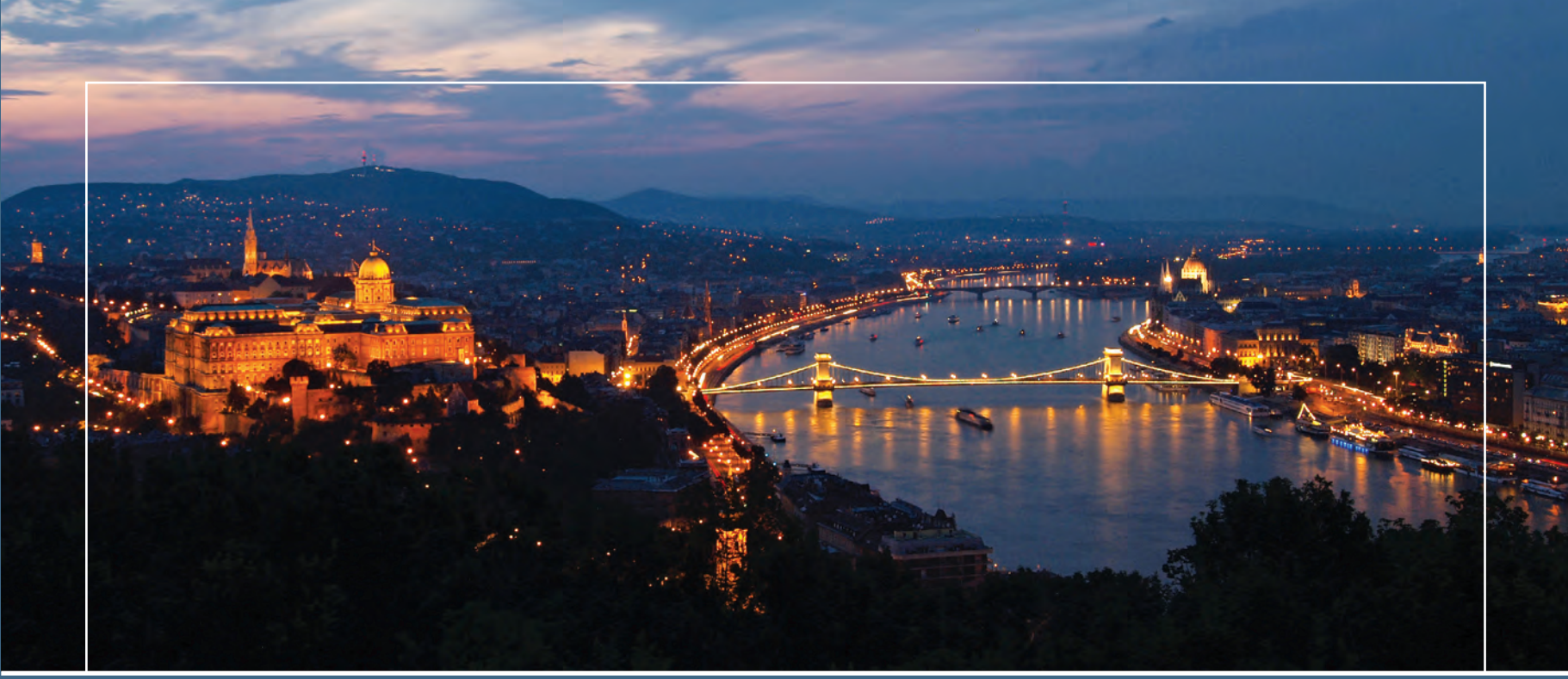


AZƏRBAYCAN - MACARISTAN MƏTBƏXİ
AZERBAJDZSÁNI ÉS MAGYAR KONYHA

HEYDƏR ƏLİYEV FONDU

HEYDƏR ƏLİYEV MƏRKƏZİ

CSUTORA ZSOLT
MAGYARORSZÁG BAKUI
NAGYKÖVETE

Azərbaycan və Macarıstan arasında siyasi, iqtisadi, mədəni və digər əlaqələr intensiv şəkildə inkişaf edir. Ölkələrimiz və xalqlarımız bir-birinə qarşı isti münasibətlər bəsləyir, onların bir çox ortaq xüsusiyyətləri var və bu çox sevindirici bir haldır. Azərbaycanda Macarıstanı yaxşı tanıyırlar. Bizim ərzaqlarımız, «Ikarus» avtobusları, «Richter Gedeon» və «Egis» əczaçılıq şirkətlərindən dərmanları burada yaxşı tanınır.

Bizim ikitərəfli münasibətlərin inkişafı çoxsaylı yüksək səviyyəli səfərlərlə sübut edilir. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti cənab İlham Əliyev dəfələrlə Budapeştə olub və Macar siyasətçiləri, hökumət rəsmiləri də tez-tez öz azərbaycanlı həmkarlarını ziyarət edirlər.

Macarıstan Respublikasının Azərbaycandakı səfiri təyin olunmamışdan əvvəl, iki ölkə arasında ikitərəfli münasibətlərin bərpa edilməsi üçün mənim təşəbbüsümlə Azərbaycanda Macarıstan Respublikasının fəxri konsulluğunun açılışı olmuşdur və mən bununla çox qürur duyuram. Səfir təyinatından əvvəl buraya üç dəfə səfər etmişdim. Bu zaman mən xüsusilə şəhərin xoş aurasını və Azərbaycan xalqının qonaqpərvərliyini xatırlayıram. Səfərlərin birində, mənə Azərbaycanın ümummilli lideri Heydər Əliyev ilə şəxsən görüşmək şərəfi qismət oldu və mən onun inanılmaz müdriklik və uzaqgörənliyinin şahidi oldum. Bu gün isə biz onun adını daşıyan və ruhunun kiçik bir hissəsini özündə əks etdirən fond ilə birgə layihələr üzərində işləyirik. Bu mənim üçün böyük bir şərəfdir!

Bizim xalqlarımız bir-birinə çox bənzəyir. Bizim xalqımız da çox qonaqpərvərdir və macarlar qonaqları çox sevir. Bizim Avropada olduğumuz yeri nəzərə alsaq, du olduqca maraqlı bir müşahidədir. Tarixən, Azərbaycan və macar xalqı həmişə dost olmuşdur.

Bizim münasibətlərimizdə yalnız bir çatışmamazlıq vardı və mən onu aradan qaldırmaq istədim: bu vaxtadək bizim xalqlarımızın mətbəx bacarıqlarını hər iki dildə əks etdirən bir kitab nəşr olunmamışdır. Fikrimcə, hamı yeməyi sevir, lakin qida yalnız bədənin fiziki ehtiyaclarını təmin etmək üçün deyil, yemək - insan üçün bir sevincdir, yaxşı bişirilmiş yemək adi bir günü bayrama çevirə bilər.

İlk Azərbaycan-Macarıstan yemək kitabını tərtib etmək mənim üçün heç də çətin olmadı. Mən həm yeməyi həm də bişirməyi xoşlayıram və həmçinin bir-birinə çox yaxın olan Azərbaycan və Macar mətbəxini hədziz çox sevirəm.

Kitabın tərtib olunmasında mənə Azərbaycan və Macar dostları kömək göstərdilər: «Azərsu», «Richter Gedeon» və «Egis», mənim kiçik qardaşım Kristof Aranyoşi, Macarıstan Turizm Agentliyi.

Kitabın hazırlanmasında ən böyük dəstəyə görə Heydər Əliyev Fondunun Prezidenti, Azərbaycanın birinci xanımı Mehriban Əliyevaya və Fondun kollektivinə minnətdarlığımı bildirirəm.

Hamınıza nuş olsun!

Jolt Çutora
Səfir

Az Azerbajdzsán és Magyarország közötti politikai, gazdasági, kulturális és egyéb kapcsolatok intenzíven fejlődnek. Országaink között nincsenek diplomáciai nézeteltérések, népeink barátként tekintenek egymásra, sok mindenben hasonlítanak egymásra, ami örömmel tölt el. Azerbajdzsán jól ismeri Magyarországot, ismeri a magyar élelmiszeripari termékeket, az Ikarus autóbuszokat, a Richter Gedeon és az Egis gyógyszergyárak orvosságait.

A kétoldalú kapcsolatok fejlődéséről árulkodik a magas szintű delegációk nagyszámú látogatása. Azerbajdzsán Köztársaság államfője Ilham Alijev elnök úr nemegyszer látogatott Budapestre, a magyar politikusok, állami vezetők szintén gyakran vannak vendégségben azeri kollégáiknál.

Mielőtt kineveztek volna Magyarország azerbajdzsáni nagykövetévé, sajátos korai fecskeként, a kétoldalú kapcsolatok erősítése céljából felállításra került a Bakui Tiszteletbeli Magyar Konzul intézménye. Ez az én kezdeményezésem volt, s erre nagyon büszke vagyok. A nagyköveti kinevezésem előtti időszakban három alkalommal jártam Azerbajdzsánban. Különösen jól emlékszem, hogy már akkor megragadott Baku kellemes aurája, az azeri nép vendégszeretete. Korábbi egyik látogatásom során volt alkalmam személyesen is találkozni Heydar Aliyevvel, Azerbajdzsán nemzeti vezetőjével, ez lehetővé tette számomra, hogy átérezzem hihetetlen bölcsességét, messzelátását. Ma pedig egy közös projekten dolgozhatok azzal az Alapítvánnyal, amely az ő nevét viseli és szellemiségét hordozza. Ez nagy megtiszteltetés számomra!

Népeink nagyon hasonlóak. A magyar nép szintén nagyon vendégszerető, szeretjük a hozzánk látogatókat. Ez egy igen érdekes megfigyelés, különösen ha figyelembe vesszük európai földrajzi elhelyezkedésünket. Történelmileg úgy alakult, hogy Magyarország számára az azeri nép mindig baráti nemzet volt.

A két ország közötti kapcsolatokban egyedüli hiányosság volt, amit pótolni szerettem volna: eddig nem létezett olyan könyv, amely magyarul és azeriül mutatta volna be népeink méltán híres konyhaművészetét. Úgy gondolom, hogy enni minden ember szeret, azonban az étel nem csak az emberi szervezet fizikai szükségleteinek kielégítésére szolgál. Az étel és az étkezés öröm, egy jól elkészített étel a hétköznapokat ünneppé varázsolja. Az első magyar-azeri szakácskönyv összeállítása azért nem okozott különösebb gondot számomra, mert szeretek enni, szeretek főzni és szeretem az azeri, illetve magyar konyhát, amelyek egyébként igen közel állnak egymáshoz.

Hatalmas segítséget kaptam a könyv összeállításában azeri és magyar barátaimtól, az Azersu-tól, a Richter Gedeontól, az Egistől, öcsémtől, Aranyossy Kristóftól, a Magyar Turizmus Zrt-től, s ami a legfontosabb a Mehriban Aliyeva asszonytól és a Heydar Aliyev Alapítvány kollektívájától.

Jó étvágyat kívánok!

Csutora Zsolt
nagykövet

Macarıstan

Magyarország

Macarıstan - Mərkəzi Avropada dövlət. Əhalisi 2011-ci ildə keçirilmiş siyahıyaalmaya əsasən 10 milyondan çoxdur, ərazisi - 93 030 km²-dir. Əhalinin sayına görə dünyada səksən üçüncü, ərazisinə görə isə yüz səkkizinci yeri tutur .

Paytaxtı - Budapest. Rəsmi dil – macar dilidir.

Unitar dövlət və parlament respublikasıdır. 2010-cu ilin may ayından baş nazir Viktor Orbandır. Ölkə 20 inzibati-ərazi vahidliyə bölünür, onlardan 19 medyedir və 1 respublika tabeliyində olan bir şəhərdir və medye statusuna bərabərdir.

Avropanın mərkəzində yerləşir və kontinental dövlət olaraq dənizə çıxışı yoxdur. Ukrayna, Rumıniya, Slovakiya, Serbiya, Xorvatiya, Sloveniya və Avstriya ilə quru sərhədləri var .

Dindar əhalinin əksəriyyəti (təxminən 55 %) katolikliyə etiqad edir.

Dinamik iqtisadiyyata malik olan sənaye ölkəsidir. 2011-ci ildə ÜDM 196,196 milyard ABŞ dolları (adambaşına təxminən 19.647 ABŞ dolları) təşkil edib. Valyuta - Macar Forint (2012-ci ilin orta məzənnəsi - 1 ABŞ dolları üçün 220 forint) .

Magyarország, állam Közép-európában. Lakossága a 2011-es népszámlálásnak megfelelően, meghaladja a 10 millió főt, területe 93030 km2. A lakosság száma szerinti rangsorolásban a 83. a Föld országai között, területe szerint a 108. helyen van.

Fővárosa Budapest. Állami nyelve a magyar.

Egységes állam, parlamenti köztársaság. 2010 májusától miniszterelnöke Orbán Viktor. 20 közigazgatási-területi egységből áll, ebből 19 megye, a főváros pedig egy megyének megfelelő közigazgatási egység.

Európa közepén helyezkedik el. Kontinentális állam, a tengerekhez nincs kijutási pontja. Szárazföldön határos Ukrajnával, Romániával, Szlovákiával, Szerbiával, Horvátországgal, Szlovéniával és Ausztriával.

A lakosság hívő része (a teljes lakosság mintegy 55%-a) nagyrészt katolikus.

Ipari ország, dinamikusan fejlődő gazdasággal. Az ország GDP-je (a 2011-es adatok szerint) 196,196 milliárd USD (egy főre számítva mintegy 19647 USD). Fizetőegysége a Magyar Forint (a 2012-es átlagár szerint 1 USD 220 forintot tett ki).

Ölkə 1955-ci ildən BMT-nin üzvüdür, 1973-cü ildə GATT-a, 1982-ci ildə BVF və BİYB-ın üzvü olub, 1991-ci ildə isə Avropa Şurasına qoşulub. 1999-cu ildən NATO, 2004-cü ildən – Aİ üzvüdür. 1 yanvar 2011-ci ildən, altı ay ərzində Macarıstan Avropa İttifaqında sədrlik etmişdir.

Macarıstan ərazisi əsasən düz relyefə malikdir. Onun böyük hissəsi Ortadunay düzənliyində yerləşir. Düzənliyin qərb hissəsi (Dunantul) 300 metrə qədər çoxsaylı təpələrlə parçalanmışdır, şərq tərəfi (Alfeld) - düz aran relyefə malikdir. Ölkənin şimal-qərb hissəsini Kişalfeld ovalığı tutur, qərbdən Alpokalya təpəsilə həmsərhəddir, hansı ki 500-800 m. hündürlükdə olan Alp dağətəyidir (Irott-ke 883 m). Balatonun şimalında Ordamacar dağları uzanır, onların platoyaoxşar massivləri 400-700 m-ə çatır (Bakon, Verteş, Dunazug). Dunantulun cənubi hissəsində 681 m-ə qədər hündürlüyü olan Meçek dağları yüksəlir (Zengyo dağı). Macarıstanın şimalında 1000 m-ə qədər hündürlüyü olan Qərb Karpatların qolları yerləşib. Onlar geniş çay vadilərilə parçalanmışdır və təcrid edilmiş vulkanik massivləri və əhəngdaşı yaylaları əks etdirirlər (Börjön, Çerxat, Matra, Bükk, Çerexat, Zempleni-Xedşeq...). Burada (Matrada) həmçinin Macarıstanın ən yüksən nöqtəsi – Kekeş dağı (1014 m.) yerləşir. Slovakiya ilə sərhəddə olan dağlarda Avropanın ən böyük karst mağaralardan biri olan Agtelek mağarasında yeraltı çaylar və göllər mövcuddur.

Magyarország 1955-óta tagja az ENSZ-nek, a GATT-hoz 1973-ban csatlakozott, a Nemzetközi Valutaalapba és a Világbankba 1982-ben lépett be, az Európa Tanácsba 1991-ben. 1999-óta a NATO, 2004-től az Euópai Unió tagja. 2011 január 1-től félévig az Európai Unió soros elnöki posztját töltötte be.

Magyarország területe nagyrészt síkság, ennek túlnyomó része a Közép-dunai síkságon található. A síkság nyugati része (Dunántúl) nagyszámú dombokkal taglalt, amelyek magassága nem haladja meg a 300 métert, a keleti rész (Alföld) egybefűggő sík terület. Az ország észak-nyugati részén található a Kisalföld, nyugaton található az Alpok-alja, amely az Alpok hegység előhegyének tekinthető, 500-800 méteres magassággal (Írott-kő 883 m). A Balaton tótól északra található a Közép-dunántúli hegység, annak egybefüggő fennsíkjai, 400-700 méteres magassággal (Bakony, Vértes, Dunazug). A Dunántúl déli részén található a Mecsek hegység (Zengő hegy, 681 méter magas). Magyarország északi részén található a Nyugati Kárpátok előnyulványa, mintegy 1000 méteres magassággal. Tagolt széles folyó völgyek, vulkáni talapzatok, mészkő fennsíkok (Börzsöny, Cserhát, Mátra, Bükk, Zempléni hegység). A Mátrában található Magyarország legmagasabb pontja a Kékes-tető (1014 méter). A Szlovákiával határos hegyekben található Európa egyik legnagyobb csepkkő barlangja (Aggtelek), földalatti tavaival és folyóival.

Qrildə hazırlanmış qaz qaraciyəri üzüm ilə

Ərzaqlar:
500 qr. qaz qaraciyəri, 4 alma, 100 qr. ağ üzüm, 100 qr. qırmızı üzüm, 100 qr. qırmızı şərab, 20 qr. bal, duz, un, 400 qr. kaptof, yaşıl cəfəri dəstəsi, 50 qr. bitki yağı.

Hazırlanması:
Qaraciyəri kəsirik, duzlayırıq, un içində yuvarlayırıq və isti yağda qızardırıq. Qaraciyəri çixardıb, həmin yağda qovururuq, içinə qırmızı şərab əlavə edib pörtlədirik. Baldan açıq karamel düzəldib içində dilimlənmiş alma dənələri pörtlədirik. Kartofu bişirib, kərə yağında qızardırıq. Yaşıl cəfərini saplaqsız isti yağın içində bişiririk. Qabın üstündə qaraciyərlə almanı növbə ilə düzürük, raqunun üstünə bir az Tokay asunu səpirik.

Libamáj szőlőmártással

Hozzávalók:
500 g libamáj, 4 alma, 100 g fehér szőlő, 100 g vörös szőlő, 100 g vörösbor, 20g méz, só, liszt. 400 g krumpli, némi petrezselyem, 50 g napraforgó olaj.

Elkészítés:
Feldaraboljuk a májat, megsózzuk majd megforgatjuk a lisztben és kevés olajban megsütjük. Miután ezzel készen vagyunk, kivesszük a májat és ugyanebben az olajban megpirítjuk a szőlőt, ezután hozzáadjuk a bort és felforraljuk. A mézből világos karamellt készítünk és ebben forraljuk fel az almákat, amiket korábban kisebb darabokra aprítottunk fel. Megfőzzük a krumplit, majd vajban megpirítjuk. Ugyanebben az olajban megsütjük a petrezselyem leveleit. Az elkészült és tálalt ételt Tokaji aszúval permetezzük meg. Ajánlott köret: krumpli, amit petrezselyem leveleivel díszítünk.

Leço

Ərzaqlar:
2 kq paprika bibəri
0,5 kq pomidor
0,2 kq hisə verilmiş sosiska
0.2 kq kolbasa
2 ədəd orta soğan
5 ədəd yumurta
2 yemək qaşığı yağ
zövqə görə duz
2 kiçik qaşıq qırmızı bibər

Hazırlanması:
Paprika və pomidorları yuyub xırda doğrayırıq, soğanı təmizləyib həmçinin xırda doğrayırıq. Soğanı bir az yağda qızardırıq.
Hamısını oddan alıb, içinə təxminən 2 çay qaşığı qırmızı bibər, paprikanın yarısını, pomidorları və sonra paprikanın qalan hissəsini. Xörəyi duzlayıb yaxşı qarışdırırıq və qapaq altında bişiririk.
Xörək su verən kimi kolbasa əlavə edirik və hamısını qarışdırırıq.
Sonra sosiskaları doğrayırıq və tərəvəz həddən artıq bişəndən sonra xörəyə əlavə edirik.
Bir neçə dəqiqədən sonra döyülmüş yumurtanı əlavə etmək olar və daha bir neçə dəqiqədən sonra yemək hazırdır.

Lecsó

Hozzávalók:
2 kg paprika
0.5 kg paradicsom
20 dkg füstölt virsli
20 dkg parasztkolbász
2 közepes fej vöröshagyma
5 db tojás
2 evőkanál napraforgó olaj
só ízlés szerint
2 teáskanál fűszerpaprika

Elkészítés:
A paprikát és paradicsomot megmossuk és felkarikázzuk, a hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk és olajon üvegesre dinszteljük.
Tűzről levéve hozzákeverünk a hagymához kb. 2 teáskanál pirospaprikát, majd hozzáadjuk a paprika felét, aztán a paradicsomot, végül a paprika másik felét (mindezt egy lépésben). Sózzuk és jól összekeverjük az egészet, fedő alatt főzzük.
Mikor levet kezd ereszteni, hozzáadjuk a felkarikázott parasztkolbászt és jól átkeverjük.
Ezalatt vékonyra szeljük a virslit, és ha a zöldségek már szétfőttek, akkor belekeverjük.
Elég pár perc és már önthetjük is bele a lecsóba a felvert tojásokat. (tojásos verzióhoz, opcionális lépés!)
Kevergetés mellett még néhány perc és elkészül a lecsó.

Hortobad üslubunda ətli blinchik

Ərzaqlar:
4 ədəd duzlu blinçik, 400 qr. dana əti, 50 qr. bitki yağı, 300 qr. xama, 100 qr. qaymaq, 20 qr. un, 1 ədəd soğan, 20 qr. qırmızı bibər, duz.
Blinçik xəmiri: 150 qr. un, 2 ədəd yumurta, yarım litr süd, bir çimdik duz, bir az bitki yağı və qızartmaq üçün yağ.

Hazırlanması:
Blinçik xəmiri: 2 yumurtanı bir qaba sındırıb un, duz əlavə edib yaxşı qarışdırırıq, sonra süd və bir az yağ əlavə edirik. Qatı vəziyyətdə olan xəmiri tavada blinçik kimi bişiririk.
Ətdən "paprikaş" hazırlayırıq: xırda doğranmış soğanı bir az qovururuq, üstünə qırmızı bibər səpib xırda doğranmış dana ətini əlavə edirik. Bir az su əlavə edirik (su əti örtənədək). Duzlayırıq və hazir olanadək qapaq altında pörtlədirik. Ət bişən kimi, xama və qaymaq əlavə edib bir daha bişiririk. Əti çıxardırıq və soyuyandan sonra çox xırda doğrayırıq və yaxud ətçəkən maşından keçirdirik. Tökməni süzgəcdən keçiririk və bir az doğranmış ətə əlavə edirik. Qarışıq paştet kimi olmalıdır.
Ət qarışığını blinçiklərə yayırıq, kənarları qatlayırıq və bükürük. Blinçiklər sobada isinir və masaya qoyulandan əvvəl tökmə əlavə olunur.
Tökmə: qalmış ət sousun içinə 100 qr. xama əlavə edirik və homogen qarışıq olanadək qarışdırırıq.

Hortobágyi húsos palacsinta

Hozzávalók:
4 db. sós palacsinta, 400 g marhalapocka, 50 g napraforgó olaj, 300 g tejföl, 100 g tejszín, 20 g liszt, 1 fej hagyma, 20 g pirospaprika, só.
Palacsintatészta: 150 g liszt, 2 tojás, fél liter tej, egy csipet só, egy kevés napraforgó olaj.

Elkészítés:
Palacsintatészta: 2 tojást egy kis tálkába törjük, hozzáadjuk a lisztet és a sót, majd alaposan elkeverjük. Ezután hozzáadjuk a tejet és egy kevés olajat, ezzel egy sűrű masszát kapunk, amit serpenyőben sütünk meg.
Töltelék: egy picit megpirítjuk az apróra vágott hagymát, majd pirospaprikával megszórjuk és hozzáadjuk az apróra vágott húst. Hozzáadunk egy kevés vizet (hogy teljesen ellepje a húst), megsózzuk és elkészülésig főzzük. Amikor a hús megfőtt, meglocsoljuk tejföllel és tejszínnel és még egyszer forrásig melegítjük. Ezután kivesszük a húst és hűlni hagyjuk. Miután a hús kihűlt ledaráljuk vagy nagyon apróra vágjuk. A hús főzésekor keletkezett levet leszűrjük és egy keveset a darált húshoz adunk, ezután a hús pástétomszerű kell hogy legyen.
A húsos tölteléket eloszlatjuk a palacsintán, majd elkezdjük feltekerni a palacsintát. Tálalás előtt a palacsintákat felmelegítjük és meglocsoljuk a szósszal.
Szósz: a főzéskor keletkezett léhez 100 g tejfölt adunk és elkeverjük.

DADLAR VƏ ƏTİRLƏR ÖLKƏSİ

ÍZEK ÉS AROMÁK ORSZÁGA

“Macar məhsulları, xüsusilə tərəvəz, meyvə, mal əti-xüsusi keyfiyyətə malik olan boz növlü inəklərin əti, qaz qaraciyəri, seqed qırmızı bibəri və salyamiləri xoş və ləzzət və ətrilə səciyyələnir. Keyfiyyətli qastronomiya incəsənəti üçün ilkin məhsullar məhz belə spesifik və xarakterik dada malik olmalıdır. Həmin məhsulların zəngin assortimenti Macarıstanı əsl dadlar və ətirlər ölkəsi edir.”- deyə məşhur fransız qastronomiya tənqidçisi Anri Qol yazmışdır.

A magyar termékeket, azon belül is a zöldségeket, gyümölcsöket, marhahúsokat, libamájat, a szegedi piros paprikát és a szalámit elképesztően kellemes és intenzív ízek és aromák jellemzik. A minőségi gasztronómia művészetéhez pontosan ilyen speciális, karakteres alapanyagok kellenek. A gazdag választék ezekből a termékekből, Magyarországot az ízek és aromák országává teszi- írta Henry Gol, a híres francia kritikus.

Bu fikir yeni deyil, çünki Antonio Bonfini – 15-ci əsrdə yaşayan İtalyan tarixşünası öz əsərlərinin birində qeyd edirdi ki, Macar mətbəxinin ən xarakterik xüsusiyyəti onun ətir və dad zənginliyidir. Macarıstana səfər ədən əcnəbilərin arasında bir sorğu keçirilib və nəticələrə əsasən qonaqların əksəriyyəti bildirib ki Macarıstan qastronomiya orijinallığı müqayisəolunmaz zövq müxtəlifliyindən ibarətdir. Ola bilər ki, Siz də həmin sorğuda iştirak etmisiz, lakin əgər Siz buraya ilk dəfə gəlmisinizsə, əmin ola bilərsiz ki, Macarıstan həqiqətən də ətir və dad ölkəsidir. Bu zövq imperiyasını ziyarət edin və dadın!

Az ilyen vélekedés egyáltalán nem új, hiszen már a XV. században élt olasz Antonio Bonfini szintén megjegyezte egy művében, hogy a magyar konyha legkarakteresebb jellemvonása az aromák és ízek sokszínűsége. A Magyarországot meglátogató külföldiek közt, csináltak egy közvélemény kutatást, aminek az eredménye azt mutatja, hogy a vendégek nagy része, úgy gondolja, hogy a magyar konyha egyediségét az ízek sokszínűsége adja. Az is lehet, hogy Ön is részt vett ebben a kutatásban, viszont ha először van nálunk, győződjön meg erről a saját szemével és gyomrával, hogy Magyarország valóban az aromák és ízek országa. Látogassa és ismerje meg az ízek birodalmát!

Qulyaş şorbası

Ərzaqlar:
400 qr. mal budu (sümüksüz), 50qr. bitki yağı, orta boy soğan, 1 diş sarımsaq, 2 ədəd pomidor, 2 ədəd şirin bibər, 600 qr. kartof, 1,5 lt. ət və ya sümük bulyonu, bir dəstə kərəviz, 1 qr. üyüdülmüş acı qırmızı bibər, cirə, duz, 50 qr. lobya şorbası

Hazırlanması:
Əti damardan təmizləyirik və kubik şəklində (1x1 sm) doğrayırıq. Xirda doğranmış soğanı bitki yağında qızıl rəngədək qovurub, içinə əzilmiş sarımsaq və təzə üyüdülmüş cirə əlavə edirik. Qırmızı istiot səpirik, duzlayırıq, əti əlavə edib onu qızardırıq. Qapaq altında bişiririk, və periodik olaraq bir az sümük bulyonu əlavə edirik. Kartofu həmçinin kubik şəklində doğrayırıq, və ət bişən kimi kartof, doğranmış bibər, pomidor (əvvəlcədən qabığı soyulmuş), və bir dəstə kərəvəz əlavə edirik. Bulyonu qatırıq və hazır olanadək bişiririk. Evdə hazırlanmış "çipetke" qoyuruq (Lobya şorbası) və süfrəyə veriləndən əvvəl kərəvəzi çıxardırıq.

Gulyásleves

Hozzávalók:
400 g marhalábszár (csont nélkül), 50 g napraforgó olaj, egy fej közepes méretű hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 paradicsom, 2 paprika, 600 g krumpli, 1,5 liter húsleves csontból vagy húsból, egy maréknyi zeller, 1 g keserű-vörös őrölt paprika, kömény, só, 50 g csipetke.

Elkészítés:
A húst megtisztítjuk a felesleges részektől, majd 1x1 cm-es kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát olajban aranybarnára pirítjuk, hozzáadjuk a préselt fokhagymát és a köményt, majd megszórjuk piros paprikával, megsózzuk, hozzáadjuk a húst és átsütjük. Ezután főzni kezdjük, úgy hogy mindig hozzáadunk egy kis húslevest. A krumplit, kockákra vágjuk, úgy mint a húst és amikor a hús megfőtt, hozzáadjuk a krumplit, a felaprított paprikát, a paradicsomot (amiről előre lehámoztuk a héját) és a zellert. Hozzáadjuk a maradék húslevest és elkészülésig főni hagyjuk. Később hozzáadjuk a kész házi csipetkét és mielőtt felszolgáljuk, kivesszük a zellert.

BORS

Lobya şorbası

Ərzaqlar:
Şorba: 150 qr. kolbasa, 250 qr. hisə verilmiş donuz budu, 150 qr. quru lobya, 150 qr. kök, 50 qr. cəfəri kökü, 50 qr. kərəviz kökü, 80 qr. baş soğan, 1 diş sarımsağ, 50 qr. çəkilmiş qırmızı bibər, 50 qr. un, 50 qr. bitki yağı, 200 qr. xama, cəfəri dəstəsi, 20 qr. duz.
"Çipetke" üçün: 1 yumurta, 50 qr. un, duz

Hazırlanması:
Lobyanı hazırlıqdan qabaq isladırıq. Xırda doğranmış soğanı bitki yağda pörtlədirik, sonra çəkilmiş qırmızı bibəri üstünə səpir və su əlavə edirik. Donuz budunu bir saat ərzində bişiririk. Lobya, əzilmiş sarımsağ əlavə edib təxminən olaraq yarım saat bişiririk, sonra küp şəklində doğranmış kök, kərəvəz, cəfəri dəstəsini və kökünü əlavə edirik. Zövqə görə duz əlavə edirik (hisə verilmiş ətin duzluluğundan asılı olaraq). Qalan yağ və undan qatılaşdırıcı düzəldirik (unu bir az yağda qızardırıq), xırda doğranmış cəfəri və çəkilmiş qırmızı bibəri əlavə edirik. Bir az soyuq su töküb qarışdırırıq, xama əlavə edirik və yenidən yaxşıcasına qarışdırırıq (şorba parçalar olmadan, hamar alınmalıdır). Lobya bişən kimi əti çıxardırıq və şorbanı tədricən qarışdıraraq qatılaşdırıcını, dilim doğranmış kolbasanı, küp şəklində doğranmış donuz baldırı əlavə edirik və qaynamasını gözləyirik.
"Çipetke": bərk bir xəmir düzəldirik, 2-3 mm. qalınlıqda yayırıq və barmaqları unun içinə batıraraq, balaca (bir noxud ölçüsündə) xəmir dənəciklərini düzəldirik, qaynamış şorbanın içinə atırıq və 3 dəqiqəlik bişiririk.

Jókai bableves

Hozzávalók:
Leves: 150 g kolbász, 250 g füstölt sertés lábszár, 150 g száraz bab, 150 g répa, 50 g petrezselyem gyökér, 50 g zeller, 80 g hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 50 g őrölt piros paprika, 50 g liszt, 50 g napraforgó olaj, 200 g tejföl, egy maréknyi petrezselyem levél, 20 g só.
Csipetke: 1 tojás, 50 g liszt, só.

Elkészítés:
A babot az elkészítés előtt beáztatjuk. Megpirítjuk az apróra vágott hagymát az olajban, meghintjük piros paprikával, majd felöntjük egy kis vízzel. Lefedjük, majd egy óráig főzzük. Hozzáadjuk a babot, a préselt fokhagymát és tovább főzzük, kb. fél órán át. Ezután hozzáadjuk a kockára vágott répát, a zellert, és a petrezselyem gyökeret és leveleket. Ízlés szerint megsózzuk. A maradék olajból és lisztből sűrűsítőt készítünk (kevés olajban megsütjük a lisztet), amibe beleszórjuk az apróra vágott petrezselyem leveleket és egy kevés piros paprikát. Egy kevés hideg vizet öntünk hozzá, hozzáadjuk a tejfölt és jól felkeverjük (hogy csomó nélküli masszát kapjunk). Amikor a bab megfő, elővesszük a húst, a levest folyamatosan keverve, beleöntjük a sűrűsítőt, a karikákra vágott kolbászt, a kockákra vágott lábszárat és forrásig főzzük.
Csipetke: elkészítjük a tésztát víz nélkül, majd 2-3 mm vastagra lapítjuk és a folyamatosan nedves ujjainkkaL borsó méretű darabokat tépünk ki a tésztából, majd bedobáljuk a forrásban lévő levesbe és 3 percig főzzük.

Palinka

Pálinka

Meyvə və giləmeyvə xammalından hazırlanmış tünd alkoqollu içkilər Macarıstanda “palinka” adlanır. Bu termin Slavyan mənşəlidir. “Pal” kökü məhsulun yandıran xüsusiyyətlərinə göstərir və bu bərk alkoqol üçün olduqca məntiqidir; elə alınır ki “palinka” – “gorilka” ukrayna terminin faktiki analoqudur.

Macar palinkasını müxtəlif xammaldan düzəldirlər, və bu hal onu Almandilli olkələrin şnapsları ilə ümumi edir. Bunun üçün alma, armud, heyva və hətta giləmeyvələr istifadə olunur. Albalı palinka (cseresznye palinka) üçün ən yaxşı Alman mənşəli sort, parlaq böyük və şirəli ürəkşəkilli giləmeyvədir. Çoxları yerli slivovitsanı bəyənir (szilva palinka). Gavalıdan, albalı və armuddan hazırlanmış bu içkinin də pərəstişkarları var, quşarmudu palinkasına da rast gəlmək olar. Amma bu sıranın danılmaz lideri - ərikdir, macarca “barak” (barack). Ölkənin tam ortasında yerləşən Keçkemet şəhəri (Kecskemet) –

A magas alkoholtartalmú gyümölcspárlatokat Magyarországon Pálinkának nevezik. Ez a fogalom egyértelműen szláv eredetű. A szó töve a „pál” a folyadék éghetőségére utal, ami egy magas alkoholtartalmú folyadéknál természetes. Ebből az következik, hogy a magyar pálinka szó, az ukrán gorilka-nak felel meg.

A magyar pálinkát nagyon változatos alapanyagokból készítik, ezért is rokonítjuk, a németajkú országokból származó snapsz-szal. Ilyen alapanyagok pl.: almák, körték, kerti, sőt erdei gyümölcsök is. A cseresznye pálinka elkészítéséhez a legalkalmasabb cseresznyefajta a német származású nagyobb, rikítóbb színű, szív formájú cseresznye. Sok ember kedveli a szilvapálinkát. Van aki a pálinkáját vad szilvából, vad cseresznyéből, meggyből vagy körtéből szereti. De az egyértelmű listavezető a barackpálinka. Kecskemét az ország pálinka fővárosa. Itt termesztik a legjobb barackokat, amiből később a kedvenc nemzeti

A Wrigley díja
Budapest
FÉDA Kft.
Rákóczi
Pálinka
Rákóczi
Imperial Cseresznyepálinka

macar palinkasının tanınmış paytaxtıdır, məhz burada sevilən milli içki üçün ən yaxşı ərik yetişdirilir. Belə çıxır ki, şüşə etiketində fəxr yazı "Keçkemet ərik palinkası"- spesifik istehsalçıdan asılı olmayaraq milli brenddir, və buralarda onlardan çox var. Qabaqcadan razılaşdırmaya əsasən, bəzi zavodlar hətta turistik və ekskursiya qrupları qəbul edirlər.

Xammalın ilk distillə nəticəsində spirt tərkibi 8-15% təşkil edir, lakin yekun məhsul artıq normal tündlüyündə alınır 40-43%. Təzə hazırlanmış palinkanı palıd çəllək içində ən azı bir il saxlayırlar və bu onu qismən konyak və viski kimi nəcib içkilərlə daha yaxın edir. Belə saxlamadan sonra o daha yumşaq olur və tipik vanil və qəhvə tonları alır. Daha güclü ətir üçün distillə materialların içinə ərik çəyirdəyin üyüdülmüş ləpələrini əlavə edirlər; bu sadə üsul həmçinin qış üçün ərik mübəbbəsini bişirən ev xanımlarımıza tanışdır. Maraqlıdır ki, xarakterik dad və ləzzət əldə etmək üçün həmçinin albalı çəyirdəyi əsasında edilən albalı palinkası üçün çəllək ancaq ənənəvi palıddan yox, həm də başqa ağac növlərindən düzəldirlər, misal üçün - göyrüşdən. Palinkanın vurğulanan "ev" dadı və ətrini bəzi təbii dad italuk lesz. Ebből az következik, hogy az üvegen található „Kecskeméti barack pálinka" felirat, a minőség jele, függetlenül a gyártótól. Egyes gyárakban előre megbeszélt időpontokban még körbe is vezetik a turistákat.

Az alapanyagnak az első lepárlás 8-15 % alkoholtartalmat ad, ennek ellenére a végtermék minimum 40-43 %-os lesz. A friss pálinkát tölgy hordókban érlelik, legalább egy éven át, ez pedig a konyakokkal és a whiskey-vel rokonítja az italt. Az ilyen érlelés után az ital kellemesebb lesz és megjelennek a vaníliás, kávés ízek. Az intenzívebb ízek érdekében lepárláskor darált barackmagot adnak hozzá. Érdekes, hogy a cseresznyepálinkákat nem csak tölgy, hanem más fákból készült hordókban is érlelik, annak érdekében, hogy minél különlegesebb ízt érjenek el. A pálinka „házi" jellegű ízét más természetes adalékokkal is próbálják fokozni, ilyen adalékok például a méz, a mézes-barackos pálinka például női italnak számít, ennek ellenére az erősebbik nem képviselői is előszeretettel fogyasztják.

A nagyobb pálinkagyártók nem tartják számon italaik évjáratát. Ez az iparosodással és nagy mennyiségek termelésével köthető össze.

əlavələri təmin edirlər. Məsələn ballı ərik palinkası-yumşaq və ətirli olduğundan qadın içkisi hesab olunur, lakin o kişilər tərəfindən də məmnuniyyətlə içilir. Prinsipcə "məhsul ili" anlayışı bu içkinin böyük istehsalçıları üçün cüzidir, belə ki millezim və yaxud raritet palinkası onlarda olmur. Bu qismən sənaye miqyası ilə bağlıdır, müxtəlif ərik bağların xammalı ayrı-ayrı yox kütləvi şəkildə emal edilir, və üstəlik müxtəlif illərin spirtlər ehtiyatları qarışdırılır. Digər tərəfdən, beləliklə son məhsulun dad dəyişməzliyi təmin olunur. Lakin, kiçik həcmi olan istehsalçısı əminliklə deyə bilər ki, onun ərikləri xüsusi bağda yetişib və keçən ildən əvvəl olan palinka sonrakı palinkadan daha yaxşıdır.

Macar palinkası həmçinin öz şüşə qabları ilə seçilir, daha doğrusu onun parlaq müxtəlifliyi ilə. Burada bir litr şüşələrə, balaca suvenir şüşəcikləri, yastı kaman musiqi alətləri üçün qab siluetli olan şüşələr çox populyardır. Etiket istehlakçıları də rəng və formanın orijinal həll variantlarını təklif etməklə qeyri-adi kreativə sahib olduqlarını göstərirlər.

Macarlar nəinki öz palinkasını tez-tez içirlər, onlar onu səylə dondurma və çalınmış qaymaq kimi müxtəlif desertlərə əlavə edirlər; güclü ətirli alkoqol burada lap yerinə düşür. Misal üçün, Macarıstanda çox popolyar olan desert kremi belə hazırlanır: ilk olaraq yumurta sarısını şəkərlə yaxşıca çalınır sonra ərik palinkasını əlavə edirlər və ancaq sonunda çalınmış qaymağı qarışdıra-qarışdıra qatırlar. Hətta ərik cemin içinə daha yaxşı dad və ətir üçün bir az palinka qatılır. Həmin içkini tez-tez desert blinçiklərin üstünə tökürlər.

Palinka həmçinin çox uğurlu müxtəlif kokteyllərdə istifadə olunur və onlara unudulmaz milli kolorit verir. Onu sodalı su və yaxud tonik ilə qarışdırırlar və zövqə görə bir az limon suyu əlavə edirlər. Dadlar və ətirlərin sırf Macar buketı - palinka ilə quru Tokaj şərabın və yerli otlardan hazırlanmış istənilən bir likorun qarışığı.

Macar palinkasının pərəstişkarları və onu məşhurlaşdırılan arasında Böyük Britaniyanın kralı VIII Edvard da var idi. Keçmiş əsrin 30-cu illərində hələ variskən o Macarıstanda tez-tez olmuşdur və onun xüsusi içkinin pərəstişkarı idi.

Deyilənə görə kral VIII Edvard çox radikal bir bəyanatla çıxış etdi: əgər ərik palinkasını soda suyu ilə qarışdırsaq bu viskidən tünd olacaq, əgər çayla qarışdırsaq-romdan gözəl alınacaq. Buna görə o minnətdar macarlardan tacqoyma münasibətilə bir çəllək sevimli içki hədiyyə olaraq almışdır.

Ilyenkor más-más földekről származó gyümölcsök keverednek, ráadásul különböző évek szesztartalékai keverednek. Azonban ezzel azt érik el, hogy a termék íze mindig változatlan lesz. Egy kisebb cég meg tudja mondani, hogy a gyümölcs hol termett és melyik évben készült a pálinka és hogy a tavalyelőtti pálinka jobb, mint az idei.

A magyar pálinka a palackozásnak, vagyis a palackozás sokszínűségének köszönhetően is különleges. Találhatunk literes kiszereléseket is vagy kisebb ajándék üvegeket, az üvege formája lehet keskeny és hosszú vagy gömb alakú. Nagyon keresettek a lapos üvegek, amik a vonós hangszerek tokjaira emlékeztetnek formájukkal. Nagyon leleményesek a címkék gyártó is, akik nagyon sokféle formát és feliratot kínálnak.

A magyarok nemcsak gyakran isszák a pálinkájukat, de gyakran felhasználják különböző receptekhez is, főleg fagylalttal és tejszínhabbal. Így készítik például a nagyon kedvelt magyar desszert krémet: először alaposan felverjük a tojás sárgáját cukorral, majd hozzáadjuk a barackpálinkát, majd ezután hozzáadjuk a tejszínhabot. Ezzel az itallal gyakran megbolondítják a különböző palacsintákat.

Kifejezetten szerencsés, ha a pálinkát különféle koktélokhoz adják, ami ezzel eltéveszthetetlen „nemzeti" ízt ad neki. Tonikkal, szódával is keverhető, sőt némi citromlevet is hozzáadhatunk. A tiszta magyar aromákat és ízeket ezekben tapasztalhatjuk meg: száraz tokaji borok és pálinka keveréke vagy valamilyen helyi likőr, ami a helyi füvekből készült.

Az aktív kedvelők és népszerűsítők közt volt, a brit király VIII. Edward. Mikor még csak trónörökös volt, a 30-as éveiben gyakran látogatta meg Magyarországot és ekkor kedvelte meg a pálinkát. Hozzá köthető a következő kijelentés is: „ ha a pálinkát összekeverjük szódával, jobb lesz mint a whiskey, ha pedig teával, jobb mint a rum". Ennek hatására a koronázási ünnepségére a magyaroktól kapott egy hordónyit a kedvenc italából.

Macar kələm dolması

Ərzaqlar:
0,4 kq donuz ətinin qiyməsi (yarısı dana əti ola bilər), 0,15 kq hisə verilmiş donuz bekonu, 0.1 kq düyü, 0,2 kq duzlu kələm yarpaqları, 1 kq duzlu kələm, 3 qaşıq bitki yağı, 0.03 kq un, 140 g pomidor sousu, 1 orta soğan, 1 ədəd yumurta, zövqə görə duz, zövqə görə qara bibər, zövqə görə bibər

Hazırlanması:
Qiymənin içinə pörtlənmiş düyü, sonra pörtlənmiş soğan, duz, üyüdülmüş qara bibər, qırmızı bibər əlavə edirik və hamısını yaxşı qarışdırırıq. İçlik daha az qatı olması üçün bir yumurta qoymaq olar.
8-10 ədəd kələm yarpaqlarını qiymə ilə aşağıdakı kimi doldurur: yarpağı ovucun üstünə qoyub, sonra yarpağın ortasına bir qaşıq qiymə qoyuruq və bükürük. Yarpaın aşağıdakı hissəsini bükürük, sonra yan tərəfləri sıx qatlayırıq və sonunda yuxarı hissəsi barmaqla dürtürük (istifadədən qabaq kələmin dadına baxın, əgər o çox turş olarsa su altında yuya bilərsiniz).
Tavada yağ və unu qarışdırırıq, içinə pomidor puresi və su əlavə edib qaynadırıq.
Böyük tavanın içinə kələm dolmasını və bekon tikələrini qoyuruq, Üstünə hazırlanmış pomidor sousu tökürük və kələm dolması su ilə ortülməsinə qədər su əlavə edirik. Bundan sonra vam odda hazır olanadək bişiririk.
Süfrəyə xama ilə verilir və çörək ilə yeyilir.

Töltött káposzta

Hozzávalók:
40 dkg darált sertéshús (esetleg fele marha), 15 dkg füstölt szalonna (húsos), 10 dkg rizs, 20 dkg savanyú káposztalevél, 1 kg savanyú káposzta, 3 evőkanál napraforgó olaj, 3 dkg liszt, 140 g sűrített paradicsom,
1 közepes fej vöröshagyma, 1 db tojás
só ízlés szerint, őrölt feketebors ízlés szerint (őrölt), fűszerpaprika ízlés szerint

Elkészítés:
A darált húshoz hozzáadjuk a félig párolt rizst, 1 dkg zsíron üvegesre párolt vöröshagymát, sót, borsot, pirospaprikát, és jól elkeverjük. Lazíthatjuk a tölteléket egy tojással.
8-10 db káposztalevelet a vastag erektől megtisztítunk, és hússal megtöltjük úgy, hogy a tenyerünkre helyezzük a káposztalevelet, közepére egy kanál darált húst teszünk. A levél alsó felét felhajtjuk, két oldalát szorosan összecsavarjuk, és a levél felső szélét ujjunkkal benyomkodjuk. (Kóstoljuk meg a káposztát, mielőtt elkezdenénk készíteni, ha túl savanyúnak találjuk, mossuk át hideg vízben.)
Egy lábasban az olajjal és liszttel világos színű rántást készítünk, beletesszük a paradicsompürét, felöntjük vízzel, felforraljuk.
Egy nagyobb lábasba helyezzük a vágott (és átmosott) káposzta felét, majd a szalonnadarabokat, rápakolgatjuk sorjában a töltelékeket, végül a szálas káposztával zárjuk. Ráöntjük a paradicsomos habarást, és még annyi vizet, hogy ellepje a „rakományt”. Csendesen főzzük, amíg jól megpuhul.
Tálaláskor tejföllel meglocsolva kínáljuk, és kenyérrel fogyasztjuk.

MER

Paprikas ksutimama

Ərzaqlar:
1,5 kq kartof
1 ədəd soğan
1 ədəd sarımsaq
2 ədəd pomidor
2 yemək qaşığı yağ
1 çay qaşığı cirə
0.05 kq kolbasa
70 g sosiska
duz və bibər zövqə görə

Hazırlanması:
Tərəvəzləri yuyuruq, kartofu kiçik kubiklərə (2-3 sm) doğrayırıq, soğanı xırda-xırda kəsirik.
Yağda soğanı pörtlədib bir az duz əlavə edirik (soğan belə daha çox su və dad verir).
Soğanın içinə pomidor və sarımsaq əlavə edirik və iki dəqiqəlik hamısını bişiririk. Həmin əsasın içinə qırmızı bibər əlavə edib hamısını qarışdırırıq və kartof, sonra su əlavə edirik.
Duz, bibər və cirə əlavə edib kartofu qismən qapaq altında bişiririk, ardından kolbasa və sosiska əlavə edib kartofu yumuşaq olanadək bişiririk.

Paprikás krumpli Csutimama módra

Hozzávalók:
1.5 kg burgonya
1 közepes fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
2 db paradicsom
2 evőkanál étolaj
2 teáskanál fűszerpaprika (őrölt)
1 teáskanál köménymag
5 dkg kolbász (magas hústartalmú)
70 g virsli (magas hústartalmú)
só és bors ízlés szerint

Elkészítés:
Tisztítsuk meg a zöldségeket, a krumplit kockázzuk 2-3 cm-es darabokra, a hagymát és fokhagymát szeljük apróra.
Az olajon pároljuk üvegesre a hagymát pici sóval (így könnyebben kiengedi a levét és az ízét).
Tegyük rá a paradicsomot és a fokhagymát, pár percig főzzük, hogy engedjen levet a paradicsom. Szórjuk meg a pirospaprikával, keverjük át, és tegyük bele a krumplit. Ezt követően öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje.
Ízesítsük sóval, borssal, köménnyel és fedő alatt főzzük.
Amikor a krumpli elkezd puhulni, tegyük hozzá a kolbászt és a virslit, és addig főzzük, amíg a krumpli megpuhul.

Braşoi apropeçenyesi

Ərzaqlar:
4 porsiya üçün ərzaqlar:
1 kq donuz əti, 1,5 kq kartof, 1 ədəd soğan, 7 diş sarımsaq, piy, mərzə, qırmızı bibər, duz, təzə üyüdülmüş qara bibər,

Servirovka üçün:
çerri pomidorları, 1 ədəd acı bibər, cəfəri

Hazırlanması:
Xırda doğranmış soğanı və sarımsağın yarısını götürüb bir az piydə qızardırıq. Əsəsin içinə qırmızı bibər və zolaqlar şəkildə doğranılmış donuz ətini əlavə edirik. Bunu bir az qızardıb, sonra isə su əlavə edib qapaq altında ət yumşaq olana qədər bişiririk.
Yemək bişərkən kartofu təmizləyib kubik şəklində doğrayırıq və isti yağda bişiririk. Ətin içinə sarımsağın qalan hissəsəini, duz, bibər, bir az mərzə əlavə edirik və ət tam yumşaq olan kimi hamısını kartofla qarışdırırıq.
Odu söndürüb, yeməyi yarısında kəsilmiş çerri pomidorları, bibər və cəfəri ilə qarışdırırıq. Süfrəyə ilıq şəkildə veririk.

Brassói aprópecsenye

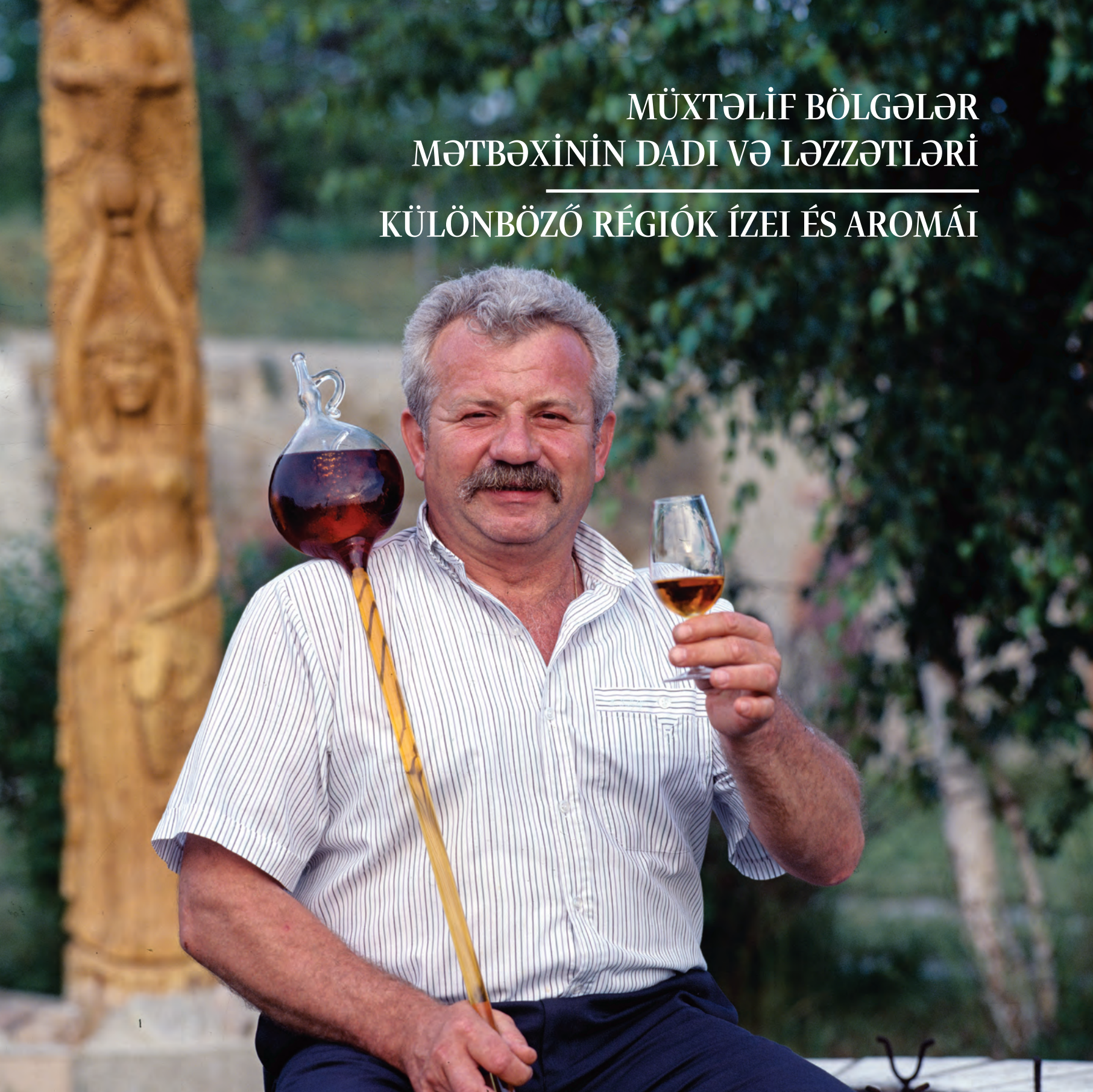
Hozzávalók:
1 kg sertéslapocka (vagy szűzpecsenye), 1, 5 kg burgonya, 1 fej vöröshagyma, 7 gerezd fokhagyma, zsír, majoranna, pirospaprika, só, frissen őrölt fekete bors

Tálaláshoz:
néhány szem koktélparadicsom, 1 hegyes erős paprika, 1 kis csokor petrezselyemzöld

Elkészítés:
Zsiradékon megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát és a fenti fokhagyma mennyiség felét. Óvatosan hozzáadjuk a pirospaprikát, és hozzáadjuk a csíkokra feldarabolt sertéshúst. Kicsit lepirítjuk, majd kevés vízzel felöntjük, és fedő alatt puhára főzzük.
Közben a burgonyát megtisztítjuk, felkockázzuk, és forró olajban megsütjük.
A húshoz adjuk a fokhagyma másik felét, majd sózzuk, borsozzuk, megszórjuk egy csipet majorannával, és mikor már teljesen megpuhult, összekeverjük a sült krumplival.
Elzárjuk alatta a lángot, és összekeverjük a félbevágott koktélparadicsomokkal, a paprikával és a felaprított petrezselyemzölddel. Melegen tálaljuk.

MÜXTƏLİF BÖLGƏLƏR MƏTBƏXİNİN DADI VƏ LƏZZƏTLƏRİ

KÜLÖNBÖZŐ RÉGIÓK ÍZEI ÉS AROMÁI



Macar kulinariyası xüsusiyyətlərinə görə 3 region mətbəxini əhatə edir: Alfeld, Şimali Dağlıq və Transdanubia. Alfeld mətbəxi ədviyyatda şirin, duzlu və kəskin dadlara üstünlük verir. Şimali Dağlıq mətbəxi ləzzətli dadlar və ədviyyatlarla fəqlənir (tərxun, kəklikotu), Transdanubia mətbəxi isə şirin və duzlu, şirin və turş dadlarla xarakterizə olunur.

Alfeld mətbəxi öz növbəsində şimali-alfeld və cənubi-alfeld mətbəxinə bölünür. Şimali-alfeld mətbəxi öz qulyaş və əriştə şorbası - „lebbenç" kimi xüsusi şorbalarla məşhurdur, makaron və qızartma əsasında yeməklərin hazırlanması böyük populyarlıq qazanıb. Cənubi-alfeld xalqı isə xüsusilə donuz və quş ətindən yeməkləri bişirməyi sevirlər və onu məmnuniyyətlə qonaqlara təklif edirlər.

Dadlı macar balıq şorbası (uxa) həmçinin cənubi-alfeld mətbəxi silsiləsinə daxildir. Dunay və Tisa balıq şorbaları iki müxtəlif balıq bişirilməsi fəlsəfəsini təmsil edir. Dunay balıq şorbası qulyaş kimi hazırlanır – balıq tikələri xırda doğranmış soğan və qırmızı bibərlə birlikdə bişirilir. Həlim makaronla, balıq isə ayrı yeyilir. Bundan fərqli olaraq, Tisa balıq şorbasının bişirilməsi onun üçün əsasən ayrı şəkildə hazırlanmasından başlanılır, yəni birinci olaraq balıq başları kiçik balıqlarla bişirilir, sonra isə ələkdən şorbaya keçirilir. Beləliklə əldə edilən əsasın içinə daha bahalı balıqların tikələrini əlavə edirlər. Şorba balığla birlikdə süfrəyə verilir. Dunay boyunca səyahət və yaxud Tisa sahilində istirahət edərkən, göstərilən balıq şorbaların dadına baxmağa imkanı əldən verməyin!

Səmimi qəlbdən məsləhət görürük ki, tanınmış macar Alfeld-dən həm dadına baxmaq həm də evdəkilərə hədiyyə aparmaq onun özündən

A magyar konyha 3 régió karakteres vonásait foglalja magába: Alföldi, Észak hegyvidéki, Dunántúli. Az alföldi konyha az édesebb, sósabb, csípősebb fűszereket kedveli. Az Észak-hegyvidéki a pikánsabb ízeket használja fel, a Dunántúli pedig az édes-savanyú, sós-édes ízeket kedveli.

Az alföldi konyhát az északi és a déli részekre osztjuk. Az északi a karakteres leveseivel vált híressé, mint a gulyás vagy lebbencsleves, közkedveltek a tésztaételek és sültek. Dél-alföld lakói a sertés és szárnyas húsokat kedvelik.

A híres magyar halászlé is a dél-alföldi ételekhez tartozik. A dunai és tiszai halászlé két különböző halfőzési filozófiát képvisel. Dunai halászlé: hasonlóan a gulyáshoz- úgy készül, hogy a hal darabokat, apróra vágott hagymával és piros paprikával főzik meg. Ezt a levest tésztafélékkel eszik, a halat pedig külön. A tiszai halászlé elkészítése teljesen más; először az alapot készítik el, vagyis először megfőzik a halfejeket és kisebb halakat, amiket később a levesbe darálnak bele. Az így kapott alaphoz hozzáadják a drágább halak részeit. A levest a hallal együtt szolgálják fel. Ha a Duna vagy Tisza mentén üdül, semmilyen esetben sem hagyja ki a lehetőséget arra, hogy kipróbálja ezeket a halászleveket.

Azt ajánljuk, hogy ne csak kipróbálják, de vigyenek haza egy darabot az alföldi konyhából, ilyen pl.: makói hagyma, kalocsai és szegedi paprika, szabolcsi alma, szatmári szilva, kecskeméti barackok, szegedi szalámi, csabai és gyulai kolbászok és ezt a felsorolást sokáig folytathatnánk.

az tanımış olmayan məhsullarını götürəsiniz. Məsələn: “mako” sortlu soğan, kaloçay və seqed qırmızı bibəri, sabolç almaları, satmar gavalısı, keçkemet şaftalısı, seqed salyamisi, çabai və dyulai kolbasa çeşidləri...du siyahını daha uzun davam etmək olar. Burada sadalanan delikateslərin çoxunun şərəfinə hər il bir çox regionlarda festivallar təşkil olunur, hansılar ki həm mədə, həm də göz və könül üçün sevinc vəd edirlər.

Şimali Dağlığa səfər edən qonaqlar sonsuz olaraq quzu yeməklərdən, keçi və ya brınza pendirlərindən, meyvəli şorbalardan zövq ala bilər, həmçinin donuz ətindən yeməklərin kəskin və ya duzlu delikateslərin, duzlu kələmin dadına baxa bilərlər. Siz burada populyar olan ədviyyəli sousu ilə quş əti məhsulların dadına baxsanız doğru seçim etmiş olarsiniz. Həmin yemək qarğıdalı sıyığı ilə verilir.

Transdanubia xalqının süfrəsinə tez-tez şirin və ya duzlu xəmirdən müxtəlif dadlı yeməklər verilir. Bişmiş tərəvəz un qovurması ilə, şorbalar, quş və donuz yeməkləri. Ancaq quş ətindən yox, həmçinin başqa ət növündən hazırlanır və onların adı da “vadaş” kimi gedir (vad-quş əti). Transdanubia meşələrində çoxlu göbələk bitir, onlardan ən ləzzətli isə Bakoni və Piliş dağlarında bitən yerdombalanıdır.

Ezen termékek tiszteletére minden évben ünnepségeket szerveznek, ezek nemcsak a szemet, de a gyomrunkat is gyönyörködtetik.

Az északi hegyvidéken vendégeskedők, nagyon sokféle bárány húst, kecskesajtot, gyümölcslevest, sertés húsokat, sós különlegességeket vagy savanyú káposztát kóstolhatnak meg. Helyesen cselekednek, ha kipróbálják ezeket a helyi különlegességeket, amihez köretként a puliszka szolgál.

A dunántúli lakosok asztalára gyakran kerülnek édes és sós ételek tésztából (amit különböző fűszerekkel „bolondítanak” meg), levesek, szárnyas ételek, sertés ételek. Pikáns fűszerekkel sok ételt készítenek, például húsokat (vadas), ezek közül is a legfinomabb a szarvasgomba, ami a Bakonyban és a Pilisben terem.

Kəsmik topları

Ərzaqlar:
350 qr. kəsmik, 50 qr. yağ, 3 ədəd yumurta, 30 qr. ovudulmuş quru çörək, 30 qr. manna yarması, 1 yemək qaşığı un, duz, 2 yemək qaşığı şəkər tozu.

Hazırlanması:
350 qr. kəsmik ələkdən keçirdirik, içinə 50 qr. kərə yağı, 3 yumurta, 30 qr. ovudulmuş quru çörək, 30 qr. manna yarması, 1 yemək qaşığı un, bir az duz və 2 yemək qaşığı şəkər tozu əlavə edirik. Yaxşı qarırdırıb yaş əl ilə topları düzəldirik, qaynar suya atıb 5 dəqiqə bişiririk. Sonra isə, onları çıxardıb, ərimiş kərə yağının içinə qoyuruq və qızıl rəngədək ovudulmuş quru çörək səpirik.

Túrógombóc

Hozzávalók:
350 g túró, 50 g vaj, 3 tojás, 30 g zsemlemorzsa, 30 g búzadara, 1 kanál liszt, só, 2 kanál porcukor.

Elkészítés:
A 350 g túrót szitán keresztül átpréseljük, majd hozzáadunk 50 g vajat, 3 tojást, 30 g zsemlemorzsát, 30 g búzadarát, 1 kanál lisztet, egy kevés sót és két kanál porcukrot. Alaposan összekeverjük a masszát és nedves kezekkel kis gömböket formázunk belőlük majd forrásban lévő vízbe helyezzük őket és 5 percig főzzük. Ezután kivesszük őket és az olvasztott vajban megforgatjuk őket és ezután megszórjuk az aranybarnára pirított zsemlemorzsával.

Qundel blinçikləri

Ərzaqlar:
Blinçik xəmiri: 150 qr. un, 2 ədəd yumurta, 500 ml. süd, bir çimdik duz və şəkər, qarışıq və qızartmaq üçün bir az bitki yağı.
İçlik üçün: 120 qr. çəkilmiş qoz, 80 qr. şəkər, 80 qr. portağal qabığından şəkərləmə, 100 qr. qaymaq, 2 yemək qaşığı rom, 50 qr. üzüm, bir qutu vanilli şəkər, 150 qr. acı şokolad, 100 qr. süd, 8 ədəd blinçik.

Hazırlanması:
Blinçik: 2 yumurtanı bir qaba sındırıb un, duz və şəkər əlavə edib qarışdırırıq. Sonra süd və yağ əlavə edirik. Alınan xəmirdən blinçik bişiririk.
Qaymağın içində çəkilmiş qozu, vanilli şəkəri, üzüm və xirda doğranmış portağal qabığından şəkərləməni bişiririk.Oddan alıb, rom əlavə edirik. Blinçikləri qoz içliyi ilə doldurub dörd dəfə bükürük. Şokoladı doğrayıb südün içinə qoyuruq və vam odda əridirik və davamlı qarışdıraraq hamar konsistensiyaya gətiririk. Blinçikləri qaba qoyuruq, üstünə şokoladlı sous töküruq və döyülmüş kremdən düzəldilən qızılgül ilə bəzəyiriq.

Gundel palacsinta

Hozzávalók:
Palacsintatészta: 150 g liszt, 2 tojás, 500 g tej, egy csipetnyi só és cukor és egy kevés napraforgóolaj a félkész tésztába és a sütéshez.
Töltelék: 120 g darált dió, 80 g cukor, 80 g narancshéj reszelék, 100 g tejszín, 2 kanál rum, 50 g mazsola, 1 csomag vaníliacukor, 150 g keserű csokoládé, 100 g tej, 8 palacsinta

Elkészítés:
Palacsinta: egy kistányérba feltörjük a két tojást, hozzáadjuk a lisztet, sót, cukrot és elkeverjük. Ezután hozzáadjuk a tejet és az olajat, az ekkor kapott masszából sütjük ki a palacsintákat.
Töltelék: A tejszínben elkezdjük főzni a dió, vaníliacukor, mazsola és az apró narancshéj darabkák keverékét. Mikor elkevertük, levesszük a tűzről és hozzáadjuk a rumot. Ezután a kapott töltelékkel megtöltjük a palacsintákat és kétszer félbehajtjuk őket. A csokoládét feldaraboljuk és a tejben lassú tűzön megolvasztjuk, ezalatt folyamatosan kevergetve azt, egészen addig, amíg egy egységes masszát nem kapunk. A már összehajtogatott palacsintákat meglocsoljuk a csokoládészósszal és tejszínhab rózsákkal díszítjük.

Esterhazi tortu

Ərzaqlar:
Xəmir üçün:
10 ədəd yumurta ağı, 300 qr. şəkər, 350 qr. qoz, bir az duz
Krem üçün:
2 çay qaşığı brendi, 3 yemək qaşığı un, 0,25 ml süd, 2 qutu vanil şəkəri, 5 ədəd yumurta sarısı, 50 qr. şəkər, 300 qr. yağ
Üst qatı bəzəmək üçün:
100 qr. tünd şokolad, 50 qr. ağ şokolad

Hazırlanması:
Təmizlənmiş qozu sobaya qoyuruq (160 °C) və bir az qızardırıq, və xırda üyüdürük.
Sobanı 200 dərəcəyədək qızdırırıq, həmin vaxt yumurta ağını çalırıq və içinə şəkər əlavə edirik. Çalınmış köpüyün içinə üyüdülmüş qoz və bir az duz əlavə edirik. Sonra xəmirimizi götürüb ondan 5 ədəd diametri 20 sm olan qat düzəldiriq. Qatlar hazır olan kimi kremi hazırlamağa başlayırıq.
Südü götürüb brendi ilə qarışdırırıq, sonra şəkər əlavə edib orta odda qızdırırıq. Yumurta sarısını yaxşıca unla qarışdırıb və ehtiyatla tədricən südün içinə tökübqatı olanadək qarışdırırıq. Qarışıq qaynamamalıdır! Yağı otaq temperaturunda 20 dəqiqəlik qoyuruq, sonra onu çalıb soyuq yumurta kremilə qarışdırırıq.
Sonunda tortu düzəldib, içliyi həm də yan tərəflərinə çəkirik. Üst qatını əridilmiş tünd şokoladla örtürük və əridilmiş ağ şokoladla bəzəyirik. Tortu bəzəyəndən sonra onu bir neçə saatlıq soyuducuya qoyuruq.

Esterházy-torta

Hozzávalók:
A tésztához:
10 tojásfehérje, 30 dkg cukor, 35 dkg dió, csipet só
A krémhez:
2 teáskanál brandy, 3 evőkanál, finomliszt, 2,5 dl tej, 2 csomag vaníliás cukor, 5 tojássárgája, 5 dkg cukor, 30 dkg vaj
A tetejére:
10 dkg étcsokoládé, 5 dkg fehér csokoládé

Elkészítés:
A megtisztított diót sütőpapíros tepsire tesszük, majd 160 °C-os sütőben megpirítjuk. Ezt követően finomra daráljuk. A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük, közben a tojások fehérjét habbá verjük. Amikor már habos, apránként hozzáadjuk a cukrot. A kész habhoz óvatosan hozzákeverjük a megdarált diót és egy csipet sót. A hab összetörése nélkül homogén krémmé keverjük, majd öt darab kb. 20 cm átmérőjű tortalapot sütünk belőle. Miután megsültek a tortalapok, elkészítjük a krémet.
A tejet a brandyvel egy forralóba töltjük, hozzáadjuk a cukrot, majd közepes lángon melegítjük. A tojások sárgáját a liszttel csomómentesen elkeverjük. Óvatosan a tejhez adagoljuk, majd addig keverjük, amíg jól be nem sűrűsödik. Arra vigyázzunk, hogy fel ne forrjon.
A vajat 20 percig szobahőmérsékleten hagyjuk, majd egy tálban felhabosítjuk és hozzáadjuk a kihűlt tojásos krémet. Gépi habverővel a krémet alaposan kidolgozzuk.
Ezután összeállítjuk a tortát, az oldalát is bekenjük a krémmel. A végén az utolsó lapot finoman bevonjuk olvasztott fehér csokoládéval, és étcsokoládé csíkokat futtatunk át rajta. Ezt egy kés élével óvatosan megmintázzuk, majd a tortát néhány órára a hűtőbe tesszük.

Doboş tortu

Ərzaqlar:
Peçenye üçün:
8 ədəd yumurta, 160 qr. şəkər,
200 qr. un
İçlik üçün:
4 ədəd yumurta, 150 qr. şəkər, 250 qr. yağ, 250 qr. tünd şokolad, 1 çay qaşığı vanil şəkəri
Doboş şəkər bazası üçün:
150 qr. şəkər

Hazırlanması:
Yumurta sarısını və ağını ayrılırıq, sonra yumurta sarısını və şəkərin yarısını yaxşı qarışdırırıq. Şəkərin ikinci hissəsisni qarışdırıb yumurtanın ağı ilə çalırıq. Hazırlanmış bazaları qarışdırırıq və alınmış qarışığın içinə un əlavə edirik. Alınmış qarışığdan bizdə 6 ədəd diametri 23 sm və qalınlığı 3 mm olan qat alınmalıdır.
İçliyin hazırlanması: 4 yumurtanı şəkərlə və vanil şəkərlə qarışdırırıq, alınan qarışığı su hamamda 45 dərəcəyədək qızdırırıq və bundan sonra çalırıq. Tünd şokoladı kiçik parçalara qırırıq, su hamamda əridikik və şokoladın xəttindən artıq qızmamasına diqqət yetiririk. Totru qurmaq üçün yağı çalırıq və əridilmiş şokoladla qarışdırırıq, sonra isə bunu artıq hazırlanmış yumurta köpüyü ilə qarışdırırıq.
Kremın 1/6 qırağa qoyaraq, başqa hissəsini düz qatların üstünə çəkirik. 5 ədəd kremlə çəkilmiş qatları bir-birinin üstünə qoyuruq. Kremin qalıqlarını tortun yan tərəflərinə çəkirik.
Doboş karamelin hazırlanması: İlk olaraq şəkəri qızıl rəngədək əridirik, bundan sonra 6-cı qatın üstünə çəkirik və bıçağın sonu ilə 16 tikəyə bölürük. Tortu bitirmək üçün bizə ancaq 6-cı qatı başqa qatların üstünə qoymamız lazımdır.

Dobostorta

Hozzávalók:
a piskótalaphoz, 8 tojás, 160 gramm kristálycukor, 200 gramm liszt
töltelékhez:
4 tojás, 150 gramm kristálycukor, 250 gramm vaj, 250 gramm étcsokoládé, 1 kávéskanál vaníliás cukor
A „Dobos” cukorlaphoz:
150 gramm kristálycukor

Elkészítés:
A tojások sárgáját és fehérjét szétválasztjuk. A tojás sárgáját a cukor felével simára keverjük. Ezt követően a tojásfehérjét a cukor másik felével kemény habbá verjük fel. Az így kikevert fehérjéhez hozzáadjuk a sárgáját, és óvatosan összekeverjük. Közben beledolgozzuk a lisztet is úgy, hogy a habot ne törtjük össze.
Az így elkészített alapból az előmelegített sütőtepsiben 6 darab 230 mm átmérőjű, kb. 3 mm vastag tortalapot sütünk. A töltelék elkészítése: A 4 darab tojást kristálycukorral és vaníliás cukorral elkeverjük. Forrásban lévő víz gőze felett kb. 45 °C-ra melegítjük, majd azt követően habossá verjük fel, majd félre tesszük. Az étcsokoládét apróra törtjük, majd szintén vízgőz fölött megolvasztjuk. Vigyázzunk arra, hogy a csokoládé megolvadjon, de ne legyen túl meleg. A torta összeállítása: A vajat habosra keverjük a megolvasztott csokoládéval, majd összeöntjük a már elkészített tojásos habbal, és simára keverjük. Az elkészült krém 1/6-át félretesszük, a maradékot pedig egyenletesen felkenjük a tortalapokra. A megkent 5 tortalapot egymásra helyezzük. A megmaradt krémmel az így elkészülő torta oldalát kenjük be. A „Dobos” cukorlap: A kristálycukrot főzőkanállal kevergetve aranybarnára olvasztjuk. A karamellizálódott cukrot a hatodik tortalapra öntjük, és egy kenőkés segítségével egyenletesen elkenjük. A kést enyhén bevajazzuk, és enyhén megnyomva a cukros felületet, kijelöljük a 16 tortaszeletet.
A torta készítésének utolsó lépéseként felhelyezzük a cukros tetőt a csokoládés öt tortalapra.

Varqabeleş

Ərzaqlar:
Qat-qat xəmir üçün: 250 qr. əla növ un, 150 qr. donuz piyi, 1 yumurta, 150 qr. ilıq su, 1 qəhvə qaşığı qida sirkəsi, duz
Əriştə üçün: 200 qr. un, 2 ədəd yumurta, duz
İçlik üçün: 500 qr. orta yağlı kəsmik, 4 ədəd yumurta, 100 qr. kərə yağı, 140 qr. şəkər tozu, 50 qr. xama, 100 qr. kişmiş, 50 qr. vanilli şəkər, 1 limonun sedrası

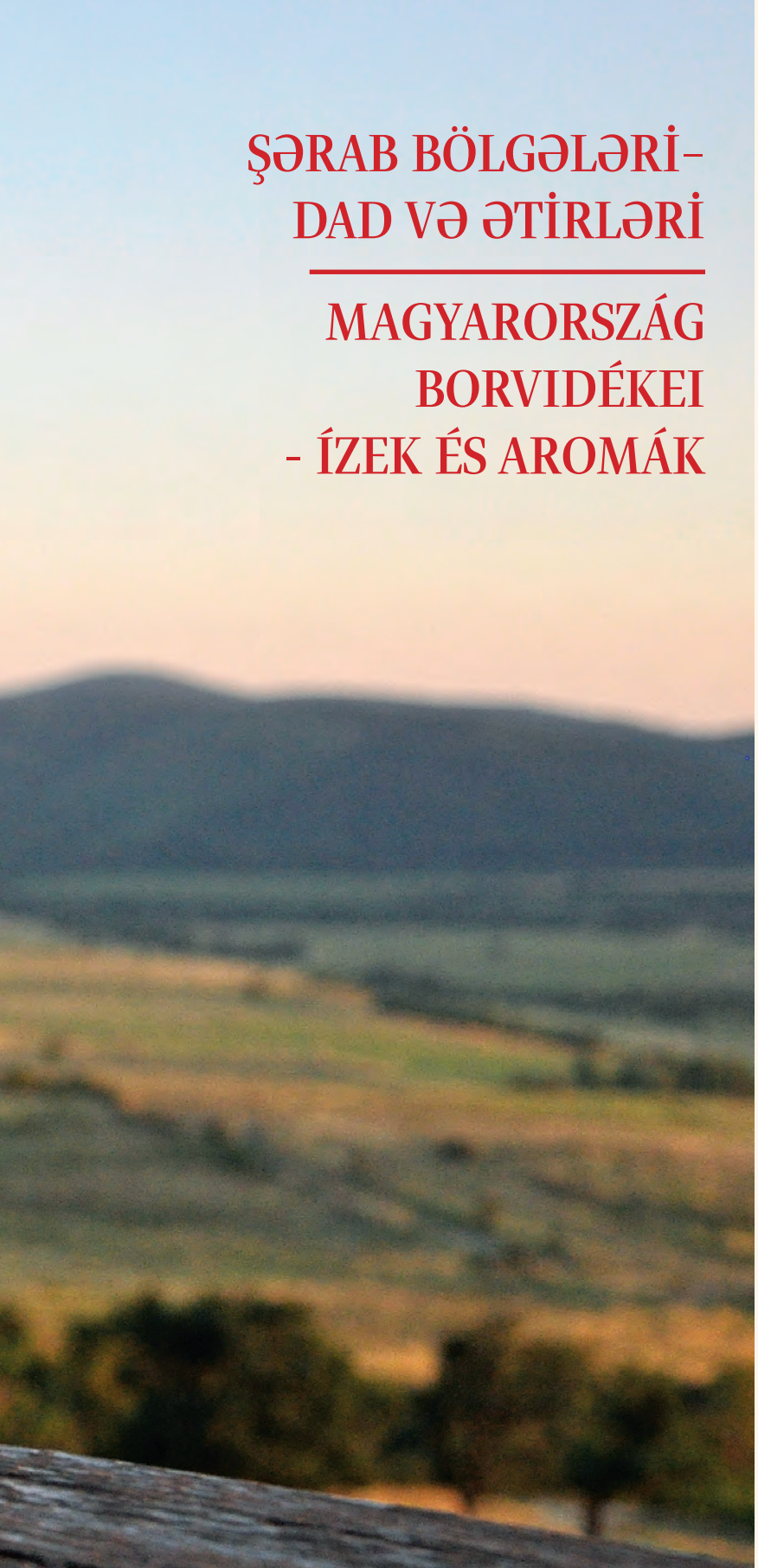
Hazırlanması:
İlk növbədə qat-qat xəmiri hazırlayırıq. Unu ələyirik və taxtanın üstünə tökürük. Təpənin ortasına yumurta, piy, ilıq su və sirkə qoyuruq. Xəmiri köpməsinə qədər yoğururuq. Kündə formasını verib, üzərini piynən silirik və yarım saat üçün buraxırıq. Masanın üstünü süfrə ilə örtürük, unu səpirik və ortada xəmir qoyuruq. Sonra əlin arxa tərəfi ilə xəmiri uzatmağa başlayırıq, həmişə aşağıdan, və barmaqsız işləməyə çalışırıq. Xəmiri havada uzadırıq, o getdikcə nazikləşməlidir. Daha qalın ucları qopardırıq. Qısa bir zamana buraxırıq, sonra əridilmiş piylə sıçrayıb iki nazik qatla yağla çəkilmiş formaya qoyuruq.
Üstünə hazır içliyi qoyuruq (hazır qat-qat layları almaq da olar)
Nazik əriştə aşağıdakı kimi hazırlanır: un və yumurtadan dik xəmir düzəldirik. Kündə düzəldib bir neçə vaxta qırağa qoyuruq, sonra oxlov ilə 2 mm. qalınlıqda xəmir yayırıq. Bir neçə dəqiqəlik qırağa qoyuruq (xəmir bir az quruyur), və çox nazik şəkildə kəsirik. Duzlu suda bişiririk, yaxalayırıq və bir qırağa qoyuruq.
İçliyi hazırlayırıq: yağ, şəkər və 4 ədəd yumurta sarısını yaxşı çalırıq. İçinə ələkdən keçirilmiş kəsmik, kişmiş və limon sedrasını əlavə edirik. Yaxşı qarışdırırıq.
Bişmiş əriştəni və ən sonunda ehtiyatla çalmış yumurta ağını əlavə edirik. İçliyi formada olan qat-qat xəmirin üstünə qoyuruq. İçliyi qat-qat xəmirlə örtürük. Üstünə yağ səpib sobada orta dərəcədə qızıl rəngədək bişiririk. Süfrəyə veriləndən qabaq 10 dəqiqə gözləmək məsləhət görülür. Kəsib, üstünə vanilli şəkəri səpirik.

Vargabéles

Hozzávalók:
Rétestészta: 250 g jó minőségű liszt, 150 g disznózsír, 1 tojás, 150 meleg víz, 1 kávéskanál étkezési ecet, só.
Metélt tészta: 200 g liszt, 2 tojás, só.
Töltelék: 500 g félzsíros túró, 4 tojás, 100 g vaj, 140 g porcukor, 50 g tejföl, 100 g mazsola, 50 g vaníliacukor, egy citrom lereszelt héja.

Elkészítés:
Először a rétestésztát készítjük el. Először átszitáljuk a lisztet, majd a munkalapra öntjük. A keletkezett dombocska közepébe tesszük a tojást, a zsírt, a sót és a meleg vizet az ecettel. A tésztát egészen addig gyúrjuk, amíg buborékok nem jelennek meg rajta. Zsemleformájúra formázzuk, az egész felületét bekenjük zsírral és kb. fél órát állni hagyjuk. Az asztalt abrosszal letakarjuk, kicsit lisztezzük és a közepére helyezzük a tésztát. Az elején még nyújtófával vagy kézzel szétlapítgatjuk, próbálunk kézfejjel és nem ujjakkal dolgozni. Levegőbe emelve a tésztát hagyjuk nyúlni, hogy minél vékonyabb lehessen. Ezután a vastagabb széleket levágjuk, majd a tésztát rövid időre állni hagyjuk, majd megkenjük olvasztott zsírral és ezután kezdődhet a töltés.
A vékony metélt tésztát a következő módon készítjük: a lisztből, tojásból (+só) tésztát gyúrunk, majd gömb formájúra gyúrjuk, majd rövid időre állni hagyjuk, majd sodrófával kb. 2 mm vastagra nyújtjuk a tésztát. Ezután megint állni hagyjuk (hogy száradjon a tészta), majd keskeny csíkokra felvágjuk. Sós vízben megfőzzük az elkészített csíkokat, mikor pedig megfőttek leöblítjük őket.
A töltelék elkészítése: a vajat, cukrot és 4 tojássárgáját felverjük, majd hozzáadjuk a kész metéltet és végül óvatosan hozzáadjuk a tejszínhabot. A tölteléket a rétestésztára tesszük, majd félbe hajtjuk azt. Megkenjük egy kis olajjal és sütőben, közepes hőmérsékleten addig sütjük, amíg a tészta aranybarna nem lesz. Tálalás előtt ajánlott 10 percet várni, majd felvágni a kész ételt és megszórni vaníliacukorral.

Tokaji Aszú
2007
6
puttonyos
BÉRES



ŞƏRAB BÖLGƏLƏRİ- DAD VƏ ƏTİRLƏRİ

MAGYARORSZÁG BORVIDÉKEI - ÍZEK ÉS AROMÁK

Bayram sevinci şərabsız tam olan bilməz. Macarıstanın qastronomiya incəsənətilə müqayisə edəndə ancaq neçə ölkə ölkənin qastronomiyası Macarıstandakı kimi original yeməklər ilə mükəmməl birləşir. Tarixi Macar şərab bölgələrin eliksirləri yeməkləri möhtəşəm ətir və dad buketi ilə tamamlayır. Vulkanik torpaqda bitən üzümdən istehsal olunan Tokai şərab bölqəsinin dünyada tanınmış Tokai Asu şərabın ən məşhur pərəstişkarı Günəş Kralı – Ludovik XV onu "şərablar kralı, kralların şərabı" adlandırılıb. Meynə üzərində şəkərlənmiş üzümün qeyri-adi buketi davamlı zərif meyvə turşularla tamamlanır. Tokai asunun dünya şöhrətli Macar qaz qaraciyər ilə birləşməsi nəticəsində dad və ləzzətin ən ideal harmoniyalandan biri alınır.

Dağ yamacında, Eger yaxınlığında bitən üzümdən Eqri leanka kimi əla ağ şərablar istehsal olunur, lakin bu bölgə ilk növbədə öz qırmızı şərablarla tanınır. Eqri Bikaver və Kekfrankoş şərab növləri həç pörtlənmiş həm də qızardılmış ətlə mükəmməl olaraq uyğunlaşır.

Bük dağlar dağətəyin cənub və cənub-şərq yamacında yerləşən şərab bölgəsində hələ orta əsrlərdə şərabçılıqla məşğul olmuşdular. Bu bölqənin ağ şərabları çox güclü dada, xoş turşuluğa və zəngin ətirə malikdir.

Egy étkezés öröme nem lehet teljes az ételhez illő bor nélkül. Nem sok ország van, akinek a gasztronómiája olyan ételekkel és borokkal büszkélkedhet, amelyek ilyen jól összeillenek, mint a magyar.

A magyar borkészítő régiók elixírjei kiegészítik az étkeket az ízükben és aromáikban.

A vulkáni kőzeteken termesztett szőlőből készül a világhírű Tokaji Aszú, aminek a legnagyobb rajongója a Napkirály- XIV. Lajos, aki ezt a bort a borok királyának és a királyok borának nevezte. A szőlő nem mindennapi száraz vagy édes íz, tökéletesen egészítődik ki az elegáns gyümölcssavakkal. Az egyik legideálisabb párosítás a tokaji aszú és a libamáj, amelyben az ízek tökéletes harmóniában vannak.

Az Eger környékén növő szőlőkből, olyan elképesztő fehér borok készülnek, mint például az Egri Leányka. Ez a régió a vörös boraival is büszkélkedhet. Az Egri Bikavér és a Kékfrankos is harmonizálnak a párolt és a sült húsokkal.

Az ország déli, dél-keleti részén lévő borkészítő régióban, a Bükk környékén, már a középkorban is foglalkoztak borkészítéssel. Az itt készült fehérborok csípősek, kellemes savas ízzel és aromával. A

Matr dağətəyin qonşu şərab bölgəsi həmçinin ilk növbədə Xarşlevelyu, Olasrizlinq, Syurkebarat və yenidən bərpa olunmuş Şardone kimi ağ şərablarla məşhurdur.

Şopron şərabçılıq bölgəsi – Macarıstanın ən qədim bolgələrdən biridir, o qırmızı şəraba görə xüsusilə tanınır, onlardan ən sevilən isə Kekfrankoş şərabı sayılır.

Mor şərabçılıq bölgəsinin ənənəvi və üstünlük təşkil edən üzüm növü Ezeryodur. Bu bölgənin kəskin dadlı şərabları xoş turşuluğa və zəngin ətirə malikdir. Burada olarkən, təkcə Ezeryo şərabın dadına yox, həmçinin Tramini və Mori Leanka şərabların dadına mütləq baxın.

Seksard şərabçılıq bölgəsinin çoxəsirlik şöhrətinə gözəl qırmızı şərablar aiddir. Kadarka şərabının ədviyyəli ətir buketi bu bölgədə ənənəvi olaraq böyüyən üzümdən istehsal olunur və qızartma və paprikaş kimi yeməklərlə çox gözəl uyğunlaşır.

Meçek dağətəyi bölgəsində əla növ ağ şərablar istehsal olunur. Çoxlu günəş, yağıntı azlığı - Aralıq dənizi tipli üzüm bağları Olasrizlinq, Furmint, Şardone və unikal olan Peç Tsifrandli kimi şərab növlərin alınmasına səbəb olur. Heyrətamiz buket və yüksək konsentrasiyaya malik olan bərk məxməri ağ şərablara həmişə layiqli qəlyanaltı tapılar: quzu əti qızartması, qızardılmış donuz balası, təzə bişmiş çovdar çörəy dilimi brınza pendiri və yaşıl şoğanla.

Badaçon, Balaton şimal sahilləri və Şomlo şərabçılıq bölgələrin torpaqları vulkanik mənşəlidir və bu onların dad və ətirinə yaxşı təsir göstərir. Ola bilər ki, siz də Badaçon və Balaton şimal sahillərin Keknyelyu, Syurkebarat, Olasrizlinq, və ya Raynai Rizling şərabların dadına baxmısınız. Mineralların zəngin qarışığı və meyvəli dada malik olan Şomlo, Furmint, Yuxfark və Xarşlevelyu bölgələrin şərabları Badaçon və Balaton şimal sahillərin şərabları kimi balıq yeməkləri və qrildə qızardılmış quşla mükəmməl birləşir.

Villan-Şikloş şərabçılıq bölgələrində ağ üzümün ahəngdar növləri yetişdirilir, Villan-ın qırmızı şərabları isə-Kekoporto, Kekfrankoş və Kadarka ən səciyyəvi Macar şərablar arasındadır. Onları Kaberne Şovinyon, Kaberne Frans və Merlo kimi yeni üzüm növlərin əkinləri gözəl tamamlayır. Villan-ın qırmızı şərabları mal əti, dana əti və quş əti yeməklərlə mükəmməl birləşir.

Yüngül, xoş dada malik olan Alfeld şərabçılıq bölgələrin şərablarını dadlı günorta və yaxud şam yeməyindən sonra içməyi məsləhət görünür. Ağ və ya qırmızı şərabdan bir neçə stəkan içmək necə də xoş olar!

szomszédos ilyen terület pedig a Mátra. Ez a terület elsősorban a fehér boraival büszkélkedhet, olyanokkal, mint a Hárslevelű, Olaszrizling, Szürkebarát és a nemrég újra feleleventett Chardoné.

A Sopron környéki borkészítés rendelkezik a legmesszebbre visszamenő múlttal, leginkább a vörös boraik híresek, azok közül is a Kékfrankos emelkedik ki.

A Mór környéki borkészítő régió termékei közül az Ezerjó nevű bor emelkedik ki. A csípős borok ezen a területen, kellemes savas ízzel és gazdag aromákkal rendelkeznek. Amikor itt tartózkodnak, feltétlenül kóstolják meg az Ezerjó, Tramini és a Móri Leányka borokat.

A Szekszárdi borkészítő régióban, több évszázados hírnévvel rendelkeznek a vörösborok. A Kadarka aromái, amit a helyi tradicionális szőlőfajtából készítenek, nagyon jó harmonizál a paprikás és sült ételekkel.

A Mecsek környékén, csodálatos fehér borok készülnek. A napsütés bősége, a kevés ültetvény és a fölközi-tengeri típusú tökék megalapozzák ezen fehérborok minőségét. Itt készülnek az Olaszrizling, Furmint, Chardoné és az egyedülálló Pécsi Cifrandli. Az ilyen típusú borokhoz mindig találhatunk egy méltó ételt: például bárányesültet, sült malacot,.

A Badacsonyi borkészítő vidék és a Balaton északi partjai és Somló talaja vulkáni eredetűek, ami jótékonyan hat az elegáns ízekre és aromákra. Az is lehet, hogy már Ön is megkóstolt párat Badacsony híres boraiból vagy a Balaton északi részén készült borokból, olyanokat, mint a Kéknyelű, Furmint, Juhfark, Hárslevelű. Az ilyen és ehhez hasonló borokhoz a hal és szárnyas ételeket ajánlják leginkább.

A Villány- Siklós borvidéken harmonikus fehérszőlő fajtákat termesztenek, de az olyan borok, mint a Villányi Kékportó, Kékfrankos és a Kadarka. Ezek a borok a legkarakteresebb magyar borok közé tartoznak. Ezeket a borokat tökéletesen egészítik ki az olyan borok, mint a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franz és a Merlot. A Villányi vörösborok egyedülálló harmóniában vannak a marha és borjúsültekkel.

A könnyed, kellemes ízű alföldi borok, egy ebéd vagy vacsora után esnek a legjobban.

Tokai kralları

Tokaji királyok

Tokai şərabı – Macarıstanın ən tanımış şərabıdır. Həmin adı ona Karpat dağətəyində, ölkənin şimal-şərqində yerləşən Tokai şəhərciyi verib. Şərabçılıqla buralarda artıq səkkiz yüz il məşğul olurlar, amma yerli ağ şərabları əsl mənasında ancaq 17 əsrdə qiymətləndiriblər – o da təsadüfi baş verib: adi vaxtdan daha gec yığılmış üzüm indi məşhur olan Botrytis cinerea "nəcib kifin" sayəsində gözəl şirin şərab alınıb. 18-ci əsrin əvvəlində Ferents Rakotsi, o vaxtdakı məmləkətin valisi və şərab maqnatı öz şərablardan bir partiyanı Fransız kralın evinə göndərdi; XIV Ludovik özü tokai şərabını bəyəndi, və o vaxtdan onun ən yüksək qiymətləndirdi və dedi: "Krallar şərabı, şərablar kralı". Fransız hökmdarın "yüngül əli" ilə tokai şərabların populyarlığı bütün Avropada sürətlə artıb; xüsusən də onları Rusiya İmperatriçası II Yekaterina çox sevirdi, Tokain özündə isə şərabların Rusiyaya fasiləsiz təchizatını təmin etmək məqsədilə bir vaxtlar xüsusi kazak bölməsi dayanmışdır.

Tokai bölqəsinin təbii iqlim şəraiti unikaldır: gil torpaq qatının altında vulkanik süxurlar yerləşir, üzüm bağları əsasən cənub və cənub-şərq yamaclarında dəniz səviyyəsindən 100-250 metr hündürlükdə yerləşir, dumanlı nəmliyin zəruri dərəcəsini isə bu yerlərdə gur gur axan

A tokaji a leghíresebb magyar bor. A nevét egy Tokaj nevű kisvárosról kapta, ami az ország észak-keleti részén található a Kárpát-medencében. A borkészítésnek errefelé 800 éves múltja van, de először a XVII. században ismerték el a helyi borokat és még akkor is véletlenül: a megszokottnál később leszüretelt szőlő a botrytis cinerea penésznek köszönhetően rendkívül ízletes és édes bort adott. A XVIII. század elején Rákóczi Ferenc, a terület akkori fejedelme és szőlő termesztő, elküldött pár üveget a francia udvarnak a borából, ezt XIV. Lajos a következőképp értékelte: „ A királyok bora, a borok királya". Ezután a tokjai borok nagyon népszerűek lettek egész Európában, sőt még az orosz uralkodónő II. Katalin is annyira megszerette, hogy az akkori időkben Tokajban volt egy pince, ahova csak az olyan borokat vitték, amiket Oroszországba fognak szállítani.

Tokaj a természeti és klimatikus adottságainak köszönhetően, kifejezetten alkalmas borkészítésre, mivel az agyagos talajréteg alatt vulkanikus kőzet található, a szőlőföldek alapvetően a déli és a dél-keleti domboldalakon terülnek el, 100-250 méter magasan és a ködös nedvességet a két folyó a Tisza és a Bodrog szolgáltatja. Észak-

BÉRES
MINDEN CSEPPIE BÉRES
BÉRES
TOKAJI
FURMINT
2012

ROYAL TOKAJI
Royal Tokaji
ESSENCIA
2000

Tisa və Bodroq çayları təmin edir. Şimal-qərbdən, bu sahəni Zemplen massivi əhatə edir, Tokai şəhərciyi özü isə ona bitişik olan ən qiymətli üzüm bağları ilə birlikdə cənubda ayrı bir dağlıq burunda yerləşir. Ancaq 28 yaşayış sahəsi, o cümlədən Tokai öz üzüm bağlarından çıxan şərabı "tokai" adlandıra bilərlər. Çoxsaylı çoxyaruslı katakombalara oxşayan şərab zirzəmiləri onların daimi temperatur üçün (10 dərəcə) və daimi rütubəti (90% çox) təmin edən daş tağların üzərində yerləşən xüsusi göbələklə məşhurdular.

Burda ancaq üç əsas üzüm sortu var: bütün sahənin üçdə iki hissəsini tutan furmint, xarşlevelyu (daha təxminən 30%) və muskat lyunel. Sonuncu ümümiyyətlə şərabçılıq dünyasının ən qədim üzüm sortlarından sayılır, məhz onun qatılması sayəsində tokai şərabların çoxu öz unikal dad və ətrini əldə edirlər. Məhsul oktyabrda yığılanda təzə məhsulun yeni şərabı bazarda artıq aprel-may aylarında satılır.

Tokai şərabçılıq terminologiyasında üç ən vacib söz yadda saxlamaq lazımdır: "külçə", "asu" və "putonyoş".

Külçə şərablarını özbaşına böyümüş ayrı-seçkilik etmədən yığılmış üzümdən hazırlayırlar, onlar həm quru (szaraz) həm də şirin (edes) olurlar. Üzümun ümumi kütləsində nə qədər çox botritizə olunmuş yəni həmin o "nəcib kiflə" örtülmüş giləmeyvə olsa, külçə şərabları o qədər də şirin olur. Onları ən azı bir il çəlləkdə və sonra bir il şüşədə saxlayırlar.

Asu giləmeyvələri çox iri üzümə bənzəyirlər, onlar hələ meynə üstündə olarkən eyni botritis təsiri altında belə olub. Onlar əllə ədədlə yığılır, və həftəlik məhsul yığımı vaxtı hər üzüm salxımı bir 4-5 dəfə nəzərdən keçirilir: ilk öncə bir neçə dəfə qurumuş botritizə olunmuş giləmeyvələr şeçirlər və ancaq sonunda qalmış salxımı kəsirlər.

Putonyoş – çiyin səbətidir, onun içinə üzün yığılır. Hər səbətin içinə təxmini 25 kq. üzüm yerləşir. Ənənəyə görə putonyoş asu giləmeyvələri üçün ölçmə vahidi kimi istifadə olunur. Belə putonyoşların sayından asılı olaraq (3-dən 6-dək) 136 litrəlik standart bir şərab çəlləyi üçün (o, "gentsi" adlanır) son məhsulun keyfiyyəti asılıdır, onun rəngi, ətiri və şəkər tərkibi. Asu giləmeyvələri şərabı özünə çəkir, xüsusi bir pasta alınır, hansı ki 12 saatdan 3 günədək cövhərini alır. Sonra həmin pastanı press altına göndərirlər, alınan mayeni isə fermentasiyaya, bu isə təxminən 20 dərəcədə daha 1-3 həftə deməkdir. Asu giləmeyvələrin islatması üçün həmişə yeni məhsul yığımın şərabı istifadə edilir, lakin şərabçı seçə bilər – çəlləyin içinə artıq hazır olan şərabı və yaxud fermentasiya prosesində olan üzüm şırısini tökmək.

nyugat felől ezt a területet a Zempléni hegység takarja, azonban maga Tokaj mint város délen található. Tokajjal együtt mindössze 28 település bora nevezheti magát tokajinak. Rengeteg ottani borospince büszkélkedhet állandó 10 fokos hőmérséklettel és ugyanolyan állandó 90+ %-os páratartalommal, amit a pincék falain megragadt gombáknak köszönhet.

Mindössze 3 féle szőlő terem itt: a furmint (ami az egész terület kb. 60 %-át teszi ki), a hárslevelű (kb. 30 %) és a muskotály. Az utóbbit az egyik legősibb fajtának tartják a borkészítésben, gyakran adják más borokhoz, ennek köszönhetően sok tokaji bor sajátos ízt és aromát kap. A szüret után (október) a fiatalabb borok április- május hónapban kerülnek eladásra.

A tokjai bortermeléssel kapcsolatban 3 fogalmat kell megjegyezni: szamorodni, aszú, puttonyos.

A szamorodni borokhoz a szőlőt nem válogatják szét, és a szamorodni borok lehetnek szárazak és édesek. Minél több jóindulatú penésszel fertőzött szőlőből készül a bor, annál édesebb lesz. A borokat minimum 1 évig érlelik hordóban és még egy évet az üvegben.

Az aszú-szemek egy nagyobb mazsolára hasonlítanak, a botritisz gomba hatására lettek ilyenek. Kézzel összegyűjtik őket, majd akár 4-5-ször is átválogatják a termést, először az elszáradtakat gyűjtik össze, majd a fertőzötteket, és csak a végén szüretelik le a többi szőlőt.

Puttony- egy fonott kosár, amibe szőlőt gyűjtenek, kb. 25 kg szőlő fér bele. A tradíció szerint a puttonyok száma adja meg az aszú mennyiségét a borban. Egy gönci hordóra (136 liter) 3-6 puttony jut, ami megadja a bor minőségét, ettől függ a bor színe, aromája és cukortartalma. Az aszú szemek beisszák a bort, ezért egy különleges massza jön létre, amit kisajtolnak és az ekkor kapott folyadékot fermentálni küldik (1-3 hét, 20 fok). Az aszú borok elkészítéséhez mindig friss termésből készült bort használnak.

A minimum 2 éves tölgyfahordós érlelés után a bor még minimum 1 évet érlelődik az üvegében mielőtt eladásra kerül. Bevett szokás, hogy a tapasztalt borászok annyi évig érlelik a bort, ahány puttonyos az.

Még a 6 puttonyosnál is nagyobb koncentrációval rendelkezik az aszú-esszencia, ami egy nagyon ritka és drága borféle, sötét-borostyán színű. Fontos, hogy ne keverjük össze ezt a ritkaságot a hétköznapi tokaji esszenciával, ami egyáltalán nem bor, sokkal inkább szőlőlé, alacsony az alkoholtartalma, szín és állaga alapján nagyon hasonlít a mézre. Ez az

Ən azı iki il palıd çəlləyində saxlanıldıqdan sonra şərab satıldıqdan əvvəl bir ildən az olmamaq şərtilə şüşədə saxlanılmalıdır. Lakin təcrübəli şərabçılar adətən onların asu kateqoriyalı şərabları çəlləklərdə aşağıdakı sxemə uyğun olaraq saxlayırlar: içinə atılan putonyoşların sayı üstəgəl 2 il. Bundan başqa, doldurulduqdan sonda tokai şərabı öz inkişafını davam edir, bu da onun şüşə təcrübəsi üçün vacibdir. Hətta 6 putonyoşla müqayisədə asu essensiyası daha yüksək konsentrasiya ılə fərqlənir - tünd kəhrəba rəngində olan çox nadir və bahalı şərab. Bu əntiqə şeyi adi tokai essensiya ilə çaşdırmamaq vacibdir - şərab olmayan, faktiki olaraq dərəcəsiz üzüm şirəsi, rəng və konsistensiya ilə bala oxşayan o, asu giləmeyvələrdən heç bir presləmə olmadan öz çəki altında axır. Bir putonyoş giləmeyvələrdən təxminən 1-1,5 litr bu cür essensiya alınır, içindəki şəkərin tərkibi isə 500-800 q/l təşkil edir. Bəzi hallarda onu yekun məhsulun zəngin dadı üçün asu şərabına əlavə edirlər. Ən məhşur illərin essensiyasını (1993-cü ilin kimi) şüşələrə doldurub ayrıca satılmışdı.

esszencia az aszúszemekből folyik ki, a saját súlyuk terhelése alatt. Egy puttonyból kb. 1, maximum 1,5 liter ilyen esszencia nyerhető ki és a cukortartalma akár 500-800 g/l is lehet. Néha hozzáadják az aszú borhoz, hogy a végső termékhez, hogy édesebb legyen. A nagyon jó évjáratú esszenciákat (1993) palackozták és külön áruba bocsájtották.

A termés nem minden évben alkalmas aszú borok készítésére, már jónak számít ha 5-ből 3 szezonban megfelelő a termés. Ezt annak tudhatjuk be, hogy nagyban függ az időjárástól. Egy helyi borász története szerint egyszer kilenc év telt el két sikeres szüret közt(1812-1822).

A tokaji borok sok magyaros ételhez passzolnak. A fiatal száraz furmint megfelelő az előételekhez, az idősebb pedig a sült húsokhoz, a húslevesekhez pedig a szamorodnit ajánlják, a sűrű és édes aszú borokhoz pedig a libamájat ajánlják, ami szintén a magyaros konyha egyik képviselője.

Maraqlıdır ki, asu şərabı hər il alınmır (orta hesabla 5 mövsümdən 3-də alınsa qənaətbəxş hesab olunur), hava şəraitindən çox böyük asılılıq var. Yerli şərabçılıq tarixində elə bir hal var idi ki çox məhsuldar olan 1812 və 1822-ci illər arasında doqquz mövsum üst üstə fəlakətli olub.

Tokai şərabları tipik macar yeməklərilə çox gözəl birləşir. Gənc quru furmint qəlyanaltılar üçündür, saxlanılmış furmint - qızardılmış ət və quş əti üçün, bulyonlar quru külçə şərabına uyğun gəlir, qati və şirin asu şərabları qaz qaraciyər, ənənəvi Macar delikatesi üçün idealdır.

Milli mətbəxin bir bölməsi tokai şərabların kulinar istifadəsinə həsr olunub. Tokai şərabında bişmiş alabalıq doğrudan da ağızda əriyir, daha əsaslı yeməyin sevərləri üçün şərabın içində pörtlənmiş donuzun döş əti var. Bundan başqa, tokai üslubunda donuz ətin döyməsi mövcuddur; onun hazırlanması üçün ət və müxtəlif tərəvəz və ədviyyatdan başqa bir stəkan asu şərabı (şirinlik dərəcəsi zövqə görə seçilir) və bir az bütöv üzüm götürülür. Üzüm yarpaqları həmçinin istifadə olunur – onlardan əla dolma bişirilir.

Nagyon sok nemzeti étel elkészítéséhez elengedhetetlen a tokjai bor. A tokaji borban megfőzött pisztráng egyszerűen elolvad a szánkban. A táplálóbb ételek kedvelőinek a borban párolt sertésszegyet ajánljuk. Ezenkívül létezik még a tokaji sertésszelet, aminek az elkészítéséhez, csak a hús és némi zöldség kell, amit majd nyakon öntenek egy pohár aszúval és hozzáadnak pár egész szőlőt. A szőlő leveleit is fel lehet használni, nagyon ízletes töltöttkáposztákhoz.

Pörtlənmiş ət

Ərzaqlar:
6 porsiya üçün ərzaqlar:
1,4 kq mal ətin baldırı
0.15 kq donuz yağı
0,25 kq soğan
10 qr. sarımsaq
30 qr. qırmızı bibər
40 qr. duz
10 qr. cirə
0,25 kq yaşıl bibər
0,12 kq pomidor
0.3 kq tomat püresi

Hazırlanması:
Xırda doğranmış soğanı yağda qızıl rəng alanadək qızardırıq. Oddan alan kimi qırmızı bibər və bir az su əlavə edib yenidən odun üstünə qoyuruq. Yaşıl bibəri və pomidorları doğrayıb pörtlənmiş ət üçün əsasına qoyuruq. Yaşıl bibərin içini çıxardıb, bibərin çox acı olub-olmadığını yoxlamaq lazımdır. Əti təxminən 0,3-0,4 kq. tikələrə kesib əsasın içinə əlavə edirik. Sonra bir az qovrulmuş şoğan, çəkilmiş cirə bir az duz əlavə edib hamısını pörtlədirik. Suyu buxarlandığına görə daimi olaraq pörtləmə vaxtı bir az su əlavə eləmək lazımdir. Ət demək olar ki, hazır olanda tomat püresi bir az su və duz əlavə edirik və tam hazır olanadək pörtlədirik.

Magyar Pörkölt

Hozzávalók:
1.4 kg marhalábszár
15 dkg disznózsír
25 dkg vöröshagyma
10 g fokhagyma
30 g fűszerpaprika
40 g só
10 g köménymag
25 dkg zöldpaprika
12 dkg paradicsom
3 dkg sűrített paradicsom

Elkészítés:
A zsíron a finomra vágott hagymát aranysárgára pirítjuk. A tűzről levéve hozzáadjuk a fűszerpaprikát, gyorsan elkeverjük, majd a tűzre visszatéve kevés vízzel felöntjük.
A zöldpaprikát és a paradicsomot felkockázzuk, és a pörköltalaphoz adjuk. A zöldpaprika csumáját el kell távolítani, és ellenőrizni kell, hogy nem erős-e, ez esetben erejét távolítsuk el.
A húst vágjuk kb. 3-4 dkg-os kockákra, majd adjuk hozzá a pörköltalaphoz. Adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, az őrölt köménymagot, kevés sót, majd fedő alatt pároljuk.
A hús kevés levet enged, ezt párologtassuk el, majd újból kevés vízzel engedjük fel, ezt többször megismételve lassan pároljuk.
Ha a hús majdnem megpárolódott, adjuk hozzá a paradicsompürét, öntsük fel vízzel, vagy csontlével, ha szükséges sózzuk, és lassan pároljuk készre.

Budapeşt üslubunda can əti

Ərzaqlar:
4 tikə 160 qr. can əti, 250 qr. dana əti sümüyü, 50 qr. hisə verilmiş donuz piyi (şpik), 150 qr. qaz qaraciyəri, 150 qr. göbələk (şampinyon), 50 qr. baş soğan, 150 qr. təzə bibər, 100 qr. təzə pomidor, 150 qr. yaşıl noxud, 10 qr. üyüdülmüş qırmızı bibər, duz

Hazırlanması:
Xırda doğranmış soğanı bitki yağında qovururuq. Üstünə qırmızı istiot səpirik, 0.5 l. su tökürük, duzlayırıq, kəsilmiş sümüyü qoyuruq. Təxminən 20 dəqiqə pötrləyib, sümükləri çıxardırıq və bulyonu süzgəcdən keçiririk. Doğranmış donuz piyini bir az qızardırıq. İçinə kubik şəklində doğranmış şampinyon, təzə bibər, pomidor, qaz qaraciyəri və yaşıl noxud əlavə edirik və hamısını birlikdə qızardırıq. Qovurmadan tökməni əlavə edirik, duzlayırıq, və hamısını birlikdə qaynadırık. Duzlanmış can ətini yaribişmiş vəziyyətinədək (bir az qanla) qızardırıq. Süfrəyə verilərkən üstünə raqu tökürük. Qarnir: düyü və qızardılmış kartof.

Bélszín Budapest módra

Hozzávalók:
4 db 160 g-s vesepecsenye, 250 g marhacsont, 50 g füstölt szalonna, 150 g libamáj, 150 g gomba, 50 g vöröshagyma, 150 zöldpaprika, 100 g friss paradicsom, 150 g zöldborsó, 10 g bors és só.

Elkészítés:
Az apróra vágott hagymát megpirítjuk növényi olajban, majd pirospaprikával megszórjuk és felöntjük fél liter vízzel. Ezután megsózzuk a masszát és hozzáadjuk a csontokat. Kb. 20 percig főzzük, majd kivesszük a csontokat, majd a kapott levest leszűrjük. Kicsit megpirítjuk a szalonnát, majd hozzáadjuk a kockára vágott gombát, a paprikát, a paradicsomot, a libamájat és a borsót, majd ezeket együtt sütjük. Hozzáadunk egy keveset a hús főzésekor keletkezett léből, megsózzuk, majd ezeket együtt tovább forraljuk. A megsózott vesepecsenyét fél-angol (kicsit véres) állapotáig sütjük. Tálaláskor, leöntjük az elkészített raguval. Köret: rizs, sültburgonya.

Azərbaycan

Azerbajdzsán

Azərbaycan çoxəsrlik tarixi, mədəniyyəti, adət və ənənələri olan heyrətamiz bir ölkədir. Müasir azərbaycanlıların əcdadları müxtəlif sivilizasiyalara və mədəniyyətlərə mənsubluq elementlərini çox ahəngdar şəkildə özlərində cəmləşdirmişdir. Qədim dövrə aid bir sıra arxeoloji və memarlıq abidələri zamanın keşməkeşlərindən salamat çıxaraq zəmanəmizə qədər qalmışdır.

Xalqın mənəvi aləminin maddi təcəssümü olan qədim qaya təsvirləri, yazılar, manuskriptlər, xalça naxışları həssas qəlbli, mədəni şüura, elm adamlarına, insanlara çox şeydən xəbər verir. Azərbaycanın çox qədim mədəniyyətə malik bir ölkə olması barədə dərin təəssürat yazılı və şifahi tarixin çoxsaylı faktlarına söykənir. Uzaq keçmişdə Azərbaycana köçüb gəlmiş Oğuz tayfaları burada zəngin yerli mədəniyyətlə qarşılaşmışlar. Bu görüş əsrlər boyu mədəniyyətlərin sintezinə səbəb olmuş, “Kitabi-Dədə-Qorqud”, “Oğuznamə”, “Koroğlu” kimi epik-monumental yaradıcılıq nümunələrində əks olunmuşdur.

Azərbaycan dünyaya neçə-neçə mütəfəkkir, alim, şair, memar, musiqiçi və rəssam bəxş etmişdir. Odun-atəşin, Günəş işığının qüvvəsini tərənnüm edən bənzərsiz Zərdüşt bu diyarda doğulmuşdur.

Azerbajdzsán egy több évszázados történelemmel, kultúrával, hagyományokkal és szokásokkal bíró csodálatos ország. A mai azeriak ősei nagyon harmonikusan egyesítették magukban a különböző civilizációk és kultúrák elemeit. Régészeti és építészeti emlékek egész sora élte túl sértetlenül a zavaros idők labirintusát, az ősidőktől napjainkig.

A nép lelkivilágát fizikai módon megtestesítő ősi sziklarajzok, feliratok, kéziratok, szőnyegminták árulkodnak a tudósok és a hétköznapi emberek együtt érző kulturális tudatosságáról. Azerbajdzsán ősi kultúrájú ország, melyről nagyszámú írásos és szóbeli történelmi tény tanúskodik. A múltban az Azerbajdzsánba vándorló oguz törzsek gazdag helyi kultúrával szembesültek. Ez a találkozás, a kultúrák évszázados szintézise olyan monumentális epikai művekben tükröződik vissza, mint a „Dede Korkut Könyve», „Oguzname», vagy „Koroghly”.

Azerbajdzsán számos gondolkodót, tudóst, költőt, építészt, zenészt és művészt adott a Világnak. A napfényt és a tüzet dicsőítő, egyedülálló Zoroaszter ezen a földön született. Azerbajdzsán olyan mesterek költeményeit adta az emberiségnek, mint Nizami Ganjavi Khagani Shirvan, Bahmanyar, Nasimi, Fizuli, Nasreddin Tusi, Shah Ismail Khatai,

Azərbaycan bəşəriyyətə Nizami Gəncəvi, Xaqani Şirvani, Bəhmənyar, Nəsimi, Füzuli, Nəsirəddin Tusi, Şah İsmayıl Xətai, Molla Pənah Vaqif, Abbasqulu ağa Bakıxanov, Mirzə Fətəli Axundov, Mirzə Ələkbər Sabir, Cəlil Məmmədquluzadə, Hüseyn Cavid, Cəfər Cabbarlı, Səməd Vurğun, Rəsul Rza, Əliağa Vahid kimi sənətkarların əsərlərini bəxş etmişdir.

Bu diyarın təbiəti, onun insanları Səttar Bəhlulzadə, Tahir Salahov, Toğrul Nərimanbəyov, Mikayıl Abdullayev və başqa istedadlı fırça ustalarının əsərlərində öz təcəssümünü tapmışdır.

Üzeyir Hacıbəyov, Müslüm Maqomayev, Qara Qarayev, Fikrət Əmirov, Niyazi, Arif Məlikov kimi görkəmli bəstəkarlar, ecazkar səsə malik olan Bülbül, Rəşid Behbudov, Lütfiyar İmanov və başqa müğənnilər muğamlardan, musiqi folklorundan bəhrələnmişlər.

Panah Vagif molla, Bakikhanov Abbas-oglu, Mirza Fatali Akhundov, Mirza Alakbar Sabir, Jalil Mammedguluzadeh, Huseyn Javid, Jafar Jabbarly, Samad Vurgun, Rasul Rza Aliaga Vahid.

E föld természetének, népének jellege Sattar Bahlulzade, Tahir Salahov Togrul Narimanbekov, Mikail Abdullayev és más tehetséges festőművészek ecsetjein keresztül jelenik meg. Az emberek olyan kiváló zeneszerzők munkásságával ismerkedtek meg, mint Uzer Hajibekov, Muslim Magomayev, Kara Karaev, Fikhrat Amirov, Niyazi, Arif Melikov, gyönyörködhetnek Bülbül, Rashid Behbudov, Lutfiyar Imanov és más előadók, mugam népzenei énekesek csodálatos hangjában.

Az azerbajdzsáni szőnyegek Azerbajdzsán történetét, igazi kincsét jelentik, úgy szemantikailag, mint szimbólumok tekintetében. Az azeri

Azərbaycan xalçaları xalqımızın tarixi məişəti və varlığının əsl xəzinəsi, mənalar semantikası və rəmzlər semiotikasıdır. Onlar zaman və məkan sərhədi tanımır, dünyanın bir sıra ölkələrinin muzeylərində bu xalçalara rast gəlmək olar. Həmin muzeylərdə keramika, ipək və ağacdan hazırlanmış dekorativ sənət nümunələri də saxlanılır.

Azərbaycan elmi və maarifinin çoxəsrlik tarixi var. 1919-cu ildə Bakı Dövlət Universitetinin açılması, 1945-ci ildə Azərbaycan Elmlər Akademiyasının təsis edilməsi Azərbaycan xalqının ictimai şüurunda unudulmaz mərhələlərdir. Onlar vətənpərvərlik hissləri tərbiyə edir ki, bu da Azərbaycan dövlətçiliyinin yeni keyfiyyət kəsb etdiyi bir dövrdə çox mühüm amildir. Ölkəmizin alimlərinin indiki nəsli sələflərinin zəngin yaradıcılıq təcrübəsini mənimsəmişdir və indi sosial-humanitar elmlər və təbiət elmləri problemlərinin geniş spektri ziyalılarımızın diqqət mərkəzindədir. Azərbaycan elminin prioritetləri sayılan Xəzərin, kosmosun öyrənilməsi, insan beyninin sirləri və başqa məsələlər innovasiya strategiyasının həyata keçirilməsində Azərbaycan dövlətinin həlledici rol oynadığını dərk edən dövlət xadimlərinin diqqət mərkəzindədir.

Dövlət və ictimai əhəmiyyətli ən vacib problemlərdən biri də Azərbaycanın müxtəlif regionlarının və Xəzərin ekologiyası ilə bağlıdır. Ölkədə onlarca qoruq zonası yaradılmışdır – Qızılağac, Şirvan, Zaqatala, Ağgöl, Hirkan və başqaları.

XX yüzillikdə Azərbaycan kənd təsərrüfatının – müasir elmi texnoloji nailiyyətlərə əsaslanan pambıqçılıq, üzümçülük, tərəvəzçilik və heyvandarlığın inkişafında xeyli uğur qazanmışdır.

Sənayeləşdirmə fəlsəfəsinin və praktikasının məhsulu olan Azərbaycan iqtisadiyyatı, haqlı olaraq, millətin qürur yerinə çevrilmişdir. Onilliklər boyu neftçıxarma, neftkimyası və neftayırma sahələri müasir sənayenin nümunələri olmaqla yanaşı, həm də insani münasibətlərlə bağlı problemlərin qoyuluşu və həlli nümunələri olmuşdur.

XX əsrin əvvəlində bütün dünyada çıxarılan neftin yarıdan çoxu Bakı neft rayonunun payına düşürdü. Məhz neftin sayəsində Bakı dünyanın ən gözəl şəhərləri səviyyəsinə çıxmışdı. Neft Eldoradosu Avropanın, Rusiyanin və Şərqin istedadlı memarlarını buraya cəlb edirdi. Beləliklə, Bakının bənzərsiz simasında qotika, barokko, "Mavritaniya" üslubu və Abşeron memarlıq məktəbinə xas olan möhtəşəm sadəlik birləşmiş, nəticədə Bakı "eklektikası" yaranmışdır.

szőnyegeknek nincs időbeli, vagy térbeli határa, az azeri szőnyegek számos ország múzeumaiban megtalálhatók. Ezekben a múzeumokban kerámiából, selyemből, vagy fából készült kézműves munkákat is őriznek.

A tudománynak és a felvilágosodásnak Azerbajdzsánban hosszú története van. A Bakui Állami Egyetem 1919-ben való megnyitása, az Azerbajdzsáni Tudományos Akadémia 1945-ös megalapítása az azerbajdzsáni nép társadalomtudatának fontos mérföldkövei. Ezen intézmények a patriotizmus érzését tanítják, az azerbajdzsáni államiság új minősége megteremtésének fontos faktorai. Hazánk tudósainak jelenlegi nemzedéke gazdag tapasztalatot szerzett elődeitől, jelenleg az értelmiség figyelmének középpontjában a szociális-humanitárius problémák széles spektruma van. Az azerbajdzsáni tudomány jelenlegi prioritása a Kaszpi-tenger, a világűr, az emberi agy működése és más olyan kérdések, amelyek az innovációs stratégiával, az állam működésével vannak összefüggésben.

Azerbajdzsán egyik legjelentősebb állami és társadalmi problémája a különböző régiók, illetve a Kaszpi-tenger ökológiájának kérdése. Az országban számos természetvédelmi terület került kialakításra: Gizilagach, Shirvan, Zakatala, Akgelsky, Hirkansky és mások.

A korszerű tudományos és technológiai vívmányoknak köszönhetően Azerbajdzsán mezőgazdasága a XX. században jelentős sikereket ért el gyapottermesztés, szőlőtermesztés, zöldségtermesztés és állattenyésztés területein.

Az azeri filozófia és gyakorlat termékének köszönhető a gazdasági iparosítás a nemzet büszkeségévé vált. Néhány évtized során az olaj-kitermelési, a finomítói és petrolkémiai területek nem csak a korszerű ipar példájául szolgáltak, hanem az emberi kapcsolatok problémáinak megoldási módjául is.

A huszadik század elején, a világ nyersolaj kitermelésének több mint fele a bakui olajmezőkből származott. Az olajnak köszönhetően Baku a világ legszebb városainak szintjére emelkedett. Az „Olaj Eldorádó" tehetséges építészeket vonzott ide Európából, Oroszországból és a Keletről. Ily módon az egyedülálló gótikus, barokk, és «Mauritánia» stílusok ötvözeteként az absheroni építészeti iskolában létrehozásra került a bakui eklektikus stílus.

A gazdasági, társadalmi, kulturális és humántőke meglévő jelentős mennyiségének köszönhetően kialakult a soknemzetiségű bakui életforma, amelyhez hasonló nincs másutt. Az évszázadok során jótékonysági és oktatási intézmények jöttek létre. Ezek a közösségek azon

Çox böyük həcmdə iqtisadi, sosial, mədəni və insan kapitalı çoxmillətli Bakının təkrarsız və bənzərsiz həyat tərzini yaratmışdı. Əsrlərin qovuşuğunda xeyriyyə cəmiyyətləri və maarif ocaqları təsis edilməyə başlandı. Bu cəmiyyətlərin vəsaiti işləri uğurla gedən neft sənayeçilərinin və ticarətçilərin ianələrindən ibarət idi. Onları buna sövq edən isə yaxşılıq və mərhəmət barədə tövsiyyələrlə dolu olan islam və xristian dəyərləri idi.

Onu da xatırlatmaq lazımdır ki, bütün dünyada məşhur olan Nobel mükafatı fondunun təməli məhz Bakıda qoyulmuşdur. Mesenat və ictimai xadim Hacı Zeynalabdin Tağıyevin nəcib obrazı xalqın yaddaşında həmişəlik qalmışdır. Xeyriyyəçilik işində Musa Nağıyev, Şəmsi Əsədullayev, Murtuza Muxtarov və başqaları da mühüm rol oynamışlar. Bu insanların pulu ilə yeni ictimai binalar tikilmiş, gimnaziyalar və ibtidai məktəblər açılmış, milli teatr inkişaf etmiş, səhiyyə və maarif xidmətləri genişlənmiş, parklar salınmış, şəhərin su təchizatı yaxşılaşmışdır. Mesenatlar istedadlı gəncləri Rusiyanın və Avropanın qabaqcıl universitetlərində təhsil almağa göndərirdilər.

olajkitermelők és kereskedők áldozathozatalával kerültek kialakításra, akiknek jól ment az üzlet. A jóság és az irgalom muzulmán, illetve keresztény vallási értékeinek, ajánlásainak köszönhető az üzletemberek ezen áldozatvállalása.

Emlékeztetni kell arra, hogy a világhírű Nobel-díj megalapítása Bakuban került kezdeményezésre. A nemes emberbarát és társadalmi aktivista Haji Tagiyev mintája örökre megmaradt a nép emlékezetében. Musa Nagiyev, Shamsi Asadullayev és Murtuz Mukhtarov és mások karitatív tevékenysége fontos szerepet játszott. Ezen személyek pénzének köszönhetően építettek új közösségi épületeket, nyitottak gimnáziumokat és általános iskolákat, indulhatott fejlődésnek a nemzeti színház, az egészségügy és az oktatás, bővülhettek az egészségügy és az oktatás szolgáltatásai, épülhettek parkok, javíthatták a városi vízellátást. A mecénások a tehetséges azeri fiatalokat Oroszország és Európa vezető egyetemeire küldték tanulni.

Yarpaq dolması

Ərzaqlar:
300 qr. qoyun əti, 120 qr. düyü, 160 qr. təzə tənək yarpağı, 80 qr. soğan, 60 qr. göyərti, 100 qr. qatıq, 40 qr. kərə yağı, sarımsaq, tama görə duz, istiot.

Hazırlanması:
Təzə körpə tənək yarpaqlarmı yuyur, saplaqlarını kəsib qaynar suda pörtlədirlər. Yum¬şaq qoyun və ya dana ətini (ət yağsız olarsa, quyruq vururlar) soğanla birlikdə ət maşınının xırda gözündən keçirirlər. Sonra duz, istiot vurur, narın doğranmış şüyüd, keşniş, ovulmuş quru nanə, təmizlənib yuyulmuş düyü əlavə edir, yaxşıca qarışdırırlar.
Hazır tənək yarpaqlarının iç (tüklü) tərəfinə təxminən 15 qram farş qoyub bükürlər. Hazırlanmış dolmaları bükülən tərəfi aşağı olmaqla dayaz qazana bir neçə qat düzərək, azacıq su əlavə edir, üstünü kiçik boşqabla qapayır, qapağmı örtərək vam istilikdə bişirirlər.
Dolma nimçələrə çəkilir, isti halda süfrəyə verilir. Yanında ayrıca piyalədə sarımsaqlı qatıq verilir.
Qeyd: Qışda tənək dolmasını duza qoyulmuş tənək yarpaqlarından bişirirlər. Bu zaman yarpaqları soyuq suda yuyub isti suda pörtlədirlər.

Jarpag dolmák (dolma szőlőlevelekből)

Hozzávalók:
Birkahús 300 g, rizs 120 g, hagyma 80 g, zöld (koriander, kapor, menta) – 60 g, szőlőlevél – 160 g, maconi – 100 g, olvasztott vaj – 40 g, só, bors, fahéj.

Elkészítés:
A birkahúst a hagymával együtt ledarálják. A darált húshoz hozzáadnak rizst, apróra darabolt zöldet, sót, borsot, néha hideg vízben előáztatott borsószemeket. A friss szőlőleveleket forró vízben forrázzák, a kelt leveleket félreteszik, amíg félig kész nincs az étel. A darált húst alaposan összekeverik és mindegyik levélbe átlagosan 25 grammot csomagolnak belőle egy dolmához. A dolmákat egy vastag aljú serpenyőbe helyezik, félig felöntik vízzel és egy óráig párolják. Külön tálalnak maconit (aludttej).

Şəki pitisi

Ərzaqlar:
100 qr. yumşaq qoyun əti, 40 qr. qoyun quyruğu, 20 qr. soğan, 10 qr. gavalı qurusu, 20 qr. şabalıd, 15 qr. noxud, 0,2 qr. zəfəran, 3 qr. sumax, 10 qr. göyərti, tama görə duz, istiot, qədərincə su.

Hazırlanması:
Piti xüsusi dulus qablarda bişirilir. Hər pay xörək ayrıca bişirilir. Hər paya qoyun əti¬nin yumşaq hissəsindən 30-40 qramlıq iki tikə ət götürülür, təxminən 30 qramlıq quyruq tikəsi atılır. Axşamdan noxudu arıdır, yuyub soyuq suda islağa qoyurlar. Yum¬şaq ət və noxud piti qabına salınır. Üzərinə dolana qədər soyuq su tökülür. Sonra piti qabları odun üzərinə qoyulur və vam odda qaynadılır. Suyunu çəkdikcə üzərinə qaynar su əlavə edilir. Üzərinə çıxan kəf tez-tez qaşıqla yığılır. Sonra içinə xırda-xırda dördkünc formada doğranmış baş soğan salınır, duz tökülür. Bişənə yaxın bir-iki ədəd albuxara və təmizlənmiş şabalıd atılır.

Hazır olana yaxın üzərinə zəfəran suyu və istiot əlavə edilir. Bəzən payız və qış mövsümündə pitiyə bir-iki dilim turş heyva da atılır. Hazır pitinin rəngi azacıq sarımtıl və şəffaf olmalıdır. Xörəyin özünəməxsus ətri gəlməlidir.

Piti, adətən, süfrəyə piti qabında verilir, yanına kasa qoyulur. Ayrıca qabda soyulmuş və dörd yerə kəsilmiş baş soğan, xırda doğranmış keşniş, şüyüd və sumaq verilir.

Shenkiski Piti

Hozzávalók:
Birkahús – 100 g, borsó, birkafaggyú – 40 g, hagyma – 20 g, gesztenye – 10 g, aszalt szilva – 20 g, sáfrány – 0,2 g, bors, só, szömörce

Elkészítés:
Ugyanúgy készítik el, mint a szokásos pitit, de a birkahúst csont nélkül veszik. A gesztenyéket külön előre megtisztítják és megfőzik, ezek helyettesítik a burgonyát. Őszi időkben hozzáadnak még 30 g birsalmát porciókként. Külön egy tányéron tálalnak megpucolt hagymafejeket és szömörcét. A birkahúst és borsót egy főző bögrébe helyezik és folyamatosan lassú lángon főzik. 30 perccel azelőtt, hogy kész lenne, hozzáadják a burgonyát, a nagyra vágott hagymát, a megmosott szilvát, sót és a sáfrány és befejezik, amíg kész nincs. Mint szabály, a pitit ugyanabban az edényben tálalják, amiben készült. Külön adnak még egy mélytányért vagy bögrét. A pitihez még tálalnak továbbá megpucolt hagymafejeket és szömörcét.

Qoyun ətindən küftə

Ərzaqlar:
330 qr. qoyun əti, 100 qr. baş soğan, 40 qr. ərinmiş yağ, 1 ədəd limon şirəsi və ya 20 qr. üzüm sirkəsi, 10 qr. şəkər, 15 qr. pomidor məti, 25 qr. göyərti, tama görə duz, istiot, darçın

Hazırlanması:
Qoyun ətinin yumşaq hissəsini doğrayır, baş soğanla birgə ət maşınından keçirir, duz, istiot, darçın vurur, yaxşıca qarışdırır, bir müddət soyuq yerdə saxlayırıq. Son¬ra qoz boyda xırda kürəciklərə bölüb küftə hazırlayırıq. Hər paya 10-15 ədəd küftə nəzərdə tu¬tu¬ruq. Sonra qızmar tavada ərinmiş yağda hər tərəfı qızarmaq şərtilə tez-tez tər¬p¬ədərək qızardırıq.
Ayrıca tavaya yağ tökür, doğranmış baş soğan, pomidor məti, limon şirəsi, şəkər əlavə edib qızardır, mət halına salırıq. Hazır məti qızarmış küftəciklərin üzərinə əlavə edir, 10-15 dəqiqə pörtlədirik.
Süfrəyə verəndə üzərinə göyərti səpirik.

Kjufta Bozbash

Hozzávalók:
Birkahús – 330 g, hagyma – 100 g, olvasztott vag – 40 g, borecet – 20 g, cukor – 10 g, paradicsompüré – 15 g, koriander és kapor – 25 g, bors – 0,1 g, só.

Elkészítés:
A birkahúsból elkészített darált húst elosztják 20 -30 g gömbökbe és kisütik vajban. A megpirított hagymához hozzáöntik a paradicsompürét, felöntik erőlevessel, hozzáadnak ecetet, borsot és készítik a szószt. A megsütött húsos gömböket leöntik szósszal, és párolják 5-10 percig. Tálalásnál megszórják zöldséggel.

Azərbaycan plovu

Ərzaqlar:
Düyü – 1 kq, su, duz, yağ, zəfəran

Hazırlanması:
Plovu hazırlamamışdan öncə ən azı 2- 3 saat əvvəl düyünü yuyub – üstünə duzlu su töküb kənara qoyuruq. Su qaynayan kimi isladılmış düyünü qaynar suya tökürük, su düyünün 2 sm üzərinə qalxmalıdır. Düyülər yapışmamalıdır. Bişmə müddəti 5-10 dəq. Düyü uzanmalıdır və yarı bişməlidir. Bu çox vacib andır, onu ötürmək olmaz, çünki bundan son nəticə asılıdır.. Qazanda düyünü aşsüzənə tökün, qazanın dibində düyü qalmamalıdır, qazanı yaxalayın. Qazanın dibinə ərimiş yağ tökün. Yağ bütöv dibi tutmalıdır. Qazanın dibinə dairəvi (qazan həcmində) lavaş kəsin. Düyünü tökəndən sonra taxta qaşıqın qulpu ilə düyüdə deşiklər açın. Düyünün üstünə təxminən 0,5 fincan ərinmiş yağ və 0,5 fincan su tökün. Qazanı odun üstünə qoyun. Qazanın qapağını bir dəsmala büküb, qazanın üstünə qoyun (belədə buxar yaxşı yığılır). 15 dəq sonra qapağı qaldırıb düyünün üstünə zəfəranı tökün. Qapağı yenə bağlayıb 1-2 saat düyünü bişirin (bu düyünün miqdarlndan, eyni zamanda qazanın həcmindən asılıdır). Düyünün bişməsi onun xarici görüşündən müəyyən edilir – düyülər dik durmalıdır və düyüdən ətir gəlməlidir.

Azerbajdzsáni rizses hús

Hozzávalók:
1 kg basmati rizs, 5-10 g kurkuma
margarin, gesztenyék, sáfrány

Elkészítés:
A rizst 2-3szor mossák át vízzel. Az edénybe öntsenek vizet, úgy hogy az ellepje a rizst 2 cm-el fölötte, tegyenek bele 60-70 g sót, 50 g citromlét, áztassák egy óráig. Ezután leöntik a vizet és a rizst beleöntik a forró vízbe. Amikor elkezd forrni, alaposan figyeljék, hogy puha legyen, és folyamatosan, 10 percenként kevergessék, a rizsnek omlósnak kell lennie. Amint puha lesz, leöntik a vizet. Külön egy pohárba szórjanak egy csipetnyi sáfrányt és öntsék le körülbelül 30 g forró vízzel. A poharat zárja le szorosan és hagyja állni a vizet. A rizst leöntik a sáfrányos vízzel és keverjék össze jó alaposan. 2 szelet lavast kenjenek alaposan meg meleg olvasztott margarinnal és óvatosan helyezzék egymásra egy serpenyőben. Fölülről szórják rá a rizst. A sütőt előhevítik (ez fontos) 150 fokra. A korábban elkészített rizst helyezzék egy tányérra. Már csak az étel alja maradt (a lavasok). Ezeket felvágják és rizshéjjal díszítik.

Lülə kabab

Ərzaqlar:
330 q. qoyun əti, 20 q. quyruq yağı, 20 q. baş soğan, 40 q. göy soğan, 15 q. cəfəri və reyhan, 45 q. buğda unu, 3 q. sumax, duz, istiot.

Hazırlanması:
Qoyun ətinin yumşaq hissəsi soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, istiot və duz vurulub ciddi qarışdırılır. Qiymə soyumaq üçün 20 dəqiqə soyuducuya qoyulur. Qiymə bir qədər enli şişlərdə uzunsov formaya salınır. Lüləkebab manqalda közərmiş kömür üzərində qızardılmış. Lüləkebab süfrəyə verildikdə lavaşın içinə qoyulur. Lavaş hazırlamaq üçün mayasız bərk xəmir 1 mm qalınlığında yayılır və hər iki üzü yağsız tavada bişirilir. Lüləkəranın yanına halqavarı doğranılmış baş soğan, sumaq, yaxud şişdə qızardılmış pomidor verilir.

Lüla kabab

Hozzávalók:
Birkahús- 330 g, birkafaggyú – 20 g, hagyma – 20 g, zöldhagyma – 40 g, petrezselyem és bazsalikom – 15 g, búzaliszt – 45 g, szömörce – 3 g, só, bors.

Elkészítés:
A birkahúst a hagymával együtt bedarálják, a darált húst borssal és sóval ízesítik, és azután alaposan összekeverik. 20 percre a hűtőbe rakják a darált húst, hogy lehűljön. Ezt követően a darált húst felfűzik egy nyársra, ami nem sokkal vastagabb egy normális saslik nyársnál, úgy, hogy egy virsli alakját vegye fel. A lula-kebabot forró parázson grillezik. A lula-kebabot tálalásnál lavasba helyezik (vékony tortilla-kenyér). A lavas elkészítéséhez hideg friss tésztát nyújtanak, amely 1 mm vastag, és egy tepsiben, vaj nélkül sütik meg mindkét oldalát. A lula-kebabhoz karikákra vágott hagymát, szömörcét vagy nyárson sült paradicsomot tálalnak köretként.

Qoyun ətindən badımcan dolması

Ərzaqlar:
150 qr. qoyun və ya dana əti, 250 qr. badımcan, 30 qr. baş soğan, 20 qr. ərinmiş yağ, 20 qr. pomidor, 50 qr. qatıq, 20 qr. göyərti və təzə reyhan, 0,2 qr. darçın, 0,2 qr. sarıkök, tama görə duz, istiot.

Hazırlanması:
Orta irilikdə təzə körpə badımcanları soyuq suda yuyur, saplaqlarını dibindən kə-sir, qaynar suda pörtlədir, sonra aşsüzəndə soyudurlar. İki əl arasında ovuşdurub, bı¬çaqla uzununa nazik çərtərək tumlarını çıxarırlar. Sonra sıxıb duzlayırlar. Yağlı qoyun və ya dana ətini soğanla birgə ət maşınının iri gözündən keçirir, farş ha¬zır-layır, duz, istiot, doğranmış pomidor əlavə edib tavada qovururlar.
Hazır olduqdan sonra təzə reyhan yarpaqlarını doğrayır, döyülmüş darçın, sarıkök əlavə edir, yax¬şıca qarışdırırlar. Hazırlanmış badımcanların içinə qiymə doldurulur, üst-üstə da¬yaz qazana düzülür. Azacıq qaynar su tökülür, qazanın qapağı örtülü halda bi¬şirilir.
Hər nimçəyə 2-3 dolma qoyur, üstünə öz suyundan tökür, darçın səpir, süfrəyə verirlər. Ayrıca piyalədə qatıq verilir.

Pomidor və bibərlərin miqdarı badımcan dolmasında olduğu qədərdir. Badımcan əvəzinə 250 qr. pomidor və bibər götürülür.

Badimdzsán dolmák (dolma padlizsánból)

Hozzávalók:
Bikrahús – 150 g, padlizsán – 250 g, hagyma – 30 g, olvasztott vaj – 20 g, paradicsom – 50 g, zöld (bazsalikom, koriander) – 15 g, maconi – 50 g, fahéj – 0,2 g, bors – 0,2 g, só.

Elkészítés:
A padlizsánokat meghámozzák, a száras véget levágják, hideg sós vízbe engedve, forrásig melegítik és 1-2 perc erejéig hideg vízben tartva viszonylagosan eltávolítják a magokat. A birkahúsból a hagymával együtt darált húst készítenek, folyamatos keverés mellett sütik a vajban. A darált húsba beleadják az apróra felvágott zöldet, borsot és fahéjat, és mindent alaposan összekevernek. Az előre elkészített padlizsánokat megtöltik a darált hússal, majd belerakják egy serpenyőbe, ráhelyeznek paradicsomszeleteket, felöntik nem nagy mennyiségű erőlevessel, és zárt tető alatt párolják. Tálalásnál leöntik ugyanezzel a szósszal. Külön tálalnak maconit fahéjjal.

A paradicsomok és paprika mennyisége ugyanannyi mint a padlizsános dolmáknál. A padlizsán helyett 250 g paradicsomot, vagy paprikát használnak.

Feyxoa dolması

Ərzaqlar:
600 qr. feyxoa, 50-60 qr. düyü, 300 qr. qoyun əti, 100 qr. soğan, tama görə duz və istiot.

Hazırlanması:
Çox iri və bərk feyxoanı yuyub gül tərəfdən kəsib, içini ovuruq.
Əti maşından keçiririk, pörtlədilmiş soğanı və düyünü əzib, xırda-xırda doğrayıb ətə qatırıq. Hazır olmuş əti feyxoanın içinə doldururuq. Tavaya yığıb sobada bişiririk.
Hazır olandan 5 dəqiqə sonra süfrəyə vermək olar.

Töltött Fejhua (Azerbajdzsánban honos gyümölcs)

Hozzávalók:
600 gr. fejhua, 50-60 gr. Kerek szemű rizs, 300 gr. birkahús, 100 g hagyma, só, bors ízlés szerint.

Elkészítés:
A nagyméretű és kemény fejhua gyümölcsöket megmossák, a virág részénél levágják, a belsejét kiszedik. A húst ledarálják, a párolt hagymát és a rizst összekeverik, összepasszírozzák, hozzáadják a darált húst. Ezt az összekevert tölteléket a fejhua gyümölcsök belsejébe töltik. A töltött gyümölcsöket serpenyőbe teszik, majd készre sütik.
Elkészítés után öt perccel tálalják.

Əcəb-sandal

Ərzaqlar:
200 qr. mal əti, 4 əd. badımcan, 3 əd. bibər, 3 əd. pomidor, 1 əd. acı bibər, 4 əd. kartof, 2 əd. soğan, 100 qr yağ, cəfəri, duz, istiot

Hazırlanması:
Əvvəlcə mal ətini xırda doğrayırıq. Sonra badımcan, kartof, soğanın qabığını soyub halqavari doğrayıb kənara qoyuruq, pomidorun qabığını soyub xırda-xırda doğrayırıq, şirin və acı bibəri də doğradıqdan sonra tərəvəzləri və əti lay-lay tavaya yığıb üzərinə bitki yağı, duz, istiot vururuq. Əcəb sandala su əlavə etmədən öz şirəsində bişməlidir. badımcanın qaralmaması üçün güclü odda sonra vam odda hazır olana kimi təqribən 1,5 saat bişiririk.

Adzsab-szandal

Hozzávalók:
Marhahús – 200g, pardlizsán – 3db, burgonya – 3 db, hagyma – 3 db, bolgár paprika – 3 db, paradicsom – 2 nagy db, foghagyma – 5 gerezd, só, zöld.

Elkészítés:
A húst mossák meg, és kockázzák fel kis darabokra. Ugyanígy vágják fel a padlizsánokat, hagymát, paradicsomokat és az édes paprikákat. Egy serpenyő aljába vagy egy vastag aljú vaslábasba helyezzék be rétegesen a húst, hagymát, utána a burgonyát, paprikákat és padlizsánokat. Vizet ne adjanak hozzá, az étel a saját levében fő. Az edényt fedővel zárják le, és a legkisebb lángon párolják az adzsab-szandalt nem kevesebb, mint másfél órán át. A párolás végén, igény szerint meg lehet szórni az ételt szeletelt zölddel.

Şah balıq

Ərzaqlar:
sazan - 1 ədəd (750 qr.)
Duz, istiot zövqə görə

Xəmir üçün:
un-0,5 kq.
su-100 ml.
sarıkök

İçlik üçün:
kərə yağı-100 qr.
kişmiş, qoz, fındıq, ərik qurusu, qara gavalı qurusu və şabalıd -100 qr. olmaqla

Hazırlanması:
Balıq təmizlənir, duzlanır, istiotlanır. İçlik üçün şabalıd qovrulur və bütün inqredientlər kərə yağında 20 dəqiqə pörtlədilir. Xəmir balığın ölçüsündən 2 dəfə böyüklükdə açılır, balığın içliyi doldurulduqdan sonra xəmirə bükülür. Sapla bağlayaraq təndirə və ya sobaya qoyulur. 45 dəqiqə qızardılır. Bu müddət ərzində xəmir zəfəranlı və ya zəncəfilli su ilə isladılır.

Sah Balig

Hozzávalók:
ponty – 1 darab (750 g),
só, bors izlés szerint

A tésztához:
liszt – 0,5 kg,
100 ml víz, gyömbér

A töltelékhez:
100 g margarin,
mazsola, dió, mogyoró, aszalt sárgabarack – 100 g aszaltszilva és gesztenye

Elkészítés:
A halat tisztítsák meg majd sózzák és borsozzák meg. A gesztenyéket süssék meg, az összes többi töltelék hozzávalót párolják a margarinon. A tésztát kétszer akkorára csinálják mint a halat, hogy a halat be tudják tekerni. A halat töltsék meg a töltelékkel. Ezután rakják be a sütőbe és süssék 45 percig. A végén a kész tésztát öntsék le sáfrányos vízzel.

Düşbərə

Ərzaqlar:
400 qr. buğda unu, 120 qr. qoyun əti, 20 qr. soğan, 20 qr. keşniş, yaxud 15 qr. quru nanə, tama görə duz, istiot.

Hazırlanması:
Yağlı qoyun ətini soğanla birgə ət maşınının xırda gözündən çəkir, duz, istiot vurub yaxşıca qarışdırırıq. Ələnmiş buğda unu, yumurta və su ilə bərk xəmir yoğururuq. Sonra xəmirdən çox nazik yuxa yayır və 2x2 sm. böyüklükdə dördkünc formada kəsirik.
Kəsilmiş xəmirin ortasına hazır farşdan noxud boyda qoyub, qıraqlarını birləşdirir və uclarını yapışdıraraq xüsusi düşbərə formasında bükürük. Hazır düşbərələrin ununu çırpıb azacıq duz vurulmuş qaynayan bulyona və ya suya tökür, qaynadırıq. Bişmə müd¬dəti 5-6 dəqiqədir. Düşbərə bişdikdə bulyonun üzünə çıxır və zərif ağ köpük əmələ gəlir.
Süfrəyə veriləndə düşbərəyə xırda doğranmış keşniş və ya quru nanə tökürlər. Əzilmiş sarımsaqlı üzüm sirkəsi ayrıca verilir.

Djusbara

Hozzávalók:
Búzaliszt – 400 g, birkahús – 120 g, tojás 20 g, hagyma – 18 g, borecet – 10 g, koriander – 15 g vagy szárított menta – 1g, bors, só.

Elkészítés:
Djusbara – ez az azerbajdzsáni pelmeni. A djusbara elkészítéséhez erőlevest készítenek csontokból, a birkahúsból pedig darált húst csinálnak hozzáadva a hagymát és a fűszereket. A friss tésztát 1 mm vastagságúra nyújtják, majd egyenlő nagyságú kockákra vágják, amik közepébe 2-3 g darált húst raknak. A pelmenit összecsavarják, a kokcákat félbe vagy háromszög alakúra formázva, a végeket pedig elvezetik hátra. A pelemnit körülbelül 5 percig főzik erőlevesben, ami idő után azok felúsznak a felszínre. Házi környezetben a djusbareket kicsire csinálják, úgyhogy egy evőkanálban elfér 4-5 darab. A tálalásnál külön adnak borecetet fokhagymával, felülről pedig meghintik korianderrel vagy szárított mentával.

Xaş

Ərzaqlar:
Mal ayağı - 2 əd
Sarımsaq - 10 qr.
Üzüm sirkəsi - 40 qr.
Duz , istiot– zövqə görə

Hazırlanması:
Malın ayaqlarını tükdən təmizləmək üçün oda tutmaq lazımdır. Bir neçə dəfə yumaq, oynaqlar üzrə 2-4 yerə bölmək. Bunları minalanmış qazanın içinə qoymaq, üstünə su tökmək. Kəfi yiğmaq, su qaynayanda, onu boşaltmaq, bir daha ayaqları yumaq və təmiz suyun içinə salmaq. Su 15-20 sm ayaqları örtməlidir və balaca odun üstündə bişirmək. Su bərk qaynamamalıdır. Vaxtaşırı kəfi yığmaq lazımdır. Bəzən baş soğan atırlar ki, kəf yaxşı yığılsın və kök salırlar ki, suyu şəffaf olsun. Bişirilmənin yarısında soğanı və kökü çıxarıb atırlar. Sona yaxın duz, iri istiot və dəfnə yarpağı əlavə edilir. Ayaqlar o həddə qədər bişirilir ki, əti sümükdən ayrılsın. Xaş adətən gecədən səhərə kimi bişirilir (22.00-dən 6.00-dək). Suyun miqdarı iki dəfə azalır. Ət sümükdən ayrılarkən, bulyon yağlı qızılı rəngdə olmalıdır. Xaşı sirkənin içində sarımsaqla, nar turşusu, şoraba, göyərti ilə yeyirlər.

Has

Hozzávalók:
Borjúhús (lábak) 2 db., borecet 2 evőkanál, 6 szegfűszeg, fokhagyma, koriander, só

Elkészítés:
A lábakat forró vízben párolják, megtisztítják, jól átmossák folyóvíz alatt, felöntik hideg vízzel (5-6 liter) és úgy hagyják pár órára. Öntsenek rá friss vizet, aztán majdnem forrásig melegítsék, a habot szedjék le, 1 pohár hideg vizet öntsenek bele, megint majdnem forrásig melegítsék a vizet, újfent öntsenek bele egy pohár vizet és szedjék le a habot. Kis lángon főzzék 7-8 órát nagyon picit forró vízen, só nélkül, félig rázárt tetővel (néhányszor hozzáadva pár pohár hideg vizet, papírtörölközővel tisztítva le az edény faláról a habot). Egy időben a fokhagymát pucolják meg, törjék össze egy mozsárban sóval, levesmerő kanállal öntsenek hozzá erőlevest és ecetet, adjanak hozzá alaposan összevágott koriandert és jól keverjék össze. A megfőzött lábakat vegyék ki és szedjék szét: a felesleges zsírt vegyék le, a hús egy részét és a porcokat vágják apróra (a csontokat távolítsák el), tegyék vissza az erőlevesbe, a többit tálalják külön. A forró hasht öntsék szét mély tálakba, borsozzák meg és azonnal tálalják.

Ovduq

Ərzaqlar:
200 q. qatıq, 100 q. su, 100 q. təzə xiyar, 40 q. göy soğan, 10 q. keşniş, 10 q. şüyüd, 5 q. reyhan, 1 əd. yumurta, 100 q. mal əti, duz, sarımsaq.

Hazırlanması:
Ovduq hazırlamaq üçün qaynadılıb soyudulmuş su qatıqla qarışdırılır. Qabığı soyulmuş xiyar və göyərti xırda doğranır, durulaşdırılmış qatıqla qarışdırılır, duz və sarımsaq qatılıb soyuducuya qoyulur. Ovduq soyuq halda süfrəyə verilir. Ovduq, adətən, ətsiz hazırlanır. Müstəsna hallarda ovduğa bişirilib xırda doğranmış mal əti və bərk bişirilmiş yumurta qatılır.

Ovdux (azerbajdzsáni hideg zöldségleves)

Hozzávalók:
Maconi – 200 g, víz – 100 g, friss uborka – 100 g, hagyma – 40 g, koriander – 10 g, kapor – 10 g, bazsalikom – 5g, só, fokhagyma.

Elkészítés:
A zöldségleves elkészítéséhez a maconit felverik és lehűtött forró vízzel felöntik. Az uborkákat megtisztítják, kicsit felvágják, a zöldet (ez esetben kapor) apróra feldarabolják. Ezt mind összekeverik a felvert maconival, hozzáadnak sót és fokhagymát, és berakják a hűtőbe. Hideg állapotban tálalják. Pár különálló esetben az ovduhba raknak főt és kissé felvágott marhahúst, keményre főtt tojást. Általában az ovduhot hús nélkül készítik.

Gürzə

Ərzaqlar:
250 qr. qoyun əti, 80 qr. buğda unu, 30 qr. baş soğan, 25 qr. quyruq, 50 qr. qatıq, 10 qr. sirkə, 2 qr. sarımsaq, tama görə duz, istiot, darçın.

Hazırlanması:
Yumşaq qoyun və ya mal ətini soğanla birgə ət maşınının xırda gözündən keçirir, üstünə duz, istiot, darçın səpib qovururlar. Ayrıca duz qatılmış su ilə ələnmiş buğda unundan bərk xəmir yoğurur, kündələyib nazik yuxalar yayırlar. Çay stəkanının nazik ağzı ilə xırda dairələr kəsir, onların üstünə (ortasına) qiymə qoyur, barmaq arasında tutaraq yanlarmı yiv formada büküb bağlayırlar.
Hazır gürzələri duz vurulmuş qaynayan suya töküb 10-15 dəqiqə bişirirlər. Gürzələr bişərkən suyun üstünə qalxır. Sonra onları kəfkirlə qazandan çıxarıb boşqablara yığır, üzərinə yağ və döyülmüş darçın səpirlər. Yanında ayrıca piyalədə sarımsaqlı qatıq verilir.
Qeyd: Hazır gürzənin üzərinə ərinmiş kərə yağı tökmək olar.

Gjurza

Hozzávalók:
Birkahús – 250 g, birkafaggyú – 25 g, hagyma – 30 g, liszt – 80 g, borecet vagy abgora – 10 g, fokhagyma – 2 g, koriander – 15 g, bors – 0,1 g, só.

Elkészítés:
A birkahúsból birkafaggyú és hagyma hozzáadásával darált húst készítenek. A lisztből tésztát gyúrnak, amit aztán 1 mm vastagságúra nyújtanak. Ebből 5 cm átmérőjű köröket vágnak ki. A nyers darálthúst ráhelyezik ezekre a körökre majd összehajták oly módon, hogy a szélek érintkezése felül legyen, sőt az egyik vége nyitott marad. Az előkészített gjurzát erőlevesben vagy vízben főzik meg. Az erőlevest amiben a gjurza is főtt, tálalják, előtte megszórják korianderrel valamint külön tálalnak ecetet fokhagymával.

Ət qutabı

Ərzaqlar:
100 q. qoyun əti, 20 q. baş soğan, 20 q. nar, 110 q. buğda unu, 30 q. ərinmiş yağ, 3 q. sumax, 0,1 q. istiot, duz.

Hazırlanması:
Duzlu su ilə undan bərk xəmir yoğurulur, 1- 0,5 mm qalınlığında yayılıb kiçik boşqab ölçüsündə dairələr kəsilir. Ətlə soğandan hazırlanmış qiyməyə nar, lavaşana qatılıb xəmir dairələrinin içinə qoyulur və aypara şəklində bükülür. Qutab yağ içində qızardılır. Süfrəyə verdikdə üstünə sumaq səpilir.

Húsos kutabi

Hozzávalók:
Birkahús – 100 g, hagyma – 20 g, gránátalma – 20 g, búzaliszt – 110 g, olvasztott vaj – 30 g, szömörce – 3 g, bors – 0,1 g, só.

Elkészítés:
A búzaliszthez sót hozzáadva tésztát készítenek, amit 1-0,5 mm vastagra nyújtanak, majd kivágnak süteményes tányér nagyságú köröket. A birkahúsból hagyma hozzáadásával darált húst készítenek, hozzáadnak borsot, sót, gránátalmát és alaposan összekeverik. A tésztát félhold alakban felhajtják és egy kivajazott serpenyőben megsütik. Tálaláskor megszórják szömörcével.

Azərbaycan çay mədəniyyəti

Azerbajdzsán teakultúrája

Azərbaycanda elə bir ev tapa bilməzsən ki, gün ərzində orada ən azı bir dəfə çay dəmlənməsin.

Söylədiklərimiz sübut edir ki, Azərbaycanda özünəməxsus çay mədəniyyəti formalaşıb və odur ki, çay təkcə susuzluğu yatırma vasitəsi hesab edilmir. Yəni azərbaycanlılar çay süfrəsi arxasında həm də söhbətləşir, deyib-gülür, bir-birinə ürəklərini açır, problemləri çözməyə çalışırlar...

Çayın tarixi haqqında bir neçə cümlə

Çay bitkisinin vətəni Çin hesab edilir. Bu ölkədə çay yarpağından hazırlanmış həlimin insan orqanizmi üçün faydalı olduğu bilinəndən sonra bu bitkinin becərilməsinə başlanılıb. Tədqiqatçıların araşdırmalarına görə, çayla bağlı ilkin məlumatlara 5 min il əvvələ aid olan Çin əlyazmalarında rast gəlinir.

Van egy különleges teafajta, amely csak Azerbajdzsánban létezik. Az „Azerbajdzsáni Tea” nevet viselő fajta az ország déli részében terem. Az ország lakosai évszázadok óta isszák, mindennapos italként fogyasztják. Már az ősidőkben is, az udvari palota fogadásain ezt a teát kínálták a vendégeknek. A vendégek teakínálással való hagyománya a mai időkben is tart.

Hogy kell főzni a teát?

A teafőzés minden országban másképp történik. Bebizonyított tény, hogy a tea minősége szempontjából nagy jelentőséggel bír az elkészítés módja. Ebből a szempontból a szamovárban elkészített tea valahogy különleges ízű.

Ami az elkészítés menetét illeti, a teás edénybe, méretétől függően, száraz tealevelet teszünk, az edény háromnegyedéig feltöltjük forró vízzel és 4-7 percig állni hagyjuk. Ezt követően nem kell ismét felforralni, ellenkező esetben a minősége romlik, aromáját elveszíti.

Azərbaycan çayı

Çayın Azərbaycana aid olan xüsusi növü var. “Azərbaycan çayı” adlandırılan bu növ əsasən Azərbayanın cənubunda becərilir. Çay Azərbaycanlıların əsrlərdən bəri istifadə etdiyi, gündəlik tələbat duyduğu zəruri içki növü sayılır. Hələ qədim dövrlərdə saraylarda keçirilən rəsmi qəbullarda qonaqlara çay təklif edilərmiş. Elçilik mərasimlərində qonaqlara çay təklifi adəti isə bu gün də davam etməkdədir.

Armudu stəkanda çay...

Azərbaycanda çay, adətən, armudu stəkanda içilir. Bunun konkret səbəbi olmasa da, insanlarda belə bir fikir formalaşıb ki, çayın armudu stəkanda içilməsi daha xoş təsir bağışlayır. Azərbaycanda çay süfrəyə, adətən, şirniyyat, mürəbbə, çərəz və limonla birlikdə verilir. Çox maraqlıdır ki, ölkəmizdə məclis və qonaqlıqlar həmişə çayla başlayır və çayla da yekunlaşır. Həkimlər yeməkdən sonra çay içməyi məsləhət görməsələr də, bir çoxları bu ləzzətdən özünü məhrum etmir.

Tea asztal

Tea, körte formájú pohárkában...

Azerbajdzsánban nincs olyan család, amely legalább egyszer naponta ne főzne teát. Bár nincs konkrét oka ennek, az emberekben az a vélemény alakult ki, hogy a körte formájú pohárkából való teaivás jó érzést kelt. Azerbajdzsánban a teát rendszerint édességekkel, lekvárral, szárított gyümölcsökkel és citrommal kínálják. Érdekes tény, hogy Azerbajdzsánban az összejöveteleket és a lakomákat mindig teával kezdik, és fejezik be.

Azerbajdzsán a tea mára többé vált, mint egyszerű szomjoltó eszköz. Az országban, függetlenül attól, hogy szomjas-e vagy sem, a vendég elé teát tesznek. Ez mindenek előtt a vendég iránti tisztelet jele.

A menyasszonykérés ceremóniájának megkoronázásaként is a tea szolgál. Az édes tea a beleegyezés jele és a ceremónia végén kerül felszolgálásra.

Çay necə dəmlənməlidir?

Hər ölkədə çay müxtəlif cür dəmlənir. Sübut olunub ki, çayın keyfiyyəti ilə yanaşı, onun necə dəmlənməsinin də əhəmiyyəti böyükdür. Bu mənada samovar çayının dadı bir aləmdir.

Dəmlənmə prosesinə gəlincə, adətən, çaynikə onun tutumundan asılı olaraq quru çay tökülür, onun həcminin 3/4 hissəsi təzə qaynadılmış su ilə doldurulur və 4-7 dəqiqə arası dəmə qoyulur. Dəm çayı qaynamamalıdır. Belə olarsa, çayın keyfiyyəti aşağı düşür və ətri itir.

Çay süfrəsi

Azərbaycanda çay yalnız susuzluğu yatırtma vasitəsi olma mərhələsini bir növ geridə qoyub. Azərbaycanda susuzlayıb-susuzlamamasından asılı olmayaraq, qonaq qarşısına çay qoyulur. Bu, hər şeydən öncə, qonağa hörmətin əlaməti sayılır.

Elçilik mərasimlərimizin də tacı çay sayılır. Hər halda, mərasimin sonunda razılıq əlaməti olaraq, şirin çayın içilməsi də buna dəlalət edir.

Azərbaycanda bir çox problemlərin müzakirəsi də məhz çay süfrəsi arxasında aparılır. İllərlə çıxış yolu tapılmayan bir problem bəzən yarımsaatlıq çay süfrəsi arxasında oturub müzakirə olunmaqla həll edilir.

Sizə ətirli çay süfrəsi arxasında mənalı istirahət və könülxoşluğu arzulayırıq.

A fent említettek arra szolgálnak tanúbizonyságul, hogy Azerbajdzsánban sajátos teakultúra alakult ki, és a teaivás nem csak a szomjoltás módját jelenti. Más szavakkal, az azeriek a teaasztalnál társalognak, nevetnek, megnyitják lelküket a másik számára, próbálják a problémákat megoldani.

Kívánunk önöknek kellemes pihenést és lelki harmóniát az aromás tea asztalánál.

ŞƏKƏRBURA

Ərzaqlar:
Əla növ 500 q. buğda unu, 150 q. ərinmiş yağ, 200 q. üzlü süd, 2 ədəd yumurta, 20 q. maya, 400 q.badam və ya fındıq ləpəsi, 400 q. şəkər, 0,5 q.hil, 0,5 q.zəfəran, duz.

Hazırlanması:
Xəmir mayasını 30-35°-yə qədər isidilmiş üzlü süddə əridir və azacıq duz vurur¬lar. Ayrıca qaba un töküb, maya vurulmuş süd, yumurta, ərinmiş yağ və zəfəran suyu qatıb bərk xəmir yoğururlar, üstünü örtüb 1-1,5 saat ərzində acımaq üçün isti yerdə 30-35° hərarətdə saxlayırlar.
Xəmir gəldikdə onu kündələyib 2 mm. qalınlıqda yayırlar. Sonra yayılmış dairəyə iç qoyub qıraqlarını yiv şəklində bururlar. Şəkərburanı sol əlin ovcunda tutaraq sağ əl ilə kiçik maqqaşla bir üzündə müxtəlif naxışlar salırlar. Şəkərburanı çuqun tavada və ya dəmir təbəqələr üzərində azacıq qurudurlar. Sonra qızdırıcı sobada 180-200° -də 20-25 dəqiqə bişirirlər. Bişəndən sonra sobadan çıxarıb soyudurlar.
İç hazırlamaq üçün şirin badam ləpəsini qaynar suya tökürlər 5-8 dəqiqə pörtlədirlər. Sonra qabığını çıxardıb azacıq qurudaraq ət maşınının xırda gözündən keçirir və 1:1 nisbətilə şəkər tozu və döyülmüş hil ilə qarışdırırlar.
Qeyd: Badam əvəzinə qovrulmuş fındıqdan da istifadə etmək olar.

SHEKEBURA

Hozzávalók:
Legjobb minőségű búzaliszt – 500 g, olvasztott vaj – 140 g, teljes tej – 80 g, tojás – 2 db, élesztő – 20 g, hámozott mandula vagy dió – 400 g, cukor – 400 g, kardámon – 0,5 g, só.

Elkészítés:
A tejet felmelegítik 30-35 Celsius fokra, belerakják az élesztőt, sót, tojást, olvasztott vajat, az átszitált lisztet és összegyúrják a tésztát. A tésztát kint hagyják 1-1,5 órára, csinálnak 30-grammos labdákat és kigörgetik 2 cm vastagságú kicsi körökre. A körökre felrakják a tölteléket, a tésztát visszazárják, a széleit csavarosan megcsipkedik. A felszínére különböző mintákat lehet elhelyezni. 160-180 Celsius fokon sütik 25-30 percig. A töltelék elkészítéséhez, édes mandulát vagy sült diót darálnak diótörővel, és összekeverik cukorral 1:1arányban.

BAKI PAXLAVASI

Ərzaqlar:
500 qr.əla növ buğda unu, 120 qr.ərinmiş yağ, 200 qr.üzlü süd, 2 ədəd yumurta, 20 qr. maya, 500 qr. fındıq və ya badam ləpəsi, 500 qr. şəkər tozu, 1qr. hil, 1qr. zəfəran

Hazırlanması:
Paxlavanın xəmiri və içi şəkərburanınkı kimi hazırlanır. Xəmirdən kündələr qayırıb 0,5 mm qalınlığında yayırlar. Tavanın və ya sininin dibinə yağ sürtüb yayılmış yuxanı salırlar və üzərinə 3-4 mm. qalınlığında iç tökürlər. İçin üstündən yenə 0,5 mm qalınlığında yuxa salıb yenə iç səpirlər və bu qayda ilə əməliyyatı nəzərdə tutulan qədər təkrar edirlər. Axırıncı yuxanı yağlamadan salırlar və əllə yüngülcə basaraq sıxlaşdırırlar.
Bu qatlı xəmiri 10 sm uzunu və 4 sm enində romb şəklində kəsir, üzərinə zəfəran suyu qatılmış yumurta sarısı sürtürlər. Sonra hər rombun ortasına 1/2 fındıq və ya badam ləpəsini basırlar. Paxlavanı sinilərdə 180-200° sobalarda 30-35 dəqiqə bişirirlər. Hazır olmağına 10-15 dəqiqə qalmış üstünə şəkər və ya balla hazırlanmış qatı şirə töküb yenə 5-6 dəqiqəliyə isti sobaya qoyurlar.
Hazır paxlavanı çıxardıb soyudur, doğrayır, səliqə ilə iri, dayaz boşqablara yığırlar.

BAKUI BAKLAVA

Hozzávalók:
Legjobb minőségű búzaliszt – 500 g, olvasztott vaj – 120 g, teljes tej – 200 g, tojás – 2 db, élesztő – 20 g, hámozott mandula vagy dióbél – 500 g, cukor – 500 g, vanillincukor – 1 g, sáfrány – 1 g,

Elkészítés:
A tésztát és a tölteléket ugyanúgy készítik, mint a sekebura készítésénél. A tésztát 0,5 mm-es vastagságúra nyújtják. Egy vajjal kikent tepsibe egy réteg tésztát helyeznek, felülről megszórják töltelékkel 3-4 mm vastagon majd lezárják egy második réteg tésztával, amit lekennek vajjal és újra ráhelyeznek tölteléket. Ilyen módon csinálnak 8-10 réteget. Ez után a baklavát rombusz alakokra vágják, 10x4 cm nagyságúra és megkenik tojássárgájával, amibe sáfrányt kevertek. Mindegyik rombusz közepébe elhelyeznek egy fél dióbelet vagy pisztáciát. A baklavát 180-200 Celsius fokon sütik 35-40 percig. 15 perccel az elkészülése előtt a baklavát megöntik sziruppal vagy mézzel.

Azərbaycan şərbətləri

Azərbaycanda ən geniş yayılmış spirtsiz içki şərbət hesab edilir. Şərbət qida qəbulundan sonra, eləcə də şadyanalıq rəmzi olaraq toy və ziyafət məclislərində, qonaq qəbul edildikdə içilir. Məhz nahardan sonra müxtəlif meyvə və giləmeyvələrlə yanaşı limon, reyhan, nanə, zəfəran və ətirli-ədviyyəli bitkilərdən hazırlanmış şərbətlər verilir.

Hələ qədimlərdən Azərbaycanda nahar və şam yeməyi şərbət və ya şirniyyatla başa çatdırılır. Şərbəti plov yanında da verilir.

Şərbətlərin hazırlanmasında şəkər, bal, ətirli-ədviyyəli bitkilər, meyvə-giləmeyvə və buzdan istifadə edilir. Bəzi şərbətlərə boymadərən, bədmüşk və qızılgüldən çəkilmiş gülab əlavə edilir.

Azərbaycanın müxtəlif rayonlarında qəndab, səhləb, iskəncəbi, ovşala (oşara), xoşab, kimi sərinləşdirici içkilərdən də istifadə edilir. Əgər şərbət süfrəyə ağzı enli su qrafinlərdə və bardaqlarda verilirsə, onda şərbətə buz tikələri salmaq olarvə ağzı dar qrafinlərdə verildikdə

Az azerbajdzsáni sörbet

Azerbajdzsán legelterjedtebb, alkoholmentes itala a sörbet. Étkezés után isszák, az esküvők és fogadások, a vendégfogadás és találkozók vidámságának szimbóluma. Ebéd után, gyümölcsök és erdei magvak mellett szolgálnak fel citromból, bazsalikomból, mentából, sáfrányból és más illatos, fűszeres növényekből készült sörbetet.

Már az ősidőktől kezdődően, Azerbajdzsánban az ebéd és a vacsora sörbettel, vagy édességekkel fejeződött be. A sörbet a vidámság szimbóluma, az esküvők és fogadások, vendégfogadások és más vidám rendezvényeken fogyasztják. A hagyományos plovhoz (pilaf, rizses hús) is sörbetet adnak.

A sörbet elkészítéséhez cukrot, illatos fűszeres növényeket, gyümölcsöket, forró- és hidegvizet, illetve jeget használnak. Néhány fajta sörbet elkészítéséhez cickafark-füvet, fűzfa levelet, vagy rózsavizet használnak.

isə şərbəti əvvəlcədən soyuducuda saxlayıb soyudurlar. Şərbətlərin dadını yaxşılaşdırmaq üçün ona limon turşusu və ya limon şirəsi əlavə edilir.

Şərbətlərdən albalı şərbəti, qızılgül şərbəti, ərik şərbəti, innab şərbəti, yubiley şərbəti, gül-nar şərbəti, limon şərbəti, meyvə şərbəti, nar şərbəti, nanəli şərbət, heyva şərbəti, reyhan şərbəti, sumaq şərbəti, turşəng şərbəti, çuğundur şərbəti, şəkər şərbətini göstərmək olar.

Azerbajdzsán néhány régiójában saját sörbetfajtát kínálnak hűsítő italként: gendab, hosab, szehleb, iszkendzsevi. Amennyiben az asztalhoz öblös szájú edényben, vagy pohárban teszik a sörbetet, úgy jégkockát lehet tenni bele, amennyiben a sörbetet szűk szájú kancsóba teszik, úgy előre le kell hűteni. A sörbet ízének javítása céljából citromlét tesznek hozzá.

Különböző sörbetfajták vannak: meggy, rózsaszirom, sárgabarack, zsidótövisbogyó, jubileumi, gránátvirág, citrom, gyümölcs, gránátalma, menta, ajva, bazsalikom, sumakh, sóska, cukorcékla, valamint cukor.

ASPI WINERY
ASPI WINERY
SAVALAN
Alicante Bouschet
Red Dry Reserve
2010
0.75l
Alc. 14.5%
PRODUCT OF AZERBAIJAN

Azərbaycan şərabları

Azərbaycanda şərabçılığın tarixi uzaq keçmişə gedib çıxır. Qədim zamanlardan Xəzərin sahilləri üzümçülüyün geniş inkişaf etdiyi ərazilər kimi tanınmışdır. Azərbaycan ərazisində aparılan arxeoloji qazıntılar nəticəsində o da aşkar edilmişdir ki, şərabçılıq lap qədim dövrlərdən yerli əhalinin əsas məşğuliyyət növlərindən biri olmuşdur.

Azərbaycan tarixinin islama qədərki dövrünə aid mənbələr sübut edir ki, bu diyarda üzüm hələ qədim zamanlardan həm təzə halda, həm də emal sənayesində istifadə olunmaq məqsədilə becərilmişdir.

Qədim Romanın tanınmış alimlərindən biri, Pliniy (eramızdan əvvəl 79-23-cü illər) indiki Azərbaycan ərazisindəki ölçüyəgəlməz sərvətlərdən, yerli əhalinin əkinçilik mədəniyyətindən vəcdə gələrək belə yazmışdır: «...mən heç vaxt, heç yerdə belə dadlı üzüm yeməmişəm. Bu xalq torpağı usta misirlilərdən daha yaxşı əkib-becərməyi bacarır».

Azerbajdzsáni Borok

Az azerbajdzsáni borkészitésnek régi hagyományai és gyökerei vannak. A Kaszpi/tenger partján ősidőktől fogva kiváló minőségű föld áll rendelkezésre a bortermeléshez. Az őskori ásatások leletei bizonyÍtják, hogy az iszlám megjelenése előtt is már friss gyümölcsként és iparilag is fogyasztották a szőlőt. Az ókori Róma egyik legismertebb tudósa, Pliniy (ie. 79/23) Írta >Az itt élők szőlőkulturája csodálatos, sehol nem ettem még ilyen finom szőlőt>. Ez a nép jobban műveli termőföldjét, mint az ókori egyiptomiak.

De az ipari jellegű szőlőtermesztés és borgyártás a XIX. század elején kezdődött. Ebben óriási jelentősége volt a helyi német kolóniának. A XX.század elején az azeri bor már népszerű volt a vendégek és kereskedők körében.

Lakin üzümçülük və şərabçılığın sənaye əsasları ilə inkişafının təməli XIX əsrin ortalarında qoyulmuşdur. Bu işdə Almaniyadan köçürülən koloniyaların və rus iş adamlarının müəyyən rolu olmuşdur. Ötən əsrin əvvəllərində isə Azərbaycan şərabı artıq əcnəbi qonaqların və tacirlərin maraq dairəsinə düşmüş nadir məhsullardan sayılırdı.

Azərbaycanın zəngin təbiəti və iqlim şəraiti ölkədə yüksək keyfiyyətli şərab məhsullarının istehsalı üçün nadir imkan yaradır. Bunları nəzərə alaraq biz Azərbaycanda şərabçılıq ənənələrini bərpa edilr və müasirləşdirilir. Azərbaycanın "Bayan Şira" və "Mədrəsə" kimi milli üzüm sortlarından və həmçinin məşhur "Chardonnay", "Merlot", "Şiraz", "Muscat" və "Cabernet Sauvignon" üzüm sortlarından hazırlanmış qırmızı və ağ şərablar artıq dünyada çox məhşurdur.

A gazdag azeri éghajlat és bőséges napfény megteremtették az ipari borkészítés feltételeit. A régi hagyományok megőrzése mellett, jelenleg Azerbajdzsánban a nyugati technológiát is felhasználják. Az azeri népiszőlőfajták >Bayan, Sira, Madrasa>, ezek mellett már honos a Chardonnay, Merlot, Shiraz, Muscat, Cabernet Sauvignon, amelyek világszerte népszerűek.

Kitabda «Bakı» jurnalının materiallarından istifadə olunmuşdur.

A könyvben felhasználtuk a Baku újság anyagait.

Stil / Stílus: Dilarə Muradova

Foto / Fotó: Dmitriy Livşis

© Heydər Əliyev Fondu. 2014
© Heydər Əliyev Mərkəzi. 2014
© Csutora Zsolt Magyarország Bakui Nagykövete. 2014

9 789952 483734