülməli, alınmış qarışıq tez-tez qarışdırılmaqla bir qədər qaynadılmalıdır. Kürünün üzərinə ətçəkən maşından keçirilmiş cəfəri, şirin bibər, həmçinin şəkər, duz və istiot əlavə edilməlidir. Alınmış kütlə yaxşı qarışdırılıb isti halda bankalara tökülməlidir.

Yarımlitrlik bankaları 75 dəq., litrlik bankaları isə 100 dəq. zəif qaynayan suyun içərisində pasterizə etmək, sonra onların ağzını kip bağlayıb üzüaşağı çevirmək və soyuyana kimi həmin vəziyyətdə saxlamaq lazımdır. Badımcan kürüsünü sərin və qaranlıq yerdə 1 il saxlamaq mümkündür.

Badimcan kürüsü-2

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) banka üçün xammallar: təzə badımcan – 2,5 kq, baş soğan – 2 kq, qırmızı pomidor – 3 kq, yerkökü – 500 q, saplaqlı qırmızı şirin istiot – 500 q, şüyüd və cəfəri göyərtisi – 25–30 q, saplaqlı acı istiot – 1 əd., duz – 100–120 q, şəkər – 50–60 q, günəbaxan yağı – 800 q, qara istiot – 0,2 q, 5%-li sirkə – 20–40 q.

Badımcanlar yuyulur, saplağı yaşıl hissə ilə birlikdə kəsilib atılır. Badımcan ölçüsü 25–30 mm olmaqla qabıqla birlikdə kub şəklində doğranılır.

Soğan təmizlənir, yuyulur, qalınlığı 2–3 mm-dən çox olmamaq şərtilə halqavarı doğranılır. Yerkökü təmiz yuyulur, gözcükləri və qabığı bıçaqla sıyrılıb təmizlənir. Təzə zərif yerkökünün qabığı soyulmur, lakin bir neçə dəfə axar suyun altında təmiz yuyulur. Qırmızı şirin bibər yuyulur, toxumu təmizlənir. Yerkökü və bibər saman şəklində doğranılır. Göyərti yuyulub uzunluğu 10 mm-ə qədər olmaqla xırda doğranılır. Qırmızı pomidorlar yuyulub 20–25 mm qalınlığında dilimlərə doğranılır. Pomidorların qabığını əvvəlcədən soymaq məsləhətdir.

Göyərtidən başqa bütün tərəvəzlər yağda qızardılır. Bu məqsədlə bitki yağı ağ tüstü çıxana qədər qızdırılır, əvvəlcə soğan, sonra yerkökü, bunlar bir qədər qovrulub qızardıqdan sonra badımcan və bibər əlavə edilir. Qızardılmış tərəvəzlərə duz, şəkər, xırda doğranılmış saplaqlı acı istiot, axırda isə doğranmış pomidor əlavə edilir. Kütlə arabir qarışdırılmaq şərtilə 20–25 dəq. bişirilir. Hazır olana yaxın 1–2 x. q. 5%-li sirkə tökülüb qarışdırılır. Hazırlanmış kürünü bankalara töküb yarımlitrlik bankaları 40 dəq., litrlik bankaları 50 dəq. pasterizə edirlər. Bankaların ağzı germetik bağlanır, qapağı üstə qalın yorğança içərisində «dəmləmə üsulu» ilə tədricən soyudulur.

Tərəvəz kürüsü

Tərəvəz (patisson, göy kudu, balqabaq, yerkökü, çuğundur, göy pomidor və s.) hər hansı birindən – 7 kq, yerkökü – 450 q, (tərəvəz kimi yerkökü götürüldükdə ümumi tərəvəzin miqdarı 7,5 kq olur), ağ kök– 120 q, (o cümlədən cəfəri – 30, kərəviz – 30, cırhavuc – 60 q), baş soğan – 800 q, tomat-püre – 1,8 kq, xörək duzu –170 q, şəkər –70 q, qırmızı istiot – 5 q, cəfəri göyərtisi – 20 q.

Tərəvəz kürüsünün hazırlanması badımcan kürüsündə olduğu kimidir. Badımcan əvəzinə başqa tərəvəz götürülür, təmizlənir, yağda qızardılır, eynicinsli kütlə alınması üçün əzilir və ya ətçəkən maşından keçirilir, bankalara doldurulub yarımlitrliklər 80–90 dəq., litrliklər 100–120 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir. Əgər tərəvəz çox şirin olarsa kütlə hazır olana yaxın 1–2 x. q. 5%-li sirkə tökülüb qarışdırılır. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Badimcan çiğirtması

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) banka üçün xammallar: təzə badımcan 4–4,5 kq, baş soğan – 2 kq, qırmızı pomidor – 3 kq, duz – 100–120 q, qara istiot – 0,5 q, günəbaxan yağı – 800 q.

Badımcanlar yuyulur, saplağı yaşıl hissə ilə birlikdə kəsilib atılır, Uzununa 2–4 yerə kəsilib, sonra 2,5–3 sm enində doğranılır, acılığı çıxsın deyə duz səpilib 35–40 dəq. saxlanılır.

Soğan təmizlənir, yuyulur, qalınlığı 3–4 mm-dən çox olmamaq şərtilə yarım halqavarı (aypara) şəkildə doğranılır, günəbaxan yağında yarımhazır olana qədər qızardılır. Badımcanlar yuyulur, suyu süzülmək üçün süzgəcə yığılır və ehmalca sıxılıb suyu ayrılır. Badımcanlar yağ-soğanın üzərinə əlavə edilib bir qədər yağda qızardılır. Dada görə duz və istiot vurulur. Pomidorlar yuyulub dilim şəklində 4–6 yerə doğranılır. Təmiz, quru və sterilləşdirilmiş bankalara bir qədər yağda qızardılmış badımcanla soğan qarışığı, bir lay pomidor dilimləri düzülür. Beləliklə, bankalar dolana kimi lay-lay badımcan-soğan qızartması və pomidor yığılır, qapağı örtülür, qaynayan suda yarımlitrlik bankalar 75–90 dəq., litrlik bankalar isə 90–100 dəq. pasterizə edilir. Pomidor dilimlərini badımcanla qarışdırıb sonra bankalara yığmaq olar. Qış



Gavalı ilə sirkəyə qoyulmuş soğan



Sirkəyə qoyulmuş alma

Sirkəyə qoyulmuş pomidor



Qarışıq tərəvəz tərkibi



Qiymələnmiş zeytun tərkibi



Haftabecer



Lobya turşusu



Göyəmlə sirkəyə qoyulmuş sarımsaq



Sirkəyə qoyulmuş sarımsaq





Göyəmlə sirkəyə qoyulmuş soğan



Pərpətöyün turşusu



Badımcan turşusu



Acı bibər turşusu



Əzgil turşusu



Çuğundur turşusu

vaxtı bankalar açılıb, çığırtma yastı tavaya tökülür, qızdırılır, üstünə çalınmış yumurta vurulur, qızdırıcı şkafda və ya qapağı örtülü halda 7–8 dəq. bişirilir. Süfrəyə verdikdə üstünə təzə cəfəri göyərtisi (əgər varsa) doğranıb səpilir.

Badımcan, bibər və pomidor salatı

10 əd. yarımlitrlik (və ya 5 əd. litrlik) banka üçün xammallar: təzə badımcan – 2,5 kq, saplaqlı şirin istiot –2,7 kq, qırmızı pomidor – 2 kq, duz – 60 q, şəkər –50 q, cəfəri göyərtisi – 60 q, bitki yağı – 100 q, üyüdülmüş qara istiot – 1 q. Qırmızı pomidor əvəzinə göy pomidor götürülsə onda əlavə olaraq 2–3 x. q. 6%-li sirkə və ya 0,5 st. üzüm sirkəsi götürmək lazımdır.

Tərəvəz təmizlənib yuyulur. Badımcan qalınlığı 1–1,5 sm olmaqla dairəvi şəkildə doğranılır, duz səpilib 1 saat acılığı çıxmaq üçün saxlanılır. İstiot eni 0,5 sm olmaqla əriştə formasında, pomidorlar isə qalınlığı 1–1,5 sm olan dairəvi dilimlərə doğranılır. Badımcan bitki yağında qızılı rəng alıncaya qədər qızardılır. Əvvəlcədən hazırlanmış bankalara həmin tərəvəzlər növbə ilə lay-lay yığılır (pomidor + badımcan + bibər), aralarına duz, şəkər, istiot səpilir, xırda doğranmış göyərti qoyulur. Əgər göy pomidor olarsa litrlik bankaya 1 x. q. üzüm sirkəsi və ya 2 ç. q. 6%-li aşxana sirkəsi tökmək lazımdır. Bankaların qapağı örtülür, yarımlitrlik bankalar 40–50 dəq., litrliklər 50–60 dəq, qaynayan suda pasterizə edilir.

Göy lobyanin konservləşdirilməsi

Konservləşdirmək üçün dənsiz, sütül göy lobya götürülməlidir. Təzə yığılmış göy lobyanı konservləşdirənə qədər ən çoxu 24 saat saxlamaq olar. Bir gündən artıq saxlanılmış, yumşalıb bürüşmüş göy lobyanı konservləşdirdikdə bankada ağ çöküntü olur, lobya turşumuş dad verir, bəzən də bankanın qapağı şişir və açılır.

Göy lobya seçilir, ucları bıçaqla kəsilir, ölçüsünə görə sortlaşdırılır (əgər bütöv konservləşdiriləcəksə) təmiz yuyulur. Əgər lobya çox çirkli olsa 15 dəq. soyuq suda isladılır, sonra təmiz yuyulur. Yuyulmuş lobya bütöv və ya doğranılmış halda qaynayan suyun içərisində 4 dəq. pörtülür. Göy lobyanı doğradıqda çalışmaq lazımdır ki, arakəsmələrin üstündən 2 və ya 3 yerə bölünsün və qınların daxilində əmələ gəlmiş kiçik dənlər kəsilib zədələnməsin. Əks halda lobya dənlərinin tərkibində olan nişasta və zülallar suda qismən həll olub, gələcəkdə banka qapağının atmasına səbəb olur. Çünki qidalı maddələr mikrobların sporları vasitəsilə mənimsənilib daxildə qaz əmələ gətirir.

Pörtülmüş göy lobyanın açıq-yaşıl rəngi tünd-yaşıl rəngə çevrilir. Pörtülmüş lobyalar soyuq suyun altında soyudulur (əgər az miqdarda hazırlanırsa soyudulmur), bankalara yığılır, üzərinə 2%-li xörək duzu məhlulu tökülür. Duz məhlulunu hazırlamaq üçün 1 l suya 20 q (10 l suya 200 q) duz götürülür, qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığılır və ikiqat tənzifdən süzülür. Lobyanın üstünə tökülən duzluğun istiliyi 80–85°C olmalıdır. Bundan sonra bankaların qapağı örtülür, litrlik bankalar 70–80 dəq., üçlitrlik balonlar 90–100 dəq. qaynayan suda, pasterizə edilir. Bankaların ağzı germetik bağlanılır, soyuyana qədər qapağı üstə, sonra sərin və qaranlıq yerdə bir ilə qədər saxlanılır.

Qeyd: Bəzən göy lobya konservinin qapağı atmasın deyə litrlik bankaya $^1/_3$ əd, aspirin (asetil-salisil turşusu) həbi qoyurlar. Əgər texnoloji əməliyyata və sanitar-gigiyena qaydalarına düzgün riayət etsəniz, heç bir həb lazım deyil. Sadəcə olaraq, duz məhlulu hazırladıqda suyun yarısının şəffaf pomidor şirəsi ilə əvəz etmək olar. Şəffaf pomidor şirəsini tomat-pasta, tomat-püre və digər tomat məhsulları hazırladıqda bişirilmiş pomidor kütləsinin üst hissəsindəki şirəni 2–3 qat tənzifdən süzməklə əldə etmək olar. Bu üsulla hazırlanmış göy lobya daha da dadlı olur. Şirəsini duru xörəklərə əlavə etmək olar.

Öz şirəsində konservləşdirilmiş pomidor

Pomidoru öz şirəsində konservləşdirdikdə daha dadlı olur. Belə konservin, şirəsini ayrıca içmək, pomidorları isə müxtəlif məqsədlərlə istifadə etmək mümkündür.

Tam yetişmiş, lakin bərk pomidorlar yuyulur, ölçüsünə görə çeşidlənir və əvvəlcədən hazırlanmış bankalara yığılır. Bu məqsədlə pomidorların qabığını soyub konservləşdirmək olar. Pomidorları qulplu süzgəcə yığıb qaynayan suya salmalı, 35–40 san. saxlayıb dərhal soyuq suda soyutmaq lazımdır. Belə etdikdə pomidorlar bütöv və bərk qalmaqla onların qabığı asanlıqla nazik pərdə şəklində soyulur.

Bankalara yığılmış pomidora hər kəs öz zövqündən asılı olaraq ədviyyat da əlavə edə bilər. Lakin mütləq üçlitrlik balonlara 1 x. q. ikilitrlik bankalara 2 ç. q., litrlik bankalara 1 ç. q. duz tökülməlidir.

Şirə hazırlamaq üçün tam yetişmiş, yetişib ötmüş pomi-dorlardan şirə sıxılıb 1–2 dəq. qaynadılır, üzərindəki kəf yığılır və bankalara yığılmış pomidorun üstünə tökülür. Pomidorları ətçəkən maşından çəkib qaynatmaq olar. Litrlik bankalar 12–15 dəq., ikilitrlik bankalar 20 dəq. üçlitrlik balonlar isə 30–35 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir. Pasterizə düzgün aparıldıqda konserv soyuduqdan sonra onun qapağı bir qədər daxilə çökmüş vəziyyətdə olur.

Pomidor salatinin hazirlanmasi

Pomidor – 3 kq, baş soğan – 600 q, şirin istiot (bibər) –10 əd., reyhan – 1 dəstə, dəfnə yarpağı – 6 əd., dənəvər qara istiot – 15 əd., duz – 3 ç. q.

Pomidorların qabığı təmizlənir və 4 yerə bölünüb emallı qazana tökülür. Soğan təmizlənib fal-fal doğranılır, bibər uzununa 4 yerə bölünüb 7–8 mm enində doğranılır. Bütün tərəvəz emallı qazanda qarışdırılır, duz əlavə edilir və qaynayana qədər qızdırılır.

Qaynağa düşən kimi üzərinə bir qədər iri doğranmış reyhan əlavə edilir. Təmiz yuyulub qaynayan suyla yaxalanmış 3 əd. litrlik bankanın hər birinin dibinə 2 dəfnə yarpağı, 5 əd. qara istiot dənəsi qoyulub ağzınacan qaynayan salatla doldurulur, tənəkə qapaqla örtülüb qaynayan suyun içərisində 15–20 dəq. pasterizə edilir. Bankanın ağzını kip bağlayıb soyuyana qədər qapağı üstə, sonra isə sərin və qaranlıq yerdə saxlamaq məsləhətdir.

Sirkəyə qoyulmuş badimcan salati

Həftəbecər hazırladıqda sirkənin miqdarı bir qədər çox götürülür ki, məhsul uzun müddət saxlanaçaqsa, xarab olmasın. Eyni zamanda həftəbecəri uzun müddət saxlamaq olmur, çunki adi otaq temperaturunda kiflənib xarab olur, soyuq yerdə isə tərkibində az da olsa turşuma getdiyindən keyfiyyəti aşağı düşür. Həftəbecər kimi məhsulu, az sirkə əlavə etməklə konservləşdirilmiş şəkildə də hazırlamaq olar.

3 əd. litrlik banka və ya üçlitrlik balon üçün xammallar: təzə badımcan – 2,3–2,5 kq, nanə göyərtisi– 1–2 dəstə, cəfəri göyərtisi – 2 – dəstə, baş soğan – 150 q, sarımsaq – 12–15 diş,. saplaqlı şirin istiot – 500 q, duz – 45–50 q, 80%-li sirkə cövhəri – 15–20 q, su – 2–3 st. (və ya üzüm sirkəsi – 300–400 q. su 1 st.).

Badımcan yuyulur, saplağı yaşıl hissə ilə birlikdə kəsilir, tilləri 2,5–3,0 sm olmaqla kub şəklində doğranılır. Duz səpilib acılığın çıxması üçün 45–60 dəq. saxlanılır. Sonra badımcan yuyulur, qaynayan suda 1–2 dəq. pörtülür, süzgəcə yığılır. Üzərinə dairəvi taxta, onun da üstünə yük qoyulur. Göyərti, baş soğan, sarımsaq və saplaqlı istiot təmizlənir, yuyulur və xırda doğranılır. Doğranmış tərəvəzlər pörtülmüş badımcanla qarışdırılır və bankalara yığılıb üstünə duz və sirkədən hazırlanmış şirə (marinad) tökülür. Yarımlitrlik bankalar 15 dəq., litrlik bankalar 20 dəq., üçlitrlik balonlar 50 dəq. pasterizə edilir. Bankalar germetik bağlanılır, qapağı üstə qoyulub soyudulur. Bu konserv həftəbecərə oxşayır, lakin tərkibində sirkə turşusu nisbətən az olduğu üçün xoşagələn dada malikdir. Zövqdən asılı olaraq konservə 100–150 q bitki yağı da əlavə etmək olar.

Tomat sousunda badimcan qizartmasi

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) bankalar üçün xammallar: təzə badımcan – 5,5 kq, baş soğan–160 q, cəfəri və şüyüd göyərtisi – 20 q, duz – 100 q, şəkər– 110 q, bişirilmiş tomat kütləsi – 1,8 kq. və ya təzə pomidor – 3,7 kq, bitki yağı – 750 q, ətirli və qara istiot – hər birindən 0,4 q.

Badımcan təmizlənir, yuyulur, dairəvi şəkildə doğranıb duzlanır, 30–35 dəq. sonra axar suyun altında yuyulur, suyu süzülür və bitki yağında qızardılır. Baş soğan ayrıca xırda doğranıb yağda qızardılır. Eyni zamanda pomidordan tomat sousu bişirilir. Bu məqsədlə pomidorlar yuyulur, doğranır, ətçəkən maşından keçirilərək qızdırılır, təzədən süzgəcdən keçirilir, alınan püre həcminin $^1/_3$ hissəsi azalana qədər qaynadılır. Sousa şəkər, duz, yağda qızardılmış soğan, xırda doğranımış göyərti və ədviyyat əlavə edilir. Təmiz, sterilləşdirilmiş bankalara əvvəlcə bir qədər isti tomat sousu tökülür, qızardılmış badımcanlar yığılıb, üstünə dolanacan tomat sousu əlavə edilir. Əlavə edilən tomat sousu banka həcminin 30–35%-dən az olmamalıdır. Bu miqdarda sous konservdə kifayət qədər turşuluğu və sterilləşdirilmiş məhsul hazırlanmasını təmin edir. Əgər bankada tomat sousu az olarsa, pasterizə zamanı maye hərəkət etməz və bankanın daxilində tərəvəzin qızması ləngiyər. Yarımlitrlik bankalar 50–60 dəq., litrliklər. 90–100 dəq. qaynayan suda pasterizə edilir.

Tomat sousunda bibər (leço)

Bibər – 1,3 kq, pomidor – 1 kq, soğan – 250 q, duz– 15–20 q, üyüdülmüş qara istiot – qaşığın ucunda, su – 3–4 x. q. zövqə görə 1–2 diş sarımsaq.

Leço üçün tam yetişmiş, qalın lətli bibərlər götürülür, yuyulur, saplaqları kəsilir, tumu çıxarılır. Bibər nisbətən iri hissələrə doğranılır. Soğan soyulur, yuyulur, pomidorların qabığı soyulur və bütün tərəvəz xırda doğranır, emallı qazanda qarışdırılır, üzərinə duz, istiot və 3–4 x. q. su tökülüb qapağı örtülü halda öz buğunda 10 dəq bişirilir. Təmiz yuyulub sterilləşdirilmiş bankalara (tərəvəzin üstü şirə ilə örtülmək şərtilə) hazırlanmış qaynar tərəvəz kütləsi doldurulur, qapağı örtülür və qaynayan suda litrlik bankalar 35–40 dəq., uçlitrlik balonlar 55–60 dəq. pasterizə edilir. Ağzı germetik bağlanıb qapağı üstə soyuyanadək saxlanılır.

Tomat sousunda doğranmiş badimcan

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) banka üçün xammallar: təzə badımcan – 5,5 kq (və ya şirin saplaqlı istiot – 4,5 kq), baş soğan – 150 q, cəfəri və şüyüd göyərtisi – 30 q, duz – 300 q, şəkər – 100 q, bişirilmiş tomat kütləsi – 1,8 və ya təzə pomidor – 3,5 kq, bitki yağı – 250–300 q, ətirli və. qara istiot, hər birindən – 0,5 q.

Badımcanlar yuyulur, tinləri 2,5–2,0 sm olan kublar şəklində doğranır, duz səpilir, 30–35 dəqiqədən sonra axar suyun altında yuyulur, 3–5 dəq. qaynar suda pörtülür və soyudulur. Şirin istiot təmizlənir, uzununa 2–2,5 sm enində zolaqlar şəklində doğranır və 5–7 dəq. pörtülür.

Hazırlanmış tərəvəz bankalara ya ayrı-ayrı, ya da qatışıq halda yığılır. Qatışıq halda yığıldıqda tərəvəzin nisbətini istənilən kimi dəyişmək olar. Bankalara yığılmış tərəvəzin üzərinə tomat sousu tökülür. Tomat sousu əvəzinə sürtgəcdən keçirilmiş və qaynadılmış tomat şirəsi tökmək olar, lakin bu halda yarımlitrlik bankaya 7–8 q, litrlik bankaya 15 q xörək duzu əlavə edilməlidir.

Tomat sousuna yağda qızardılmış baş soğan, yerkökü və ağ kök də əlavə etmək olar.

Bankaların qapağı örtülür, qaynayan suda yarımlitrlik bankalar 50–60 dəq., litrliklər 90–100 dəq. pasterizə edilir.

Belə konservini ayrıca şirin istiot, göy qabaq (kabaçki) və pomidordan da hazırlamaq olar.

Tomat sousunda qiymələnmiş badımcan

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) banka üçün xammallar: təzə badımcan – 3,6 kq, yerkökü – 2,1 kq, ağ kök (cırhavuc kərəviz, cəfəri) – 230 q, baş soğan – 370 q, şüyüd və cəfəri göyərtisi – 40 q, duz – 90 q, şəkər – 100 q, ətirli istiot – 0,5 q, darçın – 0,5 q, bişirilmiş tomat kütləsi – 1,65 kq və ya təzə pomidor – 2,5 kq, bitki yağı – 500 q.

Qiymələmək üçün diametri 70 mm-dən, uzunluğu isə 90 mm-dən. çox olmayan badımcanlar götürülür, yuyulur, saplağı yaşıl hissə ilə birlikdə kəsilir, bir tərəfdən uzununa çərtilir və duzlanır. 35–40 dəqiqədən sonra badımcanlar axar suyun altında yuyulur, bitki yağında qızardılır. 30–40°C-yə qədər soyudulur. Qiymələmək üçün tərəvəz (yerkökü, baş soğan və ağ kök) təmizlənib yuyulur, doğranır və bitki yağında qızardılır. Qızardılmış tərəvəzə doğranmış təzə göyərti qatılır. Eyni zamanda tomat sousu hazırlanır. Badımcan qiymələnir, bankaya azacıq isti tomat sousu tökülür, sonra səliqə ilə yığılır, üstünə dolana qədər tomat sousu əlavə edilir. Bankaların ağzına qaynadılmış suda sterilləşdirilmiş tənəkə qapaq qoyulub 60–70°C istiliyi olan suda qaynayan müddətdən hesablanmaqla yarımlitrlik bankalar 90 dəq., litrlik bankaları 120 dəq. pasterizə edilir. Su çox gur qaynamamalıdır.

Tomat sousunda qiymələnmiş bibər

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) banka üçün xammallar: təzə bibər – 1,85 kq (35–40 əd.), yerkökü – 3,5–3,7 kq, ağ kök (cırhavuc, kərəviz, cəfəri) – 350 q, baş soğan – 600 q, şüyüd və çəfəri göyərtisi – 65 q, duz – 100 q, şəkər – 110 q, qara və ətirli istiot – 1 q, bişirilmiş pomidor kütləsi – 1,4 kq və ya təzə pomidor – 2,1 kq, bitki yağı – 400 q.

Hər litrlik bankaya 7–8 əd. (yarımlitrlik bankaya 3–4 əd.) qiymələnmiş bibər yerləşdirilməlidir. Dadı şirin, ətliyi qalın, çox da iri olmayan yaşıl və ya qırmızı istiot götürülür.

İstiotların saplaq hissəsini kəsməklə tumlarını çıxarıb təmizləyir, qaynar suda 3–4 dəq. pörtür və ya su buxarına verirlər. Bu zaman bibərlər yumşaldığından onları qiymələmək və bankalara yığmaq asan olur.

İç hazırlamaq üçün yerkökü, ağ kök və baş soğan əvvəlcə yuyulur və təmizlənir, sonra suya çəkilir və 4–5 mm qalınlığında dairə şəklində doğranılır. Ağ kök isə 5–7 mm qalınlığında ərişdə şəklində doğranılır. Çox da xırda doğramaq məsləhət görülmür. Doğranmış tərəvəz bitki yağında qızardılır, soyuduqdan sonra üzərinə duz, xırda doğranmış göyərti (cəfəri, şüyüd, kərəviz) əlavə edilir. Beləliklə, bibəri qiymələmək üçün iç hazır olur. İstiotların içini sıx doldurmaq lazımdır, lakin onlar partlamamalıdır.

Eyni zamanda tomat sousu da hazırlanır, konserv hazırlanacaq bankanın dibinə azacıq tomat sousu tökülür, sonra səliqə ilə qiymələnmnş bibərlər yığılır. Bankalara qiymələnmiş bibərləri çox da sıx yığmaq məsləhət görülmür, çünki bu sousun (məhlulun) bankada hərəkətini və pasterizə zamanı bankanın divarlarından istiliyin mərkəzə keçməsini çətinləşdirir. Bankaların ağzından 1,5 sm aşağı olmaqla tomat sousu tökülür, ümumi qayda üzrə yarımlitrlik bankalar 50–60 dəq., litrliklər isə 90–100 dəq. pasterizə edilir, germetik bağlanır və soyudulur.

Tomat sousunda qiymələnmiş pomidor

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) banka üçün xammallar: qiymələmək üçün təzə qırmızı pomidor – 3,2–3,5 kq, yerkökü – 2,5–2,6 kq, kərəviz kökü – 65 q, cəfəri kökü – 70 q, cırhavuc kökü – 135 q, (kərəviz, cəfəri və cırhavuc kökləri birlikdə ağ köklər adlanır), baş soğan – 450–500 q, bitki yağı – 400 q, şüyüd göyərtisi – 25 q, duz – 100 q, şəkər – 100 q, qara və ətirli istiot – 1 q, bişirilmiş tomat kütləsi – 1,6 kq (və ya 1,1 kq təzə pomidora 1,5 kq pomidorların içi çıxarılarkən alınan özək hissə əlavə edilməklə hazırlanmış pomidor kütləsi).

Konservin rəngini yaxşılaşdırmaq və vitaminlərin miqdarını artırmaq üçün tomat kütləsinə, pomidorun miqdarını azaltmaq şərtilə 25% (kütləyə görə) şirin qırmızı istiot püresi əlavə etmək olar.

Tərəvəz yuyulur, yeyilməyən hissələrdən təmizlənir, yerkökü, ağ köklər və soğan xırda doğranılır, bitki yağında qızardılır, üzərinə xırda doğranmış göyərti və duz əlavə edilir, qarışdırılır və qiymə hazırlanır.

Qiymələmək üçün orta irilikdə, dairəvi formada, bərk lətli və qırmızı pomidorlar götürülür, yuyulur, saplaq tərəfdən 1–1,5 sm qalınlıqda qapaq kəsilir. Pomidorların özəyi çay qaşığı və ya paslanmayan bıçaqla çıxarılır, içinə qiymə qoyulur və qapağı örtülür. Eyni zamanda tomat sousu hazırlanır. Təzə pomidor yuyulur, ətçəkən maşından çəkilir, üzərinə pomidorların özəyi əlavə edilir, emallı qazanda qaynayana kimi qızdırılır. Sonra pomidor kütləsi ələkdən keçirilir və həcmi 3 dəfə azalana qədər qaynadılır. Tomat kütləsinə reseptdə göstərilən miqdarda duz, şəkər və ədviyyat əlavə edilir. Hazırlanmış bankalara bir qədər isti tomat sousu tökülür, qiymələnmiş pomidorlar düzülür (yarımlitrlik bankalara 3–4 əd., litrlik bankalara 7–8 əd.), üstünə bankanın ağzından 1,5 sm aşağı olmaqla tomat sousu tökülür. Bankaların ağzına sterilləşdirilmiş tənəkə qapaq qoyulur, içərisində istiliyi 70–80°C su olan qazana yerləşdirilir və qaynayan suda 0,5 l-lik bankalar 70 dəq., litrlik bankalar 100 dəq. pasterizə edilir. Bankaların ağzı germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyudulur. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Tomat sousunda tərəvəz qiyməsi ilə badımcan

5 əd. litrlik (və ya 10 əd. yarımlitrlik) banka üçün xammallar: təzə badımcan – 3,5 kq, yerkökü – 850 q, ağ köklər (cırhavuc, kərəviz, cəfəri) – 100 q, baş soğan – 150 q, cəfəri və şüyüd göyərtisi – hər birindən 10 q, duz – 100 q, şəkər – 115 q, ədviyyat – 1 q, bişirilmiş tomat kütləsi – 1,65 kq və ya təzə pomidor– 2,5 kq, bitki yağı – 250 q.

Badımcanlar dairəvi formada 1 – 1,5 sm qalınlıqda doğranılır, duz səpilir, 35–40 dəqiqədən sonra axar suyun altında yuyulur, suyu süzüldükdən sonra yağda qızardılır. Başqa tərəvəzlər təmizlənir, yuyulur, xırda doğranılır və yağda qızardılır. Hazırlanmış tərəvəz qızartmasına duz və doğranmış göyərti qatılır. Eyni zamanda tomat sousu hazırlanır. Tomat sousunun dadını yaxşılaşdırmaq üçün üzərinə kütləsinin 25%-i qədər şirin saplaqlı qırmızı istiot püresi əlavə edilir.

Bankalara bir qədər isti tomat sousu tökülür, bankanın $^1/_3$-i qədər qızardılmış badımcan, sonra tərəvəz qiyməsi, yenə qızardılmış badımcan və tərəvəz qiyməsi yığılır, üzərinə tomat sousu tökülür. Bankaların qapağı örtülür, 60–70°C-yə qədər qızdırılmış su olan qazana yerləşdirilir, qaynayan suda yarımlitrlik bankalar 50 dəq., litrlik bankalar 90 dəq. pasterizə edilir.

Tomat şirəsində konservləşdirilmiş xiyar

5 əd. litrlik (və ya 10 ədəd. yarımlitrlik) bankaya aşağıdakı miqdarda tərəvəz və digər xammallar götürülür. Xiyar – 3,5 kq, duz – 100 q, şüyüd – 70 q, qıtıqotu yarpağı – 50 q, sarımsaq – 30 q, saplaqlı şirin istiot – 50 q, qara istiot –2 q, dəfnə yarpağı – 1 q, tomat şirəsi – 2 l.

Təmiz yuyulub sterilləşdirilmiş bankalara ədviyyat qoyulub, səliqə ilə xiyar düzülür.Üzərinə duzlu (1 l şirəyə 50– 60 q) və qaynar (95–97°C) tomat şirəsi töküb, bankaların ağzını laklanmış tənəkə qapaqla örtür və içərisində 70–75°C-yə qədər qızdırılmış su olan qazana yerləşdirirlər. Qazanın dibinə əski parçası və ya taxta şəbəkə qoyulur. Su qaynayan müddətdən hesablanmaqla yarımlitrlik bankaları 15 dəq., litrlik bankaları 20 dəq., üçlitrlik balonları 35 dəq. pasterizə edirlər. Bankaların ağzı germetik bağlanır, qapağı üstə qoyulub soyudulur, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır. Bu konservin şirəsi içilir, xiyarlar isə qəlyanaltı kimi və salatların hazırlanmasında istifadə edilir.

MEYVƏ-TƏRƏVƏZİN QURUDULMASI

Qurutma, meyvə-tərəvəzin konservləşdirilməsinin ən qədim üsuludur. İnsanlar hələ qədimdən günəş və istilik enerjisindən istifadə etməklə meyvə-tərəvəzi qurudaraq onların saxlanılma müddətini uzatmışlar.

Qurudulma nəticəsində saxlanmağa davamlı və ilin istənilən dövründə istehlak edilə bilən qida məhsulu alınır. Təzə meyvə-tərəvəz uzun müddət saxlanmağa yararlı deyil, çünki onların tərkibindəki çoxlu su mikroorqanizmlərin inkişafı üçün əlverişli mühitdir. Qurutma prosesində suyun çox hissəsi buxarlanır və qidalı maddələrin konsentrasiyası artır. Tərkibində suyun az olması, qurudulmuş məhsulları mikroorqanizmlərin fəaliyyəti üçün qeyri-normal mühit edir. Meyvələrdə 18–20%, tərəvəzlərdə 10–13% su olduqda mikroorqanizmlər fəaliyyətdən qalır.

Qurutma üsulu ilə meyvə-tərəvəzin konservləşdirilməsinin bir sıra üstünlükləri vardır. Təzə meyvə-tərəvəzə nisbətən qurudulmuşların kütləsi 5–10 dəfə azalır; qurudulmuş meyvə-tərəvəzin qidalılıq dəyəri təzələrə nisbətən 4–11 dəfə artır.

Meyvə-tərəvəzin qurudulması üsulları

Meyvə-tərəvəz ev şəraitində üç üsulla qurudulur.

1. Günəş şüaları altında qurutma.
2. Qızdırıcı şkafda və ya süni qurutma.
3. Kombinələşmiş üsulla qurutma.

Meyvə-tərəvəzin qurudulmasında günəşdən istifadə iqtisadi cəhətdən çox faydalıdır, lakin bu həmişə mümkün olmur. Azərbaycanda meyvə-tərəvəzi iyun ayından başlayaraq oktyabr ayına kimi günəş altında qurutmaq olar.

Meyvə-tərəvəzin qurudulması üculları haqqında geniş məlumat müəllifin **"Evdə konservləşdirmə"** (Bakı 2010) kitabında verilmişdir.

Meyvənin qurudulması

Qurutmaq üçün bir çox meyvə-giləmeyvələrdən istifadə olunur. Tərəvəzə nisbətən qurudulmuş meyvənin çeşidi çoxdur. Süni üsulla ən çox alma, armud, gavalı, albalı, gilas, moruq, böyürtkən; günəş istiliyi altında isə ərik, şaftalı və üzüm qurudulur. Qurutmaq üçün yuksək keyfiyyətli mədəni meyvə sortları, eləcə də yabanı meyvə-giləmeyvələrdən istifadə edilir.

Albalının qurudulması

Qurutmaq üçün meyvəsi tünd qırmızı rəngli albalı sortları daha yaxşıdır. Albalını ölçüsünə görə çeşidləyir, yuyur və 1%-li soda məhlulunda 3–5 san. 95–97°C temperaturda pörtür və soyuq su altında soyudurlar. Albalını bu cür emal etmədən də qurutmaq olar. Günəş altında qurutma 4–5 gün çəkir. Süni qurutma zamanı qızdırıcı şkafın və ya sobanın temperaturu əvvəlcə 50–55°C, axıra yaxın 75–80°C səviyyəsində saxlanılır. Belə şəraitdə qurutma 10–12 saat davam edir.

Albalını çəyirdəksiz də qurutmaq olar. Lakin albalının çəyirdəyi təzə halda çıxarılmır, çunki onda itki çox olur. Yuxarıdakı qayda üzrə hazırlanıb birinci mərhələdə 50–55°C-də qurudulan albalının çəyirdəyi barmaq arasında sıxılmaqla çıxarılır. Sonra qurudulma 80°C-də başa çatdırılır.

Almanın qurudulması

Qurutmaq üçün almanın turş və turşaşirin sortları daha yaxşıdır. Almalar keyfiyyətinə görə çeşidlənir, əzilmişlər, zədələnmişlər ayrılır. Almalar sirkə turşusuyla turşulaşdırılmış suda yuyulur, axar suyun altında suya çəkilir. Yay almaları qabıqlı qurudulur, lakin toxum kamerası mütləq təmizlənir. Qalanların qabığı paslanmayan bıçaqla soyulur və təmizlənir, 4–7 mm qalınlığında eninə dairə şəklində doğranılır. Alma qalın doğrandıqda gec quruyur.

Doğranmış almalar fermentlərin və oksigenin təsiri nəticəsində çox tez qaralır. Bunun qarşısını almaq üçün zavod şəraitində onları kükürd tüstüsünə verir və ya zəif sulfid anhidridi məhluluna salırlar. Ev şəraitində isə doğranmış almaları 1–1,5%-li xörək duzu məhlulunda (1 l suya 10–15 q xörək duzu) və ya 0,2–0,5%-li limon və ya şərabdaşı turşusu məhlulunda (1 l suya 2–5 q limon və ya şərabdaşı turşusu) saxlamaq məsləhət görülür.

Fermentlərin qismən parçalanması üçün doğranmış almaları 5 dəq. turşulaşdırılmış məhlulda 95–100°C temperaturda pörtürlər. Bu cür emaldan sonra qurudulan almalar qaralmır, lakin pörtmə zamanı almaların tərkibindəki qidalı maddələrin bir hissəsi itkiyə səbəb olur.

Beləliklə, hazırlanmış alma dilimlərini ələklərə və ya podnoslara töküb, quruducu şkafda və yaxud sobada 65–85°C temperaturda qurudurlar. Alma dilimlərini çubuqlara və ya ipə düzüb qurutmaq olar. Qurutma prosesi 5–6 saat, bəzən 10 saat davam edir. Düzgün emal edilib yaxşı qurudulmuş almanın rəngi sarımtıl-qəhvəyi və nəmliyi təxminən 20% olur.

Günəş istiliyi altında qurutmaq üçün almanın yay sortlarından istifadə olunur. Halqalara və ya dilimlərə doğranmış almaları çubuqlara və ya ipə düzüb günəşin düz şüaları düşən yerə asırlar. Almanı təbii halda ələk və ya podnoslarda sərilmiş şəkildə də qurutmaq olar, lakin hər gün alma dilimlərini çevirmək lazımdır. Günəş istiliyi altında qurutma 5–6 gün davam edir. Süni qurutmadan fərqli olaraq günəş istiliyi altında qurudulan almanın rəngi tünd olur.

Alçanın qurudulması

Qurutmaq üçün tam yetişmiş, açıq-sarımtıl rəngli alça götürülür. Alçalar ölçüsünə görə çeşidlənir, yuyulur, zədəli meyvələr ayrılır. Sonra alçanı 3–5 dəq. qaynayan 0,5%-li soda məhlulunda (1 l suya 5 q soda) pörtür və dərhal soyuq su altında soyudurlar. Alçanın pörtülməsi qurudulma prosesini sürətləndirir və fermentləri fəaliyyətdən saxlayır. Hazırlanmış alçalar cərgə ilə podnoslara yığılır.

Alçanı əvvəlcə 3–4 saat 40–45°C-də qurudur, qabığı bürüşdükdə 4–6 saat otaq temperaturunda saxlayır, ikinci dəfə qurudulma 4–5 saat 55–60°C-də davam etdirilir və yenə otaq temperaturunda bir neçə saat saxlanılır. Axırda alçanı 75–80°C temperaturda 12–16 saat tərkibində 16–18% su qalana kimi qurudurlar.

Alçanı pörtdükdən sonra podnoslara sərib günəş istiliyi altında qurutmaq olar, lakin tam quruma 8–10 günə başa çatır.

Armudun qurudulması

Qurutmaq üçün armudun yay və tezyetişən payız sortları götürülür. Xırda armudları bütöv, iriləri isə yarı və ya dörd yerə bölünmüş halda qurudurlar. Qaralmaması üçün doğranmış armudları 6–7 san. qaynayan turşulaşdırılmış suda (1 l suya 2–4 q limon turşusu) pörtürlər. Bütöv qurudulan armudları isə 15–30 dəq. qaynayan suya salıb qabı kənara qoymaqla saxlayırlar.

Hazırlanmış armudları əvvəlcə 65–75°C-də, bürüşdükdən sonra 55–60°C-də 10–12 saat müddətində qurudurlar. Armudu əvvəlcə bürüşənə qədər günəş istiliyi altında, sonra 70°C-də qızdırıcı şkafda və ya sobada qurutmaq olar. Qurudulmuş armud 5–6 gün yeşiklərdə saxlanılır, sonra kağız kisələrdə asılı vəziyyətdə quru və havası yaxşı dəyişdirilən otaqlarda saxlanılır. Armudun mədəni sortlarının qurudulmasından alınan məhsulda 24%-ə qədər, yabanı sortların qurudulmasından alınanda isə 16% nəmlik olur.

Əncirin qurudulması

Əncir qabıqlı və qabıqsız qurudulur. Qabıqla qurudulduqda alınan məhsula el arasında **«şərbədüşəndə»**, qabıqsız qurudulduqda isə **«püskəndə»** deyilir. Hər iki halda qurudulma günəş altında aparılır.

Əncir qabıqsız qurudulduqda irimeyvəli, ətli əncir sortları götürülür, onların qabığı soyulur və podnoslara düzülüb 5–7 gün (hər gün əncirləri çevirmək şərtilə) qurudulur. Qurudulma prosesini sürətləndirmək üçün əncirləri tikanlı kolların üstünə düzüb yeltutan yerdə 4–5 gün ərzində qurutmaq olar.

Əncir qabıqla qurudulduqda 1 kq əncirə 1,5–2 st. su töküb 15–20 dəq. zəif qaynadılır, sonra pörtülmüş əncirlər sərilib qurudulur. Qurudulma prosesi 5–7 gün davam edir, lakin alınan məhsul tünd rəngli olur.

Sənaye üsulu ilə ənciri qurutduqda əvvəlcə seçilmiş əncirlər kükürd qazına verilir. 1 kq əncirə 1,5 q kükürd yandırılır. Təbii qurutmada əncir taxta podnoslara cərgə ilə düzülür, yerdən 80 sm. hündürlükdə arakəsməli rəflərə yığılır və yeltutan yerdə 5–7 gün (arada 2–3 dəfə meyvələri çevirirlər) qurudulur. Süni qurutmada temperatur 5–6 saat 45–50°C, sonra 12 saat 70°C səviyyəsində saxlanılır. Bundan sonra qurumanın axırına qədər temperatur 50–55°C-dən çox olmamalıdır. Yaxşı qurudulmuş əncirin nəmliyi 22–24%-dən çox olmur.

Əriyin qurudulması

Qurutmaq üçün xırdameyvəli, çəyirdəyi asan ayrılan, çox da sulu olmayan tam dəymiş ərik götürülür. Ərikləri bütöv şəkildə qurutmaq çox vaxt aparır. Ona görə də, əriyin tumunu çıxarıb bütöv və ya iki yerə bölüb qurutmaq məsləhət görülür.

Ərikləri qurutmazdan əvvəl yuyur, zədəli, çürük və yetişməmiş meyvələri ayırırlar. Sonra pasatmayan bıçaqla şırımdan iki yerə bölüb, çəyirdəyini çıxarırlar. Kəsiyi yuxarı olmaqla bölünmüş ərikləri podnoslara bir cərgədə yığırlar. Qurutma zamanı əriklərin qaralmaması üçün 2–6 saat onları kükürd tüstüsünə verirlər. Bunun üçün ərik dolu podnosları bağlı yeşiklərə qoyub, orada kükürdlü pambıq tamponları yandırırlar. 1 kq ərik üçün 2 q kükürd yandırılır. İlin isti vaxtlarında günəş altında qurutma 4–5 gün davam edir. Əgər bu müddətdə ərik tam qurumazsa, onları az miqdarda podnoslara sərmək, yaxşı yelçəkən kölgəli yerdə podnosları bir-birinin üstünə qalayıb, axıra qədər qurutmaq lazımdır.

Suni qurutmada podnoslara sərilmiş ərikləri quruducu şkafda, yaxud sobada 60–70°C-də 8–12 saat qurudurlar.

Yarı bölünüb qurudulmuş ərik məhsulu ərik qaxı (**kuraqa**) adlanır. Tumu çıxarılıb bütöv qurudulmuşlar isə **qaysı** adlanır. Bunun üçün bütöv ərik podnoslara yığılır və 1–2 gün qurudulur. Sonra onları saplaq tərəfdən çərtir və çəyirdəklərini iki barmaqla basaraq çıxarır, meyvələri isə yuxarıdakı qayda üzrə qurudurlar.

Ərik tumu ilə Orta Asiya respublikalarında daha çox qurudulur və belə məhsula standarta görə **uryuk** adı verilir. Qaysı və kuraqanın nəmliyi 20%-dən, çəyirdəkli ərik qurusununku 18%-dən çox olmamalıdır.

Zirincin qurudulması

Zirinc giləmeyvəsi kiçik salxımlar şəklində, bəzən isə budaqlarla dərilir, zədələnmişlər, çürük və əzilmişlər ayrılır və günəş altında və yaxud yaxşı yelçəkən kölgəlikdə təbii şəraitdə qurudulur. Yaxşı qurudulub narın döyülmüş (üyüdülmüş) zirinc sumaxın əvəzedicisi kimi kulinariyada istifadə olunur.

Suni qurutma əvvəlcə 40–45°C-də, axırda isə 60°C-də aparılır. Zirinc giləmeyvəsi xırda olduğu üçün həmin temperaturda 2–4 saata quruyur. Bəzən zirincin tumu çıxarılıb qurudulur.

Zoğalın qurudulması

Zoğal çəyirdəkli və çəyirdəksiz qurudulur. Çəyirdəksiz zoğal qurusuna el arasında «axta zoğal» deyilir və müxtəlif milli Azərbaycan xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur.

Tam yetişmiş, lakin yetişib ötməmiş (lalıxlamamış) zoğal iki barmaq arasında ehmalca sıxılıb çəyirdəyi çıxarılır, taxta podnoslara düzülür, günəş altında 7–8 gün ərzində qurudulur.

Zoğalı çəyirdəkli qurutmaq üçün əvvəlcə onları duzlu suda (1 l suya 20 q xörək duzu) 3–5 dəq. pörtürlər. Bu əməliyyat qurutma prosesini sürətləndirir və məhsulun keyfiyyətini yüksəldir. Zoğalı pörtmədən də qurutmaq olar, lakin bu zaman məhsul gec quruyur, turşumuş dada və tünd rəngə malik olur. Pörtülmüş zoğal taxta podnoslara və ya kətan parça üzərinə sərilib təbii halda 7–8 gün ərzində qurudulur.

Suni qurutma qızdırıcı şkafda və ya sobada aparıla bilər. Bu zaman temperatur 50–55°C olmalıdır. Qurudulmuş zoğala duz səpilir, pambıq parçadan kisələrə və ya kağız paketlərə qablaşdırılıb sərin yerdə saxlanılır.

İtburnunun qurudulması

Qurudulmuş itburnu vitaminliliyinə görə müxtəlif çay qarışıqlarının tərkibinə daxil edilir, ayrıca olaraq dəmlənib içilir.

Meyvənin yetişməsi prosesində tərkibində C vitamini artdığından qurutmaq üçün tam yetişmiş itburnu meyvələri yığılmalıdır. Həm də bu proses şaxtalar düşənədək başa çatmalıdır. Çünki şaxta vurduqda C vitamini azalır.

Qurutmaq üçün yabanı halda meşə və dağ ətəklərində yetişən itburnudan istifadə edilir. İtburnunu bütöv və ya yarıya bölüb tumunu və qılçıqlarını çıxardıqdan sonra qurudurlar. C vitamini itkisini azaltmaq məqsədilə, itburnu meyvəsini əvvəlcə xırdalayıb sonra qurutmaq məsləhətdir, çunki bu zaman qurudulma prosesi tez başa çatır. İtburnudan çay içkiləri hazırladıqda onun ətliyi və tumu ayrıca qurudulur. Qurudulma təbii və süni üsulla aparılır.

Təbii qurutmada itburnu meyvələrini yelçəkən kölgəli yerdə sərib 8–10 gün ərzində qurudurlar. Qurumuş itburnu sıx parçadan kisələrə və ya karton qutulara qablaşdırılıb quru və sərin yerdə saxlanılır.

Süni qurutmada əvvəlcə meyvələr 5 sm qalınlığında sərilir və 2 gündən çox olmayaraq saxlanılır. Sonra zədəli və kal meyvələr seçilir. Qurudulma 3 saat 45–50°C-də, sonra isə 65°C-də aparılır. Qurudulma 5–7 saata başa çatır. 2 kq itburnu meyvəsindən tərkibində 7% nəmlik olan 1 kq quru itburnu əldə edilir. Qurudulmuş itburnu seçilir, xarab olmuşdan təmizlənir və əldə edilmiş məhsulu 2 ilə qədər saxlamaq olur.

Ev şəraitində itburnu dəmləmək üçün bir xörək qaşığı itburnu (20 q) bir stəkan su ilə şüşə və ya emallı ağzı örtük qabda 10 dəq. qaynadılır. Ağzını açmadan bir gün saxlayıb sonra ikiqat tənzifdən süzür və gündə iki dəfə bir və ya yarım stəkan içirlər. Dadını yaxşılaşdırmaq üçün şəkər və ya şərbət qatmaq olar. 1–3 yaşında uşaqlara $^1/_4$ st., 3–7 yaşındakılara isə yarım stəkan vermək məsləhətdir. İtburnunu çay termoslarında da dəmləyib isti halda içmək olar.

Gavalının qurudulması

Gavalının bütün sortlarını qurutmaq olar. Lakin ən yaxşı məhsul macar qrupundan olan gavalı sortlarının qurudulmasından alınan qara gavalı qurusudur.

Qurutmaq üçün sağlam, yetişmiş və yetişib ötmüş (qabığı bürüşmüş) gavalılar seçilir, tutacaqlı (qulplu) süzgəcə yığılır və qabığı zərif sortları 1–2 dəq. qaynayan suya salıb pörtür, dərhal soyuq suda soyudurlar. Qabığı qalın gavalıları 15–20 san. 0,5%-li soda məhlulunda (1 l suda 5–6 q soda) pörtürlər. Bu məqsədlə palıd və ya fıstıq ağacı külündən də məhlul hazırlana bilər. 1 l suya 2–3 x. q. kül tökülüb qaynadılır və soyudulub çökdürdükdən sonra tənzifdən süzülür. Şəffaf kül suyu yenidən qaynayana qədər qızdırılır və gavalılar həmin suda pörtülür.

Pörtülüb soyudulmuş gavalıları bir cərgədə podnoslara yığıb birinci 3–4 saat 40–45°C-də qurudurlar. Gavalının qabığı bürüşüb azacıq quruduqda qurudulma dayandırılır, 4–6 saat 18–22°C-də saxlanılır. Sonra 4–5 saat 55–60°C-də qurudulub otaq temperaturunda 4–6 saat saxlanılır. Gavalıları üçüncü dəfə 12–16 saat ərzində 75–80°C-də qurudurlar.

Tünd rəngli gavalılar qurudulduqda göy çalarlı qara rəngdə, açıq rəngli gavalılar isə qəhvəyi çalarlı boz rəngdə olur. Düzgün qurudulmuş gavalı parlaq, eyni bərabərlikdə bürüşmüş olub çəyirdəyi ətliyindən asan aralanır.

Gavalının günəş altında qurudulması 8–10 gün davam edir. Kombinələşmiş üsulda əvvəlcə 5–6 gün günəş altında, sonra 8–10 saat 70–75°C-də qurudulur.

Qurudulmuş gavalının parıldaması üçün onları 1–3 dəq. qaynayan duzlu suya salır və 80–90°C-də əlavə qurudurlar.

Gilasın qurudulması

Qurutmaq üçün açıq rəngli, sıx lətli və çəyirdəyi asan ayrılan gilas sortları götürülür. Meyvələri seçir, saplağını qoparır, 2–3 dəq. 90–95°C qaynar suda pörtür və dərhal soyuq su altında soyudurlar. Gilası podnoslara yığıb 3–4 gün günəş şüaları altında qurudurlar.

Süni qurutmada əvvəlcə 50–60°C-də, sonra 70–75°C-də 10–12 saat qurudulur. 1 kq təzə gilasdan 250 q qurudulmuş məhsul alınır.

Moruğun qurudulması

Qurutmaq üçün tam yetişməmiş meşə moruğu götürülür, çünki tam yetişmiş giləmeyvələr qurudulma zamanı turşuyur. Moruq seçilir, lakin yuyulmur, bir cərgə podnoslara yığılır. Qurudulma əvvəlcə 45–50°C-də, axıra yaxın isə 60°C-də aparılır. Giləmeyvələr xırda olduğu üçün 2–4 saata qurudulur.

Günəşdə qurutma 10–12 gün davam edir. Qurudulmuş moruqdan soyuqdəymə zamanı çaya qataraq dəmləyib içirlər.

Üzümün qurudulması

Qurutmaq üçün şəkərliliyi nisbətən çox olan üzüm sortları götürülür. Tumsuz üzümlərin qurudulmasından **kişmiş**, tumlu üzümlərdən isə **mövüc** alınır. Üzüm salxımlarını çeşidləyir, əzilmiş və kal gilələri ayırır, yuyub tutacaqlı (qulplu) süzgəcə yığırlar. Üzümü 2–3 san., 95–97°C-də sodalı məhlulda (1 l suya 5–8 q soda) pörtür və dərhal axar suyun altında soyudurlar. Belə emal nəticəsində, üzüm giləsinin qabığında çoxlu xırda məsamələr əmələ gəlir. Qurutma dövründə həmin məsamələrdən gilələrin suyu asanlıqla buxarlanıb çıxır.

Emal edilmiş üzüm salxımlarını podnoslara düzüb günəş şüaları altında 15–20 gün qurudurlar. Bu müddətdə üzümə nəzarət etmək, salxımın üst hissəsi quruduqca onları çevirmək lazımdır. Süni qurutma qızdırıcı şkaflarda və ya sobalarda 65–75°C-də aparılır.

Çiyələyin qurudulması

Meşə çiyələyi xırda, lakin çox ətirli olduğundan qurutmaq üçün daha yaxşıdır. Bağ çiyələyi və yetişib ötmüş bütün çiyələklər qurutmaq üçün yararlı deyil.

Meşə çiyələyi seçilir, saplağı qoparılır, qulplu süzgəcdə az-az yuyulur, suyu tam süzüldükdən sonra ələklərə bir cərgə yığılır. Əvvəlcə 45–50°C-də, axıra yaxın 60°C-də qurudur. Vitaminli çay dəmləmək üçün istifadə edilir.

Şaftalının qurudulması

Qurutmaq üçün çəyirdəyi asan ayrılan şaftalı sortları məsləhət görülür. Kiçik şaftalıları iki yerə bölüb, iriləri isə uzununa 4–8 dilimə doğrayıb qurutmaq lazımdır. Qurutma dövründə şaftalı qaralmasın deyə kükürd qazına verilir. Bu məqsədlə 1 kq şaftalı üçün 2 q kükürd yandırılır. Əvvəlcə şaftalılar 50–55°C-də, sonra 70–75°C-də qurudulur. Günəş altında qurutma 7–8 gün davam edir. 1 kq tumsuz şaftalıdan 180–200 q qurudulmuş şaftalı alınır.

Tərəvəzin qurudulması

Qurutmaq üçün kartof, yerkökü, çuğundur, ağ köklər (kərəviz, cəfəri, cırhavuç), ağbaş kələm, soğan, sarımsaq, göy lobya, göyərti tərəvəzləri, pomidor və qovundan istifadə edilir. Qurudulmuş tərəvəzdə 11–14%-ə qədər su olduğundan bir ilə qədər keyfiyyətini itirmədən qalır.

Ağ köklərin qurudulması

Cəfəri, kərəviz və cırhavuc köklərinə birlikdə ağ köklər adı verilmişdir. Bu kökləri əvvəlcə soyuq suda isladır, səthini paslanmayan bıçaqla qazıyıb təmizləyir, eyni zamanda xırda kökcükləri kəsib atır, axar suyun altında təmiz yuyurlar. Ağ köklərin səthində bəzən torpaq olur və ona görə də təmiz yuyulmalıdır.

Tərkibində ətirli maddələr olduğundan onları pörtmədən əriştə və ya dairə şəklində doğrayırlar. Ağ kökləri 40–45°C-dən yuxarı olmayan temperaturda qurutmaq məsləhət görülür. Günəş istiliyi altında qurutma məsləhət deyil, çünki C vitamini və karotin (provitamin A) daha çox itirilir. Kölgədə, yeltutan yerdə 2–3 günə qurutmaq mümkündür. Qurudulmuş ağ köklərdən qışda duru tərəvəz xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur.

Qovunun qurudulması

Qovunun günəşdə qurudulması Orta Asiya respublikalarında geniş yayılmışdır. Qurutmaq üçün ətliyi bərk və şirəli olan şirin qovun götürülür. Qurutmaq üçün Gülabı, Qoybaş və digər sortlar məsləhət görülür.

Bostandan yığılmış qovunlar 2–3 gün yel tutan qəfəslərə yığılır. Sonra qovunları yuyur, uzununa yarı bölür, tumunu çıxarır və 2–3 sm qalınlığında uzun dilimlərə doğrayırlar. Dilimlərin qabığını soyur, eyni zamanda yaşıl rəngli hissələri kəsib atırlar. Dilimləri podnoslara və ya metal vərəqələrə yığırlar. Asılı halda qurutmaq üçün dilimləri elə kəsirlər ki, hər cütünü bir ucundan birlikdə asmaq mümkün olsun. Qurudulma zamanı qovunların üstünü tənziflə örtürlər ki, toz qonmasın, arılar onları zədələməsin. Podnoslara yığılmış qovunlardan nəmliyin bir bərabərdə ayrılması üçün dilimləri 2–3 gündən bir çevirirlər. Qovun bir qayda olaraq 8–12 günə quruyur.

Qurumuş qovun dilimlərini, yeşiklərə yığır və ya qabaqcadan bir neçəsini birlikdə eşib burur və ya hörürlər.

Əvəliyin qurudulması

Əvəliyin qurudulması bitkinin toxumlamasına qədər aparılmalıdır. Yarpaqlar yetişdikcə dərilir, lazım gələrsə yuyulur, suyu tam süzüldükdən sonra yarpaqlardan 1–1,5 metr uzunluqda hörüklər hazırlanır. Əvəlik hörükləri kölgədə, yaxşı yelçəkən yerdə ipdən asılıb qurudulur. Bəzən qurudulmuş əvəliyi turş ayran suyuna salıb 2–3 saat saxladıqdan sonra ikinci dəfə yenidən qurudurlar. Əvəlik qurusundan müalicəvi əhəmiyyətli xörəklərin (əvəlikçilov, umac və s.) hazırlanmasında istifadə edilir.

İstiotun qurudulması

Saplaqlı istiotun bir qayda olaraq qırmızı acı dadlı sortları qurudulur. Bu məqsədlə onları bir neçə gün soldurmaq üçün isti otaqlara sərir, sonra saplağından ipə elə düzürlər ki, bir-birinə toxunmasın. İpə düzülmüş istiotları gündüşən, lakin yeltutan üstüörtük yerdən asıb 7–8 gün ərzində qurudurlar. Hər ipdə 2 kq-dan artıq məhsul olmamalıdır. Əgər hava şəraiti istiotun tam quruması üçün əlverişli deyilsə, tam quruma prosesi qızdırıcı şkafda 55–60°C-də 2–3 saata başa çatdırılır.

Tam qurumuş saplaqlı istiot üyüdülür və ədviyyat kimi istifadə olunur.

Yerkökünün qurudulması

Qurutmaq üçün açıq-narıncı rəngli, ətliyi kobud olmayan, xırda özəkli, orta ölçülü yerkökü sortları götürülür. Yerkökünün tərkibindəki karotin maddəsi orqanizmdə A vitaminina çevrilir. Odur ki, yerkökündən ilin bütün fəsillərində təzə və ya emal edilmiş şəkildə istifadə olunmalıdır.

Yerkökünü təmizləyib, nazik uc hissəsini, həmçinin üst hissədəki yarpaqlarını saplağı ilə birlikdə kəsirlər. Təmizlənmiş yerkökünü axar suyun altında təmiz yuyub, bütöv şəkildə 5–6 dəq. qaynayan suda pörtürlər. Bəzən yerkökünü pörtdükdən sonra təmizləyirlər. Pörtülmüş yerkökü soyuq suyun altında soyudulur, 3–4 mm qalınlığında ərištə, yaxud dairə şəklində doğranılır. Yerkökünü iri gözcüklü sürtgəcdən də keçirmək olar. Doğranmış yerkökünü nazik təbəqə şəklində podnoslara yığıb əvvəlcə 60°C-də, axırda 68–70°C-də tərkibində 14% su qalana qədər qurudurlar.

Bəzən yerkökünü pörtmədən də qurudurlar. Belə yerkökü qurusunun xarici görünüşü yaxşı olduğundan pörtmə aparılması tələb olunmur. Lakin müşahidələr göstərmişdir ki, pörtülmədən qurudulan yerkökündə karotin maddəsinin miqdarı kəskin sürətdə azalır. Saxlanma dövründə onun dadı pisləşir, rəngi saralır.

Kartofun qurudulması

Kartofu bir qayda olaraq yaza qədər təzə halda saxlayırlar. Lakin saxlamaq üçün münasib şərait yoxdursa, eləcə də kartofun uzaq məsafəyə daşınmasını asanlaşdırmaq üçün qurutmaq olar.

Qurutmaq üçün səthi hamar, orta ölçülü və gözcükləri iri olmayan kartof sortları götürmək lazımdır. Kartofu əvvəlcə axar suyun altında təmiz yuyub, qabığını və gözcüklərini təmizləyirlər. Soyulmuş kartofları dərhal soyuq suya salmaq lazımdır ki, qaralmasın.

Kartofu 3–4 mm qalınlığında dairə şəklində və ya ərištə kimi doğrayıb səthindəki nişasta dənəciklərini ayırmaq üçün soyuq suda yuyurlar. Kartofu 3–5 dəq. 95°C-də qaynamaq istəyən suda pörtür və dərhal soyuq suyun altında soyudurlar. Beləliklə, hazırlanmış kartofu podnoslara

və ya ələklərə 2–3 sm qalınlığında sərir, quruducu şkafda və ya sobada qurudurlar. İstilik 80°C-dən yüksək olmamalıdır, əks təqdirdə kartof bişə bilər.

Həddən artıq aşağı temperaturda isə quruma ləngiyir. Bir qədər qurutduqdan sonra kartof dairələrini və ya əriştələrini zədələmədən yüngülcə qarışdırmaq olar.

Yaxşı qurumuş kartof sarımtıl-kəhrəba rəngində, yarım-şəffaf olmalı, qaralmamalı və səthində ağ nişasta təbəqəsi görünməməlidir.

Kartofu qurutmaq üçün bəzən başqa üsul da tətbiq edilir. Təmiz yuyulmuş kartof yumrularını bişirir, qabığını təmizləyir və iri gözcüklü (şəbəkəli) ət maşınından keçirirlər. Vermeşelə oxşar kütləni nazik təbəqə şəklində ələyə töküb qurudurlar. Qurudulmuş hazır kartof quru yerdə saxlanılmalı və nəm çəkməkdən qorunmalıdır.

Sənaye üsulu ilə kartof qurusundan başqa kartof lopaları, kartof yarması, qızardılmış xırçıldayan kartof (çipsi), kartof krekeri və s. məhsullar istehsal edilir.

Kələmin qurudulması

Ağbaş kələmi də əlverişli şəraitdə uzun müddət saxlamaq mümkündür, lakin şərait olmadıqda, orta və gec yetişən bərk kələmləri qurutmaq olar. Kələmi təmizləyib, yaşıl yarpaqlarını qoparır, özəyini bıçaqla kəsib atırlar. Eni 3–5 mm olmaqla ərištə kimi doğrayır, ələyin üstünə sərib 60°C-də qurudurlar. Bəzən kələmi eni 1 sm olmaqla doğrayır, 1–2 dəq. qaynayan suda pörtür və nazik təbəqə şəklində yayıb qurudurlar. Qurudulmuş kələm sarı çalarlı tünd yaşılımtıl rəngdə olur.

Göy lobyanın qurudulması

Göy lobyanın dənləri inkişaf etməmiş zərif qınları qurudulur. Lobyanı təmizləyib axar suyun altında yuyur. Sonra lobyanı buğumların arasından kəsməklə 1,5–2 sm enində doğrayırıq. Qaynayan suda 1–2 dəq. pörtüb soyuq suyun altında soyuduruq, ikinci dəfə yenə 1–2 dəq. qaynayan suda pörtüb süzgəcə yığırıq. Suyu süzüldükdən sonra nazik təbəqə şəklində podnoslara və ya ələklərə sərib günəşdə və yaxud yaxşı yelçəkən kölgəli yerdə 4–5 gün ərzində quruduruq. Əgər təbii qurutmaq üçün əlverişli hava şəraiti olmazsa, onda hazırlanmış lobyanı əvvəlcə sərib bir qədər bürüşdükdən sonra qızdırıcı şkafda və ya sobada 12–14 saat ərzində 60–70°C-də qurutmaq və dərhal soyutmaq lazımdır. Qurudulmuş göy lobyanın səthi parıldayan tünd-yaşıl rəngdə olur. Sıx parçadan kisələrə yığıb sərin və qaranlıq yerdə saxlamaq lazımdır.

Göyərtinin qurudulması

Qurutmaq üçün kərəviz, şüyüd, nanə, çəfəri, dağ nanəsi, mərzə, turşəng, əvəlik və s. göyərtilərdən istifadə edilir. Bunların tərkibində ətirli uçucu maddələr olduğundan pörtmürlər. Göyərtini çeşidləyir, saralmış və başqa zədəli yarpaqlarını təmizləyib axar suyun altında diqqətlə yuyurlar. Göyərtinin bir bərabərdə quruması üçün onları eyni ölçüdə (2–3 sm) doğrayırlar. Eyni zamanda yoğun gövdəcikləri, qaba saplaqları atır və ya da onları ayrıca qurudurlar.

Göyərtini əlverişli hava şəraitində, yaxşı yelçəkən kölgəli yerdə təbii halda qurutmaq məsləhətdir. Göyərtini quruducu şkafda və ya da sobada 40–50°C-dən yüksək olmayan temperaturda 2–3 saat ərzində qurudurlar. Bəzən göyərtini xırda dəstə şəklində bağlamaq və kölgədə ipdən asmaqla qurutmaq da olar. Quruyandan sonra yarpaqları kobud saplaqlardan və qalın gövdələrdən təmizləyirlər.

Nanəni qurutmaq üçün onu təmizləyib yuyur, yarpaqlarını bir-bir qoparıb tənzifin arasında kölgəli yelçəkən yerdən asıb qurudurlar. Qurudulmuş nanəni istifadə olunana qədər

xırdalamadan saxlayır və yalnız xörəyə əlavə etdikdə ovucun içində xırdalayırlar. Belə etdikdə qurudulmuş nanənin ətirli maddələri yaxşı qalır.

Ət və tərəvəz şorbaları üçün qurudulmuş göyərti qarışıqları

Bir çox ölkələrdə qurudulmuş ətirli-ədviyyəli göyərtilərin qarışığından duru xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur. Bu qarışıqlar qurudulmuş göyərti tozu şəklində olub **«şorba buketi»** adlanır. Hazırlanmış qarışığı kiçik ölçülü (5x5 sm) tənzif kisəyə töküb ağzı kip bağlanan bankalarda qaranlıq yerdə saxlayırlar. Xörəyin hazır olmasına 10–15 dəq. qalmış içərisində qurudulmuş göyərti olan tənzif kisə qazana atılır.

Quru qarışığı birbaşa xörəyə də əlavə etmək olar. Bunun üçün 1 ç. q. quru qarışıq xörək hazır olduqdan sonra qazana (4 pay xörək üçün) əlavə edilir, qarışdırılır və qapağı örtülür. Xörək 4–5 dəq. sonra süfrəyə verildikdə ətirli göyərtilərin iyi və dadı yaxşı hiss olunur. Qurudulmuş göyərti qarışıqlarının resepti aşağıda üç variantda verilmişdir. Bu və ya digər göyərti olmadıqda zövqünüzdən asılı olaraq onu başqa göyərti ilə əvəz edə bilərsiniz.

1-ci qarışıq
Mərzə – 25 q
Nanə –5 q
Rozmarin – 20 q
Adaçayı – 15 q
Dağ nanəsi – 15 q
Kəklikotu – 20 q

2-ci qarışıq
Kərəviz – 7 q
Mərzə – 15 q
Cəfəri – 28 q
Dağ nanəsi – 15 q
Reyhan – 7 q
Kəklikotu – 28 q

3-cü qarışıq
Cəfəri – 15 q
Dağ nanəsi – 15 q
Reyhan – 15 q
Mərzə – 15 q
Kərəviz – 15 q
Qurudulmuş naringi qabığı – 10 q
Nanə –15 q

Qurudulmuş kök qarışıqları

Qurudulmuş kök qarışığı üçün 5,5 kq yerkökü, 200 q cəfəri kökü, 100 q cırhavuc kökü, 100 q kərəviz kökü və 150 q soğan götürülür. Tərəvəzin hər biri ayrılıqda qurudulur və alınmış qarışığın kütləsinə görə 10% miqdarında qurudulmuş ətirli göyərti əlavə edilir. Eyni miqdarda (hər birindən 110–150 q) ətirli göyərti (şüyüd, cəfəri və kərəviz) götürülür və ayrı-ayrılıqda qurudulur. Alınmış göyərti qarışığı kök qarışığına qatılıb duru xörəklərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Pomidorun qurudulması

Qurutmaq üçün kiçik kameralı, ətliyi qalın olan pomidorlar götürülür. Onları yuyur, eninə kəsib dilimləri gün düşən yerə düzürlər. Pomidorları eninə kəsmək əvəzinə uzununa 4–6 dilim kəsib, üst hissədə bitişik saxlamaq olar.

Başqa tərəvəzdən fərqli olaraq pomidoru nadir hallarda qızdırıcı şkaflarda qurudurlar. İyulun axırı, avqustun əvvəlləri pomidor qurutmaq üçün əlverişlidir. Lakin tez quruması üçün pomidorlar əvvəlcə günəş istiliyi altında bir qədər qurudulur, tam qurudulma qızdırıcı şkafda 60–70°C-də 6–7 saata başa çatdırılır. Təbii qurutma isə 6–8 gün davam edir.

Soğanın qurudulması

Qurutmaq üçün soğanın acı, bərk və sağlam başları götürülür. Soğanın qabığını təmizləyib eyni zamanda rişəli kök və sivri saplaq hissəsini kəsir, yuyur və 3–4 mm qalınlığında dairələr

şəklində doğrayırlar. Qurudulma zamanı soğanın kəskin iyi çıxdığı üçün, yaşayış yerindən kənarda qurutmaq məsləhətdir. Quruma prosesini sürətləndirmək üçün soğanı 1–2 dəq. qaynayan suda pörtür, ələklərə nazik təbəqə şəklində sərir, əvvəlcə 65–70°C-də, axırda isə 40°C-də qurudurlar. Belə qurudulmuş soğan xoş görünüşlü, ağ rəngdə olur.

Çuğundurun qurudulması

Qurutmaq üçün tünd-qırmızı rəngli, kəsik hissədə ağ halqaları və damarcıqları olmayan çuğundur sortları götürülür. Çuğunduru palçıqdan və xırda gözcüklərdən təmizləyib yuyurlar.

Tərkibindəki qidalı maddələrin itkisi az olsun deyə yuyulmuş çuğundurları böyüklüyündən asılı olaraq bütöv halda qaynayan suda 15–20 dəq. pörtürlər. Pörtülmüş çuğunduru axar suyun altında, dərhal yuyub soyudur, qabığını soyur, əriştə şəklində 3–4 mm qalınlığında doğrayırlar. Qurutmaq üçün ələklərə sərir, qızdırıcı şkafda və ya sobada 70–75°C-də arabir qarışdırmaq şərtilə qurudurlar. Qurudulmuş çuğundur bənovşəyi çalarlı tünd-qırmızı rəngdə olur. Ağzı kip bağlanan qablara yığılıb sərin və qaranlıq yerdə saxlanılır.

Qurudulmuş meyvə-tərəvəzin saxlanılması

Qurudulmuş meyvə-tərəvəzi diqqətlə seçib, yanmışları, qaralmışları ayırırıq. Bəzən meyvə-tərəvəz bir bərabərdə qurumur və onların içərisində qurumamış hissələr qalır. Bunları dərhal ayırıb yenidən qurutmaq lazımdır.

Qurudulmuş məhsulu bir yerə töküb (podnosa, yeşiyə, qazana) 1–2 gün soyumağa qoyurlar. Bu müddətdə qurumuş məhsulun nəmliyi bərabərləşir. Qurudulmuş hazır meyvələrin tərkibində 18–22%, tərəvəzdə isə 10–14% nəmlik olur. Uzun müddət saxlamaq üçün məhsulları müxtəlif taralara qablaşdırırlar.

Qurudulmuş bəzi məhsullar hiqroskopik olduğundan nəm havadan (otaqdan, anbardan) su buxarını özünə çəkir, məhsulun nəmliyi artır, bu isə öz növbəsində onların kiflənməsinə və xarab olmasına əlverişli şərait yaradır. Buna görə də qurudulmuş meyvə-tərəvəzi quru və sərin yerdə saxlamaq lazımdır.

Bir qayda olaraq qurudulmuş meyvə-tərəvəzi kağız kisələrə, sıx parçadan tikilmiş kisələrə, taxta və faner yeşiklərə qablaşdırırlar. Hiqroskopik məhsulları germetik bağlanan banka, balon və tənəkə qutuda qablaşdırmaq məsləhət görülür.

Saxlanma dövründə qurumuş meyvə-tərəvəzə nəzarət etmək lazımdır. Kəskin iyli məhsullarla yanaşı saxlamaq olmaz. Qurudulmuş meyvə-tərəvəz ağ neft, benzin, hisə verilmiş balıq və digər kəskin iyli məhsullarla yanaşı saxlandıqda həmin iyləri özünə çəkir. Əlverişsiz şəraitdə saxlanan məhsullar ziyanvericilərlə (gənə, güvə, meyvəqurdu və s.) zədələnir. Bu zaman məhsulun hamısını podnosa və ya tənəkə vərəqəyə sərmək, quruducu şkafda 60–70°C-də 20–25 dəq. qurutmaq lazımdır.

Qurudulmuş meyvə-tərəvəzin qablaşdırılması üçün ən əlverişli və etibarlı üsul onların üç və ya onlitrlik şüşə bankalara qablaşdırılıb ağzının kip bağlanmasıdır. Əgər evinizdə qatlayıb bükən əl maşını varsa, bankanın ağzına tənəkə qapaq qoyub germetik bağlamaq da olar. Bu cür qablaşdırılmış məhsulları ziyanvericilərdən, kənar iylərdən və nəmlikdən ehtiyat etmədən saxlamaq olar. Məhsul istifadə edildikdə banka və ya balon açılır, qurudulmuş məhsulun bir hissəsi götürülür, qalan hissəsini isə yenidən qapaqla kip bağlayıb saxlayırlar. Bu məqsədlə plastmas qapaqlardan da istifadə etmək mümkündür.

Qurudulmuş meyvə-tərəvəz məhsulunu kip bağlanmış banka və ya butulkalarda saxladıqda nəinki onların nəmliyini artırmaq, hətta nəmliyin xeyli azalmasına da nail olmaq mümkündür. Bu məqsədlə nazik kağızdan hazırlanmış paketin içinə kalsium-xlorid və ya sönməmiş əhəng

(kalsium-oksid) töküb, içərisində qurudulmuş məhsul olan bankaya qoyurlar. Bankanın qapağı germetik bağlandığından rütubətudan maddə (kalsium-xlorid və ya kalsium-oksid) bankanın içində qalan havadan nəmliyi udacaqdır. Tədricən banka daxilindəki hava quruyacaq və nəticədə qurudulmuş meyvə-tərəvəzin nəmliyi buxarlanıb havaya keçəcəkdir. Qurudulmuş məhsulda 3–5% və daha az nəmlik qalana kimi və ya rütubətudan maddə doyana qədər havadakı nəmlik azalacaqdır. Beləliklə, nəmliyi azalmış meyvə-tərəvəz uzun müddət daha yaxşı qalır. Qurudulmuş məhsulun nəmliyinin tam çıxması üçün bankaya qablaşdırılan məhsulun kütləsinin təxminən 10–15%-i qədər kağız paketə (bankaya qoyulan) sönməmiş əhəng qoyurlar.

РЕЗЮМЕ
Энциклопедия Азербайджанской кухни

Азербайджанская кухня принадлежит к одной из самых интересных кухонь нашей планеты. Она пользуется широкой известностью среди восточных кухонь, а некоторые ее блюда вошли в меню всемирной и международной кухонь. Много в ней исторически обусловленного, целесообразного, соответствующего национальному вкусу, образу жизни и т.д. Блюда азербайджанской кухни упоминаются в старинных письменных источниках, записях путешественников и исследователей.

Географическое расположение Азербайджана на пересечении древних и оживленных торговых путей с севера на юг и с востока на запад способствовали с одной стороны проникновения даров щедрой азербайджанской земли на мировой рынок, а с другой – признанию продуктов животного и растительного мира Азербайджана, добываемых трудолюбивыми и искусными руками азербайджанского труженика.

Исторически жизнь азербайджанского народа протекала и развивалась с непосредственной близости с другими народами-соседями – грузинами, персами, турками, лезгинами. Этим, естественно, объясняется сходство их национальных кухонь. Но вместе с тем азербайджанская кухня самобытна и имеет свой национальный колорит, проявляющийся в специфике кулинарной техники, ароматически-вкусовой гамме и традициях азербайджанского застолья.

С ростом материального благосостояния народа в последние годы значительно улучшается ассортимент и качество кулинарных изделий. Азербайджанская кухня по составу и разнообразию блюд относится к числу чрезвычайно вкусовых и полезных для здоровья кухонь. Она примечательна обилием всевозможных мясных, рыбных и овощных блюд, дополняемых ароматной зеленью и специями.

Самые искушенные гурманы, приезжающие к нам в республику с различных концов света, приходят в восторг от изысканности вкуса и тонкого аромата блюд азербайджанской кухни. Изделия и блюда азербайджанской кухни оригинальны и неповторимы. Их не спутаешь с блюдами других национальных кухонь. И все же названия некоторых азербайджанских блюд не застрахованы от путаницы. В выпущенных за последнее время изданиях по кулинарии отдельные исконно национальные блюда азербайджанской кухни приписываются меню других соседних народов, тем самым, вводя в заблуждение читателей, создавая у них неверное представление. Не ставя своей целью, выявление преднамеренного или случайного характера подобных казусов в кулинарной литературе, тем не менее, остановимся на некоторых из них.

Не секрет, что кулинарное искусство Азербайджана пользуется неизменной популярностью у других народов, а также сугубо азербайджанские блюда, как долма, бозбаш, бозартма, чыхыртма, хашил, шашлык, пити, плов, ковурма включены в национальные меню соседних кавказских народов. В свою очередь, благодаря кулинарным обменам некоторые блюда народов соседей получили широкое распространение в азербайджанской среде. Однако непреложность этого диалектически обоснованного процесса не признается некоторыми авторами-исследователями. Более того, без всяких научных аргументаций они причисляют долму, бозбаш, пити к составу армянских блюд, а бозартма, чыхыртма относят к блюдам грузинской кухни. В трудах некоторых авторов шашлык объявлен традиционным татарским блюдом. Конечно же, азербайджанские блюда никакого отношения к этим кухням не имеют.

Известно, что язык любого народа в определенной степени аккумулирует себе его историю и этнографию. И поэтому для определения национальной принадлежности этих блюд обратимся к лингвистике. Оговоримся сразу. Всякие попытки найти этимологию слов «долма», «бозбаш» или «пити» в армянском языке, а слов «бозартма», «чыхыртма» в грузинском, будут тщетными. Эти названия издревле бытуют в азербайджанском языке. Отдельные из них перейдя из арабо-персидской лексики, прочно привились в нашем

языке, завоевав гражданское право. Это же подтверждают авторитетные словари «Ахтар» и «Деххуда».

Название древнего национального блюда долма (голубцы из виноградных листьев, баклажанов, помидор, сладкого перца и др.) происходит от глагола «долдурмаг» («заполнять», «начинять»). То есть начинять виноградный лист (или овощи) фаршем. Согласно законам филологии объяснимо и азербайджанское происхождение слов «бозартма», «чыхыртма», «каурма». По утверждению ученых-лингвистов, употребляемые в современном азербайджанском языке глаголы исторически не подвергались внешним ассимиляциям, сохранив свою первозданность до нашего времени.

Вопреки утверждениям некоторых авторов лингвистика объясняет и происхождение слова «шашлык» - от азербайджанского «шишлик» («шиш» - шомпол), производного прилагательного, образованного при помощи словообразовательного аффикса «лик», выражающего понятие предназначения. Таким образом, под словом «шишлик» следует понимать мясо, предназначенное для нанизывания на металлические шампуры с последующим его жарением под горящими без пламени углями.

Шашлык, приготовленный подобным образом, получил широкое распространение на Кавказе и в других регионах близкого зарубежья.

Более раннее употребление риса в азербайджанской кулинарии в противовес армянской и грузинской кухонь объясняется тысячелетним опытом возделывания этого ценного продукта в субтропиках нашего края – в Ленкорано-Астаринской и Шеки-Закатальской зонах.

Исследования путешественников оставили нам интересные описания пиршеств ширваншахов Азербайджана. На парадном столе ширваншаха Абдулла хана, сообщается в одном из них, насчитывалось более двухсот (!?) приправ к плову.

Еще во второй половине XIX века и в начале XX века в Шеки славился мастер по приготовлению пити под именем Хоруз-оглы. С целью отведать его вкусные пити люди со всех концов Азербайджана специально приезжали в Шеки. Пити по-шекински готовится из баранины без костей в добавлением шафрана. Исстари пити готовят также в южном Азербайджане (Тебризе), и они справедливо считают его национальным блюдом азербайджанского народа. Позже это блюдо под другим названием вошло в национальные кухни соседних народов.

Азербайджанская кулинария по особенностям приготовления и вкусу блюд, а также применением острых пряностей и приправ гораздо ближе к восточной кухне.

Азербайджанские национальные блюда издавна готовились в медных посудах. И сейчас во многих районах и сельских местностях Азербайджана блюда, приготовленные в медных кастрюлях, получаются более вкусными. Поэтому предметы азербайджанской национальной кухни (кастрюля, дуршлаг, таз, поднос, шумовка, половник и др.) в основном изготовляются из меди. Следует отметить, что как в прошлом, так и сейчас, медные кастрюли и другие посуды в специальных мастерских периодически обрабатываются оловом(лужением) для предотвращения попадания в пищу, а следовательно, и в организм большого количества меди. Некоторые национальные блюда в столовых и ресторанах подаются в специальных глиняных посудах (питишнице), где они готовятся.

Большинство национальных блюд готовится из мяса баранины, говядины и птицы. Широко распространены блюда из рубленого мяса. Море, озеро и реки республики богаты источниками улова различных пород рыб, особенно, севрюги и осетра. Используют в азербайджанской кухне, в основном, осетровые и чешуйчатые рыбы.

Азербайджанская кухня славится обилием овощей, в первую очередь, овощной зеленью, баклажанами, помидорами, сладким перцем (бибэр), капустой, шпинатом, щавелем, свеклой, редиской, луком, огурцами, зеленой фасолью и др. В ассортименте национальных блюд много кулинарных изделий из риса, муки, овощей и овощной зелени.

В азербайджанской кулинарии широко используются такие отечественные пряности как шафран, тмин, фенхель, анис, лавровый лист, кориандр, а также пряновкусовые лиственные овощи, как мята, укроп, петрушка, сельдерей, эстрагон, базилик, чабер, чабрец и др. Из этих пряновкусовых растений шафран культивируется на Апшеронском полуострове. В азербайджанской кулинарии с добавлением шафрана готовят 150 различных блюд и 20 различных мучных кондитерских изделий. Азербайджанские пловы обязательно готовятся с применением шафрана.

Для улучшения вкусовых свойств блюд широко применяют лимоны, маслины, оливки, пищевые кислоты, абгора, азгил-шараб, наршараб, алыча, альбухара, гора, кизил-ахта, курага, лавашана, сумах и др.

Салаты из свежих овощей в азербайджанской кухне занимают особое место. При приготовлении салата из свежих помидоров, огурцов, сладкого перца, кинзы и базилика овощи режут очень мелко. При этом салат едят вместе с основными блюдами.

В современной азербайджанской кулинарии из салатов и холодных закусок распространены салат «Хазар», «Азербайджан», «Бахар», салат из красной икры, шекинский салат, кюкю из зелени, кюкю из кутума, кюкю с орехами, фисинджан из фасоли, из бурака и т.п. В качестве холодных закусок отдельно подаются к столу к различным жидким и вторым мясным блюдам различные соления и маринады – маринованный чеснок, стручковый перец, баклажаны, хяфтя-беджар, лук репчатый, маринованный с терном, помидоры, огурцы и др.

В азербайджанской национальной кухне более 60 наименований первых блюд. Это всевозможные мясные блюда (пити, кюфта-бозбаш, шорба и др.), блюда из кислого молока и зелени (довга, овдух, дограмач, болва и др.).

При изготовлении некоторых блюд каждая порция готовится в отдельной посуде (пити) или в небольшом количестве порций (дюшбара, сулу-хингал и др.).

В отличие от обычных супов азербайджанские первые блюда по своей консистенции являются более концентрированными и густыми, так как в них обычно содержится небольшое количество бульона.

Отличительной чертой азербайджанской кухни является то, что некоторые национальные блюда заменяют как первое, так и второе блюда. Например, пити, кюфта-бозбаш и др. При этом отдельно подают бульон, а затем остальную часть (мясо, горох, картофель) – как второе блюдо, но сваренное вместе.

Другой характерной особенностью азербайджанских жидких блюд является применение при их изготовлении курдючного жира, который, как правило, закладывается в блюдо в мелко нарубленном виде.

Иногда мясо жарят и лук пассируют в курдючном жире.

Для заправки первых блюд томат-паста или томат-пюре используются очень редко. Взамен этого в летнее время используют свежие помидоры, а зимой – сушеную алычу (для придания кисловатого вкуса) и пряности с красящими веществами (шафран, сарыкек-куркума).

В азербайджанской кухне имеются самые разнообразные мучные первые блюда – сулу-хингал, хамраши, умач, кюрза, дюшбара и др.

Широко распространены блюда, приготовленные из свежего и кислого молока или катыка, как например, фирни, сюдлу сыйыг, довга, келекош, овдух и др.

Вторые блюда готовятся преимущественно из баранины, а также из мяса домашней птицы, дичи, овощей и риса.

Одно из самых распространенных блюд в Азербайджане – плов. Известно более 100 рецептов приготовления этого блюда. В зависимости от характера и вида добавлений плову дается определенное название: коурма-плов (с тушеной бараниной), плов сабзакщурма (с тушеной бараниной и зеленью), тоюг плов (с курицей), ширин плов (со сладкими сухофруктами), сюдли плов (рис варят в молоке) и т.п.

Из вторых блюд следует особо отметить шашлыки: шашлык-бастурма, шашлык из филе, шашлык любительский, шашлык из печени и почек готовится из натурального мяса, люля-кебаб, шам-кебаб и др. готовятся из рубленого мяса.

Из вторых мучных блюд широко распространены хяшил, хингал с мясом, сюзма хингал, ярпаг хингал, кутабы (с мясом, тыквой, с зеленью), чюдю и др.

Много вторых блюд готовится из рыбы. Шашлык из осетрины, кутум по-азербайджански, кутум ляванги, кюкю из кутума, балыг чыхыртма, рыба фаршированная, отварная, жареная, тушеная, балыг-плов, плов с севрюгой и балыг мутянджям – самые распространенные рыбные блюда в Азербайджане.

Вторые блюда, приготовленные из мяса, рыбы, овощей и муки, насчитываются более 250 наименований.

Такие блюда азербайджанской кулинарии как плов, пити, люля-кебаб, рыба фаршированная по-азербайджански и др. пользуются заслуженным признанием во всем мире.

Своеобразен порядок подачи блюд: вначале по традиции подают чай, затем вторые блюда, у азербайджанцев на банкетах, торжествах и свадьбах первые блюда обычно не подают, к тому же на столе всевозможная зелень, свежие помидоры и огурцы(зимой соленые или маринованные). Часто после обеда (особенно плова) подают довгу, утверждая, что довга, приготовленная из кислого молока и зелени, способствует лучшему усвоению предыдущей еды (риса, мяса и др.).

В азербайджанской кухне сладкие (третьи) блюда имеют очень ограниченное применение и поэтому их ассортимент незначителен. Из сладких блюд готовят фирни, суджуг, тарах и куймаг.

По традиции прием пищи, то есть завтрак, обед или ужин завершается сладостями. «Еда, - говорил И.П.Павлов, - начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы… - сахар». Исходя из этих положений, с давних пор в Азербайджане обед завершается шербетом или сладостями.

В Азербайджане самым распространенным напитком является шербет. Для приготовления шербета используют сахар, лимон, шафран, семена мяты и базилика, а также разные фрукты. В настоящее время в предприятиях массового питания готовят более 10 наименований шербетов, но их можно готовить еще больше, используя при этом пряно-ароматические растения, плоды и ягоды Азербайджана.

Азербайджанцы до приема основной пищи пьют чай, в основном, черный байховый. Издавна сложилась в Азербайджане традиция: сразу по приходу гостей, подавать им чай. Преимущества этой традиции заключаются в том, что чаепитие в многолюдных застольных компаниях располагает к непринужденному общению. Чай в Азербайджане – символ радушного гостеприимства.

К чаю подают варенье из айвы, инжира, арбузных корок, абрикосов, черешни, вишни, персиков, слив, кизила, грецких орехов, клубники, ежевики, винограда, из ягод шелковицы и др. При заваривании чая иногда добавляют в незначительном количестве сушеные листья соцветиями чабера, гвоздики, кардамон и др. пряности, которые придают чаю особый аромат.

Из корицы (дарчын чай) и имбира (зянджафил чай) тоже готовят специальный чай. В последние годы популярен стал кофе, приготовленный по-восточному.

Иногда в чай добавляют розовую воду. Это придает чаю особый аромат и хорошо утоляет жажду. Из розовой воды готовят также специальный напиток – шербет, называемый в Шеки-Закатальской зоне – овшала.

Азербайджан богат редкими источниками минеральных вод. «Турш-су», «Исти-су», «Галаалты», «Сираб», «Дарыдаг» и др. имеют лечебное значение. «Бадамлы» и «Гах» в настоящее время является столовой водой, получившей всеобщее признание далеко за

пределами республики. На территории Нахичеванской Автономной Республики насчитывается около 140 источников минеральных вод.

Основным ассортиментом потребляемых хлеба и хлебобулочных изделий в Азербайджане составляют хлеб их пшеничной муки.

В книге даются сведения о широком ассортименте национальных видов хлеба. К национальным видам хлеба с древнейших времен относятся лаваш и юха. Национальные виды хлебобулочных изделий бывают простые и улучшенные.

К простым национальным хлебным изделиям относятся Чурек Апшеронский, Чурек Азербайджанский, Тендир чурек Агдамский, аджытмалы, баззамач, бозламач, Чурек даглинский, Назук соленый, домашний хлеб, юха, кюздама, кокя, конба, кулава, кюллю комба, кюлляма, кюлфа аппак, Чурек Гянджинский, лаваш, Тендир чурек Ордубадский, саджаппак, Чурек с сямани (с солодом), сангях, сыгырдили, Чурек Сумгаитский, тендир чурек, хамралы, джад, джардалы, чурек с тмином, кюре чурек Шекинский и другие.

К улучшенным национальным хлебным изделиям относятся Бегим чурек, габаглы чурек (чурек с тыквой), гатлама, гогал, гозлу кека, назук шафранный, пши, сюдчурек, фатир, фындыглы гогал, чайчурек, кюлча Шекинская, овма Шекинская, назук сладкий, шоргогал и другие.

В книге приводятся рецептура и технология приготовления 16 видов простых, 14 видов улучшенных видов национальных хлебобулочных изделий.

Азербайджанские национальные кондитерские изделия подразделяются на три подгруппы: мучные, карамелеобразные и конфетообразные изделия.

К мучным изделиям относятся: шакер-бура, пахлава, шакер-чурек, курабье бакинское, нан азербайджанский, рулет ордубадский, кята карабахская, тыхма кубинская, кюлча ленкоранская, мутаки шемахинские, пахлава нахичеванская и др. Национальные мучные изделия насчитывают более 70 наименований, причем в каждом районе имеются свои особые изделия.

В Баку с давних пор готовят шакер-буру, бакинскую пахлаву, шакер-чурек и другие сладости. Особое место занимают шекинские сладости. Это пахлава шекинская, пешвенк, тел (терхалва), гырмабадам и другие, при производстве которых используется рисовая мука, сахар, ядро орехов, сливочное масло, яичные белки и пряности.

Из карамелеобразных сладостей в Азербайджане готовят шакер-пендир, парварда, козинаки из орехов, кинзовый ногул, гоз халва и др.

Из конфетообразных сладостей следует отметить рахат-лукум (с разными добавлениями), ногул бишмиш, заливной инжир, шербет, фешмек и др.

Из поколения в поколение складывалась и развивалась азербайджанская кулинария, для которой стали характерными кушанья с высокими питательными достоинствами и острым вкусом, красивым внешним видом.

Мы надеемся, что настоящее издание создаст у читателей подробное и основательное представление об азербайджанской кухне и поможет им в повседневных бытовых заботах.

Представленная читателям книга **«Энциклопедия азербайджанской кухни»** отражает основные кулинарные изделия богатого кулинарного искусства азербайджанского народа. В отличие от других кулинарных книг, выпущенных ранее, в этой книге, сохраняя специфические особенности старых способов приготовления блюд и сладостей, значительно видоизменен их состав, учитывая современные кулинарные требования и новые сырьевые ресурсы.

Рецепты, приведенные в книге, составлены на основе более 50-летней работы автора, как в научно-теоретической, так и по результатам практической деятельности в области кулинарии и кондитерской технологии.

Все блюда и кондитерские изделия, приведенные по новым рецептам, лично апробированы автором, испытаны в личной кухне. Основные блюда и кулинарные изделия азербайджанской кухни были разгруппированы по использованию основного

сырья, способов приготовления, по назначению и по другим признакам. В книгу включены в основном те блюда и кулинарные изделия, которые в основном готовятся в домашних условиях, а также в предприятиях массового питания. К сожалению, все блюда, кулинарные изделия и сладости богатой азербайджанской кухни не вошли в эту книгу, так как они увеличили бы объем данной книги.

Знакомство с книгой **«Энциклопедия азербайджанской кухни»** позволяет читателям познать секреты и разнообразие по ценному составу и питательной ценности азербайджанских блюд и кондитерских изделий. Применяя их в повседневном семейном быту, они будут их рационально использовать и при этом, получая удовлетворение и насыщенность в еде, могут сохранять свое здоровье.

SUMMARY
ENCYCLOPEDIA OF THE AZERBAIJAN CUISINE

The Azerbaijan cuisine belongs to one of the most interesting in our country. It is widely known among other oriental cuisine and some of its dishes were included in the menu of All-Union and international cuisines. It has a lot of historically stipulated expedient corresponding to the national style, taste and mode of life. Dishes of the Azerbaijan cuisine are mentioned in ancient manuscripts, notes of travelers and researches.

Geographic position of Azerbaijan on the junction of ancient and busy trade ways from north to south and from east to west promoted the penetration of generous gifts from land of Azerbaijan to the world market along with recognition of the local food product obtained by hardworking and artistic hands of Azerbaijani.

Historically the life of the Azerbaijan people proceeded and developed close to other peoples such as Georgian, Armenians, Persians, Turks and Lezghins. That's why there is similarity of their national cuisines. But at the same time the Azerbaijan cuisine has got its own originality and national color specified by cooking techniques, flavor and traditions of the Azerbaijan table parties. Along with the growth of the people well-being during the years of the Soviet power assortment and quality of cookery articles greatly improved. The Azerbaijan cuisine is one of the most extraordinary cuisines in the respect of its tasty and healthy dishes distinguishing by their diversity. It constitutes the abundance of meat, fish and vegetables dishes seasoned by sweet-scented greens and spices.

Any experienced gourmand visiting our republic would be amazed by fine taste and delicate flavor of the Azerbaijan cuisine. Dishes of the Azerbaijan cookery are unique and original. They can not be confused with dishes of other national cuisines.

The Azerbaijan cookery has preserved old cooking methods although has modified them taking into account up-to-date techniques.

The Azerbaijan national dishes have been cooked in the copper utensil since olden days. And even now in many areas of Azerbaijan the meal is cooked in copper pans. They say that dishes prepared in these pans are more delicious. That's why the national kitchen utensil include mainly copper pans, colanders, basins, trays, skimmers, ladles etc. it should be pointed out that as in the past as nowadays copper pans are tinned periodically to avoid copper getting into the food.

In cafes and restaurants some national dishes are served in special crockery in which the dish is prepared.

The majority of national dishes are mutton, beef, poultry and minced meat.

The republic is rich in various fish sources especially sevruga (starred sturgeon) and sturgeon. The sturgeon and scale types of fish are mainly used in Azerbaijan.

There is no secret that the art of the Azerbaijani cookery has been always popular in other nations, as well as Azerbaijani courses such as dolma, bozbash, bozartma, chikhirtma, khashil, shashlyk, piti, plov, covurma are included into the menu of the neighbor Caucasian nations. In turn, due to dish exchange, some dishes are widely applied in the Azerbaijani environment. But, indisputability of such dialect-based process is not recognized by some researching authors. Moreover, having no scientific arguments they refer dolma, bozbash, piti to the Armenian dishes, and bozartma, chikhirtma are referred to courses of the Georgian cooking. In works of some authors, shashlyk is declared as a traditional Tatar dish. Of course, the Azerbaijani dishes have no relation with such cuisines.

It is known that a language of any nation to some extent accumulates its history and ethnography. And therefore, to define the national properties of such dishes we will address linguistics. Let's make a reservation at once. Any attempts to find etymology of the "dolma", "bozbash", or "piti" in the Armenian language, and the "bozartma", "chikhirtma" in the Georgian language will be vain. Such names exist in the Azerbaijani language since upon times.

Some of them came from the Arabian-Persian vocabulary and found strong acceptance in our language, having got civil law. It is proved by the "Akhtar" and "Dehhuda" authorized vocabularies.

The name of "dolma", an ancient national dish (stuffed rolls with vine leaves, eggplant, tomato, sweet pepper and etc.) originates from the "doldurmag" verb (to fill, to stuff). That is to stuff vine leaves (or vegetables) with minced meat. According to the laws of philology, the Azerbaijani origin of "bozartma", "chikhirtma", and "kaurma" is also explainable. According to scientific linguists, the verbs used nowadays in the modern Azerbaijani language were not historically assimilated and have saved their savagery up to our days.

In spite of statements of some authors, linguistics also explains the origin of "shashlyk" – from the Azerbaijani "shishlyk" ("shish" - ramrod), the derived adjective formed by adding the "lyk" word-formative suffix expressing the concept of purpose. So, "shishlyk" should be considered as a meat to be stringed on metallic skewers following by its frying under fireless burning coals.

Shashlyk cooked in this way is widely used in Caucasus and other regions of the near abroad.

More early use of rice in the Azerbaijan cuisine, as compared with the Armenian and Georgian ones, is explained with the thousandth practice of cultivation of this valuable product in subtropics of our land – Lenkoran-Astara and Sheki-Zagatala areas.

The researches of travelers left us interesting descriptions of banquets of the Azerbaijani shirvanshahs. As reported, there were over two hundred (!?) spicery to plov in the gala table of Abdulla khan.

As far back as in the second half of XIX century and at the beginning of XX century, a piti-making master named Khoruz-ogli was famous in Sheki. People were coming to Sheik from the whole Azerbaijan specially to taste his tasty pity. The Sheik pity is cooked from boneless mutton with adding saffron. From olden times, piti is also cooked in the South Azerbaijan (Tebriz), and they fairly consider it as a national dish of the Azerbaijani people. Later, this dish was included with the other name into the cuisines of the neighboring peoples.

According to features and taste of dishes as well as use of hot spicery and spices, the Azerbaijani cookery is much closer to the Eastern cookery.

From upon times, Azerbaijani national dishes are cooked in copper dishware. And nowadays, in many regions and country sides of Azerbaijan the dishes cooked in copper pans are taster. So, items of Azerbaijani national kitchen (pan, colander, basin, tray, skimmer, ladle and etc.) are mainly made from copper. It should be noted that both in the past and today the copper pans and other dishware are regularly treated in special workshops to prevent penetration of large amount of copper into food and, therefore, to a human organism. In canteens and restaurants some national dishes are served in specific brown ware (piti dishware) in which such dishes are cooked.

Most national dishes are cooked from mutton, beef, and poultry. Dishes from minced meat are widely used. The sea, lake and rivers of our republic are rich of sources of catching different fish, especially, starred sturgeon and sturgeon. Mainly, sturgeon and lamellar fish are used in the Azerbaijan cuisine.

The Azerbaijan cuisine is famous for its vegetables, firstly vegetable greens, eggplants, tomatoes, paprika (byber), cabbage, spinach, sorrel, red beet, garden radish, onion, cucumbers, green haricot and others. The variety of national dishes includes many items such as rice, flour, vegetables and vegetable green.

The Azerbaijan cuisine is inclined to use such spices as saffron, caraway seeds, fennel, anise, capsicum, laurel, coriander and spiced leaf vegetables as mint, dill, parsley, celery, tarragon, basil, thyme etc. Apsheron peninsula is the only place in the CIS (Commonwealth of Independent States) where saffron cultivated.

The national cuisine has 50 different dishes and 10 different flavor confectionary with the saffron addition.

Such seasoning as lemon, olives, milk cream, food acids, narsharab, cherry plums, elbulkhara, gora, kuraga (dried apricots) lanashana, sumac and other are widely to improve the food taste and smell.

A special place in the Azerbaijan cuisine belongs to salads prepared from fresh vegetables. When making salads of fresh tomato, cucumbers, capsicum, coriander and basil these ingredients are fill cut. Salads are served together with main course.

Salads 'Khazar", "Azerbaijan", "Bakhar", red caviar salads salad a la Sheky, kuku of greens, kuku of kutum (kind of fish), kuku nuts, fisinjan of beans , red beefetc; are the most spread salads and dishes in the Azerbaijan cookery. Pickled garlic, capsicum, eggplant khafta-bedjar, onion, pickled onion with sloe, pickled grapes, tomato are served separately accompanying different soup and meat sauce.

The Azerbaijan national cuisine includes more than 60 kind soups. These are various meat courses as pyty, kufta, bozbash, shorba or dishes prepared from sour milk and greens such as dovga, dovramach, etc.

When cooking some of dishes each is prepared separately (portion or in small quantities (dushbara, sulu-khingal).

The Azerbaijan first courses differ from usual soups by concentrated and dense consistency because they usually contain some amount of broth.

The specific feature of the Azerbaijan cookery is that some of national dishes can be used as the first and main course (pyty, kufta-bozbash). In this case the broth is served separately and then the rest (tomato, peas, potatoes) as the main course but they are cooked together.

The other feature of national soups is the application of sheep which is put into the dish in fine-cut pieces.

The first courses are very seldom seasoned with tomato paste. For this purpose fresh tomatoes are used in summer time in winter dried cherry plum (to add sour taste) and spices colorants (saffron, sary-kek).

These are a lot of different first flour courses as umach, kurza, dushbera etc.

Fresh and sour milk are widely used to make dovga, firni, syiig, etc.

Main courses are mostly prepared of mutton and also of birds, vegetables and rice.

The most popular main course in Azerbaijan is pilaff. There about 100 recipes for preparing these dishes. Depending on the type additions pilafs are named as kaurma-pilaff (with stew mutton) kaurma (with stew mutton and greens), toyuq pilaf (with chicken) shirin-pilaff (with sweet dried fruit), sudlu pilaf (rice cooked with milk) etc.

Among main courses SHASHLIKS should be distinguished by following types: SHASHLIK- basturma, fillet SHASHLIK, choice SHASHLIK, liver and kidney SHASHLIK, SHASHLIK ala Kars which is prepared from natural meat: lulya-kebab, tava-kebab, sham-kebab and other prepared from mince meat.

Of popularity are the second flour courses such as khashil, khingal with meat, suzma khingal, yarpag khingal, kutaby (with meat, pumkin, and greens), chudu etc.

Many second courses are prepared of fish. Sturgeon shashlik, kutum a la Azerbaijan, kuku of kutum, balyg mutyanjan are the most popular fish dishes.

There are more 250 names of main courses prepared of meat, fish vegetables and flour.

Such dishes of Azerbaijan cookery as pyty, lula-kebab, stuffed fish a la Azerbaijan etc, are merited all over the world.

Dish serving is very original: as a traditional tea is served first then main courses come. At the Azerbaijan banquets. Celebration and wedding parties the first courses (soups) are usually not served. The table is usually decorated with various greens, fresh tomatoes and cucumbers (in winter pickles). As a rule two or three courses are served. In many areas after dinner (especially after pilaf) they served dovga. Dovga prepared of sour milk and greens promotes better assimilation of previous courses (rice, meat, etc).

Sweet dishes as the third courses in the Azerbaijan cookery are very limited and their assortment is small. Sweet dishes include firni, sudzhug tarakh and kuimag. Any meal is completed with a sweet course. " A meal started with pleasure to satisfy the need should de completed in the same way in spite of the satisfied need, whereupon the point of this pleasure is the substance which does not require any digestive load ...-sugar" I.. P Pavlov said. Hence since olden days in Azerbaijan dinner is completed with sherbet or sweets.

The most popular soft drinks in Azerbaijan are sherbet. They are made of sufgar, lemon, saffron, seeds of mint and basil and other fruit. At present more than 10 names of sherbet are served in cafes and restaurant of Azerbaijan.

From the time of immemorial there is tradition in Azerbaijan: when guest come tea is served first. Tea in Azerbaijan is a symbol of warm hospitality. Tea is accompanied with various jams as quince, fig, water melon peels, apricot, white cherry, cherry, peach, plum, Cornelian berry, walnut, strawberry, blackberry, grapes, mulberry, Sometimes when making tea dried leaves or flowers of savory, clove, cardamom and other spices are added to give a special flavor.

Special tea is also made of cinnamon (darchin) and ginger. Recently coffee, ala Orient has become popular too. Sometimes rose water is added to tea. A special sherbet "Ovshale" (Sheky-Zakatala area) is made of rose water.

Azerbaijan is rich in mineral water sources. Of medicinal significance are minarel water as "turshu", "Isti-su", "Sirab", "Darydag" and other. The table water "Badamly" is widely recognized outside the republic. There are about 140 mineral water springs on the territory of the Nakhichevan Autonomus Republic.

The main range of intake of bread and bakery product in Azerbaijan is the bread of their flour. In the book gives information about the range and quality of national kinds of bread from ancient times includes pita bread and yukha. The range and variety of national types of bread and bakery products in Azerbaijan is very high. National kinds of bakery products are simple and advanced.

The simple national cereal product includes churek. Absheron , Azerbaijan churek, tendir churek Agdam, adzhytmaly, bazzamach, bozlamach, churek daglinsky, nazuk salty, home-made bread, yukha, kyuzdama, kokya, conboy, kulawe, kulli comba, kyullyama, kyulfa appak, churek Ganja, lavash, tendir churek Ordubad , sadzhappak, churek with syamani (from malt), sangak, sigirdili, churek Sumgait, tendir churek, khamrali, jad, dzhardali, churek with cumin, churek Shaki, and other.

By the improvement of national cereal products include begim churek, gabagly churek (churek with pumkin), gatlama, gogal, nut cake, nazuk saffron, pshi, milk churek, fatir, fyndygly, gogal,

Chaychurek, kyulcha Sheki, Sheki ovma, nazuk sweet, shorgogal and other. Some kinds of the improved bakery products belong to flour confectionery products.

The book contains recipes and technology of making 16 kinds of simple. 14 kinds of advanced types of national bakery products.

The Azerbaijan national confectionary is divided into three groups: flour, caramel and sweet type articles.

The flour articles are: shaker bure, pakhlava, shaker-churek, curabye a la Baku, nan a la Azerbaijan,roll a la Ordubad, kyata a la Karabakh, tykhma a la Kuba, kulcha a la Lencoran, mutaky a la Shemakha, pakhlava a la Nakhichevan etc. There are more than 70 varieties of the national confectionary whereupon each area has its own special articles.

Shaker-bura, pakhlava a la Balu, shaker churek and other things have been prepared in Baku since olden days. A very special place belongs to Sheky sweets. These are pakhlava a la Sheky, peshmek, tel (terkhalva), gyrmabadam etc. To make them rice flour, sugar, nut kernel, butter, egg white and spices are used.

Caramel type sweets include shaker pendir, parvarda, kozinaks of nuts, nogul of coriander, goz khalva (more than 15 names).

Sweet type articles include rahat lacoum with different additives nogul bitmish, jellied fig, solid sherbet, feshmek etc.

The Azerbaijan cookery has been being formed and developed from generation to generation. Dishes of high nutrition qualities, sharp tastes and nice appearances have become typical for the national cuisine. Nowadays the Azerbaijan cookery is developing and enriching by the cookery of other nation. The Russian cabbage soup, Ukrainian beet root and cabbage soup, Uzbek pilaf, Georgian chekhokhbily and national dishes of other peoples are available in the Azerbaijan cuisine.

We really hope that the given book will give to readers full information about the Azerbaijan cuisine and help in every day life.

"Encyclopedia of the Azerbaijan cuisine" presented to the readers deals with basic cookery items of the rich art of cookery of the Azerbaijani people. In contrast to other cookery books published early, this book keeping specific characteristics of old dish and sweets cooking methods deals with considerably different ingredients of such dishes subject to modern cookery requirements and new raw material resources.

Receipts stated in the book are drawn up on the basis of over 50-year work of its author both in scientific-theoretic and practical areas of cookery and confectionery technology.

All dishes and confectionery items given with new receipts were personally tasted and tested by the author in his kitchen. Basic dishes and cookery items of the Azerbaijan cuisine were divided into groups according to use of basic raw material, cooking methods, purpose and other characteristics. The book primarily includes dishes and cookery items which may be cooked in domestic conditions as well as in mass nutrition institutions. Unfortunately, all the dishes, cookery items and sweets of the rich Azerbaijan cuisine couldn't be included into this book, as they would increase the volume of the book.

Familiarization with the "Encyclopedia of the Azerbaijan cuisine" book will enable its readers to get know secrets and variety of valuable ingredients and nutritive values of Azerbaijani dishes and confectionery items. Those using them daily in their family life will use them efficiently and the same time they will get satisfaction and saturation with food and save their health

ƏHMƏDOV ƏHMƏD-CABİR İSMAYIL
oğlunun nəşr olunmuş kitabları
(1970 - 2010)

DƏRSLİKLƏR

1. **Əhmədov Ə.İ. «Tamlı malların əmtəəşünaslığı»**. Dərslik, «Maarif», 1993. 16,7 ç/v. 300 səh.
2. **Əhmədov Ə.İ. «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı»**, Dərslik, «Təfəkkür», 1996, 20,0 ç/v., 324 səh.
3. **Əhmədov Ə.İ. «Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının ekspertizası»**. Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu», 2002. 20 ç/v. 388 səh. (Ə.M.Əzimov və N.X.Musayevlə birgə).
4. Musayev N.X **«Ərzaq malları əmtəəşünaslığının nəzəri əsasları».** (Dərsliyin elmi redaktoru prof. **Ə.İ.Əhmədov**). Bakı, «Çaşıoğlu», 2004, 20 ç/v. 380 səh.
5. **Əhmədov Ə.İ. «Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin ekspertizası»,** Dərslik, I hissə, Bakı, «Çaşıoğlu» , 2005, 25 s/v. 480 səh. (N.X.Musayevlə birgə).
6. **Əhmədov Ə.İ. «Ərzaq məhsullarının keyfiyyət ekspertizası»**, Dərslik, II hissə, Bakı, «Çaşıoğlu», 2005, 25 ç/v. 490 səh. (N.X.Musayev və A.Xəlilovla birgə).
7. **Əhmədov Ə.İ. «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı»,** Dərslik, «İqtisad universiteti» nəşriyyatı, 2006, 30 ç.v., 480 səh.
8. **Əhmədov Ə.İ. Meyvə və tərəvəzin əmtəəşünaslığı**. Bakı, Dərslik, «İqtisad universiteti» nəşriyyatı, 2009, 29,2ç.v., 442 səh. (N.T.Əliyevlə birgə).
9. **Əhmədov Ə.İ. Tamlı malların əmtəəşünaslığı.** Dərslik, Bakı, «İqtisad universiteti» nəşriyyatı, 2010, 27,3, ç.v., 460 səh.
10. **Əhmədov Ə.İ. Qənnadı mallarının əmtəəşünaslığı.** Dərslik, Bakı, «İqtisad universiteti» nəşriyyatı, 2010, 23,2 ç.v., 368 səh. (A.Ə.Hüseynovla birgə).

DƏRS VƏSAİTLƏRİ

1. **Əhmədov Ə.İ. «Yeyinti məhsulları əmtəəşünaslığı praktikumu».** Dərs vəsaiti. (Müştərək müəlliflərlə). Bakı, D.Bünyatzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı. 1974, VII fəsil. «Nişasta, şəkər, bal və qənnadı məmulatlarının müayinələri». səh. 148-177. 2,0 ç/v.
2. **Əhmədov Ə.İ. «Yeyinti məhsulları əmtəəşünaslığı».** Dərs vəsaiti. (Müştərək müəlliflərlə) . Bakı, D. Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı. 1975, II fəsil. Səh. 11-29; IV fəsil, səh. 85-99; VI fəsil, səh. 120-126; cəmi 2,5 ç/v.
3. **Müştərək müəlliflər.** «Taxıl-un malları əmtəəşünaslığı» **- Dərs vəsaitinin elmi redaktoru prof.** Ə.İ.Əhmədov**. Bakı. D. Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı, 1978. 5,0 ç/v.**
4. Əhmədov Ə.M. **«Mikrobiologiya» /xüsusi hissə/.** Dərs vəsaitinin elmi redaktoru prof. **Ə.İ.Əhmədov**. Bakı. D.Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı. 1979, 5,0 ç/v.
5. Əhmədov Ə.M. **«Mikrobiologiya» /ümumi hissə/**. Dərs vəsaitinin elmi redaktoru. Bakı. D.Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı, 1980, 5,0 ç/v.
6. **Əhmədov Ə.İ. «Meyvə-tərəvəzlərin əmtəəşünaslığı», I hissə,** Dərs vəsaiti, Bakı, AzXTİ-nin nəşriyyatı, 1980, 5,0 ç/v. /A.S.Qaraşarlı ilə birgə/.
7. **Əhmədov Ə.İ. «Meyvə-tərəvəzlərin əmtəəşünaslığı», II hissə.** Dərs vəsaiti, Bakı, AzXTİ-nin nəşriyyatı, 1981, 6,0 ç/v. /A.S.Qaraşarlı ilə birgə/.
8. **Əhmədov Ə.İ. «Nişastanın, şəkərin və qənnadı məmulatının əmtəəşünaslığı».** Dərs vəsaiti, Bakı, D.Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı, 7,0 ç/v. 1983. /N.S. Mustafayevlə birgə/.
9. **Əhmədov Ə.İ. «Yeyinti yağlarının əmtəəşünaslığı».** Dərs vəsaiti. Bakı, D.Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı, 1984. 5,0 ç/v.

10. **Əhmədov Ə.İ. «Tamlı malların əmtəəşünaslığı»,** Dərs vəsaiti, I hissə, Bakı, D.Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı, 1985, 6,25 ç/v.
11. **Əhmədov Ə.İ. «Ərzaq malları əmtəəşünaslığının nəzəri əsasları»,** Dərs vəsaiti, D.Bünyadzadə ad. AzXTİ-nin nəşriyyatı, 1987, 5,75 ç/v. /N.S.Mustafayevlə birgə/.
12. Mustafayev N.S. **«Metrologiya, ərzaq mallarının standartlaşdırılması və keyfiyyətinin idarə edilməsi» (**Dərs vəsaitinin elmi redaktoru prof. **Ə.İ.Əhmədov)**. Bakı, AzXTİ-nin nəşriyyatı. 1992, 5,5 ç/v.
13. Hüseynov A.Ə. **"Bitki mənşəli ərzaq malları əmtəəşünaslığı praktikumu"** (Dərs vəsaitinin elmi redaktoru, prof. **Ə.İ.Əhmədov**). Bakı,2007. 232 səh.

MONOQRAFİYALAR

1. **Əhmədov Ə.İ. Ədviyyələr və tamlı qatmalar**. Bakı, Azərnəşr, 2009. 412 səh.
2. **Əhmədov Ə.İ Azərbaycan üzümündən qidalı məhsullar**. Bakı, Azərnəşr, 2009. 266 səh.
3. **Əhmədov Ə.İ Azərbaycan çayı.** Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı, 2010, 11,0 ç.v., 176 səh.
4. **Əhmədov Ə.İ Azərbaycan çörəyi.** Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı, 2010, 17,0 ç.v., 255 səh. (A.A.Qurbanova ilə birgə).
5. Гусейнов А.А. Изучение рационального использования растительного сырья Азербайджана при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. (Научный редактор монографии **проф. Ахмедов А.И.**). Баку, издательство «Сабах», 2002, 10,67 п/л. 167 стр.
6. **Əhmədov Ə.İ «Qida məhsulları və qidalanmanın islami şərtləri»** 10 ç/v. Əlyazma çapa hazırlanır.

ELMİ-KÜTLƏVİ KİTABLAR

1. **Əhmədov Ə.İ. «Şəki şirniyyatı».** Bakı, Azərbaycan Dövlət nəşriyyatı, 1970, 2,0 ç/v.
2. **Əhmədov Ə.İ. «Zəfəran»**, Bakı, Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı, 1976, 3,0 ç/v.
3. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycanda yetişən yabanı meyvə və giləmeyvələr, onların sənaye əhəmiyyəti»** . Bakı, «Bilik» cəmiyyəti, 1978, 2,0 ç/v.
4. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan üzümü və onun sənaye əhəmiyyəti»**, Bakı, «Bilik», 1982, 3,0 ç/v.
5. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycanın ətirli-ədviyyə bitkiləri, onların sənaye əhəmiyyəti»** . Bakı, «Bilik» cəmiyyəti, 1984, 3,3 ç/v.
6. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan kulinariyası».** Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1987, 28 ç/v.
7. **Əhmədov Ə.İ. «Spirtsiz içkilər»,** Bakı, «Bilik» cəmiyyəti, 1987, 2,8 ç/v.
8. **Əhmədov Ə.İ. «Mürəbbələr»,** Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1989. 1,2 ç/v.
9. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan kulinariyası»**, Kalendar-1990, Azərbaycan və rus dillərində. Bakı, Kommunist nəşriyyatı, 1989, 4,9 ç/v.
10. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan kulinariyası- 200 xörək»,** Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1990, 28 ç/v. Əlavələrlə 2-ci nəşri.
11. **Ахмедов А.И. «Азербайджанские сладости и напитки»,** в книге –«Книжка-сладкоежки», Государственная книжная палата Азербайджана, Баку, 1993, 1,0 п/л (на русском языке).
12. **Əhmədov Ə.İ. «1001 şirniyyat»**. Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı, 1993, 17 ç/v.
13. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan şərbətləri və sərinləşdirici içkilər»,** Azərbaycan Dövlət kitab palatası, Bakı, 1994, 6,5 ç/v.
14. **Əhmədov Ə.İ. «Dadlı və ləzzətli xörəklərin sirri»,** Azərbaycan ensiklopediyası nəşriyyat poliqrafiya birliyi. Bakı, 1995, 20,14 ç/v.
15. **Əhmədov Ə.İ. «Evdə konservləşdirmə»**, Bakı «Gənclik» nəşriyyatı, 1996, 16,8 ç/v.

16. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan xörəkləri»**, Azərbaycan, rus və ingilis dillərində. Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1997, 28 ç/v. 3-cü nəşri.
17. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan kulinariyasının inciləri»**. Bakı, «Elm» 1997, 21,5 ç/v.
18. **Əhmədov Ə.İ. «Ədviyyələr və qatmalar».** Bakı, «İşıq» nəşriyyatı, 1998. 13 ç/v. (Rus və ingilis dillərində xülasə ilə).
19. **Əhmədov Ə.İ. "Müasir Azərbaycan mətbəxinin xörəkləri"**, Bakı, "Qismət", 2006, 25 ç.v. 400 səh.
20. **Ахмедов А.И. «Блюда современной Азербайджанской кухни»(на русском языке),** Бакы, «Гисмят», 2006, 25 п.л. 400 стр.
21. **Ахмедов А.И. Азербайджанская кухня**. Баку, изд. «Гянджлик», 2008, 394 стр.
22. **Əhmədov Ə.İ. 1002 şirniyyat** (Yenidən işlənmiş latın qrafikası ilə ikinci nəşri). Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı 2010, 395 səh.
23. **Əhmədov Ə.İ. Tortların hazırlanması.** Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı 2010, 166 səh.
24. **Əhmədov Ə.İ. Evdə konservləşdirmə.** (Yenidən işlənmiş latın qrafikası ilə ikinci nəşri). Bakı, «Gənclik» nəşriyyatı, 2010, 360 səh.
25. **Əhmədov Ə.İ.** Möcüzə kərə ləzzətli **yemək kitabı**. Mətbəxlərin yeni möcüzəsi seriyasından I kitab. Bakı, 2010, 32 səh.
26. **Əhmədov Ə.İ.** Möcüzə kərə ləzzətli **şirniyyat kitabı**. Mətbəxlərin yeni möcüzəsi seriyasından II kitab, Bakı, 2010, 32 səh.
27. **Əhmədov Ə.İ. «Novruz syfrəsi».** Bakı, «Azərnəşr», 2011, 80 səh + 24 səh. yapışdırma şəkil.
28. **Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan mətbəx ensiklopediyası».** Bakı, «Azərnəşr», 2011, 367 səh.

PUBLİSİSTİK KİTABLAR

1. **Haci Əhməd-Cabir Hacı İsmayıl oğlu. Həcc Ziyarətində.** Bakı, 2007. 24 səh.
2. **Əhmədov Ə.İ. Hacı İsmayıl 100** (Hacı İsmayıl Hacı Qədir oğlunun anadan olmasının 100 illiyi münasibətilə). Bakı, Azərnəşr, 2007. 176 səh.
3. **Əhmədov Ə.İ. "50 il əmək cəbhəsində"** Bakı, 2008. 366 səh.

Ümümi həcmi **880** çap vərəqindən çox olan **300**- dən çox əsər, o cümlədən 59 kitab nəşr olunmuşdur.

M.F.Axundov adına Milli kitabxananın kataloqunda müəllifi olduğum 54 kitabım saxlanılır.

Xörəklərin və ərzaq məhsullarını ad göstəricisi

A

Abqora 52,295
Abşeron çörəyi 213
Abşeron tortu 225
Acika 52, 295
Acıtərə 38
Acıtmalı 216
Adriya aşı 159
Ağ ət kababı 121
Ağ istiot 49
Ağ gilas mürəbbəsi 276
Ağ köklər 37
Ağ köklərin qurudulması 331
Ağ turp 37
Ağartı 63
Ağbaş kələm 37
Ağ zoğal mürəbbəsi 277
Afar 163
Axsaqulağı 137
Axta albalılı aş 148
Axta zoğal mürəbbəsi 277
Axta zoğallı aş 148
Axtaplov 152
Ala çığırtması 172
Alana 294
Albalı 43
Albalı cemi 284
Albalı kompotu 262
Albalı mürəbbəsi 276
Albalı povidlosu 287
Albalı püresi 271
Albalı şərbəti 200
Albalı şirəsindən içki 200
Albalının qurudulması 326
Albalıplov(Şəkisayağı) 150
Albuxara 52
Alça 43,52
Alça cemi 285
Alça kompotu 263
Alça məti 295
Alça mürəbbəsi 276
Alça pastası(Coo) 295
Alçaşərab 52,295
Alçalı-limonlu qovurma 128
Alçanın qurudulması 327
Ali-müsəmbəplov 145
Alma 42
Alma cemi 285
Alma dolması 125
Alma kiseli 198
Alma kompotu 263
Almanın qurudulması 326
Alma mürəbbəsi 276
Alma povidlosu 287
Alma şirəsindən içki 200
Alma sirkəsi 295
Alma sukatı 292
Alma turşusu 55
Alma və itburnu içkisi 201
Altı küftə 135
Ananas 46
Armud 42
Armud cemi 285
Armud kompotu 263
Armud mürəbbəsi 277
Armud povidlosu 288
Armud sukatı 292
Armudun qurudulması 327
Arpa yarması 31
Artek yarması 31
Asiyasayağı ət 133
Assorti kompotları 264
Aşxana çuğunduru 37
Aşxana xardalı 300
Aşxana qıtıqotu 300
Aşxana pitisi 104
Aşxana sirkəsi 55
Aşxana yumurtası 72
Atlama 64,118
Ayran 64
Ayrançilov 151
Ayranlı arpa şorbası117
Az duzlu xiyar 305
Az duzlu soyutma qızılbalıq 176
Azərbaycan çörəyi 213
Azərbaycan ev çörəyi 217
Azərbaycan meyvələri peçenyesi 237
Azərbaycan nanı 238
Azərbaycan salatı-1 - 95
Azərbaycan salatı-2 - 95
Azərbaycan şorbası 105
Azərbaycan pirojkisi 238
Azərbaycan tortu 225
Azərbaycansayağı borş 110
Azərbaycansayağı dəmlənmiş çay 190

Azərbaycansayağı
ət qızartması 128
Azərbaycansayağı
hazırlanmış kələm 312
Azərbaycansayağı kütüm
xörəyi 178
Azərbaycansayağı pirojki 164

B

Badam 44
Badambura – 1 – 239
Badambura – 2 - 239
Badam noxud 234
Badam noğulu 234
Badam paxlavası 239
Badamlı 206
Badamlı borucuq 240
Badamlı nabat 231
Badı 240
Badımcan 41
Badımcan çığırtması 168,320
Badımcan dolması 124
Badımcan küküsü 171
Badımcan kürüsü-1 - 319
Badımcan kürüsü-2 - 320
Badımcan mürəbbəsi 283
Badımcan müsəmbəsi 170
Badımcan qızartması 170
Badımcan sırdağı 170
Badımcan, bibər və
pomidor salatı 321
Badımcanla quyruq kababı 119
Badımcanplov 149
Badyan 49
Bahar salatı 96
Bakı mütəkkəsi 241
Bakı paxlavası 241
Bakı qurabiyyəsi 240
Bakı tortu 225
Bakı vineqredi 96
Bakısayağı kələm dolması 124
Bakısayağı yarpaq dolması 123
Bal 47
Balıq çığırtması 174
Balıq dolması 127
Balıq kotleti 174
Balıq küftəsi 108
Balıq mütənəmi 175
Balıq qızartması 175
Balıq salatı 101
Balıq sırdağı 174
Balıq-döşəməplov 153
Balıqplov 152
Ballı ayranlı içki 206
Ballı badı 241
Ballı balqabaq 181
Ballı itburnu içkisi 201
Ballı qayğanaq 139
Balqabaq içlikli pirojki 167
Balqabaq lappası 172
Balqabaq qutabı 163
Balqabaq şorbası 109
Balqabaqlı paxlava 242
Balqabaqlı pirojki 167
Balva 109
Bamiyə 242
Banan 46
Banket kababı 119
Baş soğan 38
Batabat 207
Belin böyrək
hissəsindən kabab 121
Bəkməz 52,182
Bəkməz xəşili 182
Bərdə nanı 242
Bərk yumurta 138
Bəyimçörəyi 217
Bibər 41
Bibər dolması 125
Biokimyəvi emal 83
Bitki 134
Bitki yağları 59
Bişmə 85
Boranı qovurması 172
Bozbaş 106
Bozqovurma 128
Böyrək kababı 121
Böyük xingal 161
Böyürtkən 43
Böyürtkən cemi 285
Böyürtkən kompotu 264
Böyürtkən mürəbbəsi 277
Böyürtkən povidlosu288
Böyürtkən püresi 272
Buğda aşı 165
Buğda yarması 31
Buğlama 134
Buğlu ət 68
Buxarı 14
Bütöv quzu kababı 122

C

Cad 216
Can ətindən kabab 122

Cəfəri 40,51
Cem 57,284
Cənnət almasından
mürəbbə 282
Cirə 51
Cirə çayı 194
Cirəli çörək 215
Cızbız 128
Cökə dolması 123
Cökə çayı 194
Cücə kababı 119
Cücəplov 155

Ç

Çay 188
Çay balığından şorba 108
Çay çörəyi 220
Çaytikanı 44
Çaytikanı kompotu 269
Çaytikanı püresi 273
Çaytikanı tortu 228
Çəkmə-döşəməplov 157
Çəyirdəkli meyvələr 43
Çığırtmaplov 143
Çilov-kababplov 153
Çippə 216
Çiy döşəməplov(Şəkisayağı) 149
Çiydöşəmə-daşmaplov 148
Çiyələk 43
Çiyələk cemi 286
Çiyələk kompotu 269
Çiyələk mürəbbəsi 282
Çiyələk povidlosu 291
Çiyələk püresi 274
Çiyələyin qurudulması 331
Çoban qovurması 132
Çobanaşı 147
Çörək 34
Çörək-kökə 210
Çörək kvası 208
Çudu 162
Çuğundur fisincanı 99
Çuğundur içkisi 205
Çuğundurun qurudulması 335
Çurçxela, *sucuq, basdıq* 183

D

Dağ nanəsi 39
Dağlı çörəyi 217
Dağnanəsi çayı 193
Dana cəmdəyi 67
Darı yarması 32
Darçın 50
Darçın çayı 192
Darçınlı çay 190
Darıdağ 207
Daşmaplov157
Defrostasiya edilmiş ət 69
Denaturatlaşma 83
Destruksiya 84
Dəfnə yarpağı 50
Dəmir 21
Diri balıq 73
Doğramac 117
Dolma 123
Dondurulmuş balıq 73
Dondurulmuş ət 69
Dovğa 114
Dovğa pastası 63
Döyməc 101
Döymə-döşəməplov 154
Duza qoymanın və
turşudulmanın mahiyyəti 302
Duza qoyulmuş əzgil 307
Duza qoyulmuş göyərti 304
Duza qoyulmuş kələm 302
Duza qoyulmuş pomidor 304
Duza qoyulmuş qarpız 308
Duza qoyulmuş
üzüm yarpağı 306
Duza qoyulmuş xiyar 305
Duza qoyulmuş zeytun 306
Duzlanmış balıq 73
Duzlu nazik 218
Düşbərə 111
Düymə şirni 232
Düyü halvası 245
Düyü ilə noxud şorbası 112
Düyü yarması 32

E

Ev peçenyesi 238
Ev sousu 52
Ev çörəyi 213

Ə

Əcəb tortu 226
Ədviyyələr 49
Ədviyyəli göyərtilər 39
Əncir 46
Əncir cemi 286
Əncir kompotu 265

Əncir mürəbbəsi 279
Əncirin qurudulması 328
Əncirfərəc(Zincirfərəc) 180
Ərik 43
Ərik cemi 285
Ərik kompotu 265
Ərik qaxı 235
Ərik şərbəti 201
Ərik mürəbbəsi 279
Ərik povidlosu 289
Ərik şərbəti 201
Ərik sukatı 293
Əriştə 114
Əriştəli kartof şorbası 113
Əriştəli toyuq şorbası 108
Əriştəplov 154
Əriyin qurudulması 328
Ərzaq məhsullarının
təsnifatı 29
Ət bulyonunda dovğa 116
Ət qutabı 162
Ət-subməhsullar 69
Ət və ət-sümük
bulyonunun hazırlanması 103
Ət və tərəvəz şorbaları üçün
qurudulmuş göyərti
qarışıqları 334
Ətirli istiot 50
Ətli dovğa 115
Ətli həlimaşı -1 – 134
Ətli həlimaşı -2 - 166
Ətli lobya şorbası 113
Ətli sulu xingal 111
Ətsiz dolma 127
Ətsiz şorba 110
Ətsiz sulu xingal 111
Əvəlik 39
Əvəlik dolması 124
Əvəlikli aş 148
Əvəliyin qurudulması 332
Əvəzedilməz aminturşuları 17,27
Əzgil 46
Əzgilşərab 53, 296
Əzmə (Yağbağır) 129

F

Faydalı məsləhətlər 47, 56, 61,
66, 254, 309
Feşmək 233
Feyxoa 46
Feyxoa cemi 286
Feyxoa kompotu 268
Feyxoa mürəbbəsi 281
Feyxoa püresi 273
Fəsəli 220
Ficim166, 250
Fındıq 95
Fındıqlı qoğal 220
Firəng üzümü cemi 286
Firəng üzümü
(rus alçası) mürəbbəsi281
Firəng üzümü kompotu 268
Firni 179
Fisincanplov 146
Fosfor 21
Formalı keks 251
Fruktoza 19

G

Gavalı 43
Gavalı cemi 286
Gavalı kompotu 266
Gavalı mürəbbəsi 281
Gavalı povidlosu 290
Gavalı sukatı 293
Gavalının qurudulması 329
Gəncə çığırtması 129
Gəncə çörəyi 214
Gəncə paxlavası 247
Gilas 43
Gilas kompotu 266
Gilas mürəbbəsi 276
Gilas povidlosu 290
Gilas riçalı 300
Gilasın qurudulması 330
Giləmeyvə kiseli 197
Giləmeyvələr 43
Girs (Şəkisayağı gürzə) 112
Göbələk çığırtması 169
Göy lobya 41
Göy lobya bozbaşı 110
Göy lobya çığırtması 169
Göy lobya paxlasından
plov 158
Göy lobyanın
konservləşdirilməsi 321
Göy lobyanın qurudulması 333
Göy pomidordan
həftəbecər 305
Göyəm 43
Göyəm kompotu 267
Göyəm mürəbbəsi 279
Göyəmlə sirkəyə
qoyulmuş sarımsaq 313

Göyəmlə sirkəyə
qoyulmuş soğan313
Göyərti çığırtması 170
Göyərti ilə kəsmik qutabı 163
Göyərti küküsü 99
Göyərti qatması 304
Göyərti qutabı 162
Göyərtinin qurudulması 333
Gül kələm 38
Gül suyu 296
Gülablı qovut 247
Gül baxça tortu 230
Gül-nar şərbəti 202
Gülxətmi çayı 193
Gülqənd 274
Gülqəndplov 150
Günəbaxan yağı 60
Gürzə 164

H

Halva 57,183
Heyva 42
Heyva cemi 286
Heyva dolması 125
Heyva kompotu 269
Heyva məti 299
Heyva mürəbbəsi 282
Heyva povidlosu 291
Heyva şərbəti 205
Heyva sukatı 294
Heyva yarpağından dolma124
Heyvanat yağları 60
Hədik 165
Həftəbecər 318
Həlil şorbası 110
Həlimaşı 149
Həsənpaşa küftəsi 135
Həvəskar qovurması 129
Hidrotermiki emal 82
Hil 51
Hil çayı 183
Hind toyuğu kababı 121

X

Xalq qurabiyyəsi 251
Xam bozbaş 106
Xama 63
Xamdöşəməplov 145
Xamralı 216
Xardal 54
Xardal yağı 60
Xaşxaş 51
Xan sarayı tortu 228
Xartut kompotu 269
Xartut mürəbbəsi 281
Xəmiraşı 112
Xəmirətökən 181
Xəşil 164
Xəzər salatı 95
Xingal 160
Xirnik 46
Xiyar 40
Xiyar dolması 127
Xiyarla pomidor salatı 97
Xlor 21
Xoşab 205
Xörək duzu 54
Xörəklərin tərtibi 87
Xurma cemi 286

İ

İçalat qutabı 163
İçalat kələm dolması 127
İçalat yarpaq dolması 127
İçinə badam qoyulmuş
zeytun 307
İçlikli çörək («Xitab») 222
İlıq yumurta 138
İnək yağı 64
İnnab şərbəti 202
İran boxçası 246
İsfahan halvası 183
İskəncəbi 183, 202
İsladılmış alma 207
İsladılmış armud 207
İsladılmış üzüm 308
İspanaq 38
İspanaqdan fisincan 98
İspanaq çığırtması 168
İstiotun qurudulması 332
İstisu 207
İtburnu 44
İtburnu çayı192
İtburnu (dərgil) kompotu 266
İtburnu mürəbbəsi 279
İtburnu povidlosu 290
İtburnunun qurudulması 329

J

Jele 184

K

Kabablar 118
Kabab yığımı 119
Kahı 38
Kakao 196
Kakao tozu 56
Kalium 21
Kalsium 20
Karamel məmulatı 56
Karbohidratlar 19
Karssayağı tikəkabab 120
Kartof 37
Kartof çığırtması 171
Kartof dolması 125
Kartof gürzəsi 165
Kartof kababı 119
Kartof küküsü 171
Kartofdan lüləkabab 120
Kartofla plov 156
Kartofla xingal 162
Kartofun qurudulması 332
Kefir64
Keks 58
Keşniş 39
Keşniş noğulu 235
Keşniş toxumu 50
Kəklikotu, kəkotu 39, 50
Kəklikotu ilə çay 190
Kəklikotu çayı 193
Kələm dolması 124
Kələmin qısa müddətdə turşudulması 303
Kələmin qurudulması 333
Kələmin turşudulması (şoraba kələm) 303
Kələmlə yerkökü salatı 98
Kələmli dovğa 115
Kələmli soğan şorbası 110
Kəlləpaça (Başayaq) 105
Kəlləpaça mütəkkəsi 135
Kəlləpaça soyutması 100
Kərəkoos 116
Kərəviz 39
Kəsmik 63
Kimyəvi emal 83
Kisel 197
Kisel və kompot 197
Kişmiş 53, 184
Kişmişplov 153
Klassik Arzuman küftəsi 106
Klassik çoban qovurması 132
Kokteyl 185
Kolbasa məmulatı 69
Koler 184
Kompot 198
Kompotların ətirləndirilməsi 271
Konfet məmulatı56
Konservləşdirilmiş kornişonlar 312
Konservləşdirilmiş meyvə şərbətindən içki 203
Korinka 185
Kömbə 213
Kömür 207
Kökə 214
Körəməz 118
Kuban sousu 298
Kuraqa 53
Küftə bozbaş 104
Küftəciklə səbziqovurma 131
Küküplov 147
Kürə 14
Kürü 74
Kütüm küküsü 99
Kütüm-ləvəngi 177
Kvas 208

Q

Qabaq 40
Qabaq mürəbbəsi 283
Qabaq müsəmbəsi 170
Qabaq qəlyəsi 168
Qabaq sukatı 293
Qabaqlı kökə 218
Qabaqlı aş 149
Qabaqlı çörək 213
Qabaqlı naringili tort 229
Qabaqlı-limonlu piroq 243
Qabırğa kababı 120
Qax 207
Qax sürfüllüsü (Xingili) 164
Qaxac edilmiş balıq 74
Qalaaltı 207
Qara gavalı mürəbbəsi 277
Qara istiot 49
Qara qarağat cemi 285
Qara qarağat kompotu 264
Qara qarağat mürəbbəsi 277
Qara qarağat püresi 272
Qara qəhvə 195
Qarabağ kətəsi 243
Qarabaşaq yarması 32
Qaraciyər kababı 119

Qarağat 43
Qarğıdalı 41
Qarğıdalı lopası 32
Qarğıdalı saçağından çay 192
Qarğıdalı yağı 59
Qarğıdalı yarması 32
Qarışıq cəm 285
Qarışıq plov 158
Qarışıq povidlo 288
Qarpız 40
Qarpız bəkməzi 299
Qarpız mürəbbəsi 283
Qarpız sukatı 293
Qaşqaldaqplov 146
Qatılaşdırılmış südlə kakao 196
Qatılaşdırılmış südlə qəhvə 196
Qatıq 63
Qatıqlı aş 118
Qatıqlı qayğanaq 139
Qatlama 217, 243
Qaymaq 62
Qayğanaq 139
Qaysava 181
Qazan kababı 122
Qaz-qovurmaplov 156
Qədaib139
Qəhvə 194
Qəndab 201
Qənnadı məmulatı 56
Qənnadı yağları 60
Qərzəkli meyvələr 44
Qımız 64
Qırqır plov 153
Qırqovulplov 150
Qırmabadam 231
Qırmızı istiot 49
Qırmızı kürü ilə salat 96
Qırmızı qarağat mürəbbəsi 278
Qırmızı turp 37
Qırmızı zoğal mürəbbəsi 278
Qıtıqotu 52
Qız qalası tortu 226
Qızardılmış cücə 137
Qızardılmış qızıl balıq 173
Qızardılmış qoyun budu 130
Qızardılmış turac 136
Qızdırıcı şkafda bişirilmiş nərə balığı 175
Qızılbalıqplov 152
Qızılgül mürəbbəsi 278
Qızılgül şərbəti 201
Qida qəbulu mədəniyyəti 88
Qidalanma rejimi 27-29
Qiymə badımcan 131
Qiyməçığırtma 129
Qiymə-çığırtma xingal 161
Qiyməçığırtmaplov 145
Qiymə kabab 122
Qiymələnmiş çəki balığı 178
Qiymələnmiş cücə 177
Qiymələnmiş cücəplov 156
Qiymələnmiş xəşəm 177
Qiyməplov 145
Qiyməli aş(Şəkisayağı) 157
Qlükoza 19
Qoğal 213
Qora 52
Qora-müsəmbə 132
Qovun 40
Qovun bəkməzi 299
Qovun mürəbbəsi 283
Qovun sukatı 293
Qovunun qurudulması 331
Qovurmabozbaş 105
Qovurmaplov 143
Qovurmaxingal 161
Qoyun cəmdəyi 68
Qoyun əti ilə göy lobya 133
Qoyun əti ilə hədik 166
Qoyun əti qızartması 132
Qoyun ətindən bozartma 133
Qoyun ətindən çığırtma 130
Qoyun ətindən çığırtmaplov 155
Qoyun ətindən kükü133
Qoyun ətindən mütəncəm 134
Qoyun ətindən qat-qat pirojki 162
Qoyun ətindən soyutma 100
Qovun sukatı 293
Qoz 44
Qoz kiseli 198
Qoz mürəbbəsi 278
Qoz-kələm dolması 126
Qoz-yarpaq dolması 127
Qozlu borucuq 244
Qozlu kökə 244
Qozlu kükü 200
Qozlu sıyıq 114
Qozlu-südlü içki 206
Qozlu yumru şirni 235
Qoznək232
Quba bükməsi 244
Quba paxlavası 244

Quba tıxması 245
Quru maya ilə xəmir 210
Qurudulmuş kök
qarışıqları 334
Qurudulmuş meyvə
qarışığından kompot 199
Qurut 64
Quş əti 70
Quşbara 245
Quymaq 179
Quyruqla lüləkabab 120

L

Laktoza 20
Lappa 103
Lappalı aş 150
Lavaşana 55, 297
Lavaş 214
Laylı paxlava 247
Lənkəran külçəsi 248
Lənkəransayağı cücə
kababı 177
Lənkəransayağı fisincan 138
Lənkəransayağı qaşqaldaq 136
Lənkəransayağı qızardılmış
balıq 175
Lənkəransayağı qoz küküsü 171
Lənkəransayağı portağal 101
Lənkəransayağı
səbzi kükü 171
Lənkəransayağı
suf balığı 173
Ləpə-döşəməli aş 156
Lərgə 33
Lərgəplov 147
Ləvəngi badımcan 179
Ləvəngili tavakabab 178
Limon 45, 53
Limon qabığından sukat 294
Limon içkisi 204
Limon mürəbbəsi 279
Limon turşusu 55, 300
Llimon sukatı 294
Limon şərbəti 203
Limon şirəsindən içki 203
Limonlu çay 191
Lobya 33
Lobya bozbaşı 105
Lobya fisincanı 98
Lobya soyutması 99
Lobya yarpağından dolma 124
Lobyaçilov 147
Lobyalı dovğa 115
Lobyalı əriştə 114
Lobyalı xingal 161
Lobyalı-ətli şorba 105
Lobyalı-qozlu aş 156
Lüləkabab 120

M

Maxara («süd çörəyi») 222
Makroelementlər 21
Makaron məmulatı 34
Makarondan səhər yeməyi 167
Maqnezium 21
Mal cəmdəyi 67
Maltoza 20
Manqal 13
Mannı yarması 31
Maral göl tortu 226
Marinadlı balıq 101
Marqarin yağları 60
Marmelad 57, 185
Mayonez 54, 300
Mehriban ana tortu 228
Mexaniki emal 82
Meyvə doğramacı 101
Meyvə xuruşları 273
Meyvə-giləmeyvə
şirəsindən içki 203
Meyvə kiseli 198
Meyvə qurusundan
kompot 199
Meyvəplov 144
Meyvə sousları 272
Meyvəli-südlü içki 206
Meyvə şərbəti 203
Meyvələr 41
Mərci 33
Mərci şorbası 113
Mərciplov 147
Mətbəx yağları 60
Mixək 50
Mixək çayı 193
Mikroelementlər 21, 22
Milli çörəklər 209
Mineral maddələr 20
Mineral sular: 206
Badamlı 206
Batabat 207
Darıdağ 207
İstisu 207
Kömür 207
Qalaaltı 207

Qax 207
Naxçıvan 207
Nəhəcir 207
Sirab 207
Suraxanı 208
Şərur 208
Turşsu 208
Monpası 57
Moruq 43
Moruq cemi 286
Moruq kompotu 267
Moruq mürəbbəsi 280
Moruq povidlosu 291
Moruq püresi273
Moruq və ya çiyələk
kompotu 199
Moruğun qurudulması 330
Mövüc 54, 186
Murğuturş 138
Muskat cövüzü 50
Muskat cövüzü ilə çay 191
Must 186
Müasir Arzuman küftəsi 107
Mürəbbə 57, 274
Mürəbbə, cem və ya
bal ilə çay 191
Mütəncəmplov 154

N

Nabat 232
Nahar yeməyi 28
Naxçıvan 207
Naxçıvan çöçəsi 248
Naxçıvan paxlavası 248
Naxçıvansayağı
arzuman küftəsi 107
Naxçıvansayağı gürzə 164
Nanə 39, 50
Nanəli şərbət 203
Nar 46
Nar içkisi 204
Nar kompotu 267
Nar mürəbbəsi 280
Nar salatı 96
Nar şərbəti 203
Nardança 297
Nardaşa 297
Narqovurma 129
Narqovurmaplov 143
Narlı bulyon 103
Narşərab 297
Naringi 45
Naringi kompotu 267
Naringi mürəbbəsi 280
Natrium 21
Natrium-qlütamat 54
Nəhəcir 207
Nərə balığı ilə plov 152
Nərə balığından kabab 173
Nərə balığından lüləkabab 121
Nərə balığından şorba 107
Nişan tortu 227
Nişasta 20, 48
Nişasta halvası 180
Noxud 33
Noxud-döşəməplov 158
Novruz tortu 229
Nut 33
Nümrü qayqanaq 138

O

Ocaq 13
Ordubad dürməyi 249
Ov quşları 71
Ov quşu ilə plov 146
Ovdux 117
Ovşala 204

Ö

Övrüştə 137
Övrüştə (Şəkisayağı) 139
Övrüştəli xingal 161
Övrüştəplov 151
Öz buğunda bişirilmiş
kütüm 174
Öz şirəsində konservləş-
dirilmiş pomidor 322

P

Paxla 33, 41
Paxlava 249
Palda 181
Pambıq yağı 60
Parçabozbaş 104
Parçadöşəməplov 151
Parçadöşəməplov
(Şəkisayağı) 151
Pastila 57
Pasta 48, 186
Patisson 40
Patisson dolması 127
Patka 48

Paytaxt salatı 97
Peçenyelər 58
Pencər qovurması 172
Pendir 65
Pendir və sarımsaqla çuğundur salatı 97
Pendirlə göyərti 98
Peşmək 286
Pəhriz yumurtası 72
Pərvərdə 232
Piti 104
Pşi 219
Pişik doğraması 117
Plov-şeştərəngi 159
Poltava yarması 31
Pomidor 40
Pomidor çığırtması 169
Pomidor dolması 125
Pomidorun qurudulması 334
Pomidor mürəbbəsi 284
Pomidor salatı 96
Pomidor salatının hazırlanması 322
Pomidor şirəsi ilə qayğanaq 139
Portağal 45
Portağal mürəbbəsi 280
Portağal və ya limon içkisi 204
Portağal qabığından sukat 294
Povidlo 57, 186
Pryanik 58
Püstə 45

R

Rahətülhülqum 236
Razyana 51
Rəxtərbeyş 181
Reyhan 39, 51
Reyhan kompotu 268
Reyhan şərbəti 204
Riçal 186
Rişta halva 250
Rişta paxlava 249
Rizaküftə 129

S

Sac 13
Sacəppəyi 215
Sadə ocaq 13
Saxaroza 19
Sarı gavalı mürəbbəsi 281
Sarıkök 51
Sarımsaq 38
Sarımsaqla göy lobya 99
Sazan ləvəngi 178
Sellüloza 20
Sevgililər tortu 231
Səbzə 187
Səbziqovurma 130
Səbziqovurmaplov 144
Səhər yeməyi 28
Səhləb 204
Səməni halvası 180
Səmənili çörək 215
Səngək 215
Sirab 207
Sirkə 55
Sirkəyə qoyulmuş ağbaş kələm 313
Sirkəyə qoyulmuş alma 317
Sirkəyə qoyulmuş badımcan salatı 322
Sirkəyə qoyulmuş badımcanla pomidor 313
Sirkəyə qoyulmuş duzlu xiyar314
Sirkəyə qoyulmuş gavalı 317
Sirkəyə qoyulmuş qırmızı pomidor 315
Sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş badımcan 314
Sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş bibər 314
Sirkəyə qoyulmuş qiymələnmiş pomidor 314
Sirkəyə qoyulmuş patisson 315
Sirkəyə qoyulmuş pərpətöyün 316
Sirkəyə qoyulmuş saplaqlı istiot 316
Sirkəyə qoyulmuş sarımsaq 316
Sirkəyə qoyulmuş soğan316
Sirkəyə qoyulmuş təzə xiyar314
Sirkəyə qoyulmuş üzüm 317
Sirkəyə qoyulmuş yaşıl pomidor 315
Sitrus meyvələri 45
Soğan bozbaşı 109

Soğan çığırtması 171
Soğan dolması 125
Soğançalı xingal 161
Soğanın qurudulması 334
Soğanlı qiymə 134
Soya 33
Soyudulmuş balıq 73
Soyudulmuş ət 69
Soyumuş ət 69
Soyutma dil 100
Soyutma toyuq 100
Su 21
Suda bişirilmiş balıq 174
Suda bişirilmiş nərə balığı 174
Sucuq 179
Suf balığından lüləkabab 176
Sulu dindili küftə 106
Sulu küftə 106
Sumaq 54
Sumaq şərbəti 205
Suraxanı 208
Süd 62
Süd turşusu 55
Südçörəyi 220
Südlə bişirilmiş qəhvə 195
Südlə kakao 196
Südlü əriştə 116
Südlü kartof şorbası 116
Südlü kokteyl 196
Südlü sıyıq 116
Südlü şərbət 206
Südlü və ya qaymaqlı qəhvə 195
Südlü və ya qaymaqlı çay 191
Südlüplov 146
Sürfüllü 113
Süzmə 63
Süzmə xingal 160

Ş

Şabalıd 45
Şabalıdlı buğlama 135
Şaftalı 43
Şaftalı cemi 286
Şaftalı kompotu 270
Şaftalı mürəbbəsi 282
Şaftalı povidlosu 291
Şaftalının qurudulması 331
Şam yeməyi 29
Şamaxı mütəkkəsi 251
Şamaxı pirojkisi 251
Şami 131
Şaşandazplov 145
Şəkər 19, 48
Şəkər çörəyi 252
Şəkər lukum 252
Şəkər pendir 233
Şəkər şərbəti 205
Şəkərli badam 233
Şəkərli fındıq 234
Şəkərli qənnadı məmulatı 56
Şəkərli limon 274
Şəkərbura 252
Şəkərpürə 253
Şəki qovurması 131
Şəki külçəsi 221
Şəki kürə çörəyi 216
Şəki ovması (fətir) 221
Şəki paxlavası 253
Şəki pitisi 104
Şəki salatı 97
Şəkisayağı övrüştə 139
Şərab turşusu 55
Şərbət 187
Şərq şirniyyatı 59
Şərq yonqarı 253
Şərqsayağı əzmə kotlet 133
Şərqsayağı qəhvə 195
Şərqsayağı yastı küftə 128
Şərur 208
Şiləçilov 155
Şirin çərəz 237
Şirin qayğanaq 139
Şirinqovurma 130
Şirin nazik 221
Şirinplov 146
Şirvan qatlaması 253
Şirəyə tutulmuş gavalı 237
Şirəyə tutulmuş əncir 237
Şırfıl 173
Şırfılı aş (ləppalı aş) 150
Şokolad 57
Şor 64
Şorqoğal 221
Şüyüd 40, 51
Şüyüd bozbaşı 103
Şüyüd-paxlaplov 148
Şüyüdplov 144
Şüyüdlü süzmə 98

T

Taxta şirni 233
Taskabab 122

Taskababplov 154
Tava əti 130
Tava xörəyi 172
Tavakabab 120
Tamlı qatmalar 51
Tel 236
Termiki emal 82
Təndir 14
Təndirdə qızardılmış cücə 137
Təndirdə qızardılmış kütüm 175
Təndirdə Lənkəransayağı bişirilmiş çəki balığı 175
Tərçilovplov 155
Tərhalva 180
Tərxun 40, 51
Tərək 180
Tərəvəz borası 169
Tərəvəz çığırtması 169
Tərəvəz kürüsü 320
Tərəvəz qatması-1 - 304
Tərəvəz qatması-2 - 304
Tərəvəzlər 35
Tərəvəz noxudu 41
Tərlədici çay 193
Təzə kələm salatı 98
Təzə meyvə kompotu 199
Tikəkabab 118
Tkemali sousu 297
Tomat sousları 55, 298
Tomat sousunda badımcan qızartması 323
Tomat sousunda bibər (leço) 323
Tomat sousunda doğranmış badımcan 323
Tomat sousunda qiymələnmiş badımcan 324
Tomat sousunda qiymələnmiş bibər 324
Tomat sousunda qiymələnmiş pomidor 324
Tomat sousunda tərəvəz qiyməsi ilə badımcan 325
Tomat şirəsində konservləşdirilmiş xiyar 325
Tomatlı tünd sous 55, 298
Tomat-pasta 55, 298
Tomat-püre 55, 298
Tort və pirojna 58
Toyuğun qara ciyərindən qədaib (omlet) 140
Toyuq bozartması 137
Toyuq bozbaşı 108
Toyuq bulyonu 108
Toyuq bulyonunda dovğa 116
Toyuq çığırtması 136
Toyuq-döşəməplov 159
Toyuq ətindən lüləkabab 123
Toyuq kababı 119
Toyuq ləvəngi 177
Toyuq şorbası 109
Toyuq sousu 137
Toyuqplov 145
Turşsu 208
Turşəng 39
Turşəng şərbəti 205
Turşkabab 131
Turşudulmuş kələmlə soğan salatı 97
Turşuqovurma128
Turşuqovurmaplov 148
Turşu-sıyıq 109
Tut doşabı 299
Tut mürəbbəsi 281
Tut riçalı 300
Tut sirkəsi 298
Tutlu aş-1 - 150
Tutlu aş-2 - 158

U

Ultramikroelementlər 20
Umac 112
Unlu qənnadı məmulatı 58
Unlu şərbət 250

Ü

Üç gül tortu 230
Üzüm 44
Üzüm bəkməzi (doşab) 182
Üzüm cemi 182
Üzüm kompotu 187
Üzüm kvası 208
Üzüm mürəbbəsi 187
Üzüm povidlosu 186
Üzüm riçalı 300
Üzüm sirkəsi 55
Üzüm şərbəti 187
Üzüm şirəsi 299
Üzümün qurudulması 330

V

Vafli 58
Vanil 49

Vayxır 207
Vermişelplov 155
Vələmir lopası 32
Vələmir unu 32
Vələmir yarması 31
Vəzəri 38
Vitaminlər: 22
A - 24
B_1 - 22
B_2 - 22
B_6 - 23
D - 24
E - 24
K - 25
P - 23
PP - 23
C - 23
Vitaminli itburnu içkisi 201
Vitaminli çay 191

Y

Yabanı göyərtidən qutab (Kətə) 164
Yalançı kələm dolması 127
Yalançı yarpaq dolması 127
Yağlar 18
Yarağan dolması 127
Yarma 31
Yarmaplov 157
Yarpaq dolması 123
Yarpız 39
Yay salatı 96
Yayma 163
Yeddi gözəl tortu229
Yelapardı 166, 219
Yemiş 40
Yemişan çayı 193
Yerkökü 37
Yerkökü ilə qara gavalı 181
Yerkökü mürəbbəsi 283
Yerkökünün qurudulması 332
Yeyinti turşuları 55
Yeyinti yağları 59
Yubiley şərbəti 202
Yumurta 72
Yumurta döyməncı 137
Yumurta salatı 100
Yuxa 214
Yuxa ilə balıq kürüsü 101

Z

Zakatala qurabiyyəsi 245
Zeytun 53
Zeytun yağı 59
Zəif spirtli içkilər 208
Zəfəran 50
Zəfəran çayı 192
Zəfəran şərbəti 202
Zəfəranlı nazik 219
Zəfəranlı çay 190
Zəfəranlı bulyon 103
Zəncəfil 50
Zəncəfil çayı 192
Zəncəfil çörəyi 246
Zəncəfilli biskvit 246
Zəncəfilli çay 190
Zəncirfərəc 180
Zilviyə 166, 246
Zirə 50
Zirə şərbəti 202
Zirinc 44,53
Zirinc kompotu 265
Zirinc mürəbbəsi 279
Zirincin qurudulması 328
Zoğal 43
Zoğal kompotu 265
Zoğal qurusu 53
Zoğal məti 296
Zoğal povidlosu 289
Zoğal püresi 272
Zoğalın qurudulması 329
Zoğallı düyü şorbası 113
Zülallar 12
Zülalların dehidratasiyası 83
Zülalların hidratasiyası 83

MÜNDƏRICAT

ÖN SÖZ ... 3
Azərbaycan milli mətbəxinin yaranma tarixindən ... 6
Azərbaycan kulinariyasının milli xüsusiyyətləri ... 8
Azərbaycan kulinariyasının xalqın adət və ənənələri ilə əlaqəsi ... 10
Ocaqlar ... 13
Mətbəx avadanlığı ... 14
Əsas qida maddələri ... 17
Qida normaları və səmərəli qidalanma prinsipləri ... 25
Yeyinti məhsulları haqqında məlumat ... 29
Taxıl-un məhsulları ... 30
Meyvə tərəvəz məhsulları ... 35
Tərəvəzlər ... 35
Meyvələr ... 41
Faydalı məsləhətlər ... 47
Şəkər, bal və nişasta ... 47
Ədviyyələr və tamlı qatmalar ... 49
Faydalı məsləhətlər ... 56
Qənnadı məmulatı ... 56
Yeyinti yağları ... 59
Faydalı məsləhətlər ... 61
Süd və süd məhsulları ... 61
Faydalı məsləhətlər ... 66
Ət və ət məhsulları ... 66
Yumurta və yumurta məhsulları ... 72
Balıq və balıq məhsulları ... 73
Yeyinti məhsullarının həcm kütləsi və ölçüsü ... 75
Yeyinti məhsullarının təmizlənməsi və ilk emalı ... 76
Kartofun təmizlənməsi və emalı ... 76
Tərəvəzlərin təmizlənməsi və emalı ... 77
Yarma və paxlalı dənlərin təmizlənməsi və emalı ... 79
Mal və qoyun ətinin emalı ... 79
Ev və ov quşlarının emalı ... 80
Subməhsullarının emalı ... 81
Balığın təmizlənməsi və emalı ... 81
Yeyinti məhsullarının emalının texnoloji prosesləri ... 82
Yeyinti məhsullarının emalı prosesində zülalların, yağların və karbohidratların dəyişməsi ... 83
Ərzaq məhsullarının isti emalı prosesləri ... 85
Xörəklərin tərtibi ... 87
Qida qəbulu mədəniyyəti ... 88
AZƏRBAYCAN XÖRƏKLƏRİNİN RESEPTLƏRİ VƏ HAZIRLANMASI TEXNOLOGİYASI ... 94
SALATLAR VƏ QƏLYANALTILAR ... 94
Salatlar və vineqredlər ... 95
Tərəvəzdən hazırlana qəlyanaltılar ... 98
Yumurtadan hazırlanan qəlyanaltılar ... 99
Ət və balıqdan hazırlanan qəlyanaltılar ... 100

Meyvə və giləmeyvələrdən çərəzlər ... 101
SULU XÜRÖKLƏR ... 102
Həlimlər(Bulyonlar) ... 103
Mal və qoyun ətindən duru xörəklər ... 104
Balıqdan şorbalar ... 107
Toyuq ətindən şorbalar ... 108
Tərəvəz və göyərti şorbaları ... 109
Yarma və undan hazırlanan duru xörəklər ... 111
Süd və süd məhsullarından hazırlanan duru xörəklər ... 114
Soyuq duru xörəklər ... 116
QURU(İKİNCİ) XÖRƏKLƏR ... 118
Kabablar ... 118
Dolmalar ... 123
Ətsiz dolma ... 126
Qoyun ətindən quru xörəklər ... 127
Quş ətindən və yumurtadan hazırlanan xörəklər ... 136
Plovlar ... 141
Un və yarmadan hazırlanan xörəklər ... 160
Tərəvəzdən və göyərtidən hazırlanan xörəklər ... 168
Balıq xörəkləri ... 173
Ləvəngi xörəkləri ... 176
Şirin xörəklər ... 179
Üzümdən alınan şirin məhsullar ... 182
Azərbaycan çayı ... 188
Çayın dəmlənməsi qaydası və istifadə olunan suyun çayın keyfiyyətinə təsiri ... 189
Dəmlənmiş çayın çeşidi ... 189
Ətirli-ədviyyəli bitkilərdən hazırlanan müalicəvi çaylar ... 191
İsti və soyuq içkilər ... 194
Qəhvə ... 194
Kakao ... 196
Kisel ... 197
Kompot ... 198
Azəbaycan şəbətləri və içkiləri ... 199
Azərbaycanın mineral suları ... 206
Zəif spirtli içkilər ... 208
Üzüm kvasının hazırlanması ... 208
Çörək kvasının hazırlanması ... 208
MİLLİ ÇÖRƏK MƏMULATI ... 209
Milli çörək-kökə məmulatının təsnifatı ... 210
Sadə milli çörək-kökə məmulatının çeşidi ... 211
Mayalı xəmirdən təndir çörəyinin bişirilməsi ... 211
Sıxılmış maya ilə xəmirin hazırlanması ... 212
Yaxşılaşdırılmış milli çörək-kökə məmulatının çeşidi ... 217
AZƏRBAYCAN ŞİRNİYYATI ... 223
Azərbaycan tortları ... 224
Karamelaoxşar Azərbaycan şirniyyatı ... 231
Konfetaoxşar Azərbaycan şirniyyatı ... 234
Unlu Azərbaycan şirniyyatı ... 237
EVDƏ KONSERVLƏŞDİRMƏ ... 255
Şəkər əlavə etməklə konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə ... 259
Kompotların hazırlanması ... 259
Şəkərli meyvə-giləmeyvə püreləri (çiy mürəbbə) ... 271
Mürəbbənin hazırlanması ... 274

Tərəvəzdən mürəbbə ... 282
Cemin hazırlanması ... 284
Povidlonun hazırlanması ... 286
Quru mürəbbənin (sukatın) hazırlanması ... 292
Turşuların və mətlərin hazırlanması ... 294
Doşabların hazırlanması ... 299
Şəkərsiz mürəbbənin (riçal) bişirilməsi ... 299
Limon turşusunun alınması ... 300
Qıtıqotunun hazırlanması ... 300
Xardalın hazırlanması ... 301
Mayonezin hazırlanması ... 301
MEYVƏ-TƏRƏVƏZIN DUZA QOYULMASI VƏ TURŞUDULMASI ... 302
Duza qoymanın və turşudulmanın mahiyyəti ... 302
MEYVƏ-TƏRƏVƏZIN SIRKƏYƏ QOYULMASI ... 310
Sirkəyə qoymaqla konservləşdirmənin mahiyyəti ... 310
Tərəvəzin üstünə tökmək üçün şirənin hazırlanması ... 311
Meyvələrin sirkəyə qoyulması ... 317
Tərəvəz konservlərinin hazırlanması ... 318
MEYVƏ-TƏRƏVƏZIN QURUDULMASI ... 325
Meyvə-tərəvəzin qurudulma üsulları ... 326
Meyvənin qurudulması ... 326
Tərəvəzin qurudulması ... 331
Qurudulmuş meyvə-tərəvəzin saxlanılması ... 335
РЕЗЮМЕ. Энциклопедия Азербайджанской кухни ... 337
SUMMARY. Encyclopedia of the azerbaijan cuisine ... 343
Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlunun nəşr olunmuş kitabları ... 348
Xörəklərin və ərzaq məhsullarının ad göstəricisi ... 351



Prof.,t.e.n. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu - 6 fevral 1942-ci ildə Şəkidə anadan olmuşdur. Orta məktəbi bitirdikdən sonra Bakı Ticarət-Kulinar Şagirdliyi məktəbində oxumuş, 7-ci dərəcəli qənnadçı ixtisasına yiyələnib qənnadçı və aşbaz işləmişdir. 1968-ci ildə ali məktəbi fərqlənmə diplomu ilə bitirmiş, 1973-cü ildə namizədlik dissertasiyası müdafiə etmişdir. 1978-si ildə dosent, 2001-ci ildə professor elmi adı almışdır.

20O2-ci ildə ona «Əməkdar müəllim» fəxri adı verilmişdir. 12 iyun 2010-cu ildə **«Qızıl Qələm»** Mediya mükafatı almışdır. Azərbaycan Jurnalistlər Birliyinin üzvüdür. Prof. Ə.İ.Əhmədov «AzərsunHoldinq» şirkətinin müşavirid ir.

Hazırda ADİU «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası» kafedrasının müdiridir.

40 ildən artıq elmi-pedaqoji fəaliyyəti dövründə 300-dən çox elmi əsər , o cümlədən 55-dən çox kitab nəşr etdirmişdir.

Əhməd-Cabir Əhmədovun iki oğlu və beş nəvəsi var.

Telefonlar: iş: 495-34-66.
ev: 323-51-95; 520-21-37;
mob. (050) 358-38-98.
E-mail: ahmedcabir @ gmail.com.

Prof., t.e.n. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu
(Əməkdar müəllim)

AZƏRBAYCAN MƏTBƏX ENSİKLOPEDİYASI

Bakı- 2011

Çəkiliş üçün xörəkləri və şirniyyatları
müəllif hazırlamışdır

Xülasəni rus dilinə
tərcümə edən: **Samir Əhmədov**
Xülasəni ingilis dilinə
tərcümə edən: **Mahir Əhmədov**

Kompüter tərtibatçısı
və dizayn: **Aydın Abdullazadə**

Yığılmağa verilib 06.02.2011.
Çapa imzalanıb 05.04.2011.
Formatı 60x84 1/8. Həcmi: 46 ç.v. Ofset kağızı № 1.
Sifariş №_____ Tirajı 5000 nüsxə.
Qiyməti müqavilə ilə