



0118100008

Requ CLT / CIH / ITH

Le 31 MARS 2015

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI
MƏDƏNİYYƏT VƏ TURİZM NAZİRLİYİ

AZ 1000 Bakı şəh., Hökumət evi,
Ü.Hacıbəyov küç., 40

Elektron poçt: mct@mct.gov.az
tourism@mct.gov.az
İnternet sah.: www.mct.gov.az

Tel: (+99412) 493-43-98
(+99412) 493-30-02
Faks: (+99412) 493-56-05

№ 20/08-F

" 18 " mart 2015 il

To whom it may concern

With this letter, we officially confirm that the element of **Culture of flatbread making** with registration number **FT010100059** is included into the **Culinary practices > Preparation skills of traditional bread** section of the Register of Intangible Cultural Heritage of the Republic of Azerbaijan.

Enclosed: An extract from the Register referring to **Culture of flatbread making** and the list of intangible elements included into the State Register of Intangible Cultural Heritage.

Vasif Eyvazzade
Head
International Cooperation Department
Ministry of Culture and Tourism
Republic of Azerbaijan

AZƏRBAYCAN QEYRİ-MADDİ MƏDƏNİ İRS NÜMUNƏLƏRİNİN DÖVLƏT REYESTRİ

Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin
218 sayılı 28.04.2010 tarixli Əmri ilə təsdiq edilmişdir,
25.08.2011, 28.03.2012, 18.10.2012, 15.05.2013, 03.02.2014, 27.01.2015 tarixli əlavələrlə

Bölmənin adı	Seksiya, sub-seksiya	№	Elementin adı	Elementlərin növləri	
BAYRAM, MƏRASİM, AYIN	AYIN VƏ MƏRASİMLƏR	(1).	Çay dəstgahı	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri	
		(2).	Hamam mədəniyyəti		
		(3).	Sünnət		
		(4).	Yas		
		(5).	Türkeçare	təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət	
	XALQ BAYRAMLARI	(6).	Qurban	şifahi ənənələr və ifadələr	
		(7).	Novruz		
		(8).	Orucluq		
MƏDƏNİ MƏKANLAR	XÜSUSİ MƏDƏNİ MƏKANLARIN ƏNƏNƏVİ BİLİKLƏRİ	(9).	Nicin mədəni məkanı	ənənəvi sənətkarlıq, təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət	
		(10).	Qırmızı Qəsəbənin mədəni məkanı		
FOLKLOR	MUSIQI	(11).	Aşıq sənəti	ifa incəsənəti	
		(12).	Muğam sənəti		
		(13).	Meyxana		
	RƏQSLƏR	(14).	Yallı (Köçəri)		
		(15).	Uzundərə		
	OYUN- TAMAŞA > OYUNLAR	Atüstü oyunlar	(16).	Altunqabaq	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
			(17).	Atüstü güləş	
			(18).	Baharbənd	
			(19).	Papaq oyunu	
			(20).	Çovqan	
		Dəriş oyunları	(21).	Aylanış	
			(22).	Dövrən	
		Uşaq oyunları	(23).	Bənövşə	
			(24).	Cızığtopu	
		Zorxana oyunları	(25).	Güləşmə	
(26).			Pehlivanlıq		
OYUN- TAMAŞA > TAMAŞALAR		Qaravəlli tamaşaları	(27).	Kosa-gəlin	
	(28).		Şirvan Qazısı		
	Meydan	(29).	Ayıoynatma		

		tamaşaları	(30).	Xoruz döyüşdürmə	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
		Oyuq (Kukla) tamaşaları	(31).	Çömçəgəlin	
			(32).	Dəzğah Şahsəlimi	
			(33).	Ərusək	
		Şəbih tamaşaları	(34).	Əza	
			(35).	Qətl	
			(36).	Məzhək-Şəbih	
SƏNƏTKARLIQ	ƏNƏNƏVİ-DEKORATİV SƏNƏT		(37).	Azərbaycan xalçaçılığı	ənənəvi sənətkarlıq
			(38).	İpəkçilik	
			(39).	Şəbəkəçilik	
			(40).	Kələğayı	
	TİKMƏ		(41).	Doldurma	
			(42).	Güləbətın	
			(43).	Muncuqlu	
			(44).	Pilək	
			(45).	Təkelduz	
	XALQ TƏSVİRİ SƏNƏTİ		(46).	Heykəltəraşlıq	
			(47).	Xəttatlıq	
			(48).	Qrafika	
			(49).	Miniatür	
			(50).	Rəngkarlıq	
XALQ TƏTBİQİ SƏNƏTİ		(51).	Ağacışləmə		
		(52).	Duluşçuluq		
		(53).	Bədii metal		
		(54).	Bəzədilmə üsulları		
		(55).	Dəmirçilik		
		(56).	Zərgərlik		
		(57).	Lahıc qəşəbəsinin misgerlik sənəti		
		(58).	Şüşə sənəti		
MƏTBƏX ƏNƏNƏLƏRİ	ƏNƏNƏVİ ÇÖRƏK NÜMUNƏLƏRİN HAZIRLANMASI	(59).	Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti (lavaş, yuxa, yayma, sac çörəyi, girdə, daş çörəyi, fətir)	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri	
		(60).	Təndir və kövrək çörəklərinin hazırlanma bilikləri		
	MƏDƏNİ VƏ SOSIAL FUNKSİYALARI DAŞIYAN ƏNƏNƏVİ MƏTBƏX NÜMUNƏLƏRİ	(61).	Dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti		
		(62).	Bozbaşın hazırlanma bilikləri		

MİLLİ MUSIQI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	İDİOFONLU ÇALĞI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	(63).	Ağız qopuzu	ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti			
		(64).	Kaman				
		(65).	Çan				
		(66).	Hövsər				
	NƏFƏS ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(67).	Kərənay		ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti		
		(68).	Mizmar				
		(69).	Musiqar				
		(70).	Nay				
		(71).	Balaban				
	SIMLI ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(72).	Tar			ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti	
		(73).	Saz				
		(74).	Kamança				
	ZƏRB ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(75).	Dəf				ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti
		(76).	Dümbək				
(77).		Qaval					

STATE REGISTER OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE ELEMENTS OF AZERBAIJAN

*Approved by the order No. 218 of the
Ministry of Culture and Tourism of Azerbaijan Republic on 28.04.2010,
with updates dated 25.08.2011, 28.03.2012, 18.10.2012, 15.05.2013, 03.02.2014, 27.01.2015*

Name of grand sector	Section, sub-section	No	Title of the element	Type of the element	
HOLIDAYS AND CEREMONIES	RITUALS AND CEREMONIES	(1).	Tea destgah	social practices, rituals and festivities	
		(2).	Hamam tradition		
		(3).	Sunnet, ritual circumcision		
		(4).	Yas mourning ritual		
		(5).	Traditional quackery	knowledge and practices concerning nature and the universe	
	FOLK HOLIDAYS	(6).	Qurban	oral traditions and expressions	
		(7).	Novruz		
		(8).	Orujluq		
CULTURAL SPACES	TRADITIONAL KNOWLEDGE OF CULTURAL SPACES	(9).	Cultural space of Nij	knowledge and practices concerning nature and the universe, traditional craftsmanship	
		(10).	Cultural space of Qirmizi Qasaba		
FOLKLORE	MUSIC	(11).	Ashuq Art	performing arts	
		(12).	Mugham		
		(13).	Meykhana		
	DANCES	(14).	Yalli (Kochari)		
		(15).	Uzundere		
	GAMES, PERFORMANCES > GAMES	Horse riding games	(16).	Altunqabaq	social practices, rituals and festivities
			(17).	Horse wrestling	
			(18).	Baharbend	
			(19).	Papakh game	
			(20).	Chovqan	
		Darvishs' traditional game	(21).	Aylanish	
			(22).	Dövrän	
		Children's games	(23).	Benovshe	
			(24).	Jizigtopu	
		Zorkhana games	(25).	Güleshme	
			(26).	Pehlevanlıq	

	GAMES, PERFORMANCES > PERFORMANCES	Joke performances	(27).	Kosa-gelin	social practices, rituals and festivities
			(28).	Shirvan Qazisi	
		Square performances	(29).	Ayioynatma	
			(30).	Khoruz döyüşdürme	
		Puppet performances	(31).	Chömchegelin	
			(32).	Dezgah Shahselimi	
			(33).	Erusek	
		Shebih performances	(34).	Eza	
			(35).	Qetl	
			(36).	Mezhek-Shebih	
TRADITIONAL CRAFTS	TRADITIONAL DECORATIVE ART	(37).	Azerbaijani carpet weaving	traditional craftsmanship	
		(38).	Sericulture		
		(39).	Shebeke making		
		(40).	Kelaghayi art		
	EMBROIDERY	(41).	Doldurma embroidery		
		(42).	Gülebetin embroidery		
		(43).	Munjuqlu embroidery		
		(44).	Pilek embroidery		
		(45).	Tekelduz embroidery		
	FOLK FINE ARTS	(46).	Traditional sculpture		
		(47).	Azerbaijani Traditional calligraphy		
		(48).	Graphics		
		(49).	Miniature making		
		(50).	Azerbaijani folk painting		
	APPLIED ARTS	(51).	Traditional woodwork		
		(52).	Traditional pottery		
		(53).	Artistic metalwork		
		(54).	Traditional Azeri ornamentation		
(55).		Blacksmith's art			
(56).		Jeweller's art			
(57).		Traditional copper craftsmanship of Lahij			
(58).		Glass art			
CULINARY PRACTICES	PREPARATION SKILLS OF TRADITIONAL BREAD	(59).	Culture of flatbread making (lavash, yukha, yayma, saj choreyi, girde, dash choreyi, fetir)	social practices, rituals and festivities	
		(60).	Skills of preparation of tandir and kovrek bread		

	KNOWLEDGE OF TRADITIONAL FOODWAYS	(61).	Dolma making and sharing	
		(62).	Traditional skills of preparing bozbash	
CRAFTSMANSHIP AND PERFORMING ART OF NATIONAL MUSICAL INSTRUMENTS	IDIOPHONE MUSICAL INSTRUMENTS	(63).	Aghiz qopuzu	traditional craftsmanship, performing arts
		(64).	Kaman	
		(65).	Chan	
		(66).	Hövser	
	WIND MUSICAL INSTRUMENTS	(67).	Kerenay	
		(68).	Mizmar	
		(69).	Musiqar	
		(70).	Nay	
		(71).	Balaban	
	STRINGED MUSICAL INSTRUMENTS	(72).	Tar	traditional craftsmanship, performing arts
		(73).	Saz	
		(74).	Kamancha	
	PERCUSSION MUSICAL INSTRUMENTS	(75).	Def	
		(76).	Dümbek	
(77).		Qaval		

MƏTBƏX ƏNƏNƏLƏRİ > ƏNƏNƏVİ ÇÖRƏK NÜMUNƏLƏRİNİN HAZIRLANMASI

FT010100059

**Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti
(lavaş, yuxa, yayma, sac çörəyi, girdə, daş çörəyi, fətir)****Azərbaycan Respublikasının
Qeyri-Maddi Mədəni İrs Nümunələrinin Dövlət Reyestrindən
« Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti (lavaş, yuxa, yayma, sac
çörəyi, girdə, daş çörəyi, fətir) » elementinə dair qısa çıxarış****Reyestr Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin
218 sayılı 28.04.2010 tarixli Əmri ilə təsdiq edilmişdir.
(22.04.2014, 27.01.2015 tarixli əlavələrlə)****1. Elementin adı****Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti****(lavaş, yuxa, yayma, sac çörəyi, girdə, daş
çörəyi, fətir)**

Reyestrdə bölməsi:

Mətbəx ənənələri

Alt bölmə:

Ənənəvi çörək nümunələrinin hazırlanması

2. Elementin növü qeyri-maddi mədəni irsin
vasitəsi kimi şifahi ənənələr və
ifadələr, o cümlədən dil ifa incəsənəti sosial fəaliyyət,
ayinlər və bayram
tədbirləri təbiət və kainata aid biliklər və
fəaliyyət ənənəvi sənətkarlıq mədəni məkanlar digər(ləri)**3. Elementin coğrafi mövqeyi**

Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti Azərbaycanın bütün ərazilərində (şəhər və kəndlərdə) mövcuddur. Şəhərlər arasında element xüsusilə Bakı, Naxçıvan, Şəki, Qəbələ, Ağdam, Gəncə və Lənkəranda qeyd edilir. Nazik çörəyin müxtəlif formaların istifadəçiləri Azərbaycanın bütün rayonlarında qeyd edilir.

4. Aidiyyəti icmaların və qrupların adı.

Elementin əsas icması və davamçıları, hazırlanma texnologiyasının qoruyucuları, Azərbaycan bütün rayonlarda yaşayan və bu nüsxələri nəsildən-nəsilə ötürənlər sadə evdar qadınlar və fərdi çörəkbişirmə sexlərində çalışan peşəkar mütəxəssislərdir. Elementin daha geniş icması nazik çörəyindən gündəlik həyatda və müxtəlif sosial və mədəni funksiyalar üçün istifadə edən qruplardır.

Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti ilə məşğul olan qeyri-hökumət təşkilatları: Azərbaycan Kulinariya Assosiasiyası, "İnkişaf" təşkilatı.

Ekspertlər: Araz Qurbanov, Tahir Əmiraslanov.

İcmaların iştirakı barədə məlumat:

Görüşlər: Bakı, Naxçıvan, Şəki, Qəbələ, Gəncə və Lənkəran (15.04.2014, 09.06.2014, 19.08.2014, 25.11.2014, 19.12.2014, 09.01.2015; qeyri-hökumət təşkilatları, vətəndaş cəmiyyətinin nümayəndələri, ekspertlər, Milli Elmlər Akademiyasının nümayəndələri).

Abşeron yarımadasının üç kəndində nazik çörəyi bişirən qadınlarla görüşlər:
Mərdəkan, Novxanı, Buzovna: 12.01.2015, 14.01.2015, 15.01.2015.

Faylın kodu: 0192355

Nazirliyin əmri (nömrəsi): № 896, 915

5. Element haqqında məlumat

Ənənəvi olaraq, dairəvi və oval formalarda olan lavaş Azərbaycanda bir qayda olaraq, mayasız xəmindən bişirilən nazik çörək məmulatıdır. Lakin Azərbaycanın bir sıra bölgələrində lavaşın yumşaq olması üçün onun xəmirinə «maya», «balata», «acxəmrə» və ya «acıtma» adlandırılan köhnə xəmir kütləsi qatılır. Bu nüsxə spesifik deyildir və əsasən, bir-iki gün ərzində istifadə edilən, bayram və mərasimlər üçün hazırlanan lavaşlar üçün nəzərdə tutulur. Qısa hazırlıq məqsədilə bişirilən lavaş oval şəkilindədir və uzunluğu təqribən 110-120 santimetrə çatır. Lavaş bir qayda olaraq, yerdə oturaq halda hazırlanır. Onun bişirilməsində ailənin bütün qadınları iştirak edirlər. Bu məqsədlə taxtadan yonulmuş iri qabdan – tabaqdan istifadə edilir. Sonra «ərsin» adlanan ələtlə hər bir lavaş təbəqəsi üçün ayrıca porsion parçalara – Azərbaycan dilində «kündələ» bölünür. Daha sonra «yayqı» və ya ayaqlarının sayına görə «üçayaq», «dördayaq» adlandırılan qısa ayaqlı dairəvi taxta masa üzərində «oxlov», «vərdənə» adlanan uzunsov və hamar ağac alətlərlə yayılır və yastılanır. Yayılmış xəmirin eni 0,2-0,5 santimetrə çatır. Onun bişirilməsi isə ən təcrübəli qadına həvalə edilir. Kündələrin və xəmir təbəqələrin bir-birinə yapışmaması üçün aralarına və yayqının üzərinə səpilən una isə «urvalıq» deyilir. Lavaş təndirdə və «sac» adlanan qalxanabənzər dəyirmi metal təbəqə üzərində bişirilir. Sac üzərində lavaşın bişirməsi üçün oxlovdan, təndirdə isə ucu qarmaq kimi əyilmiş metal çubuqdan istifadə edilir. Hazır lavaş ev şəraitində havası quru ambarlarda qurudulur. Nazik və uzun budaqlardan «asmalar» - rəflər düzəldilir və lavaş orada 3-5 ay müddətində saxlanıla bilər.

6. Elementin ötürülməsinə dair məlumatlar

Nazik çörəyin ilkin hazırlanma texnologiyası, onunla bağlı ənənələr və istifadə qaydaları əsrlər boyu nəsildən-nəslə ötürülərək dəyişilməmiş, öz konservativliyini bugünədək qorumuşdur. Hazırda Azərbaycan Respublikasında əksər qadınlar lavaş bişirməyi yaxşı bacarırlar. Bu gün gənclərə təkəcə ailə daxilində deyil, Azərbaycanın kulinariya mərkəzlərində, həvəskar aşbaz kurslarında arzu edənlərə lavaşın bişirilməsi üsulları öyrədilir. Ailədə ana öz qızına, o da öz növbəsinə gələcəkdə övladına öyrədir.

Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti ilə bağlı bilik və bacarıqlar ənənəvi lavaşbişirmə müəsisələrində də ötürülür. Bu prosesdə ustalar öz şagirdlərinə nazik çörəyin hazırlanma prosesini izah edirlər. Şagirdlər isə hazırlanma mərhələlərini əzbərləyir və lavaşbişirmə prosesində fəal iştirak edir. Ustalar şagirdləri elementin sosial və mədəni funksiyaları barədə məlumatlandırır.

7. Elementin mədəni və sosial funksiyaları

Kənd yerlərində qonaq gedərkən lavaş aparmaq, yetkin qızın ailə qurmağa hazır olmasını sınaqdan çıxarmaq üçün ona lavaş bişirtirmək, bayramlarda, ailədə yeni körpə doğularkən, niyyət etdikləri arzuya çatarkən qonşulara lavaş və halva paylamaq adəti indi də qalmışdır. Lavaş eyni zamanda, ailədə və icmada birliyin, qonşular, qohumlar arasında mehribanlığın, qarşılıqlı yardımın simvolu hesab edilir. Lavaş islam dininin yayılmasından əvvəl və sonra Azərbaycan xalqının dini ayinlərində, bayram və toy şənliklərində, matəm mərasimlərində istifadə edilən əsas çörək məmulatıdır. Yas mərasimlərində lavaşın arasına un, şəkər və yağdan hazırlanmış şirin halvanın qoyulması və paylanması ənənəsi bu gün də qalmaqdadır. Lavaşın hazırlanması kollektiv əmək tələb edir. Təsədüfi deyildir ki, bu gün də qısa hazırlıq zamanı qonşu qadınların bir yerə toplaşib kollektiv şəkildə bir-biri üçün lavaş tədarük etməsi ənənəsi mühafizə edilmişdir. Lavaşa maya əlavə olunması həm də qədim türklərin əcdad kultu ilə əlaqəlidir. Qədim təsəvvürlərə əsasən, həmin maya kütləsi nəslin ilk lavaşının bütün xassələrini özündə saxlamaqla yeni nəsilə ötürür.

8. Elementin carı praktikasının səviyyəsi

əla

yaxşı

orta

zəif

çox zəif

9. Elementin təcili qorunmaya ehtiyacı (əgər varsa)

vardır

yoxdur

10.Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin aidiyyəti şöbə(lər)nin adı

- Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin şəhər və rayon şöbələri, Nazirliyin Mərkəzi Aparatının Təhsil şöbəsi

CULINARY PRACTICES > PREPARATION SKILLS OF TRADITIONAL BREAD

FT010100059 CULTURE OF FLATBREAD MAKING (LAVASH, YUKHA, YAYMA, SAJ CHOREYI, GIRDE, DASH CHOREYI, FETIR)

A short extract from the Register of Intangible Cultural Heritage of the Azerbaijan Republic, regarding “Culture of flatbread making (lavash, yukha, yayma, saj choreyi, girde, dash choreyi, fetir)”

The Register was approved by the Ministry of Culture and Tourism of Azerbaijan Republic by Order No. 218, dated 28.04.2010 (Register entry updated on 22.04.2014, 27.01.2015)

1. Name of the element

Culture of flatbread making (lavash, yukha, yayma, saj choreyi, girde, dash choreyi, fetir)

Section

Culinary practices

Sub-section

Preparation skills of traditional bread

2. Category of the element

- oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage
- performing arts
- social practices, rituals and festive events
- knowledge and practices concerning nature and the universe
- traditional craftsmanship
- cultural spaces
- other

3. Geographic scope of the element

Culture of flatbread making is practiced in all the regions of Azerbaijan (towns and villages). Among cities, the flatbread bakers are mostly present in the cities of Baku, Nakhchivan, Sheki, Gabala, Agdam, Ganja and Lankaran. The community that uses different types of flatbread can be found in all the regions of the country.

4. Name of community

The key community of the element that continues its practice and keep to the traditional methods of flatbread preparation and transmit the element from generation to generation are women, housewives and members of traditional flatbread bakeries living in all regions of Azerbaijan. The people using the flatbreads in everyday life and for various cultural and social purposes represent a wider part of the element's community.

Non-governmental organizations involved in safeguarding the culture of flatbread making are: Azerbaijan Culinary Association and “Inkishaf” Organization.

Experts: Araz Gurbanov, Tahir Amiraslanov.

Data on community involvement:

Meetings held: In Baku, Nakhchivan, Sheki, Gabala, Ganja and Lankaran (15.04.2014, 09.06.2014, 19.08.2014, 25.11.2014, 19.12.2014, 09.01.2015; with non-governmental organizations, civil society representatives, experts, representatives of National Academy of Sciences).

3 meetings in villages of Absheron peninsula with flatbread baking women communities - Mardakan, Novkhani, Buzovna: 12.01.2015, 14.01.2015, 15.01.2015.

Reference code of the file: 0192355

Ministry Order: № 896, 915

5. Information about of the element

Traditionally, the element represents skills and knowledge on preparation and use of traditional thin bread made in oval or circular forms from unleavened dough. In some regions of Azerbaijan, communities add natural old-dough-based ferments (called “maya”, “balata”, “ajkhamra” or “ajitma”) while preparing the flatbread. These ferments are not specific to the culinary practice only and are used mostly to bake flatbreads to be used within one or two days, for short holidays and ceremonies. The flatbreads baked by related communities for winter in oval form reaches a length of about 110-120 cm. Flatbread is, as a rule, prepared while seated on the ground. The baking process involved the presence and participation of all the women of the family or a bakery. To this end, women use big wooden vessels called “tabaq”. Having prepared the dough, with the help of an instrument called “ersin”, women cut the dough into separate pieces called “kunde”. Then, the practitioners roll out the dough on three or four –legged wooden tables (called “yayqi”, but also “uchayaq” and “dordayaq”), with the help of wooden rolling pins called “okhlov” and “verdene”. The thickness of the rolled dough reaches 0.2-0.5 cm. The baking stage is entrusted to the most experienced woman. Communities use specific word to refer to the flour used to separate dough pieces and avoid them sticking to each other – “urvaliq”. Women bake flatbreads in specific ovens called “tandir” or metal plates called “saj”. When baking on saj, flatbread is turned with the help of rolling pins, when baking in tandir – with the help of a bent metal rod. Ready-made flatbreads are stored in dry warehouses at home. Communities store the flatbreads on thin and long shelves for up to 3-5 months.

6. Information on transmission of the element

The preparation skills related to flatbreads and traditions and rules associated with them have not changed over centuries and continue to be transmitted. At present, most of the women living in the Republic of Azerbaijan are capable to bake flatbreads. Today, the knowledge related to preparation of flatbreads is transmitted to young people not only within families, but also in culinary centers, amateur and vocational culinary institutions with specific courses on flatbread baking. Within families, the skills are transmitted from mother to daughter, who also teaches her own children the knowledge and skills of making and using flatbreads.

The knowledge and skills related to the flatbread culture are also transmitted in traditional flatbread bakeries. In this process, masters explain the preparation stages to disciples. The latter are actively involved in the preparation stages of the process, memorise the peculiarities of preparation and take active part in baking process. Masters of bakeries inform its disciples about the element’s social and cultural functions.

7. Cultural and social functions of the element

Many traditions are associated today with the use of flatbreads in rural areas, like the tradition of taking a flatbread when being invited to someone’s house, blessing a girl who is about to marry with a flatbread, sharing it with people when a baby is born and at various holidays, sharing it with neighbours and many others. The flatbread is at the same time a symbol of family and community ties, it contributes to the friendliness and mutual respect among neighbours and relatives. Before and after the arrival of Islam, flatbread culture is indispensable in religious ceremonies, celebrations and weddings, funerals. One of the most widespread traditions in that sense is the use of flatbreads in mourning ceremonies, where together with halva (prepared from flour, sugar and oil), flatbreads are shared with guests. Flatbread practice requires collective efforts. It is no coincidence that today, when preparing for winter, all women of the neighbourhood still gather together to collectively prepare flatbreads. The addition of yeast to the dough, practiced sometimes by communities, is linked to an ancient tradition, according to which the yeast is able to transmit the sacred aspects of life of old generation to the new generation.

8. Level of viability of the element

- Excellent
- Good
- Average
- Weak
- Very weak

9. Need to urgent safeguarding (if any)

Yes
 No

10. Names of concerned departments of the Ministry of Culture and Tourism

- City and regional departments of the Ministry of Culture and Tourism
- Education and Science Department of the Ministry of Culture and Tourism