

Rəqı CLT / CIH / ITH

Lə

30 SEP. 2016**YUNESKO-nun rəhbərliyinə**№ *0582*

Biz Azərbaycan kulinarları üçün Dolma Azərbaycan mətbəxinin vaz keçilməz xörəklərindən biridir.

Bu gün Azərbaycanda fəaliyyət göstərən bütün restoran və kafelərdə, otellərdə qonaqlara biz aşpazlar tərəfindən müxtəlif növ dolmalar hazırlanıb təqdim olunur.

Qədim Azərbaycan mətbəxinin ənənələrinə uyğun hazırlanan müxtəlif növ dolmalar demək olar ki, bütün mərasimlərdə hazırlayırıq. Bütün bunlara əsasən Azərbaycanda çox sayda dolma növləri formalaşmışdır.

Ən çox hazırladığımız dolma növlərinə üzüm yarpağı, fındıq yarpağı, fıstıq yarpağı, kələm, pomidor, badımcan, bibər, əməkömənci yarpağı, kudu, şamama, alma, heyva, feyxoa və s. dolmaları misal göstərmək olar.

Dolma ilə bağlı mətbəximizdə müxtəlif yarpaqların (üzüm yarpağı, fıstıq yarpağı, tut yarpağı, heyva yarpağı və s.) tədarüku mədəniyyəti də formalaşmışdır.

Hazırladığımız dolmalar içliklərinə görə də fərqlənirlər məsələn: yarpaq dolması - yarpaq içərisi ət, yarpaq içərisi toyuq, yarpaq içərisi qaz əti, balıq, hinduşka, çəpiş əti, ov əti, tərəvəz, dən, yalançı (kor) dolma, pomidor dolması - ətlə, toyuqla, məl ətiylə, hinduşka ətiylə, qaz ətiylə, balıq ətiylə, çəpiş ətiylə, tərəvəzlə və s.

Azərbaycanda şəhərlərdə və kənd yerlərində qonaq gələrkən qonaqlara dolma vermək, yetkin qızın ailə qurmağa hazır olmasını sınaqdan çıxarmaq üçün ona dolma bişirtmək, bayramlarda, adi günlərdə mövsümə uyğun müxtəlif meyvə, tərəvəz və ya yarpaqlardan hazırlanmış dolmalar süfrələri bəzəyir.

Dolma eyni zamanda, ailədə və icmada birliyin, qonşular, qohumlar arasında mehribanlığın, qarşılıqlı yardımın simvolu hesab edilir.








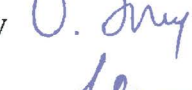


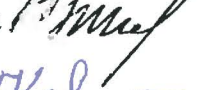








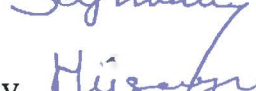






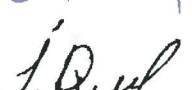

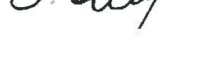

Xalqımızın bayram və toy şənliklərində, yas mərasimlərində istifadə edilən əsas xörəklərdən biri də dolmadır.

Bəzi qədim dolma reseptləri məsələn, dolma kababı hal – hazırda “Xanədan”- etno restoranında hazırlanır.

01.07.2016-ci il tarixində Beynəlxalq Dolma Festivalında evdər xanımlar və biz aşpazlar tərəfindən üç yüzdən çox adda dolma nümayiş etdirildi.

Biz kulinarlar Azərbaycanın təşəbbüsü olaraq, dolma qismində qeyri-maddi mədəni irs nümunəsinin – dolma bişirmə ənənəsinin YUNESKO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Rezentativ Siyahısına daxil edilməsi layihəsini alqışlayırıq və bunula bağlı qürur duyuruq.

Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının üzvləri:

- | | | | |
|-------------------|---|-------------------|---|
| 1. C. Əsgərova |  | 16.A. Qasimov |  |
| 2. T. Məmmədova |  | 17.R. Ağayev |  |
| 3. E. Abdullayeva |  | 18.R. Cəfərov |  |
| 4. G. Ələsgərova |  | 19.Ə. Verdiyev |  |
| 5. E. Quliyeva |  | 20.R. Mirzəyev |  |
| 6. A. Məmmədova |  | 21.P. Abdullazadə |  |
| 7. L. Kərimli |  | 22.P. Abdullayev |  |
| 8. B. Məmmədova |  | 23.R. Yusupov |  |
| 9. A. Musabəyli |  | 24.Ə. Alışov |  |
| 10.A. Əsgərova |  | 25.S. Cavadov |  |
| 11.A. Axundova |  | 26.A. Hüseyinov |  |
| 12.S. Süleymanova |  | 27.B. Əkbərzadə |  |
| 13.O. Əliyev |  | 28.N. Babayev |  |
| 14.L. Əkbərov |  | 29.A. Qafarov |  |
| 15.İ. Qənberov |  | 30. N. Əjdərli |  |

To UNESCO

For us- bearers of Azerbaijani culinary traditions, dolma is one of the most important traditional meals.

Nowadays, communities in virtually all houses, cafés and families in Azerbaijan various types of dolma are prepared by culinary bearers.

Prepared according to ancient traditions, communities serve dolma at all festivities, whether public or private. As a result, communities in Azerbaijan created different types of dolma.

We prepare different types of dolma for various occasions and ceremonies, mostly grapevine dolma, cabbage, tomato, pepper, apple, quince, feijoa and many others.

Because of preparation of dolma, communities have developed a culture of preparing and storing leaves in Azerbaijan.

The dolmas which we prepare are different according to their ingredients for fillings and wrappings: leaf dolma and tomatoes dolma – with lamb, chicken, fish, turkey, vegetables, vegetarian dolma, as well as many others etc.

In Azerbaijani cities and villages we serve and share dolma with guests. There is also tradition to prepare adult girls for marriage life and check their readiness to get married by asking them to prepare dolma. Communities serve dolma as a part of festivities or on ordinary days, with the help of seasonal fruits, vegetables or leaves.

At the same time, dolma is a symbol of mutual help and friendship among families, communities, neighbors and relatives.

Dolma is also prepared during festivities, marriages and mournings.

Some professionals, such as those working at “Xanadan”, prepare “dolma kebab” using a very old recipe.

On 1 July 2016 during International dolma Festival, housewives and professional cooks from many regions presented more than 300 types of traditional dolma.

We - as practitioners and cooking community of dolma support and welcome the future inscription of dolma tradition into the Representative List of the intangible cultural heritage.

Signed by:

- 1) J. Asgarova
- 2) T. Mammadzade
- 3) E. Abdullayeva
- 4) G. Alasgarova
- 5) E.Guliyeva
- 6) A.Mammadova
- 7) L.Karimli
- 8) B.Mammadova
- 9) A.Musabeyli
- 10) A.Asgarova
- 11) A. Akhundova
- 12) S. Suleymanova
- 13) O.Aliyev
- 14) L.Akbarov
- 15) I.Ganbarov
- 16) A.Gasimov
- 17) R.Aghayev
- 18) R.Jafarov
- 19) A.Verdiyev
- 20) R.Mirzoyev
- 21) P.Abdullazade
- 22) P.Abdullayev
- 23) R.Yusupov
- 24) A.Alishov
- 25) S.Javadov
- 26) A.Huseynov
- 27) B.Akbarzade
- 28) N.Babayev
- 29) A.Gafarov
- 30) N. Ajdali



**AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA
ASSOSİASİYASI**
**AZERBAIJAN NATIONAL CULINARY
ASSOCIATION**



Az 1073, Bakı ş. Mətbuat pr. 2A, 504 məh.

Tel: (+994) 12 493-30-43

Fax: (+994) 12 493-51-89

Az 1073, Baku, Matbuat av. 2A/504

e-mail: kulina-58@mail.ru

№ 120

«19» sentyabr 2016

YUNESKO-nun rəhbərliyinə

Bizim təşkilat yarandığı dövrdən indiyədək xalqlar arasında dostluq və əməkdaşlığın möhkəmləndirilməsinə, mədəni əlaqələrin genişləndirilməsinə və qeyri-maddi mədəni irs nümunələrinin qorunmasına yönəldilən bütün təşəbbüsləri müdafiə edir və xalqların bir-birini tanımasında, qarşılıqlı etimad hissinin formalaşdırılmasında layihələri dəstəkləyir. Təşkilatımız dolma elementin nəsildən-nəslə ötürülməsi üçün müvafiq icmaları mütəmadi olaraq dəstəkləmişdir.

Bu gün gənclərə təkcə ailə daxilində deyil, Azərbaycanın kulinariya ənənələrini qoruyan təşkilatlarda, həvəskar aşpaz kurslarında arzu edənlərə dolma bişirilməsi üsulları öyrədilir. Azərbaycanda şəhərlərdə və kənd yerlərində qonaq gələrkən qonaqlara dolma vermək, yetkin qızın ailə qurmağa hazır olmasını sınaqdan çıxarmaq üçün ona dolma bişirtmək, bayramlarda, adi günlərdə mövsümə uyğun dolma yemək adət halını almışdır. Dolma eyni zamanda, ailədə və icmada birliyin, qonşular, qohumlar arasında mehribanlığın, qarşılıqlı yardımın simvolu hesab edilir. Dolma Azərbaycan xalqının bayram və toy şənliklərində, matəm mərasimlərində istifadə edilən əsas xərəklərdəndir.

Azərbaycanda çox sayda dolma növləri formalaşmışdır.

Azərbaycanda çox sayda dolma növləri formalaşmışdır.

01.07.2016-ci il tarixində Azərbaycan Respublikasının Abşeron rayonunda keçirilən Beynəlxalq Dolma Festivalında evdər xanımlar və aşpazlar tərəfindən üç yüzdən çox adda dolma nümayiş etdirildi.

Dolma ilə bağlı mətbəximizdə müxtəlif yarpaqların (üzüm yarpağı, fıstıq yarpağı, tut yarpağı, heyva yarpağı və s.) tədarükü mədəniyyəti də formalaşmışdır.

Dolma ilə bağlı lətifələr, atalar sözləri və s. Milli folklorumuzun tərkib hissəsidir.

Bu baxımdan, Azərbaycanın təşəbbüsü olaraq, dolma qismində qeyri-maddi mədəni irs nümunəsinin – dolma bişirmə ənənəsinin YUNESKO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Reprezentativ Siyahısına daxil edilməsi layihəsini alqışlayırıq, gələcəkdə həmin elementin təbliği və yayılması istiqamətində yardımlarımızı təklif edirik.

Hörmətlə



Dr-Prof T.İ.Əmiraslanov
Prezident

19 September 2016

Azerbaijan National Culinary Association

To the management of UNESCO

Our organization has protected all initiatives aimed to the strengthening friendship and cooperation among different nations, preservation of the examples of intangible cultural heritages and expansion of the cultural links and supported all projects on mutual recognition of the nations and formation of mutual confidence since it was established. Our organization has constantly supported applicable communities in order to pass down dolma tradition from generation to generation.

Today the willing young are taught the methods of cooking dolma not only inside of the family, but also in the organizations which preserved Azerbaijani culinary traditions and amateur cook courses. It has been a tradition to serve guests dolma, to ask a mature girl to prepare dolma to test her readiness to get married and to prepare different types of dolma on holidays and casual days suitable to the season in the cities and villages of Azerbaijan. At the same time dolma is considered the symbol of the unity in the family and community, kindness among relatives, neighbors and mutual help. Dolma is one of the main traditional meals of Azerbaijan people used on holidays, wedding and funeral ceremonies.

Dolma traditions is quite diverse in Azerbaijan. More than 3 hundred types of dolma were demonstrated by women practitioners in Dolma Festival held in Absheron region of the Azerbaijan Republic on June 1, 2016. Communities in Azerbaijan have formed culture of leaves and ingredients preparation (grape leaf, peanut leaf, mulberry leaf, quince leaf etc.). Anecdotes, proverbs etc. connected with dolma are the integral part of our national folklore.

From this perspective, as an initiative of Azerbaijan, we support the project to inscribe the tradition of dolma- as an example of intangible cultural heritage to the Representative List of Intangible Cultural Heritage of UNESCO and ask for your support to further promote and spread of the knowledge about the element in the future.

Kind regards,

T.I. Amiraslanov

President

YUNESKO-nun rəhbərliyinə

"Simurq" Mədəniyyət Assosiasiyası öz sıralarında könüllü əsaslarla 40-a yaxın kollektiv və yüzlərlə fərdi üzvləri birləşdirir. Assosiasiyanın üzvləri Azərbaycanda hərtərəfli dünyagörüşünə malik olan insan və ictimai inkişafı təmin edən maarif və təhsil, elm, təbabət, ekologiya, incəsənət, iqtisadiyyat, sosial idarəetmə, informasiya, hüquq, beynəlxalq münasibətlər və digər mədəniyyət sahələrinin tərəqqisinə nail olmaq məqsədilə birgə fəaliyyət göstərirlər.

Assosiasiyanın rəyasət heyətinə istedadlı alim və mütəxəssislər, o cümlədən Azərbaycan EA-nın 5 akademiki və müxbir üzvü, onlarla professor, elmlər doktoru və namizədi, tanınmış müəllimlər, mədəniyyət və incəsənət xadimləri, həkimlər, diplomatlar, din xadimləri daxildir. İdarə heyətində həmçinin könüllü əsaslarla respublikanın qeyri-hökumət təşkilatlarının, elmi idarələrinin, ali təhsil müəssisələrinin, məktəb və nazirliklərin, yaradıcı ittifaq və fondların, mərkəz və istehsal müəssisələrinin rəhbərləri də təmsil olunub.

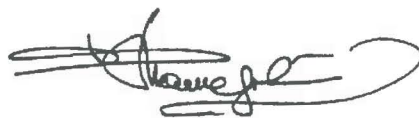
Azərbaycan mədəniyyətinin vacib nüanslarından biri onun milli mətbəxidir. Azərbaycan süfrəsini dolmasız təsəvvür etmək mümkün deyil. Qədim dövrlərdən bəri nənələrimiz tərəfindən hazırlanan və hər regionumuza uyğun dolma çeşidləri Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin əsas elementlərindən biridir.

Mətbəximiz mədəni irsin bir hissəsidir. Azərbaycan mətbəxi qədim tarixi və geniş çeşidi ilə hər zaman fərqlənmişdir. Azərbaycan

Respublikasının Mədəniyyət haqqında Qanunun 37. Maddəsində öz əksini tapmışdır. Dolma da həmçinin mətbəximizin əvəzedilməz xörəklərindən biri hesab olunur. Hətta qədim mənbələrdə dolma sözüne rast gəlmək olar. Milli folklorumuzda da dolma ilə bağlı lətifələr, atalar sözləri və s. mövcuddur.

Əsrlər boyu Azərbaycan mətbəxində müxtəlif yarpaq və içlikli yüzlərlə dolma növləri formalaşmışdır. Əlamətdar günlərdə dolma hər bir azərbaycanlı ailəsinin süfrəsini bəzəyir. Dolmanın hazırlanma qaydası nəsildən-nəsilə ötürülmüşdür.

Mən Fuad Məmmədov Azərbaycanın təşəbbüsü ilə, dolma qismində qeyri-maddi mədəni irs nümunəsinin – dolma bişirmə ənənəsinin YUNESKO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Rerezentativ Siyahısına daxil edilməsi layihəsini alqışlayıram.



Simurq Beynəlxalq Mədəniyyət

Assosiasiyasının prezidenti

Fuad Məmmədov



“Simurg” Association of Culture of Azerbaijan

N: 05/26

23 September 2016

To UNESCO

“Simurg” Association of Culture of Azerbaijan consists of nearly 40 collective and individual members on voluntary basis. The members of Association work together to achieve the development of such important aspects of human and social prosperity as science, healthcare, ecology, art, economy, social management, information, law, international relations and other fields of culture.

The presidium of the Association consists of practitioners, experts, including five academicians and associate members of National Academy of Science, professors, famous teachers, cultural figures and artists, doctors, religious figures. NGOs, science institutions, universities, schools and ministries, creative unions and foundations, centers and production institutions are also represented in the presidium on voluntary basis.

One of the important aspects of Azerbaijan culture is its culinary heritage. It is impossible to imagine Azerbaijani gatherings around a table without dolma. Dolma, being cooked by our grandmothers since the ancient times and having different sorts according to our regions, is one of the main elements of Azerbaijani culture.

Our traditional food ways are a part of cultural heritage. Azerbaijani communities have always been proud with the ancient history and diversity of culinary practices. This was expressed in the Article 37 of the Law on Culture of the Republic of Azerbaijan. Dolma traditional has always been considered as an important part of these practices. Even in historical sources we can find the word “dolma” prepared by communities. Also there are several anecdotes and proverbs dedicated to dolma tradition in the national folklore.

During the centuries different sorts of ingredients, leaves and different methods of preparation in Azerbaijan formed hundred types of dolma. The holiday tables of each Azerbaijani family is decorated by dolma. The methods of cooking of dolma are transmitted through generations.

I, Fuad Mammadov, representing the organization, support the initiative of Azerbaijan to nominate the dolma tradition to be included into the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage.

The president of Association *signed*

Fuad Mammadov

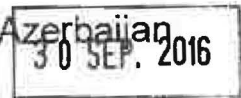
Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinə

Mən Naxçıvanda anadan olmuşam, ali təhsilimi Bakıda almışam. Bir müddət Quba şəhərindəki orta məktəblərin birində Azərbaycan dili və ədəbiyyatı üzrə müəllim işləmişəm. Ailə qurduqdan sonra isə həyat yoldaşım ilə birlikdə Gəncəyə köçmüşük və hazırda burada yaşayırıq. Təqribən qırx illik müəllimlik fəaliyyətim nəticəsində hazırda Azərbaycanın ehtiyat bölgəsi yoxdur ki, orada mənim şagirdlərin çalışması. İxtisasca müəllim olsam da, kulinariya mənim hobbimdir. Asudə vaxtlarımda Azərbaycanın müxtəlif bölgələrinə aid qədim xörək nümunələrinin reseptlərini toplayır və həmfikirələrimlə paylaşırım. Həmin nüsxələri övladlarıma, şagirdlərimə həvəslə öyrədərəm. Arzum yaxın vaxtlarda gənc qızlar üçün həmin nüsxələrdən ibarət milli kulinariya kitabı nəşr etdirməkdir.

Hazırda nüsxə kolleksiyamda təkçə dolmanın 26 növünün 82 variantı daxil edilmişdir. Onlar Azərbaycanın ayrı-ayrı regionlarına, müxtəlif etnik qruplara aiddir. Fərəhlə qeyd edirəm ki, Azərbaycan ərazisində, bütövlükdə yaşadığım regionda xalqların yaxınlaşması, bir-biri ilə mədəniyyət mübadiləsi nəticəsində milli mətbəximizin gözəl nümunələrindən olan dolma orta qeyri-maddi mədəni irs elementi kimi qəbul olunmuşdur. İnanıram ki, dolmanın Azərbaycan xalqının qeyri-maddi mədəni irs nümunəsi kimi tanınması bu əlaqələrin daha da möhkəmləndirilməsinə xidmət edəcəkdir. Bundan başqa, bu addım onun etnik mədəni irs nümunələrinin obyektiv, qarşılıqlı şəkildə təbliğinə, Azərbaycanda və regionda yaşayan, fərqli mədəniyyətlərə malik olan insanlar arasında səmərəli dialoqun formalaşmasına yardımçı olacaqdır. Məhz bu mövqeni əsas götürərək, dolma ənənəsinin YUNESKO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Repräsentativ Siyahısına daxil edilməsini ürəkdən alqışlayıram.

Gülnarə Məmmədova
Gəncə şəhərinin sakini

The Ministry of Culture and Tourism of the Republic of Azerbaijan



N° 0382

I was born in Nakhchivan and received higher education in Baku. Some time I lived and worked in Guba, as teacher of Azerbaijan language and literature in secondary schools. After that, I got married and moved to Ganja and now live here with my husband. As a result of about forty years of teaching activity in Azerbaijan I do think that my students can be found in any regions of the country. Although teacher is my profession, cooking is my hobby. When I have free time, I collect recipes and samples from different regions of Azerbaijan on old traditional meals and share them in my neighbourhood. I also share them eagerly with my children and students. I have a wish to publish a book on traditional meals for young girls in the near future.

Currently, I have gathered 82 versions of preparation of 26 types of dolma in my collection. They come from separate regions and belong to different ethnic groups. I am proud that communities in Azerbaijan accept dolma tradition as shared intangible cultural heritage element, serving to bring people closer to each other and promoting cultural exchanges between them. I believe that recognition of this tradition as being a part of Azerbaijan intangible heritage will lead to further strengthening of these relations. Moreover, this recognition will promote elements of ethnic cultural heritage, dialogue between people of different cultures in Azerbaijan, both in cities and in the provinces.

From this standpoint, I welcome with all my heart the proposal to include dolma tradition in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage.

Gulnara Mammadova

Resident of Ganja city

Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinə

Le. 31 MARS 2015

N° 0318

Bu gün Azərbaycanda dolma həm ev şəraitində, həm də restoranlarda geniş çeşiddə bişirilən xörək növüdür. Hazırda bu elementin bişirilməsi ənənələrinin və nüsxələrinin əsas daşıyıcıları və onları nəsildən-nəsilə ötürənlər sadə evdar qadınlardır. Onlardan biri də mənəm. Yetmişə yaxın yaşım var. Gözümü açandan ailəmizdə tez-tez bişirilən xörəklərdən biri dolma olmuşdur. Dolmanın unikal özəlliyindən biri onun mövsümü xörək olmaması, müxtəlif içliklərdən il boyu bişirilməsidir. Hazırda dolmanın 18 növünü hazırlamağı bacarıram. Dolma bişirməyi anamdan və nəvəmdən öyrənmişəm. İndi də onun şazırlanması qaydalarını nəvələrimə öyrədirəm. Mənim üçün çox sevindirici haldır ki, bu gün gənc qızlarımız təkcə ailə daxilində deyil, həvəskar aşpaz kurslarında dolma bişirilməsi üsullarına yiyələnirlər.

İnanıram ki, dolma YUNESKO-da Azərbaycanın milli kulinariya növü kimi tanınacaqdır. Bu bizim qədim mədəniyyətimizin, dostluğumuzun beynəlxalq miqyasda təcəssümü olacaqdır.

Ulduz Həsənova

Mərdəkan qəsəbəsinin sakini



Le 30 SEP. 2016

N° 0382

Today, in Azerbaijan, dolma tradition exists in family households and is quite widespread in the country. At present, the bearers of this element are ordinary housewives who prepare traditional meal, transmit the tradition from generation to generation. One of them is me. I am nearly seventy years old. Since early childhood I have seen one family preparing dolma. One of the unique specificity of dolma is that it depends on season and ingredients vary all year round. At present, I can cook 18 types of dolma. I learned how to prepare dolma from my mother and grandmother. Now I am teaching my grandchildren how to cook the meal. I am very pleased to know today girls learn dolma preparation not only in families, but also in amateur courses of preparation.

I believe that this traditional meal of communities from Azerbaijan will be recognized by UNESCO. This is a part of our ancient culture. This could become a real symbol of our friendship on international scale.

Ulduz Hasanova

Resident of Mardakan