



ŞƏRQ qapısı

Doğma, canım-varlığım qədr sevdiyim Azərbaycanım mənim qibləğahımdır

Qəzet 1921-ci ildən çıxır

Təsisçi: Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisi və Nazirlər Kabineti

Sayı: 70 (23.957)

16 aprel 2022-ci il, şənbə

Gündəlik ictimai-siyasi qəzet

www.serqqapisi.az

Qiyməti 20 qəpik

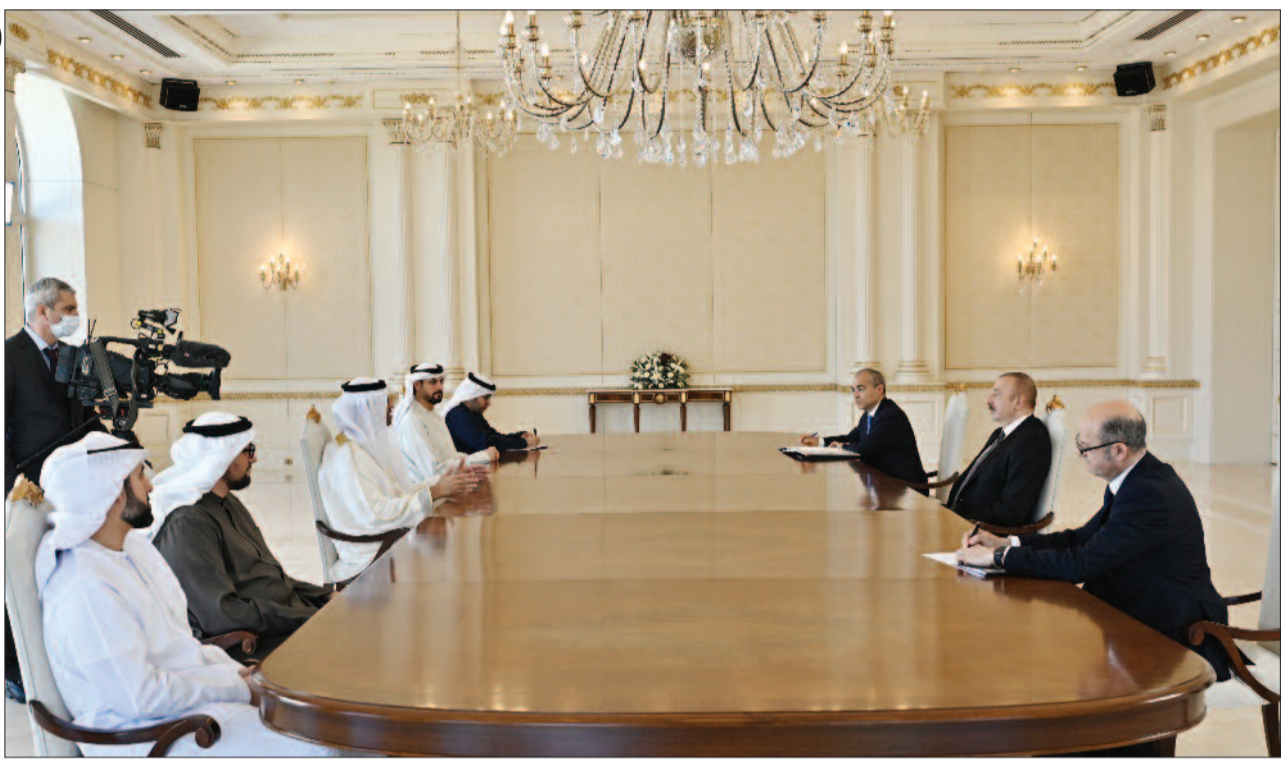
Rəsmi xronika

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev aprelin 15-də Birləşmiş Ərəb Əmirliklərinin sənaye və qabaqcıl texnologiyalar naziri, Abu-Dabi Milli Neft Şirkətinin idarəedici direktoru, BƏƏ-nin iqlim dəyişikliyi üzrə xüsusi nümayəndəsi, "Masdar" şirkətinin sədri Sultan Əhməd Əl Caberi qəbul edib.

Dövlətimizin başçısı ölkələrimiz arasında əlaqələrin uğurla inkişaf etdiyini bildirib. Bu ilin mart ayında Birləşmiş Ərəb Əmirliklərinin "Masdar" şirkəti tərəfindən Azərbaycanda inşa ediləcək 230 MVt gücündə Qaradağ Günəş Elektrik Stansiyasının təməlqoyma mərasimini xatırladan Prezident İlham Əliyev həmin layihənin gələcək ilin sonuna yaxın işə düşəcəyinə ümidvarlığını ifadə edib.

Görüşdə ölkələrimiz arasında münasibətlərdə əldə edilmiş inkişafın yüksək qiymətləndirilməsindən danışılıb.

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev həmin gün Gürcüstanın Baş nazirinin müavini, iqtisadiyyat və davamlı inkişaf naziri Levan Davitaşvilini qəbul edib.



Naxçıvan Muxtar Respublikası Nazirlər Kabinetinin mətbuat xidmətinin məlumatı

Naxçıvan Muxtar Respublikasının Nazirlər Kabineti aprel ayının ilk 15 günü ərzində bir sıra qərarlar qəbul edib. Belə ki, Nazirlər Kabineti 2022-ci il 1 aprel tarixində "Minimum istehlak səbətinin tərkibinə daxil olan bir sıra əsas ərzaq mallarının və onların istehsalında istifadə olunan malların muxtar respublika ərazisindən aparılmasının tənzimlənməsinə dair tədbirlər haqqında" Qərar qəbul etmişdir. Həmin Qərara əsasən təzə və ya soyudulmuş iribuynuzlu mal-qara əti, diri iribuynuzlu mal-qara, təzə və ya soyudulmuş kartof (istixanada yetişdirilən fərsə kartof istisna olmaqla), dənlə bitkilər, qabıqlı, təzə, konservləşdirilmiş və ya suda bişirilmiş quş yumurtaları, bərk halda şəkər qamışı və ya şəkər çuğunduru şəkəri və kimyəvi təmiz saxarozə və digər ərzaq mallarının, eləcə də onların istehsalında istifadə olunan malların gömrük ərazisindən aparılması muxtar respublikada mövcud olan ehtiyatlar və əhalinin müvafiq mallarla qısamüddətli dövrdə təminatı ilə bağlı proqnoz əsas götürülməklə Naxçıvan Muxtar Respublikası İqtisadiyyat Nazirliyinin müsbət rəyi əsasında həyata keçirilir.

Nazirlər Kabinetinin eyni tarixli digər Qərarı ilə "Naxçıvan Muxtar Respublikasında dövlət büdcəsindən maliyyələşən idarə, müəssisə və təşkilatlarda nəqliyyat vasitələrindən istifadə qaydalarının təkmilləşdirilməsi haqqında" Qərarında dəyişiklik edilmişdir. Dəyişikliyə görə Naxçıvan Muxtar Respublikasında dövlət büdcəsindən maliyyələşən idarə, müəssisə və təşkilatlar (hərbi qurumlar, dövlət təhlükəsizliyi, xarici kəşfiyyat xidmətləri, hüquq-mühafizə və prokurorluq orqanlarında xüsusi təyinatlı və digər avtonəqliyyat vasitələri istisna olmaqla) tərəfindən nəqliyyat vasitələrinin satın alınması zamanı istifadə edilmiş (istismar olunmuş)

xidməti minik, xüsusi təyinatlı və digər avtonəqliyyat vasitələrinin satın alınmasına yol verilmir. Eləcə də avtonəqliyyat vasitələrinə ehtiyat hissələrinin alınması və cari təmir xərcləri – avtonəqliyyat vasitələrinin aylıq yürüş həddinə uyğun olaraq yanacaq sərfinin baza xətt normalarına əsasən istismar müddəti 5 ilə qədər olduqda 30 faiz məbləğində, istismar müddəti 5 ildən yuxarı olduqda 40 faiz məbləğində yanacaq xərci hesablanılır.

Həmçinin Nazirlər Kabinetinin 2022-ci il 4 aprel tarixli bəzi qərarlarında dəyişiklik edilmişdir. Həmin normativ-hüquqi aktlardan "Naxçıvan Muxtar Respublikasında dövlət qulluğuna qəbul, dövlət qulluğunda fəaliyyətin davam etdirilməsi və dövlət qulluğu vəzifələrinin tutulması məqsədilə keçirilən test imtahanları üçün test nümunələrinin hazırlanması, ekspertizası, təsdiqi, test imtahanının təşkili, keçirilməsi, qiymətləndirmənin aparılması Qaydası"nda, eləcə də "Naxçıvan Muxtar Respublikasında dövlət qulluğu vəzifələri üzrə test imtahanından keçmək barədə Sertifikatın Forması"nda dəyişikliklər edilmişdir. Sonuncu dəyişikliyə görə qanunvericiliyə müvafiq olaraq test imtahanından müəyyən edilmiş keçid balını toplayan şəxsə Naxçıvan Muxtar Respublikasının Dövlət İmtahan Mərkəzi tərəfindən inzibati və yardımçı vəzifələrin təsnifat toplusuna uyğun olaraq dövlət qulluğunun inzibati vəzifəsi üzrə test imtahanından keçdiyini təsdiq edən Dövlət Qulluğu Sertifikatı verilir.

Bundan başqa, Nazirlər Kabinetinin 2022-ci il 5 aprel tarixli Qərarı ilə Naxçıvan Muxtar Respublikası Daşınmaz Əmlak və Torpaq Mə-

sələləri üzrə Dövlət Xidmətinin tabeliyində olan Dövlət Yerquruluşu, Geodeziya və Xəritəçəkmə Layihə İnstitutunun bazasında Yerquruluşu, Geodeziya və Kartoqrafiya Məhdud Məsuliyyətli Cəmiyyəti yaradılmış, Cəmiyyətin Nizamnaməsi və ştat cədvəli təsdiq edilmişdir.

Eyni zamanda Nazirlər Kabinetinin eyni tarixli digər bir Qərarı ilə "Koronavirus infeksiyası ilə mübarizə tədbirlərində iştirak edən tibb işçilərinin əməkhaqlarına müddətli əlavənin müəyyən edilməsi haqqında" Qərarında dəyişiklik edilmişdir. Müvafiq dəyişikliyə görə Naxçıvan Muxtar Respublikası Yoluxucu Xəstəliklər Mərkəzi publik hüquqi şəxsin tibbi profilaktik tədbirləri həyata keçirən işçilərinə, pasiyentlərə stasionar tibbi xidmət göstərən və bioloji materialın müayinəsi ilə məşğul olan laboratoriya işçilərinə, həmçinin Səhiyyə Nazirliyinin təcili tibbi yardım xidməti göstərən tibb işçilərinə, Məhkəmə Tibbi Ekspertiza və Patoloji Anatomiya Birliyinin tibb işçilərinə və koronavirus infeksiyası ilə mübarizə tədbirlərində iştirak edən digər səhiyyə müəssisələrinin tibb işçilərinin əməkhaqlarına ödənilən əlavənin müddəti may ayının 1-dək uzadılmışdır.

Nazirlər Kabinetinin 2022-ci il 8 aprel tarixli Qərarı ilə "Naxçıvan Muxtar Respublikasında sudan ödənişli istifadə Qaydaları" təsdiq edilmişdir. Həmin Qaydalara əsasən sudan istifadəyə görə ödəniş təchiz edilən suyun həcmi nəzərə alınmaqla, təsdiq edilən sudan istifadə haqqı (tariflər) əsasında hesablanır. Qanunvericiliyə əsasən ümumi istifadədə olan, istifadəsi hamı üçün mümkün və açıq olan su obyektlərindən fiziki şəxslər

öz ehtiyaclarını təmin etmək məqsədilə (çimərlik, yayıqla gəzinti, idman, balıq və digər su bioresurslarının həvəskar ovu, mal-qaranın suvarılması, texniki qurğulardan istifadə etmədən sugötürmə və sair) ödənişsiz istifadə edirlər. Qeyd edək ki, torpaq sahibləri onlara məxsus torpaq sahələrinin hüdudlarında qanunvericiliklə nəzərdə tutulan yerin təkindən istifadəyə görə ödənişlərdən azaddırlar.

Eləcə də Nazirlər Kabinetinin 2022-ci il 12 aprel tarixli bəzi qərarlarında dəyişiklik edilmişdir. Müvafiq dəyişikliyə əsasən "Müsadirə olunmuş, sahibsiz qalmış, vərəsəlik hüququ əsasında dövlət mülkiyyətinə keçən, banklar tərəfindən verilmiş kreditlərin təminatı olaraq fiziki və hüquqi şəxslər tərəfindən girov (ipoteka) qoyulmuş və şəxsin dövlət xeyrinə imtina etdiyi əmlakın açıq hərraclarda satılması qaydalarının təsdiq edilməsi haqqında", "Naxçıvan Muxtar Respublikasında müsadirə edilmiş, sahibsiz qalmış, vərəsəlik hüququ əsasında dövlət mülkiyyətinə keçən əmlakın və dəfinələrin uçuotu, qiymətləndirilməsi, saxlanması, istifadəsi və satışı barədə Əsasnamə"nin təsdiq edilməsi haqqında" qərarlarında dəyişikliklər edilmişdir.

Naxçıvan Muxtar Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2022-ci il 14 aprel tarixli Qərarı ilə "Naxçıvan Muxtar Respublikasının dövlət ümumi təhsil müəssisələrində təhsilalanların geyim formalarının təsvirləri" təsdiq olunmuşdur. Açıqəkilən Qərara əsasən təhsilalanlar geyim forması ilə valideynləri və ya digər qanuni nümayəndələri tərəfindən təmin edilirlər.

Qəbul olunan normativ-hüquqi aktların tam mətni ilə Naxçıvan Muxtar Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrində (www.huquqiaktlar.nakhchivan.az) tanış olmaq mümkündür.

Yeni stomatoloji kabinə fəaliyyətə başlayıb

Naxçıvan Muxtar Respublika Xəstəxanasında hemofiliya və digər qan xəstəliklərindən əziyyət çəkənlər üçün stomatoloji kabinə fəaliyyətə başlayıb.

Stomatoloji kabinə "2022-2024-cü illərdə Azərbaycanda çoxprofilli mütəxəssislər şəbəkəsinin yaradılması" layihəsi çərçivəsində Hemofiliyalı Xəstələrin Respublika Assosiasiyasının təşkilatçılığı ilə yaradılıb. Naxçıvan Muxtar Respublika Xəstəxanasının aidiyyəti bölməsində yerləşdirilən kabinədə qan xəstəliyindən əziyyət çəkənlərin müayinə və müalicəsi üçün dünya standartlarına cavab verən tibbi avadanlıqlar quraşdırılıb. Nəticədə, artıq stomatoloji problemləri olan və qan xəstəliklərindən əziyyət çəkən sakinlər başqa yerlərə üz tutmadan müalicə imkanı əldə edəcəklər.

Hemofiliyalı Xəstələrin Respublika Assosiasiyası, Milli Hematologiya və Transfuziologiya Mərkəzi, Tibbi Ərazi Bölmələrinin İdarəetmə Birliyinin nümayəndələrinin, Naxçıvan Muxtar Respublika Xəstəxanasının tibb işçilərinin iştirakı ilə bu münasibətə seminar keçirilib.



Naxçıvan Muxtar Respublika Xəstəxanasının baş həkimi Zəbur Bağirov bildirib ki, hazırda muxtar respublika üzrə 73 hemofiliyalı, 36 talassemialı xəstə qeydiyyatdadır. Xəstəxananın Hematologiya şöbəsində bu xəstəliklərin müalicəsi üçün ən son model lazımı avadanlıqlar quraşdırılıb. 2017-ci ildən Naxçıvan Muxtar Respublika Xəstəxanasında Qan Bankının fəaliyyətə başlaması ilə bu xəstələrə göstərilən tibbi xidmətin səmərəliliyi xeyli yüksəlib. Təkcə ötən il qan bankında ayrı-ayrı müəssisələr tərəfindən 5 qanvermə aksiyası keçirilib, 90 litrə yaxın qan toplanılıb. Alınan qandan bu xəstəlikdən əziyyət çəkənlərin müalicəsində istifadə olunub.



Hemofiliyalı Xəstələrin Respublika Assosiasiyası İdarə Heyətinin sədri Ayaz Hüseynov qurum haqqında məlumat verib. Qeyd edib ki, rəhbərlik etdiyi assosiasiya Azərbaycanda yaşayan hemofiliyalı xəstələr və onların valideynlərindən ibarət qeyri-kommersiya təşkilatıdır. 1997-ci ildə yaradılan təşkilat keçirdiyi müxtəlif tədbirlər və görüşlər vasitəsilə hemofiliyaya dair məsələlər barədə ictimaiyyəti və hökumət təşkilatlarını məlumatlandırır. Assosiasiya, eyni zamanda bu xəstəliklərdən əziyyət çəkən vətəndaşların keyfiyyətli müalicəsinə nail olmaq, elmi araşdırmalar aparmaq, tibbi mütəxəssislərin bu sahədə təkmilləşməsi istiqamətində fəaliyyət göstərir, Dünya Hemofiliya

Federasiyasının kriteriyalarına əsaslanaraq inkişaf etmiş Avropa ölkələrinin təcrübəsini Azərbaycanda tətbiq edir. Ayaz Hüseynov çıxışında assosiasiyanın sosial proqramları barədə də ətraflı məlumat verib.

Hemofiliyalı Xəstələrin Respublika Assosiasiyasının icraçı direktoru Gülnarə Hüseynova isə "2022-2024-cü illərdə Azərbaycanda çoxprofilli mütəxəssislər şəbəkəsinin yaradılması" layihəsi barədə məlumat verib. Qeyd edilib ki, layihə "Novo Nordisk Hemofiliya Fondu"nun dəstəyi ilə keçirilir. Layihəyə uyğun olaraq Bakı və Naxçıvanda stomatoloji xidmətin təkmilləşdirilməsi və regionlarda ekspert şəbəkələrinin yaradılması əsas hədəflərdəndir.

Seminarda, həmçinin Milli Hematologiya və Transfuziologiya Mərkəzinin həkim-stomatoloqu Abbas Abdullayevin, Tibbi Ərazi Bölmələrinin İdarəetmə Birliyinin əməkdaşı Romella Osmanovanın müxtəlif mövzularda çıxışları dinlənilib.

Xəbərlər şöbəsi

Hər il aprelin 18-i dünyada "Beynəlxalq Abidələr və Tarixi Yerlər Günü" kimi qeyd olunur.

"Biz tarixi keçmişimizə nəzər salarkən, ulu babalarımızın yaratdığı və indiyə qədər yaşayan abidələrlə, qalalarla, şəhərlərlə, heykəllərlə, yollarla – yaradılan hər bir şeylə fəxr edir və bunları yarananları daim xatırlayır, onlara öz minnətdarlığımızı bildiririk", – deyə ümummilli liderimiz Heydər Əliyevin ölkəmizə rəhbərlik etdiyi hər iki dövrdə tarixi-mədəni irsimizin qorunub saxlanılması üçün böyük işlər görülmüş, zəngin qanunvericilik bazası yaradılmışdır. 1995-ci ildə qəbul edilmiş Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyasında tarix və mədəniyyət abidələrini qorumaq hər bir şəxsin borcu kimi təsbit olunmuşdur. Bundan əlavə, 10 aprel 1998-ci ildə qəbul edilən "Tarix və mədəniyyət abidələrinin qorunması haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununda abidələrin qorunmasının dövlət təminatı, onların əhəmiyyət dərəcələri, tədqiqi və mühafizəsi öz əksini tapmışdır.

Ümummilli liderimizin siyasi kursunun layiqli davamçısı, ölkə Prezidenti cənab İlham Əliyevin diqqət və qayğısı ilə tarixi abidələrimizin bərpası, qorunması və tədqiqi mühüm tədbirlər sırasına çəkilmişdir. Bir sıra tarixi abidələrimiz YUNESKO-nun Dünya Mədəni İrs Siyahısına salınmışdır. Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2013-cü il 27 dekabr tarixli Sərəncamı ilə təsdiq edilmiş və icrası uğurla başa çatdırılmış "Daşınmaz tarix və mədəniyyət abidələrinin bərpası, qorunması, tarix və mədəniyyət qoruqlarının fəaliyyətinin təkmilləşdirilməsi və inkişafına dair 2014-2020-ci illər üzrə Dövlət Proqramı" milli mədəni irsin qorunması istiqamətində aparılan islahatların davamı kimi dəyərləndirilmişdir.

Nəinki Azərbaycanın, dünyanın ən qədim yaşayış və mədəniyyət mərkəzlərindən biri olan Naxçıvan min illərin tarixini yaşadan qədim yaşayış yerləri baxımından səyahət, alimləri, tədqiqatçıları özünə cəlb edən bir məkan kimi tanınmışdır. Ulu öndər Heydər Əliyev Naxçıvanın hər daşının, hər qayasının tarixin canlı şahidi olduğunu bildirərək demişdir: **"Naxçıvan Azərbaycan xalqının qədim tarixini əks etdirən müqəddəs bir torpaqdır. Naxçıvan Azərbaycan xalqının tarixini əks etdirən abidələri özündə cəmləşdirən bir diyardır"**.

Qədim diyarımızın ərazisindəki mağaralar, qalalar, qədim yaşayış

Yusif Küseyir oğlu, Güllüstan türbələri, Əlinca qalası, Qızılburun, Qızqala, Ovçular təpəsi, Oğlanqala, Xələc, Naxçıvanqala, tarixi təbiət abidələrindən Haçadağ, Duzdağ, Batabat, Babək qalası, Dəvəboynu və yüzlərlə başqa abidələr keçmişimizi bu günə daşıyan tarixi yaddaşımızdır.

Tarix və mədəniyyət abidələri xalqımızın bu regionda mövcudluğunun daş pasportları, milli kimliyimizdir. Azərbaycanın ayrılmaz tərkib hissəsi olan Naxçıvanın tarixi abidələri, nəinki Azərbaycan tarixini, həmçinin bütün Yaxın Şərq və Cənubi Qafqazda baş verən tarixi-mədəni prosesləri öyrənmək baxımından olduqca əhəmiyyətlidir.

Naxçıvanda tarix və mədəniyyət abidələrinin qorunması və bərpası istiqamətində ardıcıl tədbirlər görülür. Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisi Sədrinin "Ordubad rayonundakı Gəmiqaya abidəsinin tədqiq edilməsi haqqında" 2001-ci il 26 aprel tarixli Sərəncamına uyğun olaraq Gəmiqaya rəsmləri elmi əsaslarla öyrənilmiş, bu mövzuda onlarla elmi məqalə və kitablar yazılmışdır. 2005-ci ildə Gəmiqaya abidəsinə beynəlxalq elmi ekspedisiya təşkil edilmişdir. AMEA Naxçıvan Bölməsinin, Naxçıvan Dövlət Universitetinin əməkdaşlarının, Azərbaycanın tanınmış alimlərinin iştirak etdikləri ekspedisiyanın tərkibində Gəmiqaya abidəsinin geologiyasını, biosurslarını, toponimiyasını, arxeologiyasını, habelə bu abidə ətrafında yerləşən yaşayış məntəqələrində



rindəki etnoqrafik və folklor materiallarının toplanması üçün xüsusi dəstələr yaradılmışdır. Aparılan uğurlu tədqiqat işi Gəmiqaya haqqında monoqrafiyaların, elmi məqalələrin yazılması ilə nəticələnmişdir.

Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisi Sədrinin "Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisindəki tarix və mədəniyyət abidələrinin qorunması və pasportlaşdırılması işinin təşkili haqqında" 2005-ci il 6 dekabr tarixli Sərəncamı ilə muxtar res-

vanın qədim tarixinin öyrənilməsində beynəlxalq ekspedisiyaların işlədiyi I Kültəpə, Ovçular təpəsi, Duzdağ, Uçan Ağıl, Zirincli, Şorsu, Qızqala və Oğlanqala abidələrinin, xüsusilə böyük əhəmiyyəti olmuşdur.

Qədim arxeoloji mədəniyyətlərin stratejiqrafik ardıcılığının öyrənilməsində xüsusi rolun I Kültəpə yaşayış yeri Azərbaycanın fundamental abidələri sırasında ilkin yerlərdən birini tutur. Naxçıvançada vadisində yerləşən bu qədim yaşayış yerinin əhəmiyyəti elm aləminə ötən əsrin 50-ci illərindən bəlli olsa da, son dövrlərdə burada aparılan arxeoloji

qazıntılar bu zəngin xəzinənin çox hissəsinin hələ də torpaq altında qaldığını göstərməkdədir. Onların üzə çıxarılması Naxçıvanın qədim tarixinin yeni səhifələrinin yazılmasına, eyni zamanda "Qafqazın Mesopotamiyası" adlandırılan Naxçıvançada vadisində xeyli miqdarda Neolit və Eneolit abidələrinin aşkar edilməsinə zəmin yaratmışdır. Ali Məclis Sədrinin tövsiyəsi ilə Naxçıvan şəhəri ərazisində, Naxçıvantəpə yaşayış yerində aparılan araşdırmalar zamanı Azərbaycanın cənub bölgələri üçün xarakterik olan Dalmatəpə mədəniyyətinin izləri aşkar edilmiş, Naxçıvanın tarixən Azərbaycanın tərkib hissəsi olduğu bir daha elmi faktlarla təsdiq olunmuşdur. Naxçıvan şəhəri yaxınlığında yerləşən Duzdağ mədənlərinin tədqiqi Ovçular təpəsi arxeoloji ekspedisiyasının əsas tədqiqat ob-

yini əhatə edən kiçik, yerli krallığın mərkəzi olduğunu göstərmişdir. Urartuların bu əraziyə işğalçı yürüşləri məğlubiyyətlə nəticələnmişdir.

Abidələr təkcə tarixin yaddaşı və yadigarları deyil, eyni zamanda maddi mədəniyyət nümunələridir. Ona görə də onların qorunması və gələcək nəsillərə çatdırılması olduqca vacibdir. Son illər qədim diyarımızda 70-dən artıq abidəyə ikinci həyat verilmişdir. Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisi Sədrinin 2006-cı ildə "Nuh Peyğəmbərin

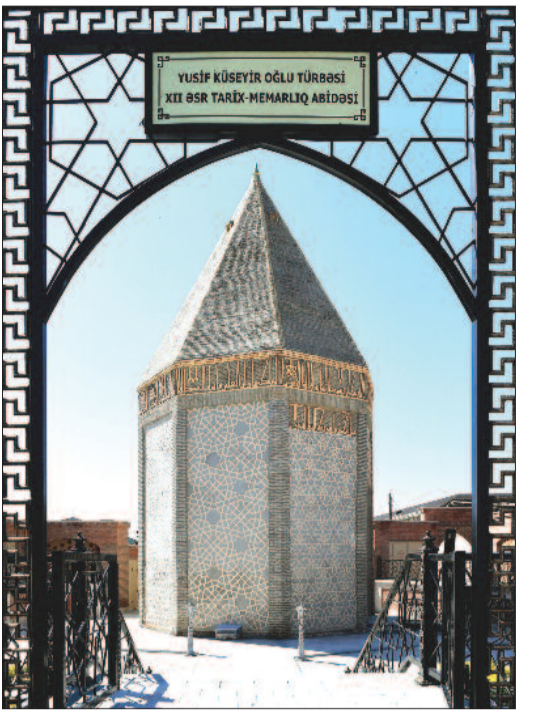
Naxçıvan şəhərindəki məzarüstü abidəsinin bərpa edilməsi haqqında", 2010-cu ildə "Xan Sarayı" Dövlət Tarix-Memarlıq Muzeyinin yaradılması haqqında", 2013-cü ildə "Naxçıvanqala" Tarix-Memarlıq Muzey Kompleksinin yaradılması haqqında", 2014-cü ildə "Culfa rayonundakı "Əlincaqala" tarixi abidəsinin bərpa edilməsi haqqında", 2015-ci ildə "Güllüstan türbəsinin bərpası və tədqiq olunması haqqında", 2016-cı ildə "Qarabağlar Türbə Kompleksinin bərpası və tədqiq olunması haqqında" imzaladığı sərəncamlar tariximizin və mədəni irsimizin öyrənilməsi, təbliği baxımından mühüm əhəmiyyətə malik olan dövlət sərəncamlarıdır. Kəngərli rayonunda XII-XIV əsrlərə aid Qarabağlar Türbə Kompleksi, Şəhur rayonunun Yengicə kəndindəki XVIII-XIX əsrlərə aid ha-

mam, Babək rayonunun Nehrəm kəndində XVIII əsrin yadigarı olan İmamzadə, Naxçıvan şəhərində XVIII əsrə aid İmamzadə Kompleksi, XVII əsrin memarlıq abidəsi olan Qazançı körpüsü, XII əsrə aid Yusif Küseyir oğlu türbəsi bərpa olunmuşdur. Bundan başqa, son illərdə qədim diyarımızda möhtəşəm türk-islam memarlığı abidələri olan məscidlər inşa olunaraq istifadəyə verilmişdir.

1996-cı ildə "Uluslararası qaynaqlarda Naxçıvan", 2009-cu ildə "Nuh Peyğəmbər, Dünya tufanı və Naxçıvan", 2011-ci ildə "Naxçıvan: ilk yaşayış və şəhərsalma yeri kimi", 2012-ci ildə "Naxçıvan: ilkin şəhər və Duzdağ", 2016-cı ildə "Naxçıvan qalaları: tarixdə və günümüzdə" mövzularında beynəlxalq simpoziumların və konfransların keçirilməsi isə abidələrimizin tədqiqi və mədəniyyətimizin beynəlxalq miqyasda təbliği baxımından mühüm əhəmiyyət daşıyır. Bu simpoziumlar alimlərimizin xarici ölkələrin aparıcı elmi müəssisə və mütəxəssislərinin iştirakı ilə Naxçıvan tarixinə, arxeologiyasına, etnoqrafiyasına və folkloruna dair tədqiqatlar aparmasına, ekspedisiyaların təşkil olunmasına, müxtəlif mövzularda kitab, monoqrafiya, dərslik və elmi məqalələrin nəşr edilməsinə əsaslı tökən vermiş, beşminillik tarixi əhatə edən Naxçıvan şəhər mədəniyyəti tədqiqat mövzuna çevrilmişdir. Muxtar respublikada aparılan arxeoloji ekspedisi-

Qədim diyarda tarixi abidələrin tədqiqi, mühafizəsi və bərpası, mədəniyyət nümunələrinin beynəlxalq aləmdə təbliği istiqamətində böyük işlər görülür. Bütün bunlar muxtar respublikada həyata keçirilən uğurlu sosial-iqtisadi siyasətin nəticəsidir. Hər bir xalqın qadimliyinin onun abidələrində yaşayır. Abidələr xalqı, xalq isə abidələri yaşadır. Tarixi-mədəni irsimizi qorumaq isə hər birimizin borcudur. Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisinin Sədri cənab Vəlif Talıbovun dediği kimi: "Hər birimiz tariximizlə qürur hissi keçirməli, bütün dünyaya göstərməliyik ki, ulu babalarımız, əcdadlarımız belə zəngin tarixə malik olublar".

Vəlif BAXŞƏLİYEV
AMEA Naxçıvan Bölməsinin Tarix, Etnoqrafiya və Arxeologiya İnstitutunun şöbə müdiri, AMEA-nın müxbir üzvü



yalarda ABŞ, Fransa, Türkiyə, Macarıstan və başqa ölkələrin arxeoloqları iştirak edirlər. Dövlət qayğısının nəticəsidir ki, 2011-2019-cu illərdə muxtar respublika ərazisində 9 arxeoloji ekspedisiya, o cümlədən iki beynəlxalq ekspedisiya işləmişdir. Tədqiqat işlərinin nəticələri "Tüba-Ar", "Anatolia Antiqua", "Rossiyskaya arxeologiya", "Iranica Antiqua" və sair kimi beynəlxalq əhəmiyyətli jurnallarda dərc edilmişdir. "Tüba-Ar" beynəlxalq dərgisində və Fransanın 16-dan artıq kütləvi informasiya vasitəsinin məlumatlarında Duzdağ dünyanın ən qədim duz mədəni kimi tanınmışdır.

Muxtar respublikamızdakı abidələrin öyrənilməsi və təbliği sahəsində də əhəmiyyətli işlər görülür. 2008-ci ildə "Naxçıvan Abidələri Ensiklopediyası"nın nəşr edilməsi yalnız Naxçıvanın deyil, bütövlükdə Azərbaycanın mədəniyyət tarixində mühüm hadisədir. Ensiklopediya Naxçıvan abidələrinin öyrənilməsi baxımından əvəzolunmaz elmi mənbədir. Son illər nəşr olunan "Naxçıvan tarixi atlası", "Nuh Peyğəmbər, Dünya tufanı və Naxçıvan", "Naxçıvanda arxeoloji tədqiqatlar", "Naxçıvan tarixi" çoxcildliyi, "Güllüstan türbəsi", "Əlincaqala", "Qarabağlar türbəsi", "Naxçıvan imamzadələri", "Naxçıvan hamamları", "Dədə Qorqud yurdu Naxçıvan: tarixi-coğrafi və etnoqrafik atlas", "Naxçıvan – türk-islam mədəniyyəti abidələri" və başqa çoxsaylı kitablar bu sahədə görülən işlərin ardıcılığını göstərir. 2018-ci ildə Naxçıvanın İslam Mədəniyyətinin Paytaxtı elan edilməsi ilə bağlı Naxçıvanda türk-islam mədəniyyəti abidələri ilə bağlı mühüm işlər görülmüş, "Naxçıvan buzxanaları", "Naxçıvan hamamları", "Naxçıvan türbələri" və başqa kitablar nəşr edilmiş, "Naxçıvan: türk-islam mədəniyyəti" televiziya filmi çəkilmişdir.

Naxçıvanın abidələri bu qədim yurdun tarixi keçmişini özündə yaşatmaqla bərabər, həm də müasir dövrdə turizm potensialının artmasında əhəmiyyətli rol oynayır. Bu gün Naxçıvan tarixi abidələr və görməli yerlər baxımından səyahət turizminin ən ideal məkanlarındandır.

Ötən il sentyabrın 21-də AMEA Naxçıvan Bölməsinin fəaliyyəti və qarşıda duran vəzifələr barədə keçirilən müşavirədə Ali Məclisin Sədri muxtar respublikada arxeoloji ekspedisiyaların davam etdirilməsi, arxeoloji abidələrin ucootu və qeydiyyatının aparılması, mühafizə olunması, ekspedisiyaların nəticələrinə uyğun olaraq bölmədə yeni elmi istiqamətlər və dissertasiya mövzularının müəyyənləşdirilməsi və bir sıra digər tapşırıqlar vermişdir. Həmin tapşırıqların icrası istiqamətində işlər davam etdirilir.



yerləri, qayaüstü rəsmlər, daş qoç heykəlləri və türbələr bu torpaqda tarixin və mədəniyyətin qədimliyini göstərir. Gəmiqaya abidəsi Naxçıvanın ilkin yaşayış məskəni olmasını elmi və tarixi əsaslarla təsdiq etməklə xalqımızın ən qədim dövr incəsənətini, mənəvi və maddi mədəniyyət nümunələrini bu günə daşıyan əvəzsiz tarixi abidədir. Gəmiqaya daşları üzərində həkk olunmuş müxtəlif kompozisiyalı təsvirlər, həndəsi işarələr, piktografik yazılar əcdadlarımızın dünyagörüşünün və təsəvvürlərinin, yaşam tərzinin tariximizin minilliklərin dərinliyindən bu günə çatdırılması baxımından dəyərli mənbələrdir. Naxçıvan ərazisində mövcud olan Qazma mağarası, "Əshabi-Kəhf" Ziyarətgahı Dini-Mədəni Abidə Kompleksi, Kilit mağarası, I və II Kültəpə, Xaraba Gilan, Quyuğu dağı, Qarabağlar Türbə Kompleksi, Möminə xatın,

publika ərazisindəki tarix və mədəniyyət abidələrinin tədqiqində mühüm mərhələnin əsası qoyulmuş, 1200-dən çox abidə qeydə alınaraq pasportlaşdırılmışdır. Abidələrin həm qeydə alınmasında, həm də tədqiqində beynəlxalq ekspedisiyaların üzvləri də iştirak etmişlər. Tədqiqat işlərinin nəticələri onlarla monoqrafiya və yüzlərlə məqalədə öz əksini tapmışdır. 2006-cı ildən başlayaraq Naxçıvanda Azərbaycanın arxeoloji ekspedisiyaları, həmçinin AMEA Naxçıvan Bölməsinin Amerika Birləşmiş Ştatları və Fransa tədqiqatçıları ilə təşkil etdiyi beynəlxalq ekspedisiyalar fəaliyyət göstərməyə başlamışdır. Beynəlxalq ekspedisiyaların fəaliyyəti Azərbaycan, o cümlədən Naxçıvan abidələri haqqında həqiqətlərin dünya elmi ictimaiyyətinə çatdırılmasında mühüm əhəmiyyətə malikdir. Naxçı-

Yurdumuzun nemətləri



Hava bir az yağışlı və mülayim olduqda ağac altında, yol kənarlarında sıx qarşılışdığımız bitkilər hər zaman diqqət çəkir. Yəqin ki, söhbətin göbələklərdən getdiyini hiss etdiniz. Göbələklər növ müxtəlifliyinə görə digər bitkilərdən fərqlənir və üzvi maddələrin olduğu hər bir yerdə yayılma qabiliyyətinə malikdir.

Muxtar respublikada kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalında son illərdə yaradılan və səmərəli şəkildə fəaliyyət göstərən ailə təsərrüfatları hərtərəfli dövlət qayğısı əhatəsindədir. Hətta onlardan bir çoxu artıq kiçik sahibkarlıq subyektinə çevrilib. Belə emal və istehsal sahələri məhsul bolluğu yaratmaqla yanaşı, həm də əhalinin məşğulluğunun təmin olunmasında mühüm rol oynayır. Bu gün onların qüvvəsi ilə tonlarla məhsul istehsal edilərək bazar və yarmarkalarımıza çıxarılır. Qədim diyarımızın bəxş etdiyi, min bir dərdin dərmanı olan nemətlərə günbəgün artan tələbat isə ailə təsərrüfatçılarına və sahibkarlara bu nemətlərin istehsalına da marağı artırır. Belə sahibkarlardan biri də Kamal Zeynalovdur. Onun Culfa rayonunda fəaliyyət göstərən göbələk istehsal müəssisəsi haqqında məlumat almaq üçün yolunuzu buradan salırıq. 2016-cı ildə yaradılan, müasir tələblərə uyğun olaraq qurulan müəssisədə göbələyin yetişdirilməsi, toplanması və qablaşdırılması üçün hər-tərəfli şərait vardır.

Müəssisənin rəhbəri Kamal Zeynalov niyə məhz bu sahə ilə məşğul olması barədə danışır: – İlk iş yerim Türkiyə Respublikasında fəaliyyət

təmin edirik.

Sahibkar onu da bildirir ki, dövlətimizin dəstəyi nəticəsində yetişdirdiyimiz məhsulun istehlakçılara çatdırılmasında da heç bir çətinlik

əsasən, kənd yerlərində yeyilir və çoxumuzun bu göbələklərdən xəbəri yoxdur. Məlumat üçün qeyd edim ki, Avropada göbələk bahalı qidadır. Sahibkar göbələyin yetişdirilməsi

Bu göbələklərin üstünlüyü ondadır ki, onların istehsalı zamanı heç bir kimyəvi preparatdan istifadə olunmur. Buna görə də qidalanma zamanı zəhərlənmə ehtimalı yoxdur. 250 və 400 qramlıq xüsusi qablarda istehsal olunan bu məhsullar, əsasən, daxili bazarda satılır.

Müsaibim deyir ki, bu qida məhsulu insan orqanizmi üçün olduqca faydalıdır. Onun tərkibinin 90 faizi sudur. Göbələkdə şəkər və yağ az miqdarda olur. Bu səbəbdən pəhriz yeməkləri içərisində göbələklərin xüsusi yeri vardır. Göbələklərin tərkibi yaxşı qidalanma baxımından asan həzm edilə bilən zülallar, vitaminlər və minerallarla zəngindir.

Kamal Zeynalov onu da diqqətimizə çatdırdı ki, dövlət qayğısı və zəhmət birləşəndə uğur qazanmaq heç də çətin olmur. Son illərdə muxtar respublikada istehsal və emal müəssisələrinin qazandıqları uğurlar da məhz bununla bağlıdır. Belə ki, artıq ənənə halını alan yarmarka və festivalları keçirilməsi bizi alıcıya daha çox tanıdır. Məhsulumuz onlar tərəfindən yüksək dəyərləndirilir. Bu, hər bir sahibkar və ailə təsərrüfatçısının, o cümlədən də bizim istehsalı genişləndirməyə marağımızı daha da artırır. Belə festival və yarmarkaların keçirilməsi alışıqlayır. Çünki müəssisədə istehsal etdiyimiz məhsulları nümayiş etdirməklə onun daha geniş miqyasda tanınması və satışına nail oluruq.

Təbiətin bəxş etdiyi qiymətli nemətlərin istehsalına da marağ artır

göstərən böyük göbələk zavodu olub. İşlədiyim vaxtlarda bu sahənin mü-təxəssisi olmaq üçün çox çalışdım. Sonra Vətənə qayıdıb, bir neçə il müxtəlif sahələrdə çalışdım. Düşündüm ki, niyə də yaxşı bildiyim işi görməyim. Ailəmlə məsləhətləşdim. İlk mərhələdə həyətəni sahəməzdə yerləşən iki otağı bu iş üçün ayırdıq. Əvvəlcə az sərmayə ilə başladığımız işdə mən və ailə üzvlərim çalışırdıq. Kiçik müəssisəmiz yavaş-yavaş tanınmağa başlamışdı. İlk vaxtlarda rayonumuzun göbələyə olan tələbatını ödəməyə çalışdıq. Sonra dövlətimiz bizə dəstək oldu. Belə ki, istehsal sahəsini genişləndirmək məqsədilə Sahibkarlığın İnkişafı Fondu tərəfindən güzəştli kreditlə təmin edildik, müəssisəmizi daha da böyütdük. Bunun nəticəsidir ki, əvvəllər bir aya 60-70 kiloqram göbələk yığırıdığımız, indi bir aya 1700 kiloqrama qədər göbələk istehsalına nail olaraq muxtar respublikamızı öz yerli və keyfiyyətli məhsulumuzla



çəkmirik. Əvvəllər göbələk yetişdirmək üçün xammal qonşu dövlətlərdən və ya Bakı şəhərindən alırdıq. Bu həm vaxt, həm də vəsait itkisi idi. Sonra qərara gəldim ki, xammal özümlə elə bu müəssisədə istehsal edək. Dövlətimizin dəstəyi ilə bu çətinliyimiz də həllini tapdı. Ailə təsərrüfatını inkişaf etdirmək üçün aldığımız dəstəklə burada yeni kompost, (torf) istehsal edən müəssisə yaratmışıq. İndi həm xammal, həm də göbələyi özümlə istehsal edirik. Müsaibim onu da deyir ki, göbələk bizim mətbəximizə son illər ayaq açılıb. Dağlarda, çəmənliklərdə bitən göbələklər az deyil. Bunlar,

prosesi barədə də bizə məlumat verdi: – Göbələyin yetişdirilməsi üçün birinci xüsusi qarışıq-kompost hazırlanmalıdır. Bu qarışığın hazırlanması üçün saman, üzvi və qeyri-üzvi gübrələrdən istifadə edilir. Kompostun hazırlanması prosesi 15-20 gün çəkir. Bundan sonra kompost sellofan torbalara doldurulur və göbələk toxumları bu qarışıqda basdırılır. Göbələyin yetişdirilməsi və hazır məhsulun toplanması üçün onu vaxtılı-vaxtında sulamaq, arada istehsal sahəsini havalandırmaq lazımdır. Göbələk istehsalı asan görünərsə də, çox zəhmət tələb edən bir işdir. Hazırda müəssisədə 10 üstü qapalı göbələk yetişdirən istehsal sahəsi var. Yetiştiriləcək göbələklər üçün xammal (torf) burada əkinə hazırlıq prosesinə gətirildikdən sonra polietilen torbalarda mərtəbəli rəflərə qoyulur. Burada havanın temperaturu və nəmliyinə müəssisənin texnologu tərəfindən nəzarət edilir. Məhsulun hasil olunması 35 gün çəkir. Göbələyin əkini elə tənzimləyir ki, məhsulun yığılma prosesi davamlı olur.

Muxtar respublika özünəməxsus dadlı-tamlı meyvə və göyərti məhsulları ilə zəngindir. Göyərtilər süfrəmizin ayrılmaz hissəsidir. Həm də çeşid müxtəlifliyinə görə mətbəximizdə özünəməxsus yer tutur. Zəngin vitamin və mineral mənbəyi olan bu göyərtilər xərəkətlərə dad və ləzzət verməklə yanaşı, xoş ətri ilə iştahayı artırır, orqanizmə qəbul olunan qidanın yaxşı həzm edilməsini və tez mənimlənməsini təmin edir.

Muxtar respublikamızda müxtəlif göyərtilərin əkilib-becərilməsi köklü ənənələrə malikdir. Günümüzə isə belə məhsulların çeşidi daha da artıb. Diyarımızın ən böyük bölgələrindən biri kimi Şəhur rayonunda bu sahədə xeyli təcürbə qazanılıb. Rayonun bu sahə ilə məşğul olan nümunəvi ailə təsərrüfatçılarından biri də Kürkənd sakini Yaşar Ələkbərovdur. O, uzun illərdir, öz torpağında şüyüd, keşniş, ispanaq, tərəxun və sair göyərtilər əkilir-becərilir. Ailə təsərrüfatçısı hər il bu zamanlar istixanada təbii yolla, heç bir kimyəvi gübrələrdən ermədən ərsəyə gətirdiyi məhsulları Naxçıvan bazarlarına çıxarıb, yaxşı qazanc əldə edir.

Yaşar dayı deyir ki, alıcılar tərəxuna, nanəyə, reyhana, şüyüdə, keşnişə daha çox marağ göstərirlər. Xüsusilə də tərəxuna. Hamımızın bildiyi kimi, Naxçıvanın tərəxunu Azərbaycanın bir sıra bölgələrində, həmçinin digər ölkə bazarlarında özünə ad qazanıb. Bu göyərti öz ətri və tami ilə seçilən və sevilən məhsullardan biridir.

Yazın gəlişi, təbiətin oyanması ilə süfrələrimizə də yeni ab-hava gəlib. İlin-günün bu vaxtında qışın ağır, yağlı yeməklərindən sonra pəncərə, pendir, Naxçıvan tərəxunu ilə şor yumurta dürməyi yeməyin əvəzi yoxdur. Yarıpandan, ispanaqdan, təzəcə torpaqdan çırtmış soğandan hazırlanan kətə, göy qutab Naxçıvan mətbəxinin ləzzətli təamlarıdır.

Onu da qeyd edək ki, qışın oğlan çağında belə, bu nemətləri bazarlardan əldə etmək mümkündür. Çünki təcürbəli torpaq mülkiyyətçiləri işlərini elə qurublar ki, ilin hər fəslində bazarlarımızdan belə məhsullar əskik olmur. Artıq bu gün muxtar respublikada göyərtinin istehsalı və satışı ilə məşğul olan peşəkar ailə təsərrüfatçıları da formalaşıb.

Bunu Babək rayonunun təmsilində də görmək olar. El arasında deyirlər ki, cəviz, balı Buzqovdan, lavaşı Qahabdan, göyərtini isə Babəkədən alın. Bu gün Babək rayonunda göyərti əkinlərinə geniş yer verilməsi həm də hərtərəfli dövlət qayğısı ilə bağlıdır.

Bu yazımızda göyərti əkilib-be-

Əkin sahələri ailə təsərrüfatçılarının daimi iş yerlərinə çevrilir



Onu da deyim ki, Naxçıvanda qış fəslində də təzə göyərti bol olur. Çünki diyarımızda təsərrüfatçılar üçün hər cür şərait yaradılıb, kim istəyir həyətində, pay torpağında istixana yaradıb, burada istədiyi qədər göyərti əkir, bir qismindən özü istifadə edir, qalanını isə bazara çıxarıb.

Təsərrüfat başçısının sözlərinə görə, elə yeməklər var ki, onlara quru göyərti əlavə edəndə daha dadlı olur. Ona görə də hər xanım öz mətbəxində cürbəcür göyərti qurusu saxlamağa üstünlük verir. Alıcıların çoxu isə Naxçıvanın səfalı havasında, bərəkətli torpağında bitən bu göyərtiləri alıb, uzaqda yaşayan qohumlarına sovqat göndərir.

Müsaibim sadaladığımız bitkilərin məhsuldarlığını artırmaq bərəsində də söhbət açır: – Göyərtilərin yetişməsini sürətləndirmək üçün bəzən tərkibində nitratlar olan gübrələrdən istifadə edilir. Adi gözlə göy-göyərtinin tərkibi

bindəki nitratın miqdarını təyin etmək mümkün olmasa da, müəyyən xüsusiyyətlərə görə faydalı və təhlükəsiz bitkini seçə bilirik. Həddindən artıq gübrələnmiş məhsul tünd-yaşıl çalır, ölçüləri iri olur, yarpaqları şirəli və cəlbedici görünür. Buna görə də göyərti alarkən diqqətli olmaq lazımdır. Qeyd edim ki, üzərində heç bir çürümə (soluxma) olmamalı, göyərtinin çeşidinə məxsus spesifik ətri duyulmalıdır. Körpə göyərtidən ibarət dəstələr seçilməlidir, həmçinin göyərtinin kəsildiyi hissəyə diqqət yetirmək lazımdır. Əgər kəsilməmiş hissənin üzəri quru pərdə ilə örtülüb və ya tamamilə quruyubsa, eləcə də solmuş yarpaqları və xoşagəlməz qoxu varsa, məhsul istifadəyə yararsızdır. Göyərtinin yarpaqlarının üzərində zərərverici izləri olmamalıdır. Əgər yarpaqları yapışqan və parıltılı olarsa, deməli, kimyəvi maddələrdən istifadə edilib. Göyərtini yuyan zaman həmin maddələr tam təmizlənməyə bilər və həzm sistemi üçün təhlükə yaradır.

Yaşar dayı göyərtinin faydalarından da danışır: – Dadını, faydasını bilən dünyagörmüş insanlar yaz aylarında, demək olar ki, göy-göyərtiyə daha çox üstünlük verirlər. Ana təbiətin mineral gübrəsiz, dava-dərmanlı yetişdirdiyi, insan sağlamlığı üçün möcüzəvi faydaları olan bitkilərdən hazırlanan müxtəlif çeşiddə yemək



nümunələri mətbəx mədəniyyətimizi zənginləşdirib. Bu bitkilər uzunömürlülüyün sirrini də özündə qoruyub saxlayır.

Artıq neçə vaxtdır ki, rayonun yaşayış məntəqələrində yetişdirilən göy-göyərti dükən-bazarlarımızın ən çox alınan məhsullarına çevrilib. Bu məhsullar elə-belə əmələ gəlməyib. Əziyyət çəkilib, qayğı göstərilib. Hətta soyuq qış günlərində belə, torpaq mülkiyyətçiləri onlara halal qazanc gətirəcək bu işdən iki illi yapışıb, ailələrini bu təsərrüfatla dolandırır. İnanılmaz ki, qışın soyuğunda, sərt şaxtalar altında bu qədər qayğı tələb edən məhsul yetişdirmək olar. Amma qazanılmış təcürbə, səriştə təbiətin çətinliklərinin öhdəsindən gəlməyə kömək edir. Şəhur rayonunun Kürkəndinin torpaq mülkiyyətçiləri də öz səriştə və bacarığı ilə yanaşı, həm də dövlətin onlara göstərdiyi diqqət və qayğıdan bəhrələnməklə muxtar respublikada məhsul bolluğuna öz töhfələrini verirlər.

◀ Aytac CƏFƏRLİ

Bərəkətli torpaq, halal zəhmət və dövlət qayğısı

Ailə təsərrüfatçısı məhsuldarlığa nail olmasının səbəblərini belə izah etdi



cərməklə məşğul olan Babək şəhər sakini Famil Seyidov bərədə danışmaq istəyirəm. Famil on ilə yaxındır ki, bu sahəni özünə halal qazanc mənbəyi seçib. İstixana təsərrüfatında Naxçıvan brendi hesab olunan tərəxunun əkininə daha çox yer verir. Təcürbəli təsərrüfatçısının sözlərinə görə tərxunun becərilməsi böyük zəhmət tələb edir. Bunun üçün əkin yerini düzgün seçməli, torpağın tərkibini yaxşı öyrənməli, vaxtında toxum və ya şitili əkməlisən. Tərəxun əkini zamanı bol Gü-nəş şüası qəbul edən, kölgəsiz torpaq sahəsi seçilməlidir. Mövsümə

uyğun olaraq istixana təsərrüfatlarında da tərəxun yetişdirmək mümkündür.

Famil Seyidovun dediklərindən: – Göyərti elə bir qida növüdür ki, ilin bütün fəsillərində adama xoş gəlir, istənilən yeməklə istifadə etmək mümkündür. Naxçıvan bazarının tərəxun ehtiyacının böyük hissəsini biz təmin edirik. Noyabr ayında tərəxun şırımlarında qurumuş hissələri təmizləyir, parnikləmə aparırıq. İki-üç ildən bir yeni tərəxun şitilləri əkilir, bitkini, belə desək, “cavanlaşdırırıq”. Fevral ayının birinci yarısından may ayının ikinci yarısına qədər tərəxun



yığılma aparılır. Bu məhsulun alıcısı da çoxdur, elə əkin sahəsindən gəlib götürürlər. Bizim tərəxunun sadası paytaxt Bakıya da gedib çıxıb. Famil onu da diqqətimizə çatdırır ki, o həm də 4 hektara yaxın sahədə bostan-tərəvəz bitkiləri becərir. Torpaq sahəsində yetişdirdiyi qarğız, pomidor, bibər, badımcın və digər məhsulların da bazarlarda böyük alıcı kütləsi var.

Famil Seyidov ailə təsərrüfatçısı, zəhmətkeş torpaq adamı kimi həm öz ailəsinin dolanışığını yaxşılaşdırır, həm də təsərrüfatına əlavə işçi qüvvəsi cəlb etməklə məşğulluğuna

yardımcı olur. Təcürbəli təsərrüfatçı deyir ki, mövsüm vaxtı sahədə 8-10 nəfər əlavə işçi qüvvəsindən istifadə edirik. Təsərrüfatla məşğul olmaq bizim ailədə ənənə halını alıb. Qardaşlarım da torpaq adamlarıdır. Şükür olsun ki, torpağımız bərəkətli, insanlarımız zəhmətkeşdir. Dövlətimiz də təsərrüfatçıların yanındadır. Texnika, mineral gübrələr, keyfiyyətli toxumlar və güzəştli kreditlərlə təmin olunuruq. Bircə zəhmət çəkib təsərrüfatı qurmaq qalır. Gələcək planlarından da danışan müsaibim deyir ki, dövlətdən güzəştli kredit alıb əkin sahəsini böyütmək və məhsulun yerlərə çatdırılması üçün yeni avtomobil almaq istəyir.

Ailə təsərrüfatçısı ilə söhbətimizin sonunda belə bir qənatə gəlirik: bərəkətli torpaq, əlverişli iqlim şəraiti, yurdumuzun zəhmətkeş insanları və göstərilən dövlət qayğısı. Məhz budur bol və keyfiyyətli məhsulun əsas səbəbi.

Lalə ALLAHVERDİYEVA
“Şərqin səhəri” qəzetinin
məsul katibi

Yazın gəlişi ilə gözəl hüsnünə rəngarənglik bəxş olunan yurdumuzun hansı kəndinə üz tutsaq, dağlarda, tarlalarda boy atan nanənin, yarpızın ətrini hiss edirik. Elimizin qədrbilən insanları Tanrının yurdumuza bəxş etdiyi bu nemətləri – nübar bitkiləri toplayır, süfrələrimizin bəzəyi olan yaz yeməklərinə çevirirlər. Əlbəttə ki, yaz yeməklərinin şahı kətdir. Elə ev tapılmaz ki, yenicə dərilmiş təzətər, atırlı pencərlərdən kətə hazırlanıb süfrəyə gətirilməsin. Ulu Naxçıvanın bərəkətli torpaqlarında yetişən sarı kəhrəbanın unundan bişirilən kətinin necə hazırlandığını öyrənmək üçün yollanırıq Sədərək rayonunun Sədərək kəndinə. Dilbər nanənin qonağıyız.

Evin həyat qapısına çatanda nanənin şən səsinə eşidirik: – Gəlin ay bala, gəlişiniz vaxtına düşüb, lap qişmət üstünə gəlmisiz.

Həyətdəki təndirəsdən tüstü gəlir, nənə qonşu qadınları da ətrafına toplayıb lavaş, kətə bişirməyə hazırlaşır. Təndir başında olan qadınlarla söhbətimiz başlayır. Yaşı yetmişi ötən Dilbər nənə keçmiş günləri yada salır:

– Ötən əsrin 90-cı illərinin çətin günlərində nə işiq var idi, nə də ki qaz. Ermənilər kəndi güllə-barana

Naxçıvan mətbəxi

Yaz süfrələrinin yaz ətirli dadı – kətələr

qoymaq, düzəltmək üçün palçıq hazırlanacaq torpaq təmiz hesab edilən yerdən götürülməli, təndir qoyan insan mütləq paklanmalı idi. Təndir hazırlanıb başa çatdıqdan sonra bərəkətli və arxalı olsun, yəni istiliyi çox saxlasın deyərək onun badına ilk çörək, kətə yapmadan öncə əvvəlcədən hazırlanmış heyvan ciyəri yapıb, bişirirdik. İndi daha çox yerüstü təndirlərə üstünlük verilir. Kəndimizdə təndir düzəltmək işi ilə məşğul

pencər yuxanın yarı hissəsinə yayılıb, digər hissəsi ilə onun üzəri örtülür, əllə astaca üstündən basılıb xəmirin ucları bir-birinə yapışdırılır. Hazır bükülmüş kətələri sacın üzərində, yaxud da qızmar təndirdə bir neçə dəqiqə bişirilir. Xala onu da qeyd edir ki, sacda bişiriləcək kətinin lavaşını bir az nazik, təndirə yapılacaq kətininkini isə nisbətən qalın açmaq lazımdır. Təndirdə bişirilən kətinin xəmirini təzə pendirin suyu ilə yoğurub, yapmadan əvvəl həm təndirin divarlarına, həm də kətinin arxasına duzlu su çiləsək, bu, kətinin təndirin badına daha yaxşı yapışmasına kömək edər. Sac üzərində kətələri hər iki üzü qızarana qədər bişirmək lazımdır. Bişən kətə sacdan götürülür, təndirdən çıxarılıb, bir tərəfindən bıçaqla azca kəsilib, içərisinə yağ qoyulur. Kətələri üst-üstə yığılaraq üzəri örtülür, 10-15 dəqiqə saxladıqdan sonra yeyilir.

Söhbətimizə qoşulan Tərhan xanım bildirir ki, kətinin hazırlanma üsulu bütün bölgələrdə eyni olsa da, içliyin hazırlanmasında istifadə olunan məmulata, ölçüsünə görə bir-birindən fərqlənir. Çox sayda pencərin qarışımından bişirilən kətəyə el arasında “tənbəl kətəsi” də deyirlər. Tərhanın sözlərini eşidən Nərgiz nənə kətə haqqında bir rəvayət danışır:

– Qədim zamanlarda şah var imiş. O, bir gün şəhəri gəzməyə çıxır. Təsədüfən bir qocanın evinə qonaq olur. Padşahın gəldiyini gören kişi qızına yemək hazırlamaq tapşırır. Həddindən artıq tənbəl olan bu qız evdə nə qədər pencər var hamısını qatır bir-birinə və kətə bişirib şaha təqdim edir. Rəvayətə görə, şah bu kətəni çox bəyənir. Elə həmin gündən şəhəri qızın evinə elçi göndərib, qızın atasından razılıq alıb onunla ailə qurur. O vaxtdan bu kətinin adı “tənbəl kətəsi” qalıb. El arasında qızlar üçün işlədiyimiz “bəxtin tənbəl baxtı olsun” deymi də elə bu rəvayətdən yaranıb. Nənə bir məsləhət də verir. Deyir ki, qutabı yedikdən sonra bir az qatıq, ya da ayrılan içmək onun rahat həzm edilməsinə kömək edir. Ümumiyyətlə, xəmir yeməkləri “ağır yemək” olduğundan onların yaxşı həzm edilməsi üçün bu yeməklərlə yanaşı, süfrəyə qatıq, ayrılan da qoymaq məsləhətdir.

Ət qutabının hazırlanmasından söhbət açan digər qonşu Nazirə deyir: – Əvvəlcə un, su və duz qatılmaqla xəmir yoğurulur. Xəmir nazik şəkildə yayılır. Yumşaq qoyun əti və soğandan hazırlanmış qiyməyə lavaşına və ya narşərəb qatılaraq qarışdırılır. Həmin qiymə nazik yayılmış xəmirin yarı hissəsinin üzərinə qoyulur, o biri yarısu ilə qiymənin üzəri örtülür. Daha sonra qutabın kənarları əllə basılıb yapışdırılır və sacın üstündə hər iki üzü qızardılır. Ət qutabı, adətən, quzu ətindən hazırlanır. Şor qutabının da hazırlanma qaydası ət qutabı ilə eynidir,

sadəcə, içliyinə görə fərqlənir. Şor qutabında içlik kimi şor və ya kəsmikdən istifadə olunur. İçlik şora və ya kəsmiyə göyərtili (əsasən, süyü), duz, istiot, yağda qovurulmuş soğan, nar dənələri əlavə edib qarışdırmaqla hazırlanır. Onu da qeyd edir ki, rayon ərazisində daha çox bitən salmanca yuyulub narın doğranır, duz vurulur, azca ovulur. Xə-

mirdən kiçik kündələri tutulur, oxlovla yayılır, üzərinə göyərtili qoyulur, zərf şəklində bükülür, təndirə yapılıb (eyni qaydada sobada da bişirilir). İstioti içərisinə kərə yağı və ya xama qoyularaq yeyilir. Həmçinin qırxbuğum, qazayağı, cacıq, quşdili və digər göyərtilərdən də kətə hazırlanır.

“Bəzən kətəni bişirərkən yayılmış xəmirin içərisinə göyərtili ilə yanaşı, pendir də ovub tökülür”, – deyən Dilbər nənə hamı tərəfindən sevilən və xüsusilə Novruz bayramının son günü bişirilən lobya kətəsi haqqında da danışır:

– Bu kətinin xəmiri digərlərindən fərqlidir. Un, yağ, süd, maya və sarı kökü qarışdırıb, xəmir yoğurub acı-



masını gözləyirlər. Sonra lobya toxumu və mərcimək yaxşı qaynadılıb süzülür, qovurulmuş soğanla birlikdə ət maşınından keçirilir. Xəmir yaxşıca acıdıqdan sonra kündə salır, bu kündələri açaraq içərisinə hazırladığımız

Artıq axşam düşmək üzrədir, ev sahibi təndirələri səliqəyə salır, oradək çörək yapmaq üçün lazım olan əşyaları – oxlov, rəfətə, əppək daşı, şişi yığıb-yığışdırıb səliqə ilə bükür. Biz isə “Yolçu yolunda gərək”, – deyir, burada gördüklərimizi məqaləyə çevirməyə, yurdumuzun bacarıqlı qadınlarının bişirdiyi növbənin kətələrin nümayiş olunacağı növbəti “Kətə” festivalında iştirak etməyə tələsirik.

Əziz oxucularımız! Yəqin ki, bu yazıdan sonra Naxçıvanın yaz süfrəsinin yaz ətri dadan ləziz kətələrdən nuş etmək keçdi meylinizdən. Elə isə hər birinizi bu gün “Naxçıvanqala” Tarix-Memarlıq Muzey Kompleksində keçiriləcək növbəti “Kətə” festivalına – növbənin ləzzətli kətələrdən dadmağa dəvət edirik.

✎ Ramiyyə ƏKBƏROVA

Növbəti reyting yarışına yekun vurulub

Naxçıvan Şahmat Federasiyası tərəfindən fevraldan etibarən hər ay keçirilən “İkinci bazar günü” norma və reyting yarışları davam edir.

Naxçıvan Şahmat Mərkəzində bu ay təşkil olunan növbəti müxtəlif yaş və reytingli yarış başa çatıb. 46 zəka sahibinin birincilik uğrunda mübarizə apardığı yarış 9 turdan ibarət olub və dairəvi sistem üzrə keçirilib. Naxçıvan şahmatçıları ilə yanaşı, Azərbaycanın şəhər və rayonlarının zəka sahiblərinin də iştirak etdiyi reyting yarışında qalib adına Sadiq Qarayev (2124) layiq görülüb. O, keçirilən 9 oyunda 8 xal toplayıb. 7.5 xal toplayan Təbriz İdrisov (2100) ikinci, 6,5 xal toplayan Ayxan Əliyev (1879) isə üçüncü olub.

Sonda qalib və fərqlənən şahmatçılar pul mükafatı ilə təltif olunublar.

Paralel olaraq Şahmat Mərkəzində yerli və əcnəbi şahmatçıların iştirakı ilə daha bir “İkinci bazar günü” norma və reyting yarışi keçirilib. Dairəvi sistem üzrə keçirilən norma turnirində Naxçıvan şahmatçıları ilə yanaşı, Azərbaycan, İran və Türkiyənin qrossmeyster, beynəlxalq usta və FIDE ustaları iştirak edir. Dairəvi sistem üzrə 9 turdan ibarət olan və 10 zəka sahibinin mübarizə apardığı yarış bu gün yekun vurulacaq.

✎ Ceyhun MƏMMƏDOV

İmizdir

Həsən Həsən Məmmədbağır oğlunun adına olan evin 3582 inventar nömrəli texniki pasportu

İddiyindən etibarsız sayılır.

Saqay Bülbültəkin Vəli qızının adına olan sürüclülük vəsiqəsi iddiyindən etibarsız sayılır.



tutduqları günlərdə Dəhnədən gəlib həyətdəki ağacları kəşib təndir qalayırıd. Kənddəki kişilərin hamısı səngərdə idi. Güclə tapdığımız bir ovuc undan bişirdiyimiz çörəyin dadına belə, baxmırıd. Yəni qiymirdi ki, bir tikə də qorarıb yeyək. “Səngərdəki əsgərin yeməyi olsun ki, qoluna qüvvət gəlsin, bizi, torpağımızı düşməndən qoruya bilsin”, – deyirdik. Bəlkə də, o vaxt həyətlərimizdə bu təndirlər olmasa idi, evimizdəki undan bir tikə çörək bişirib süfrəyə qoya bilməzdik. Çətin günlərimizdə üzümümü ağ eləyən bu ocağı gözümlə kimi qoruyuruq. Mühəribə dayandı, erməni daşnakları ağzının payını alıb, geri çəkildi. Hər kənddə çörək sekləri fəaliyyətə başladı və bəziləri o keşməkeşli günlərdə köməyimizə yetən təndirləri köhnədən-qalma bir yer bilib dağıtdı. Amma qədrbilən insanlarımızın çoxunun həyətdəki yer təndirləri hələ də qalır. Tez-tez bu təndiri qalayıb, qonum-qonşunu ətrafıma toplayıram, çörək yapırıq. Nənəmdən yadigar qalan bu təndirə baxıb arzulayıram ki, gəlinlərim, qızlarıım, nəvələrim də bu ocağı qoruyub saxlasın. Lavaşın və başqa qədim un məmulatlarımızın bişirilmə qaydasını balalarına da öyrətsinlər ki, gələcək nasillər də haradasa uzaq diyarda təhsil alan və ya səyahətə çıxan zaman başqa millətlərdən olan insanlarla qarşılaşanda, qədim çörək növlərindən söhbət düşəndə bu nemətlər tarixən bizim mətbəximizə aiddir deyərək bilsinlər.

Bu gün dünyanın hər üzünü gören yaşlı insan kimi sevinirəm ki, qədim diyarımızda təndir, çörək bişirmək adətləri hələ də yaşadırlar. İndi günümüz-güzəranımız çox yaxşıdır. Bax o uca dağların başında nə kimi oğullar ki dayanıb, həmin illərdə canını Vətənə sipər edən oğulların yolunu qürurla davam etdirirlər. Bu gün bu nübar pencərlərdən bişirəcəyim kətədən də, isti təndir dastanasından da balalarımıza pay göndərəcəm.

Elə bu vaxt təndir başında əyləşib çörəkəyən qadınlara, necə deyərlər, işin çəmini öyrədən 70 yaşlı Nərgiz nənə söhbətə qarışır:

– Əvvəllər hər kəsin həyətdə təndir vardı, hər kəs orada çörək yapar, bəzən də yemək bişirdi. Təndir

olanlar var. Demək olar ki, Sədərəkdə beş evdən üçündə bu təndirdən var. Təndirdən çörək yapmaqla yanaşı, müxtəlif yeməklərin, şirniyyatların bişirilməsində də istifadə edirlər.

Nənə xəmir yoğurmaq qaydalarından da danışır:

– O vaxtlar indiki kimi xəmiri acıtmaq üçün hazır mayalardan istifadə edilməzdi, özümüz hazırlayırdıq. Bunun üçün bir ovuc buğda 1 stəkan suda qaynadılar, suyu qatılşanda soyudular, un əlavə edilib yumşaq xəmir yoğurulardı. Acıdıqdan sonra xəmir mayası kimi istifadə olunardı. Xəmrə ilə yoğurulan xəmirədən bişən çörək uzun müddət keyfiyyətini itirməzdi. Xəmir yoğurulanda xəmrəni yenisi ilə əvəz edər, yəni yoğurduğumuz xəmirədən bir parça kəşib növbəti dəfə çörək yapmaq üçün xəmrəlik götürür, növbəti dəfə onu yenidən təzələyirdik.

Söhbətə dünyanın hər üzünü, çətinliklərini görmüş Sara nənə də qoşulur:

– Kətəni, adətən, sacda bişirirlər. Amma bizim tərəflərin adla deyilən maş çöçəsini, bir də salmanca kətəsini təndirə yapmaq adətimiz var. Nənə Naxçıvanda bişirilən şomu, qarışıq göyərtili, çiriş, gicitkən, balqabaq, mərcimək, lobya, cəviz, halvalı, şirin, döymə, dürmək kətələrinin söhbətə açır. O deyir: – Yazın ilk aylarında yeyilə bilən yabanı bitkilərdən hazırlanan kətə çeşidləri Naxçıvan mətbəxinə xüsusi yerə malikdir. Göyərtili qutabı, kətə, əsasən, yaz aylarında, pencər bol olan vaxt bişirilir. Kətələri yurdumuzun dağlarında bitən ən dadlı pencərlərlə hazırlayırdıq. Dadı ilə seçilən bitkilərin tərkibi vitamin və minerallarla zəngin olduğu üçün onlardan hazırlanan kətələr insan sağlamlığına çox faydalıdır. Kətə bişirmək üçün acıtılmalı xəmir yoğururlar. Acıtma üçün əvvəlki xəmirədən saxlanmış balatadan istifadə edirlər. Xəmir gəldikdən sonra ərsinlə xəmiri tikələrə bölüb kündələr hazırlayıb, kündələri də bir az saxlayırlar. Sonra isə çörək daşının (dairəvi formada ağacdan hazırlanır) üstündə nazik təbəqə formasında yayılır.

Təndir başındakı Nazirə xanım deyir ki, pencər öncədən yuyulur,

ŞƏRQ qapısı
Baş redaktor:
MEHRİBƏN SULTANOVA

Ünvan: AZ-7000,
Naxçıvan şəhəri, “Təbriz” küçəsi 14.
Telefonlar: Məsul katib: 545-62-47
Şöbələr: 545-81-44, 545-51-18
Müxbirlər: 545-75-21, Faks: 544-52-52
E-mail: serqqapisi@nakhchivan.az

Qeydiyyat №: 575
Əlyazmalara cavab verilmir
və onlar geri qaytarılmır

Nömrəyə məsul: Güntac Şahməmmədli
Qəzet redaksiyanın kompüter mərkəzində yığılıb, səhifələnilib və
Əcəmi NPB-də ofset üsulu ilə çap olunmuşdur.
Tiraj: 1500. Sifariş № 326