



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



Az 1065, Bakı ş. Mətbuat pr. 2A, 504 məh.

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

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

Az 1065, Baku, Matbuat av. 2A/504

e-mail: kulina-58@mail.ru

№ 6

« 12 » Mart 2015

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 hissənin formalaşdırılmasında birgə layihələri dəstəkləyir. Təşkilatımız nazik çörək mədəniyyətinin qorunub-saxlanması sahəsində çoxlu işlər və tədbirlər görüb, həmin elementin nəsildən-nəslə ötürülməsi üçün müvafiq icmaları mütəmadi olaraq dəstəkləmişdir.

Bu gün gənclərə təkə ailə daxilində deyil, Azərbaycanın kulinariya ənənələrini qoruyan təşkilatlarda, həvəskar aşpaz kurslarında arzu edənlərə nazik çörək bişirilməsi üsulları öyrədilir. Azərbaycanda 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 Azərbaycan xalqının bayram və toy şənliklərində, matəm mərasimlərində istifadə edilən əsas çörək məmulatıdır.

Bu baxımdan, Azərbaycan, Qazaxıstan, Qırğızıstan, İran və Türkiyənin birgə təşəbbüsü olaraq, lavaş-katırma-jupka-yufka qismində ortaq qeyri-maddi mədəni irs nümunəsinin – nazik çörək bişirmə ənənəsinin YUNESKO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Reprezentativ Siyahısına daxil edilməsi layihəsini alqışlayırıq və gələcəkdə həmin ortaq elementin təbliği və yayılması istiqamətində yardımlarımızı təklif edirik.

**Hörmətlə**



**Dr-Prof T.İ.Əmiraslanov**  
**Prezident**

## **Azerbaijan National Culinary Association**

Since its inception up to today, our organization advocates all initiatives to strengthen friendship and co-operation between people, to expand cultural ties and to safeguard the examples of cultural heritage. It supports large projects aimed at the better recognition of people and the development of attitudes of mutual respect. Our organization is very active in the preservation of the flat bread culture, and has undertaken important measures by constantly supporting those relevant communities who transfer the knowledge from one generation to another.

Today, the cooking technique of flat bread is taught to young people, not only within the family, but also in the organizations that preserve the traditions of Azerbaijani culinary practices. It is also presented to those that attend the amateur chef courses. Young girls, in rural areas of Azerbaijan, who want to marry, usually have their cooking skills tested, whereby they are asked to cook a flat bread (typically lavash). There is also a tradition to distribute a flat bread, or a halva, to neighbors during holidays, at the birth of babies within a family and when individuals' dreams come true. At the same time, flat bread tradition is considered as a symbol of friendship and mutual support in the family and amongst neighbors and relatives. It embodies a public unity. Flat bread practice is one of the core practices enacted by the Azerbaijani people at holidays, wedding ceremonies and funerals.

In this regard, we applaud the project for the inclusion of the flat bread tradition into the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage. It may be considered as an example of the shared cultural heritage and known by various names such as 'lavash', 'yufka', 'katirma' or 'jupka', and as a joint initiative of Azerbaijan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Iran and Turkey. We also offer our assistance to, in the future, promote and safeguard this shared cultural practice.

Signed by: T.I. Amiraslanov, Head  
12 March 2015

YUNESKO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması  
üzrə hökumətlərarası komitəsinə

Gözümü dünyaya açandan kəndimizdə, ailəmizdə həmişə lavas bişirildiyini görmüşəm. Mənə nələrim, anam və indi də qızlarım həftədə bir dəfə lavas hazırlayırlar. Kəndimizdəki əksər evlərdə lavas bişirilsə də, adətə görə, qadınlar bişirdikləri lavasdan mütləq qonşulara da pay verməli, onların da xeyr-duasını qazanmalıdırlar.

Mənim üçün çox sevindirici haldır ki, məktəbli qızlar, hətta Bakıda təhsil alan gənclər tələbələr yay tətili günlərində kəndə qayıdanda mütləq lavas bişirmənin sirlərini böyüklərdən öyrənirlər. Bu qədim ənənəmizin davam etdirilməsinin bəzi nümunələrindəndir. Ailə sənliklərində, toy və bayramlarda sifraya həmişə təzə lavas qoyulub. Bəlkə də buna görə, kəndimizdə görə mağazaların açılmasına indiyədək ehtiyac olmayıb. İrəllər Bakıya, Sumqayıta qohumlarının yanına gedən kənd sakinləri özləri ilə şəhərlilər üçün mütləq lavas aparardılar. İndi isə buna ehtiyac qalmayıb. Çünki Azərbaycanın ilə yaşayış məntəqəsi yoxdur ki, bu gün orada lavas bişirilməsin.

Mən artıq 40 ildən çoxdur ki, lavas bişirirəm. Bu bizim ailəmizdə məşğuliyyətdən çox zərur-

qata çevrilmişdir. İndi nəvələrim də mənə kömək edir  
və onlara bu qədim görəyin bəşirilməsi sirlərini  
öyrədirəm. Odu ki, ləvayın Azərbaycan,  
Qazaxıstanın, Qırğızıstanın, İrənin və Türkiyənin  
birgə qeyri-maddi mədəni irs nümunəsi kimi  
təqdim olunmasını ürəkdən alqışlayır və bunu  
bəyənirəm.

Elgünə İliyeva

Qəbələ rayonu

Zarağan kəndinin sakinisi



**To the Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible  
Cultural Heritage of UNESCO**

Since my early childhood, I always saw people cooking flatbreads in our village and by my family. My grandmothers, my mother and now, my daughters, cook flatbreads lavash once a week. Although the majority of families cook them in our village, the women usually have to give a gift of a cooked flatbread to their neighbors in order to receive their blessing.

It is very pleasing for me to note that schoolgirls, as well as young students studying in Baku, learn from their masters the secrets of baking flatbreads when they return to their villages for their summer vacation. This is a clear example of the continuation of our ancient traditions. A freshly cooked flatbread lavash is a must on tables during family celebrations, wedding ceremonies and holidays. This may also explain the reason why a baker's shop has still not been established in our village. In the past, villagers going to see their relatives in Baku and Sumgayit always carried a flatbread as a gift. Now, there is no need for that, because, today, you would not find any district in Azerbaijan which does not cook flatbreads.

I have been baking flatbreads for over 40 years. It turned into a necessity than a work in our family. Now, I am helped by my grandchildren. I teach them the secrets of cooking this ancient bread. Therefore, I cordially welcome and approve this initiative of presenting flatbread culture to be considered as a common example of intangible cultural heritage of Azerbaijan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Iran and Turkey.

Elguna Aliyeva  
Flatbread practitioner  
inhabitant of Zaragan village of Gabala region

Azərbaycan Respublikasının  
Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin

Azərbaycan, Qazaxıstan, Qırğızıstan, İran və Türkiyənin ortaq qeyri-maddi mədəni irs nümunəsi olan və "laras", "yufka", "katırma", "jupka" adları ilə tanınan nazik çörək bişirmə mədəni xalqlarımız və dövlətlərimiz arasında qədim əlaqələrin, təbii inteqrasiya və mədəniyyət mübadiləsinin təzahüründən bəzidir.

İnənlik ki, səhrə boyu qayğı ilə qorunan, unudulmuş və itirilmiş, yalnız hər beş xalqa aid ortaq mədəniyyət deyil, həm də eyni adlarla və etnonəməni təfərrüatla bağlı olan nazik çörək bişirmə mədəniyyətinin YUNESKO-nun qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Rezentativ Siyahısına daxil olmasının Azərbaycanlıların, qazaxların, qırğızların, türklərin, eyni zamanda Yaxın Şərqi, Ön Asiyada və Mərkəzi Asiyada yaşayan xalqların daha da yaxınlaşmasına, milli mədəniyyətlərinin təbliğinə və qarşılıqlı mübadiləsinə xidmət edəcəkdir.

Kütiyin bunlara nümunə olaraq, nazik çörək bişirmə mədəniyyətinin Azərbaycan, Qazaxıstan, Qırğızıstan, İran və Türkiyənin ortaq mədəni nümunəsi kimi təqdim olunmasına etiraz etmirik.

Zülfü İsmayilova

 09.03.15

Kulinariya üzrə mütəxəssis

**To the Ministry of Culture and Tourism of the Republic of Azerbaijan**

The tradition of baking flatbreads known by various names such as - 'lavash', 'yufka', 'katirma' and 'jupka' and others are considered as examples of the common cultural heritage of Azerbaijan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Iran and Turkey, reflect the centuries' long relationship, natural integration and shared culture between peoples and states.

We are confident that the inclusion of flat bread, which has been preserved throughout the centuries and transferred diligently from one generation to another, is linked to the common culinary practices of all the five peoples. It is connected to the same traditions and ethnic-cultural perceptions in the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage, which will enhance the further rapprochement between Azerbaijanis, Kazakhs, Kyrgyzs, Iranians and Turks, as well as with the people of the Middle East, Minor Asia and Central Asia. It will help to promote their national cultures and activate mutual integration.

We have no objection, taking these factors into account, to present the culture of flat bread to be included into the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage, as it would be an example of the shared traditions of Azerbaijan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Iran and Turkey.

Zarifa Samadova  
flatbread practitioner, expert  
09.03.2015



## Azərbaycan Respublikasının Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinə

Ələmin qonastımı və həyat təceibinə görə, çörək, xüsusilə də ləvəş toxos qida növi deyiləli. Bu böyük bir mədəniyyətdir, qədim ənənələrin, həyat tərzinin bu günədək qocunub saxlanılan nümunəsidir. Ləvəş eyni zamanda, Azərbaycanda, bütövlükdə regionumuzda yaşayan bütün xalqların birlik, dostluq və əməkdaşlığının təəcəibidir.

Ləvəşsizləmə ənənələrinə mən uyaplı olan yiyələmişəm. Adətən bu qədim ayini xatırladırdı. Nəvəm xənəri yoğurur və künələlə hərətlayar, anam bizi və mən və bacılarım isə hərəkət ləvəşləri bir yerdə yiyələrdik. Qısa çörək tədarükü isə bizim ailəmizin və qonşu qədlərlərin kiçik bayramına qeydətirdi. Onlar bir-birinin bəzi toplayaraq, birgə ləvəş bizi, onları xənəri otaplarında qurudalar və bir yerdə toplayardılar. Mənim bu məcanim qədim məhənlərin məcanı ilə nəvəyəst olundardı. Mən qayda olaraq, bir ləvəş bizi və ləvəşlərdən qonşu ilərsə də pay göndərirdirdi. Mənim xənəri məcan bir əlin bəlliyim və bəlliyim qonşularla bəlliyim idi.

Mən çörək bizi mədəniyyətimizin toxaküvü kimi ləvəş, kərima, yufka və jupkaman Azərbaycan, Dağaxistan, İran və Türkiyənin birgə qeyri-mədəni mədəni nümunəsi kimi YUNESKO-ya təqdim olunma təəcəbini alqışlayıram.

Nalqül Qurbanova

Bəlliyim

05.03.2015

**To the Ministry of Culture and Tourism of the Republic of Azerbaijan**

According to my opinion and life experience, bread and particularly, flatbreads are not only a type of food. This is an example of a great culture, ancient traditions and lifestyle preserved until our days. At the same time, the flatbreads mirror the unity, friendship and co-operation of all peoples living in Azerbaijan and our region.

I have learnt the traditions of flatbreads baking since my childhood. Usually, it recalls an ancient rite. My grandmother kneads dough and cuts it into slices. Then, my mother cooks it while sisters pile many lavash flatbreads pieces into one. Making of flatbreads has always been a small holiday for our family and neighboring women. They gather in one house and cook the lavash flatbreads together to put in separate rooms for drying and storage. Sometimes, this ceremony is accompanied by singing ancient songs. As a rule, some pieces of flatbreads cooked in one house are then gifted to neighbors. Its symbolic meaning is related to the sharing of abundance and richness of one house with others.

As a reflection of the flat bread making culture, I welcome the initiative of presenting this tradition in its forms 'lavash', 'katirma', 'yufka' and 'jupka' as a common example of intangible cultural heritage of Azerbaijan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Iran and Turkey for its inscription into the UNESCO List.

Balgul Qurbanova  
Flatbread bearer  
05.03.2015

# Azərbaycan Respublikasının Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinə

Nazik çörək bişirmə ənənələri dünyanın bir sıra xalqlarında tarixən mövcud olsa da, onlar hazırlanma texnologiyalarına, istifadə və saxlanma qaydalarına görə bir-birindən fərqlənir. Bu baxımdan, türk xalqlarında, o cümlədən azərbaycanlılarda, qazaxlarda, qırğızlarda və türklərdə eyni texnologiya əsasında bişirilən lavaş, yufka, katırma, jupka kimi nazik çörək məmulatlarının da ümumbəşəri qeyri-maddi irs nümunəsi kimi tanınması və yayılması istiqamətində fəaliyyəti təqdim edir və onu xalqların yaxınlaşmasında, milli mədəniyyətlərin qarşılıqlı faydalı şəkildə mübadiləsində mühüm və uğurlu addım kimi dəyərləndiririk. Bütün bunlar qarşılıqlı tanınmanın təzahürü olaraq, region xalqları arasında sülh və əmin-amanlığın, qarşılıqlı etimad və hörmətin yaranmasına və möhkəmlənməsinə əlavə stimül olacaqdır.

Məhz bu mövqeyi əsas götürərək, nazik çörək ənənəsinin Azərbaycan, Qazaxıstan, Qırğızıstan, İran və Türkiyənin ortaq elementi kimi təqdim olunmasına, onun YUNESKO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Repräsentativ Siyahısına daxil edilməsinə etiraz etmirik.

Jəzər Məmmədov

Azərbaycan Milli Kulinariya  
Assosiasiyasının üzvü

02.03.2015



**To the Ministry of Culture and Tourism of the Republic of Azerbaijan**

Although the flat bread making tradition historically existed amongst several people of the world, they differed due to their cooking technique, rules of use and storage. In this context of diversity, we support the activities aimed at recognizing and promoting the flat bread culture known under the names 'lavash-yufka', 'katirma' and 'jupka', practiced by Azerbaijanis, Iranians, Kazakhs, Kyrgyzs and Turks. This similar technology is a part of the shared cultural heritage and qualifies it as an important and successful step to bring people closer, and to ensure the active exchange of national cultures. As a reflection of mutual recognition, all these factors will give additional impetus to the creation and strengthening of peace, prosperity and mutual respect between communities of the region.

Indeed, acting on this point, we have no objection to the inclusion of the flat bread tradition into the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage, and its presentation as a common element of Azerbaijan, Iran, Kazakhstan, Kyrgyzstan and Turkey.

Khazar Mammadov  
member of Azerbaijan Culinary Association  
02.03.2015