



AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA ASSOSİASIYASI
AZERBAIJAN NATIONAL CULINARY ASSOCIATION

Az 1096, Bakı ş. Qara Qarayev pr., ev 82A, m.76
Az 1096, Baku Kara Karaev ave., house 82A, apart.76

whatsapp (+994) 070-362-33-69
(+994) 050-362-33-69
e-mail: amiraslanovtahir@mail.ru
kulina-58@mail.ru

№ 2 6

«03» avqust 2022-ci il

**UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni
irsin qorunması üzrə
Hökumətlərarası Komitəsinin
diqqətinə**

Azərbaycanlıların gündəlik qida rasionunda xüsusi çəkiyə malik olan çörək ən müqəddəs nemət sayılır. Hətta onu Quranla bərabər tuturuq. Çörəklə bağlı Azərbaycan folklorunda onlarca atalar sözü, nağıllar, əfsanələr, idiomlar var. Dar məqamlarda "çörək haqqı" - deyə and içir, Tanrıdan çörəklə imtahana çəkilməməyimizi diləyir, ən hörmətli qonağımızı duz-çörəklə qarşılayırıq və s.

Azərbaycanda süfrəyə çörək verildə adamlar yeməyə başlayır. Çünki çörəkdən dəyərli, dadlı, hörmətli heç bir yemək ola bilməz.

Azərbaycanın bir çox bölgələrində çörəyi təndirdə bişirmək qədim adətdir. Hazırda çörəkbişirmə sahəsində müxtəlif texnologiyalardan istifadə olunsa da, əcdadlarımızdan qalan təndirə çörək yapmaq ənənəsi hələ də qorunub saxlanılmaqda və son illər daha da artmaqdadır. Azərbaycana səyahət edərkən əksər yollarda təndir çörəyi bişirilib satıldığını görə bilərsiniz.

Sac və sacda bişirilən nazik çörək xalqımızın kosmogonik təsəvvüründə ayı, təndir və təndir çörəyi isə günəşi simvolizə edir.

Təndirdə çörək bişirmə ənənələri Azərbaycan mədəniyyətinin tərkib hissəsidir. Azərbaycanda min illər tarixi olduğu hesab edilən çörək əsrlərdən bəri bolluq və bərəkət rəmzi sayılır. Yerə çörək düşəndə, onu qaldırıb öpüb alına toxundurur, ayaqlanmaması və quşların, həşəratların yeməsi üçün hündür bir yerə qoyarlar. Təzə gəlin bəy evinə gələndə onun başına təndir çörəyi qoyulur ki, başı çörəkli olsun.

Azərbaycanda tэндirdə çörəyin müxtəlif növləri bişirilir. Ölkənin hər bölgəsinin özünəməxsus bir neçə çörək növü və bişirilmə üsulu mövcuddur.

Gəncə şəhərində ayrıca tэндirdə çörək bişirən çörəkçilər məhəlləsi var. XII əsrin dahi şairi Nizami Gəncəvi bu nəsiləndir. Onun qardaşı dahi şair Qivami Mütərrizi də çörəkçilər nəslindəndir və özü də çörəkçi olub. Qivami Mütərrizi XII əsrdə yazır ki:

“Çörəkçilikdə yox tayım mənim,
Şairlikdə də hələ yekəm mən”

Ölkəmizdə tərəfimizdən keçirilən ənənəvi çörək və digər kulinariya festivallarında tэндir və tэндir çörəyi daimi olaraq ön plandadır.

Tэндirdə çörəkbişirmə ənənələri hal-hazırda da yaşadılır və nəsiləndən nəslə ötürülür. Bununla əlaqədar bu mədəni irsin əhəmiyyətini nəzərə alaraq, onun UNESCO-nun Bəşəriyyətin qeyri-maddi mədəni irsinin representativ siyahısına daxil edilməsini dəstəkləyir və UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsindən bu təşəbbüsə müsbət rəy verilməsini xahiş edirik.

Hörmətlə,



ph. dr. Tahir Əmiraslanov
Əməkdar mədəniyyət işçisi
Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının
və Dünya İslam Kulinariya Birliyinin (WICS) Prezidenti
UNESCO-nun Dünya Xalq Yaradıcılığı Təşkilatını (IOV)
“Ənənəvi yemək və içkilər komissiyası”nın Sədri

To the attention of UNESCO's
Intergovernmental Committee for the
Safeguarding of the Intangible Cultural
Heritage

The bread, which has a special weight in the daily diet of Azerbaijanis, is considered the most sacred of blessings. It is usually considered as being equal to Holy Quran. There are dozens of proverbs, tales, legends and idioms related to bread used by Azerbaijan communities. In tight situations, people swear with "the right of bread", we pray to God not to be tested with bread, we welcome our most respected guest with salt and bread, etc.

In Azerbaijan people start eating when bread is served. Communities believe that no food can be more valuable, tasty, respectable than bread.

In many regions of Azerbaijan, baking bread in tandir is an ancient tradition. Although various technologies are currently used in the field of baking, the tradition of making bread in tandirs, which came down from our ancestors, is still preserved and has been increasing in recent years. When traveling to Azerbaijan, you can see tandir bread being baked and sold on most roads.

In the cosmogonic imagination of our people, bread baked symbolizes the moon, and tandir and tandir bread symbolize the sun.

The traditions of making tandirs and baking bread in them are an integral part of Azerbaijani culture. Bread, which is considered to have a history of thousands of years in Azerbaijan, has been considered a symbol of abundance and fertility since centuries. When the bread falls on the ground, people pick it up, kiss it and touch their forehead, and put it on a high place so that it will not be stepped on and eaten by birds and insects. According to another tradition, when the newlywed bride comes to the groom's house, tandir bread is placed on the bride's head.

In Azerbaijan, different types of bread are baked in tandirs. Each region of the country has its own several types of bread and cooking method.

In the city of Ganja, there is a neighborhood of bakers that bake breads in tandirs. The genius poet of the 12th century, Nizami Ganjavi, is from this generation. His brother, the genius poet Givami Mutarrizi, also comes from the family of bakers and was a baker himself. Givami Mutarrizi writes in the twelfth century: "I'm not good at baking, but I am the one good in poetry"

The culture of tandir and tandir bread are always in the foreground in the events and festivals held by our association. The traditions of baking bread in the tandirs are still alive today and passed down from generation to generation. In this regard, considering the importance of this cultural heritage, we support its inclusion in UNESCO's Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity, and we ask the Intergovernmental Committee for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage of UNESCO to give a positive opinion to this initiative.

Best regards,

Tahir Amiraslanov

Chairperson of the Azerbaijan Culinary Association



**DOSTLUQ GƏNCLƏRİN ƏLAQƏLƏNDİRMƏ
MƏRKƏZİ İCTİMAİ BİRLİYİ**

AZ 1001, Bakı şəhəri.
dostlug-contact@gmail.com

Tel: (012) 492 72 02
Mob: +994 50 350 13 83

“2” avqust 2022-ci il

№ 02-22

**UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması
üzrə Hökumətlərarası Komitəsinə**

Təndirdə çörəkbişirmə ənənələri Azərbaycan mədəniyyətində silinməz iz qoymuş, mədəniyyətin formalaşmasında, mətbəx ənənələrinin inkişafında əvəzsiz rol oynamışdır. Çörəkbişirmə ənənələri Azərbaycanda bu gün də yaşamaqdadır.

Çörək azərbaycanlıların qida rasionunda mühüm yer tutan ərzaqlardan biridir, bunu çörəklə bağlı inanclardan da görmək mümkündür. Ənənələrə görə çörək süfrəyə bütöv halda qoyulur və əllə doğranaraq yeyilir. Bərəkət rəmzi sayılan çörəyə bıçaq vurmazlar. İnama görə, çörəyi bıçaqla kəsdikdə evin bərəkəti azalır. Çörəyi ayaq altına atmaq isə günah sayılır. Yerə düşmüş çörəyi üç dəfə öpüb gözün üstünə aparır, sonra əldən-ayaqdan uzaq bir yerə qoyurlar. Təndirdə çörəkbişirmə ənənəsi qədim xalq yaradıcılığının nümunəsi kimi min illərdir nəsilən nəsilə ötürülüb.

Bununla əlaqədar çörəkbişirmə ənənələrinin əhəmiyyətini nəzərə alaraq, onların UNESCO-nun Bəşəriyyətin qeyri-maddi mədəni irsinin reprezentativ siyahısına daxil edilməsini dəstəkləyir və UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsindən bu təşəbbüsə müsbət rəy verilməsini xahiş edirik.

Hörmətlə,

Y.M.Ağayev

To the attention of UNESCO's Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage

The traditions of crafting and using tandirs, baking bread have left an indelible mark on Azerbaijani culture, played an invaluable role in the formation of culture in general and the development of culinary traditions. These traditions still live in Azerbaijan today.

Communities value a lot the tandir bread which occupies an important place in the everyday life of Azerbaijanis. This can be seen from the beliefs of people around the bread. According to tradition, bread is served whole and eaten by hand. Nobody should cut the bread with a knife, which is considered a symbol of blessing. According to belief, when bread is cut with a knife, the prosperity of the house decreases. Throwing bread under the feet is considered a sin. The tradition of baking bread in the tandirs has been passed down from generation to generation for thousands of years as an example of ancient creativity of communities.

Considering the importance of these traditions in this regard, we support the inclusion in UNESCO's Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity, and we ask UNESCO's Intergovernmental Committee for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage to support this initiative.

Kind regards,

Y.M.Aghayev

Chair, "Dostluq Genlerin Elaqelendirme" Public Union

MƏDƏNİ İNKİŞAF MƏRKƏZİ

Az 1147, Bakı, Adil Məmmədov küç. ev 145,47,
Tel: (+99412) 5692500, (+99455) 2044436

Email: mim.alibayov@gmail.com

[http://www.facebook.com/Geray Alibekov](http://www.facebook.com/Geray.Alibekov)



CULTURAL DEVELOPMENT CENTER

Az 1147, Bakı, Adil Memmedov str., apt 145,47,
Tel: (+99412) 5692500, (+99455) 2044436

Email: mim.alibayov@gmail.com

[http://www.facebook.com/Geray Alibekov](http://www.facebook.com/Geray.Alibekov)

UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin diqqətinə

Təndir – Azərbaycan xalqının maddi-mədəni nümunəsidir. Təndir çörəyi qədim ənənəyə söykənir. Təndirdə çörək bişirmə ənənəsi qədim xalq sənətkarlığı nümunəsi kimi min illərdən nəsildən nəsilə ötürülüb.

Təndirdə bişən çörəyin öz dadı, öz ləzzəti var. Təndir çörəyi bişirilən məhəllənin yanından ötüb keçən hər bir adam onun qoxusunu duymalıdır. Adətə görə, təndirdən çıxan ilk çörəyi uşaqlara, evin qonağına vermək xeyir-bərəkət, ruzi gətirər. Ümumiyyətlə, isti təndir çörəyinin dadına görə tayı-bərabəri yoxdur. Müasir zamanədə çörəkbişirmə sahəsində müxtəlif texnologiyalardan istifadə olunsa da, əcdadlarımızdan qalan təndirə çörək yapmaq ənənəsi indi də yaşadılmaqdadır.

Təndirdə çörəkbişirmə ənənələri Azərbaycanda yaşayan icmaların mədəniyyətində, milli mətbəx inkişafında mühüm rol oynayır.

Bununla əlaqədar olaraq təşkilatımız bu mədəni irs elementinin UNESCO-nun Bəşəriyyətin qeyri-maddi mədəni irsinin representativ siyahısına daxil edilməsini dəstəkləyir. İnanırıq ki, bu addımla bu elementə ictimai maraq bundan sonra daha da artacaq, onun gənc nəsillərə ötürülməsinə təkan veriləcəkdir.

Hörmətlə

Mədəni İnkişaf Mərkəzi İctimai Birliyinin sədri

Gəray Əlibəyov

İmza



To the attention of UNESCO's
Intergovernmental Committee
for the Safeguarding of the
Intangible Cultural Heritage

Tandir is an example of Azerbaijani culture and history. The bread baking in tandirs is based on ancient traditions. It has been passed down from generation to generation for thousands of years as an example of ancient people's creativity.

Bread baked in tandir has its own taste and flavor. Anyone who passes by a neighborhood where tandir bread is baked must smell it. According to custom, giving the first bread out of the tandir to children and guests of the house brings blessings. People believe that hot tandir bread has no equal in taste. Although various technologies are used in the field of baking in modern times, the tradition of making bread in the oven left by our ancestors is still alive today.

Tandir, its crafting and use play an important role in the culture of the communities living in Azerbaijan and in the development of culinary traditions.

In this regard, our organization supports the inclusion of this element of cultural heritage in UNESCO's Representative list of intangible cultural heritage of humanity. We believe that with this step, public interest in this element will further increase and communities will be more encouraged to pass it on to younger generations.

Kind regards,

Garay Alibeyov

Chair, Cultural Development Public Union



SIMURG

Azərbaycan Mədəniyyət Assosiasiyası

Azərbaycan Respublikası, 370009, Bakı, Ə.Quliyev küç,18.
Tel./Faks: 994-12-923 847; Mob: 0514892577; 050 322 30 20
E-mail: fuadtm7@gmail.com; simurg.aca@gmail.com
<http://Simurg.Az>

№ 02/34

19 avqust 2022-ci il

UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin diqqətinə

Azərbaycanda çörəkbişirmə məşğuliyyəti uzun tarixi proses nəticəsində formalaşmışdır. Çörəkbişirmə ocaqda üzərinə qor, isti kül tökülərək bişirilən küllü kömbədən ("dəyirman kömbəsi") tutmuş, müasir çörəxanalarda bişən çörəklərə qədər təkmilləşərək inkişaf yolu keçmişdir.

Çörəkçiliklə məşğul olanlar tərkib komponentinə görə buğda çörəyi, arpa çörəyi, darı cadı, qarğıdalı cadı, düyü çörəyi və s. bişirmişlər. Keçmişdə ictimai iaşə, o cümlədən çörəxana müəssisələrinin zəif inkişaf etdiyi üçün hər bir ailə uzunmüddətli ərzaq tədarükü qayğısına qalırdı. Ötən əsrlərdə ərzaq tədarükünün başlıca səbəblərindən biri də natural təsərrüfatın hakim rol oynaması ilə bağlı olmuşdur. Çörəkbişirmənin ilk dövrlər birmənalı olaraq ailədaxili zəruri məşğuliyyət növü olması da natural təsərrüfatın üstünlük təşkil etməsi ilə bağlı idi. Buna görə də ev təsərrüfatında çörəkbişirmə ilə ancaq qadınlar məşğul olurdular. Toy, yas mərasimləri zamanı qonşular çörək bişirilməsində bir-birinə dəstək olmaq üçün "köməkdarlıq" qarşılıqlı yardım formalarından istifadə etmişlər. Orta əsrlərdən başlayaraq çörəkbişirmə sənəti geniş inkişaf etmiş, xüsusi ilə şəhərlərdə kök salan bu peşə sahəsi ilə başlıca olaraq kişilər məşğul olmuşlar.

Təndirdə çörəkbişirmə ənənələri hal-hazırda da yaşadılır və nəsildən nəsle ötürülür. Bu elementin UNESCO-nun Bəşəriyyətin Qeyri-maddi irs Rezentativ siyahısına alınması bizə böyük fəxr hissi oyadacaq. Bu mənada həmin elementin Rezentativ siyahıya təqdim edilməsini alqışlayır və UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsi tərəfindən bu nominasiyanı dəstəklənməyə çağırır.

Hörmətlə,

**Professor Fuad Məmmədov,
Assosiasiyanın prezidenti**

To the attention of UNESCO's
Intergovernmental Committee for the
Safeguarding of the Intangible Cultural
Heritage

The traditions of crafting traditional ovens - tandirs and baking bread in Azerbaijan have been formed as a result of a long historical process. People have used a variety of materials and tools to bake bread – from baking of bread on ashes to modern bakeries today.

Communities may use different types of ingredients for making bread - wheat, barley, millet, corn, rice flour, etc. In the past, bakeries were poorly developed, so each family was looking for a long standing food supply. The predominance of natural economy has made baking bread and crafting tandirs as necessary occupation in the family. Although tandirs were crafted by mostly men, women were mainly engaged in baking in the household. During weddings and funerals, neighbors used to help each other mutually in baking. Since the Middle Ages, the art of making tandirs and using them for baking has been widely developed, especially men were more engaged in this practice. The culture of tandirs came to the cities as well.

The traditions of baking bread in tandirs are still alive today and passed down from generation to generation. We will be very proud to see this element inscribed on UNESCO's Representative List of the Intangible Heritage of Humanity. In this sense, we welcome the submission of that element to the Representative List and call for the support of this nomination by UNESCO's Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage.

Kind regards,

Fuad Mammadov

Chair, Simurg Association

«01 Avqust» 2022 -ci il

**UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni
irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası
Komitəsinin diqqətinə**

Azərbaycan zəngin çörəkbişirmə ənənələrinə malikdir. Ölkəmizdə çörəkbişirmə təcrübəsinin dəqiq tarixi bəlli olmasa da, tədqiqatçılar arxeoloji qazıntılar zamanı tapılan dən daşları, gil saclar, müxtəlif növ təndirlər və digər maddi nümunələrə dayanaraq onun tarixini Eneolit dövrünə aparırlar. Çörəkbişirmə vasitələrinin (ocaq, sal daş, gil sac, metal sac, təndir, kürə, fırın, xərək və s.) sayı artıb təkmilləşdikcə buğda unundan bişirilən acıtmalı (mayalı, balatılı) və acıtmasız (mayasız və kal) çörək növləri də çoxalmışdı.

Azərbaycan mətbəxində xəmir xörəkləri, bir qayda olaraq, kal xəmindən bişirilir. Xəmir mayası müxtəlif üsullarla hazırlanır. Çörək azərbaycanlıların qida rasionunda mühüm yer tutan ərzaqlardan biridir, bunu çörəklə bağlı inanclardan da görmək mümkündür. Əvvəla, ənənəyə görə çörək süfrəyə bütöv halda qoyulur və əllə doğranaraq yeyilir. Bərəkət rəmzi sayılan çörəyə bıçaq vurmazlar. İnama görə, çörəyi bıçaqla kədikdə evin bərəkəti azalır. Çörəyi ayaq altına atmaq isə günah sayılır. Yerə düşmüş çörəyi üç dəfə öpüb gözün üstünə aparır, sonra əldən-ayaqdan uzaq bir yerə qoyurlar.

Təndirdə çörəkbişirmə mədəniyyəti ölkəmizin adət-ənənələrimizin tərkib hissəsidir. Bununla əlaqədar bu vacib elementin UNESCO-nun Bəşəriyyətin qeyri-maddi mədəni irsinin representativ siyahısına daxil edilməsi dəstəkləyir və UNESCO-dan bu təşəbbüsə razılıq verilməsini xahiş edirik.

Hörmətlə,
Samir AXUNDOV
“Intellekt” Sərhədsiz Maarifçi
Gənclər İctimai Birliyinin sədri



To the attention of UNESCO's
Intergovernmental Committee for
the Safeguarding of the Intangible
Cultural Heritage

Azerbaijan has rich crafts and baking traditions. Although the exact history of the practice of baking bread in our country is not known, researchers date its history to the Eneolithic period based on grain stones, clay plates, various types of ovens and other material samples found during archaeological excavations. As the number of baking tools (oven, sal stone, clay sheet, metal sheet, tandirs, sphere, oven, rack, etc.) increased and improved, communities started to bake different types of leavened and unleavened bread from wheat flour.

Tandirs masters have contributed a lot to the development of this culture. Craftsmen have responded to the needs of local communities as culinary practices evolved. Normally, communities make pastries in Azerbaijan from thick dough, where yeast is prepared in different ways. The traditional bread made in tandirs occupies an important place in the traditional cuisine of Azerbaijanis, which can also be seen from various beliefs and oral traditions about bread. One of the most important is the fact that bread needs to be served whole and eaten by hand. If we cut the bread with a knife, the wealth of the house might disappear. Communities do not allow themselves to throw bread under the feet. If fallen, the bread is kissed three times and brought to their eyes, far away from their hands and feet.

The culture of baking in a tandir is an integral part of our country's traditions. In this regard, we support the inclusion of this important element in UNESCO's representative list of intangible cultural heritage of humanity, and we ask UNESCO to approve this initiative.

Best regards,

Samir Akhundov

Chair, Intellect Public Union



ZəKA İŞIĞINDA

Milli Dəyərlərin Təbliğinə Yardım İctimai Birliyi

Ünvan: Bakı şəhəri Sabunçu rayonu Kürdəxanı qəsəbəsi Y/Y massivi-810, bina 4, mənzil 11, c.cicek@mail.ru Tel: (050) 628-88-99

N 20 - 2022

02.08.2022-ci il

UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin diqqətinə

Min illər boyu nəsildən-nəsilə keçən çörəkbişirmə Azərbaycan el sənəti sayılır. Azərbaycanlıların gündəlik qida rasionunda xüsusi çəkiyə malik olan çörəyi ən müqəddəs nemət sayır, onu Quranla bərabər tuturuq. Azərbaycanlılar həmişə dar məqamlarda «çörək haqqı»-deyə bu müqəddəs nemətə and içir, Tanrıdan çörəklə imtahana çəkilməməyini diləyir, ən hörmətli qonağını duz-çörəklə qarşılayır. Azərbaycan folklorunda çörəklə bağlı müxtəlif atalar sözləri, aforizmlər, bayatılar, qarğışların olması təsadüfi deyil.

Tarixən Azərbaycanda çörəkbişirmə vasitələri əsasən ocaqlar, gil və çuğun saclar, gil tavalər, təndirlər olub. Bunlar arasında təndirlər çörəkbişirmənin əsası hesab edilir. Onlar öz quruluşunu da qədimdən indiyə qədər dəyişməyərək hal-hazırda da istifadə olunur. Təndir – Azərbaycan xalqının maddi-mədəni nümunəsidir. Təndir çörəyi qədim ənənəyə söykənir. Təndirdə çörək bişirmə ənənəsi qədim xalq sənətkarlığı nümunəsi kimi min illərdir nəsildən nəsilə ötürülüb.

Hesab edirik ki, çörəkbişirmə ənənələri UNESCO-nun Bəşəriyyətin Qeyri-maddi irs Representative siyahısına alınması bu elementin çoxlu daşıyıcılarında böyük fəxr hissi oyadacaq. Bu mənada təşkilatımız bu elementin həmin siyahıya təqdim edilməsini alqışlayır və UNESCO tərəfindən bu nominasiyanı dəstəklənməyə çağırır.

Hörmətlə:



Cəmilə (Cəmilə Çiçək) İsbəndiyarova
“ZəKA İşığında” Milli dəyərlərin Təbliğinə
Yardım İctimai Birliyinin sədri,
Filologiya üzrə fəlsəfə doktoru,
Prezident təqəüdcüsü

To the attention of UNESCO's
Intergovernmental Committee for the
Safeguarding of the Intangible Cultural
Heritage

The culture of making and using tandirs for bread baking is considered a handicraft in Azerbaijan, which has been passed down from generation to generation for thousands of years. Communities consider tandir as a sacred place and bread as the most sacred blessing, which has a special importance for the traditional culinary heritage of Azerbaijanis. People keep saying and transmitting to their children traditional proverbs related to bread in Azerbaijan. Communities swear with the bread as holy blessing in difficult situations and welcome their most respected guest with salt and bread.

Historically, the means of baking in Azerbaijan were mainly ovens, clay and iron plates, clay pans, and tandirs. Among them, tandirs are considered the basis of baking. Masters crafting them have not changed their structure since ancient times and still make them today. Tandir itself is one of the landmarks of culture and history of Azerbaijani communities, based on ancient traditions. The culture of baking breads in tandirs has been passed down from generation to generation for thousands of years.

We believe that the inclusion of the element in UNESCO's Representative List of the Intangible Heritage of Humanity will lead to a great sense of pride among the bearers of this element. In this context, our organization welcomes the submission of this element to that list and calls on UNESCO to support this nomination.

Best regards,

Jamila (Jamila Chichek) Isbendiyarova

Chair, "Zeka Ishighinda" Public Union

UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin diqqətinə

Azərbaycanın bəzi bölgələrində çörəyi təndirdə bişirmək qədim adət-ənənədir. Müasir zamanədə çörəkbişirmə sahəsində müxtəlif texnologiyalardan istifadə olunsa da, əcdadlarımızdan qalan təndirə çörək yapmaq ənənəsi indi də yaşadılmaqdadır.

Təndir kəşik silindiri xatırladır, adətən onun ağız diaqonalı 55 sm, ortasının diaqonalı 80 sm, hündürlüyü 1 metr olur. Onun alt tərəfindən hava çəkmək üçün kiçik bir dəlik də var ki, ona «küvlə», «külfə» və ya «külüfərə» deyilir. Təndirin hazırlanması dulusçuluq sənətinin bir növüdür.

Ölkəmizin ərazisində təndirin bir neçə növü mövcud olub. Amma yerüstü və yerlə bərabər (yeraltı) olan təndirlərdən istifadə daha geniş yayılıb. Hazırda Azərbaycanın xüsusilə cənub bölgəsində təndir hazırlanaraq satışa çıxarılır. Təndirin özünü qurmaq, hasilə gətirmək o qədər də asan iş deyil. Onun qurulması üçün əsas xammal gilli torpaqdan yoğurulmuş palçıqdır. Təndiri quran adam başladığı işdə xüsusi ölçü-biçiyə, simmetriya qaydalarına ciddi əməl etməlidir.

Azərbaycanda çörək necə müqəddəs sayılırsa, təndirə də o cür yanaşılıb. Əcdadlarımız nahaq yerə «Təndir çörəyi, evimin dirəyi» deməyiblər. Bəzi vaxtlarda gün tutulması olanda, zəlzələ baş verəndə insanlar təndirin başına qaçıblar. Onlar təndir yanında hiyf olunacaqlarına, başlarına bir iş gəlməyəcəyinə inanıblar. Həmin inam bu gün də xalq arasında yaşamaqdadır.

Təndirdə çörəkbişirmə ənənələri Azərbaycanda bu gün də yaşamaqdadır və nəsilədən nəsilə ötürülür. Məhz buna görə təşkilatımız bu elementin UNESCO-nun Bəşəriyyətin qeyri-maddi mədəni irsinin representativ siyahısına təqdim edilməsini tamamilə dəstəkləyir və bu elementin tanıtılmasında köməklik göstərməyiniz xahiş edirik.

Hörmətlə,

Vasif Eyvazadə

**Azərbaycan Yaradıcı Sənayelər Federasiyasının
İdarə heyətinin sədri**

To the attention of UNESCO's
Intergovernmental Committee for the
Safeguarding of the Intangible Cultural
Heritage

In many regions of Azerbaijan, making tandirs and baking bread in tandirs is an ancient tradition. Although various technologies are used in modern times, the tradition of making bread in tandirs as we inherited from our ancestors is still living nowadays.

Masters make tandirs from clay in the form of a sectional cylinder, usually its mouth with 55 cm diameter, its middle diameter - 80 cm, and its height - 1 meter. When crafting tandirs, masters open up small holes at the bottom for drawing air, which is called "kuvla", "kulfa" or "külfüren". Tandır making is a kind of traditional pottery art.

Communities make different shapes and forms of tandirs in the territory of Azerbaijan. The use of above-ground and underground tandirs is more widespread. Nowadays, masters build tandirs and sell them especially in the southern region of Azerbaijan. Crafting a tandir is not an easy task. Masters use mud kneaded from clay soil as the main raw material for its construction. Masters building the tandir must strictly follow the rules of symmetry and special measurements.

As bread is considered sacred in Azerbaijan, tandir is treated in the same way. Our ancestors used to rightly say "Tandır bread is the pillar of my house". In the past sometimes, people ran to tandirs when there was a solar eclipse or an earthquake. People thought that being close to tandirs would protect them and that nothing would happen to them. That belief still lives among the people today.

The traditions of baking bread in tandirs still live in Azerbaijan today and are passed down from generation to generation. That is why our organization fully supports the submission of this element to the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, and we kindly ask you to help us promote this element.

Best regards,

Vasif Eyvazzade

Chairperson, Azerbaijan Federation of Creative Industries