

Le 31 MARS 2015 N° 0318





Кыргызстан 722467 Ысык-Көл областы, Тоң району, Кызыл-Туу айылы, Калчыгай көчөсү 1. ИНН 00408201010061 e-mail: <u>bukon@mail.ru</u>

Ten.:+(996) 543 14 38 64, +(996) 312 55-57-18

## Чыг. №2 / 14.03.2015

«Миң Кыял» коомдук фонду кыргыз элинин салттуу маданиятын жандандыруу, сактоо, кайра жаратуунун үстүндө долбоордук иштерди алып барып келет. Кыргыздын кол өнөрчүлүгү, ооз эки чыгармачылыгы, каада саяты катары эле улуттук тамак-аштары да эн маанилүү орунда турат. Жулка (калама) кыргыз элинин улуттук тамак-аштарынын бири. Биз долбоордук иштерибизде жана күнүмдүк жеке турмушубузда да азыркы күндө атабабаларыбыз жеп келген жупканы (каламаны) кенири пайдаланабыз. Себеби, ал жасаганга оңой, абдан пайдалуу, азыкка бай, мурунку көчмөн жашоого ылайыкташса да азыркы жашоодогу негизги тамактардын бири.

Кыргыз элинин атынан жүнканы (каламаны) Азербайжан, Иран, Казакстан жана Түркия мамлекеттери менен биргеликте ЮНЕСКОнун адамзаттын материалдык эмес маданий мурастарынын репрезентативдүү тизмесине киргизүү сунушун колдойбуз.

«Миң Кыял» коомук фондунун же жий Айдай Асангулова

Бишкек, Кыргызстан
Жалган курандын 14-ү, 2015-жыл





Kyrgyzstan 722467, Issyk-Kul area, Ton region, Kyzyl-Tuu village, Kapchygal str.1 TIN 00408201010061

e-mail: bukon@mail.ru

Ten.: +996 312 55 57 18, +996 543 14 38 64, +996 555 32 62 64

№2 14,03,2015

**Unofficial translation** 

"Min Kiyal" Public Fund is working on renewal and preservation of the Kyrgyz traditional culture. Kyrgyz traditional cuisine has an equally important role as a handicraft, oral tradition, traditions and customs. Flatbread culture (under names Jupka, kalama and others), is one of the main types of traditional foodways. We actively use flatbread in everyday life and projects, which were used by our ancestors. Because it is very nutritious, wholesome, rich with fibers, and despite the fact that it is adapted to the nomadic way it has been using as one of the main meals

On behalf of the Kyrgyz people, we support introducing of flatbread culture in Representative List of the Intangible Cultural Heritage of UNESCO with Azerbaijan, Iran, Kazakhstan and Turkey.

The head of "Min Kiyal" Public Fund

Aidai Asangulova Kyrgyzstan, Bishkek .14 of March Макуидук беруу жонундо.

Hen hofroz summen ynymmyk slynka slyka hangor sefrunyy menen siacatri. Megen sa sara omkon masefuk myhac kamafor men anamgan yspourou slynka suyka Hangor gashgoo akma-nafor azapkor kezge kozgapoma yispomyh namak amor sozgan urumen ozoro ofingy smeren smyrkamor kon macasmi of sufr koproz an szamor ysgyn kymy.

Ayness, Suz garos yenyy kor kep seems yuoo ry mykyus komapon ama-babasoz ueruz kowan caund kemken rowap - neo egys uyuy yuan af suf saanyyuyk maporsozgor zurusuze ulipac mymyn, saanas sumen, of yhnakmapor sozra

hoproz gaamon gaangyy moroo menen mes nangoc sepekem mont von koproz mypmymy, nopk na mun siz migen kostra omyygo Men mu komopos "Myka nango ma coonyn

leu su komoso "shijka nanga sua coonyu ca immyy okuanaso suana gaan manyi nagawismo: la baw, kamoshwa shiyaka, li gaka " oz ef Tati gruon, Usan, kozak suana shijak wannekemmeh wenen 10HECKO nyu sgawizam nagawismo won shorton shaneshwangok sure magawis wysocmososton Penseeumo mubayy muzwewe kush wzyy cynyumy kongo tan.

okyh/ynja rozon, montk mynynom znana morohygo amatran muzwere kup wzyy ro no hygo zyngy Sefen

Uman rejus ba Ty Izom Alypon Serobus

#### Letter of Consent

Preparation of the Kyrgyz traditional flatbread is my favourite cooking process. Today, I teach my daughters flatbread preparation skills to transmit the traditional knowledge I inherited from my mother.

Among the elements of our national cuisine, flatbread plays a special role in the traditional education of the younger generation and strengthening of family values. The process of preparation of flatbread helps our daughters better understand the valuable role they play in building a family, as in the Kyrgyz tradition, a woman is a blessing of family, and bread cooking tradition has a vital importance. For this reason, flatbread is prepared very often and enthusiastically.

Today, in order to preserve the values and long lasting heritage left to us by our ancestors, we keep transmitting these traditional skills and knowledge to our children. The Kyrgyz have long been known for their hospitality demonstrated in their generosity and amicability, which are expressed in the tasty cooking tradition as well.

As a mother supporting the preservation of bread culture and the traditional knowledge in its making, I have read the contents of the subject nomination file on "Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka", and express my consent to inscribe flatbread culture to the UNESCO Representative list of the intangible cultural heritage of humanity from Azerbaijan, Iran, Kazakhstan, Kyrgyzstan and Turkey.

Gülzat Imankulova

[signed]

# Макулдук беруу жонундо

жупка уй-булобуздун ташичануу менен жеген тамагобозга кирет. Балашда торолтууда жана аногн дени Сак бемуп гононициа мен жупкана көп жасап бергүмүн.

Натойтада адам баласы өмүрдүн өзөгүн түзгөн русту, ташоодогу жан азагын ыйык нандан алат эмести. Бекеринен эшбизде нян-белео, ор да балып, -деп айчылбаса керек. Даярдоо ыкмасы өтө тез болгондуктан, көп жаса - мугу тамак амтардын катарына курет. Мупканы уй-булом учун жасоодо ырахат амам.

Мен Сейизова Аторкум Мамбеткадогровна коргоз

эшмим умуттук тамак амотит иштем орун алгам
, жука нандог жа соомум самтуу ожмаларог жама.

даам татуу маданиятог: Лаващ, которыа, жупка,

Юфка "Азербайдтам, Иран, казак жана турк маммекеттер менен ЮКЕСКОмун Адамзат маданиятошогы
материалдок эмес мазаний мура староным репрезентативдуу тизместы киризуу сунулуту колдобам.

Сейчзова Атроул Машбеткадоровна. Сей

#### Letter of Consent

In our family, flatbread has always been one of the most favourite elements of the national bread culture. As my child grew, I used to cook Jupka flatbread very often with the purpose of strengthening the health. Thanks to the easiness of its cooking, flatbread is among the most often prepared food.

For me personally, the cooking of flatbread is a very pleasurable process that brings blessed feeling of contentment. The folk saying, which states: "the BREAD is there – so is there a song" has behind itself an idea that bread culture carries an important source of nourishment, not only physical, but most importantly – spiritual nourishment, for it is the core constituent of a human life.

For the aforementioned reasons, I express herewith my support for the inclusion of the flatbread element of Kyrgyz national cuisine in the UNESCO Representative list of the intangible cultural heritage of humanity under the joint nomination "Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka" from Azerbaijan, Iran, Kazakhstan, Kyrgyzstan and Turkey.

Atyrkül Seyizova

[signed]

## Макулдук берүү жөнүндө

Чоң апамдын жасаған жупкасы көз алдымда дайыма элестеп, даамы тандайымда турат. Жупканын даярдоо ыкмасын жана сырын чоң апамдан үйрөнгөм. Азыр өзүм эне болуп балама, үй-бүлөмө жупканы жасап берүүдөмүн. Жупка топуктуулугу жана сиңимдүүлүгү менен айырмаланып келет.

Көчмөн ата-бабаларыбыздын жашоо-турмушунда жупка эң негизги тамактардын катарында болуп келсе, азыр да жупка тамак ашыбыздын негизи болуп саналат.

Табигый, экологиялык таза сапаттуулугу жана жасоо өзгөчөлүгү менен жупка улуттук тамак аштын бирден бир өзөгү болуп саналат.

Кыргыз элинин атынан "Жука нанды жасоонун салттуу ыкмалары жана даам татуу маданияты: Лаваш, Катырма, Жупка, Юфка" Азербайджан, Иран, Казак жана Турк мамлекеттер менен ЮНЕСКОнун Адамзат маданиятынын материалдык эмес маданий мурастарынын Репрезентативдүү тизмесине киргизүү сунушун колдойм.

Зикиралиева Бактыгул Ма

#### Letter of Consent

I have learned the preparation of flatbread from my grandmother. Since then, I have always remembered the taste of grandmother's Jupka flatbread, and her pieces of advice on the secrets of cooking this flatbread. Now that I am a mother myself, I continue the good family tradition of making flatbread, which serves well for its notable nutritious properties despite simple composition and easy cooking method, as well as for its well-digestive quality.

Purely natural, ecofriendly, easy to cook, and the many other positive qualities of flatbread allows it constitute one of the main parts of the national food culture. For centuries flatbread has been among the main elements of food of our ancestors. Nowadays, too, flatbread remains a traditional core element of the national food culture.

On behalf of the Kyrgyz people, I would like to express my full support of the nomination of the "Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka" to the UNESCO Representative list of the intangible cultural heritage of humanity from Azerbaijan, Iran, Kazakhstan, Kyrgyzstan and Turkey.

Baktygül Zikiraliyeva

[signed]