

2017





Yizay

Үанвар / Январь

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. хәм	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Syurhyullibi. Hınk`iler.

Çurunule g`alsikkasınmeen xhyan k`ya`u k`umk`um ucağılqa giviyxhena. Xhyan qoyxhar gidğiling`a, gyapxına sipaa k`yaa`ana. Çuru sik`ilda qotxhurme, gaval, züq`əl k`ya`an. (K`umk`um givşesnang`a, züq`əlniyiy gavalebişdi cigeeqa ıkkang`vee tomat k`ya`a.) Çuru ixhesnang`a yiq`eeqa k`art`ıfıd hexxa`an.

Xhineliy q`eval g`üvənan vudne ha`u sozaras gıyxhen.

Q`ev k`yav`u xhyannana k`umk`um ts`ayılqa giviyxhena. Vudneyke konde hav`u 1-sm ts`obalil ç`ik`ıka haattarna. Haptırna konde 3-sm əq`vəlil xiliyni ç`uvabişılqa gyabaxana.

Qiyğale man ç`uvabıd 1- sm əq`valil gyadaxanı. Sa-sadna t`ubar k`ya`u g`abeeqa sa`anı. Hınk`iler qooxharnı k`umk`umeeqa k`ya`u, 15 t`əq`iq`əna qoyxharanı. Qiyğad kavkuruqa bulyonəçə k`orani g`abeeqa alqa`anı. Ooqa çurubı gıxhxı, yiq` alyaa`ana. Ögeeqa heleng`a k`ane gyootuna arnaa, turşiy, qeqquyn alabı helenı. Xorag g`üməda oyxhanan. Hınk`iler ts`enni çurunukvayiy, k`at`eyni çurunukvad ha`as eyxhenı.

Xhebing`us

Xö - 600 gr

Xhyan

Qeqquyn çuru - 300 gr

Sipaa - 2 vuk`ul

K`art`ıf - 3

Qeqquyn züg`əl, gaval

İç`navur - 200 gr

Q`ev, qeqquyn alabı, turşiy.



Üç`ubay

Fevral / Февраль

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəmə	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

T`ublen t`elebi

Ç`urunni aq`valqa ilqeq`esdimee xhyan k`ya`u k`umk`um ts`ayilqa giviylxhena. Xhyan qoyxhar gidğiling`a kupuk alyat`u qivşuna sipaana vuk`ul k`yabaççena. Yiq`eeqa pomidor yeyid tomat k`ya`an.

Mık`ani xhinekayiy q`evaka xamır ha`u çilqa qales haysaran. Yugda qıdyotxhurni çuruneeqa qışşu k`art`ıfar k`edaççenbi. Xamırıke kondebi ha`u haytarni ç`ik`ıkva k`ivə qa`anbi. Kağız xhinne k`yuvaba hav`una yuxa xurni t`elebişilqa gyabaxana. T`elebi sa-sabna çurunulqa, xhinek qidet`as xhinne giyk`ananbi. K`umk`umun g`apağ giyxhen. Buğ aqqıyle qiyğa g`apağilin xhyan gyotstsyen. (K`umk`umni anni mıglek k`inin xhyan k`ya`asın ciga haysaran). Xamır tamxhesmee t`elebi həməxüd g`at-g`atna giyk`ananbi. Xamır ixhesmee xhyan k`ıl qexhixhee, alyabt`ına yiq` hexxaa`as vooxhe. In xorag q`ı`dmına qeqquyni çurunuka, axuyni vaxtbişil ts`enni çurunukva, k`at`eyka, kalle-k`its`ayka qoxhxhexas eyxhi. Hiqa heleng`a çika sacigee issiot, arnaa, q`ev, turşiy helen. Şavus nyaxdiy ıkkın k`ya`as eyxhi.

Xhebing`us

Xö - 600 gr

Xhyan

Qeqquyn çuru, iç`navur - 450 gr

Sipaa - 1 vuk`ul

K`art`ıf - 3

Q`ev, issiot, turşiy, arnaa.



T`et`ebay

Mart / Mapm

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəmə	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Maxxvarabı

Xö, hatq`uriyn q`uq`ar, q`ev niknel alıkkı yugda siyq`alanbı. Alıkkıy (yal) sık`ılda sozaras haysaran. Hissyaxa qıxhayni sacılqa ərd qadğu, k`olaykva alıkkıy alyaat`u, alikara`a k`ılda-k`ılda sacılqa k`ya`an. Sac sa g`aydal g`oxhxhu ıkkın. Alıkkıy yavaşda k`ya`as ıkkın k`imayk`vanceva. K`ya`uyn aq`va qecumee, maxxvara mansa aq`vaylqa akkivk`alav`u qoocena. G`avşumee g`üməda-q`üməda eremişa`uyn xhınyal qadağvan. Alıkkıy g`at`asmee maxxvarabı qecenbı. İkkınang`us alıkkıylqa xurda gyatxıyn teze k`aşniş, çivi, hexxa`as eyxhi. Maxxvarabı ögiylqa hissaxani xhınyalika helenbı.

Q`öng`usınbı

Xö - 300 gr
Nyak - 700 gr
Q`uq` - 2
Xhınyal - 100 gr
Ərd - 100 gr
Q`ev.



Ezay

Апрел / Апрель

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəm	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Aqinger

G`ikni urvayke xink`albişısın xhinnen xamır ha`a. Q`uq`armee ç`ak`ın gurubı qodu q`ada qa`a. Xuruba gyapxına sipaa, getuyn lepa, alikkı ts`ettacad haziri`iyn mətəh qada qav`uyni xılen q`onekmeni xamreeka sa k`uk`edin girtseeqa xhinne hiyk`aran. 15 t`əq`iq`əna man hitk`ıriyınbı qoyxharanbı. Kavkuruka qudyodasınbı xhinne alqı`ı oxhanas helenbı. Aqinger geed taq`atukan otxhuniy vodun.

Xhebing`usinbı

G`ikın urva - 600 gr
Xhyan
Xekkar - 450 gr
Ma` - 100 gr
Sipaa - 1 vuk`ul
Q`ev, issiot.



Suvagay

May / Maŭ

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəm	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Xink`albi

Xinkalbişilqa alyaa`asda yiq` ögilcab haziraa`a. Qeqquyn çuru, iç`navur, vey-t`arbak`, sipaayib, züq`əlid k`ya`u yugni tamılna yiq` haa`a. G`ikni urvayke hissyaxani xhinel vudne ha`a. Xink`albi yugda sozarasdimee g`ikılqa k`ılba xöyib alivkas vooxhe. Hı`ıyni vudniyke xekkarmeen tikabı qodu xileni q`onekee gapal səyxı` qada qa`a. 5 - sm gahlebı eyxhi. Qooxharni k`umk`umeeqa k`ya`u 10 - t`əq`iq`əna qoyxharanbı. Qiyğa kavkuruka g`abeeqa alqa`anbı. Ooqa yiq` alyav`u, çurubi gixhxhi, ögeeqa hissyaxada helenbı. K`ane turşiy, arnaa, yik`es ikkanan getuyn alabı giyxhenbı.

Q`öng`usinbı

G`ikın urva - 400 gr
Qotxhuriyn xhyan
Qeqquyn çuru, iç`navur - 300 gr
Sipaa - 2 vuk`ul
Turşiy.



Sabay

İyun / Июнь

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəm	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Gırtsbı

Gırtsbişdimee davarınıd, çavraynıd çuru kara`aylen.
Ogiykecad çuru getu, sipaa, turşiy, alabı alıkkı utxhuriy yugni tamılqa qalya`u haysaran. Ayxhes vaxariyda ixhesdimee itxhuriy sik`ılda xhimə qa`as eyxhe.
Ts`ayılqa xhineka k`umk`um gıvıxhı, caqa qaralilib q`evib k`yaa`ana.
Urva, q`ev, xhyan alyaat`u sık`ılda it`umun xamır haa`an. Xamır sabara gıhna sozaras hassırıyle qiyğa xekkarmen xamren gurubı hattır, gahlebı ha`anbı. Gahlebişeeqa ooharasda utxhuriyna guru hipk`ır, gahleyn g`ırağbı at`ıq`ana`u iyk`ananbı. Ha`uyn gırtsbı qoyxharnı k`umk`umeeqa k`ya`u 10-15 t`əq`ıq`əna qotxhur, xhineni aq`vas ı`xı`mee alqa`anbı. Oxhanas heleng`a k`ane arnaa, şarab, issiot, alabı helenbı. Gırtsbı g`üməda otxhuning`a ittuda eyxhenbı.
Gırtsbı vuraaşike, mağaake, qeqquynı alabişike, şorake, ərəq`əəşike, q`abaxıke, nisseyked ha`as eyxhenbı.

Q`öng`usinbı

Çuru - 300 gr
Sipaa - 2 vuk`ul
Xö - 400 gr
Xhyan
Turşiy, q`ev, issiot, alabı.



Ok`ay

İyul / Июль

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəmə	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Ts`int`bı

Baq`aliy zaraba qopxhurnimee exhaliyke xhineeqa a`ana. Ts`int`bı ha`asnang`a qooxharas giviyxhyana. Sık`ılba qopxhırıyle qiyğa süzmüşav`u çuru qoyxharni k`umk`umeeqa k`yaa`ana. Çuru qeqquynxhee, sipaa xuruba gyapxhı çurunukayiy baq`aliyka sacigee qooxharna. Xamıreke g`üvənan kondebi ha`anbı. Çik`ıkva hapt`ır xiliyn çuvabı ha`u baq`aliyni deneyni çak`valee gyadaxanbı. Hı`nk`ileşis xhinne t`ubar k`ya`u g`attidxhning`a çuruniy baq`aliy k`umk`umeeqa k`ya`u 20-t`əq`iq`əna qoyxharanbı. K`umk`um givşesnang`a rangnimee sık`ının tomat k`ya`an. (Çuru ts`edinxhee sipaa çəra qav`u, tomat çilqa k`ya`a).
Sufranılqa heleng`a k`ane: şarab, simaq`, arnaa, züq`əl, issiot, hünüh giyxhen.

Q`öng`usınbı

Xö - 300 gr

Qeqquyn bark`vbişkan çuru - 100 gr

Sipaa - 2 vuk`ul

Qoqquna baq`aliy - 200 gr

İç`navur - 200 gr

Q`ev, issiot, turşiy, arnaa.



Çinay

Avqust / Август

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəmə	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Çubalbi

Mek`vni həyvənın k`ilk`am hodğul, xuruda gyatxı, çilqa xuruba gyapxına sipaa, q`ev, issiot, qeqquyn alabı alıkkı sıyq`alanbı. Çoz xiliyni çuvabişilqa gyadaxan. Gyatxıyni çozeeqa k`ilk`amın alıkkıy gıxhxhı hiyk`aran. Hitk`ırıylette çubalbi tavasareeqa sa`anbı. G`apax gıxhxhı tavasars ts`ayılqa gıviyxhena. Çubalbi k`ılđa-k`ılđa çini q`ışşee ç`əra qıxhaylette adın cıga eyxhen. Ögeeqa turşiyka, qeqquyni alabişikva heli. Çubalbi ts`e`niyyi, g`argni k`ilk`amıkeyiy çozuke ha`anbı. Çubalbi şışilin kabab xhinned ha`anbı.

Q`öng`usınbı

Ts`edın k`ilk`am - 400 gr
Ts`edın çoz - 200 gr
Sipaa - 2 vuk`ul
Qeqquyn alabı, q`ev, issiot, turşiy.



Məhsulay

Sentyabr / Сентябрь

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəm	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Xekkaaşikvana plav

Plav qooxharasdi kumkumeeqa çuru keççu, xhyaniy q`ev ky`av`u, ts`ayilqa qooxharas giviyxhena. Birinz xhineeqa g`üvəna qivxhes aa`ana. Qopxurni baq`aliylqa getuyn xekkan lepa, xuruba g`yapxına sipaa, issiot, hünühiy q`ev ky`av`u alikka`an. Çuru sık`ılda qotxhur k`umk`umeençe alqa`an. Birinz bulyonee qooxharna. Demalqa birinz givxhesse, cik avqa utxhuriy sa`an. Qiyğa birinz demalqa giviyxhena. Stolulqa plav hooleng`a çilqa çuruyka sacigee utxhuriy giyxhen.

Xhebing`us.

Xiliyna birinz - 450 gr

Qeqquyn çuru, iç`navur - 250 gr

Xhyan

Xekkan lepa - 250 gr

Qopxurna baq`aliy - 250 gr

Sipaa - 3 vuk`ul

Xhınyal - 150 gr

Alabı: hünüh, issiot, q`ev.



Коҗау

Октябрь / Октябрь

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. хәм	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Nigoziy

Pisuk`ıy noç` sa cigee 2-3 t`əq`iq`əna qoyxaran. Xekkanıy ərəq`i`n bozar qetsanbı. Çuru qıǵa`ani maşinençe xekkan bozar ç`ak`da, ərəq`ən bozar xuruda qıǵa`anbı. Bozar qoyxarnı noç`eeqa k`ya`u, sayq`ıl, ts`ayile alyaat`an. G`üməda-g`üməda aq`valni g`abbişeeqa k`ya`an. Nigoziy mik`a qıxhayng`a gyadaxan.

Tutan yeyid xurmayn noç` - 1 st
Xekkan bozar - 1 st
Ərəq`ən bozar - 1 st
Pisuk` - 0,5 st



Mə`əşay

Ноябр / Ноябрь

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəmə	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacar
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

K`at`eykan t`elebi

Məttav`u quvooguna k`at`e gyabxı, hobğul, xuruba gyarxıyni sipaaka sa cigee k`umk`umee ts`ayılqa giviyxhyana. Ooqa q`evib k`yaa`ana. Sipaan xhyan at`umee q`ış k`ya`u ç`ərə qa`an. Ç`ərə qıxhayni çurunulqa tomat k`ya`u sık`ılda sacigee alikka`a xhyan k`ya`u qoyxharan. Çuru ıxhamee k`umk`um ts`ayile gyoosena. Xamır ha`asse xhinekana k`umk`um q`evib k`yav`u ts`ayılqa giviyxhena. Q`evakayiy xhineka sık`ılda it`umun xamır ha`u g`aledaççen. Qiyğad kondebı ha`u çik`ıkva haytaranbı. Hattırın gahlebı çik`ıl oo`ad xiliyvalis gyadaxanbı. Qiyğa manbı xuruda t`elebişılqa gyadaxanbı. T`elebi sa-sabna qoyxharni xhineeqa ek`da - ek`da k`ya`anbı. Yits`ıble t`aq`ıyq`ayna qotxhurmeə palankaşeeqa k`ya`u syuzmişa`anbı. Syuzmişxhayni t`elebişılqa k`at`eyna yiq` k`yav`u ögeeqa qekkanbı. Mançini k`ane q`ı`dmına qeqquyn alabı helenbı. Ikkanang`vee k`at`eyna yiq` ts`ayile gyooseng`a q`uq` hapq`ır alivkaa`ana. T`elebi syuzmayka, xurni nisseyka, q`əq`əyka, baq`aliyni yiq`ıkva yiy menni karbişikva ha`as eyxhenbı.

Yoq`ung`us

Xö - 800 gr

Xhyan

K`at`e - 1

Sipaa - 3 vuk`ul

Q`uq` - 2

Tomat

Q`ev.



Mık`alayı

Dekabr / Декабрь

Etnay	Dalatiy	Ərba`an	Ülc. xəmə	Ülc. yiğ	Siftiy	Vacarı
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Gomba

Getuyni lepaylqa xuruba gyapxına sipaa, ərd, q`ev, issiot, qeqquyn alabı alıkkı haysaran çiçee sozaras. Q`evaliy xhinel sık`ılda güvənan vudne ha`u sozaras haysaran. Qiyğa vudne 2-3 kondeylqa qa`an. Kondebı sa-sabna çik`ıl haytaranbı. Hattırni gahleylqa hazıra`uyn lepayn alıkkıy barabarda gyokan. Qiyğa həməxüdü sana-sançılqa 2-le g`atıd ha`an. G`atbı ha`u rulet xhinne qa`ana. Rulet xhinnena çuva alıvk`arav`u çiçeeqa saa`ana. Sav`una gomba 3-4 sm ts`obalil tavasarnı razmeril haatarna. Hissaxa qav`uni tavasareeqa ərd qadğu, gomba caqa giviyxhena. Gapax gıxhxı k`ınnı ts`ayılqa giviyxhena. Sa aq`va ç`əra qıxhamee, mansa aq`valqa akkivk`alaa`ana. G`apağıl sadiyn xhyan vaxt-vaxtı gıyotstsya`an. Gomba vuxhayng`a, g`üvəna qıvxhesdimee sufraneeqa hiviyk`arna. 20-ni t`əq`iq`əyle gyapxı ögiylqa hoolena. Gomba mık`abab ooxhanas vooxhena.

Q`öng`usınbı

Xö - 500 gr

Getuyn xekkan lepa - 200 gr

Sipaa - 1 vuk`ul

Qeqquyn ərd - 50 gr

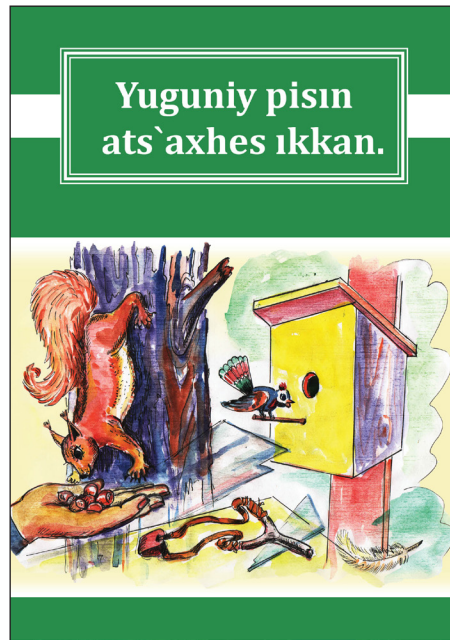
Q`ev, issiot.















































Ts`əxni mizelin şikilbişikvan luğat



ЦіаІхні мизелин
шикыл`бишикван лугъат



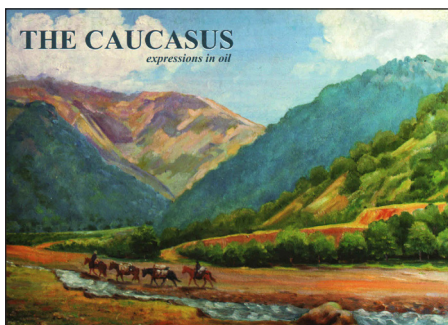
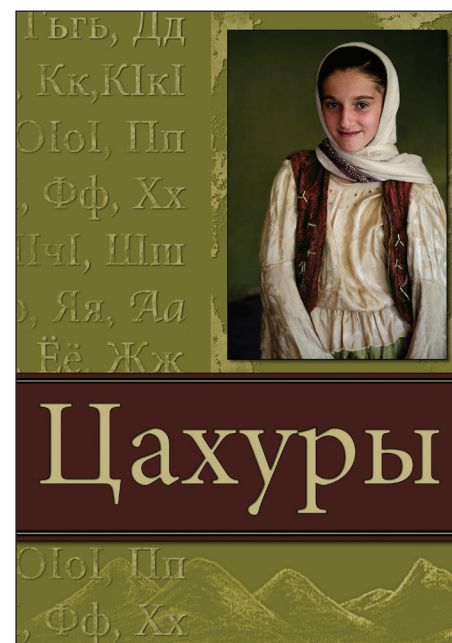
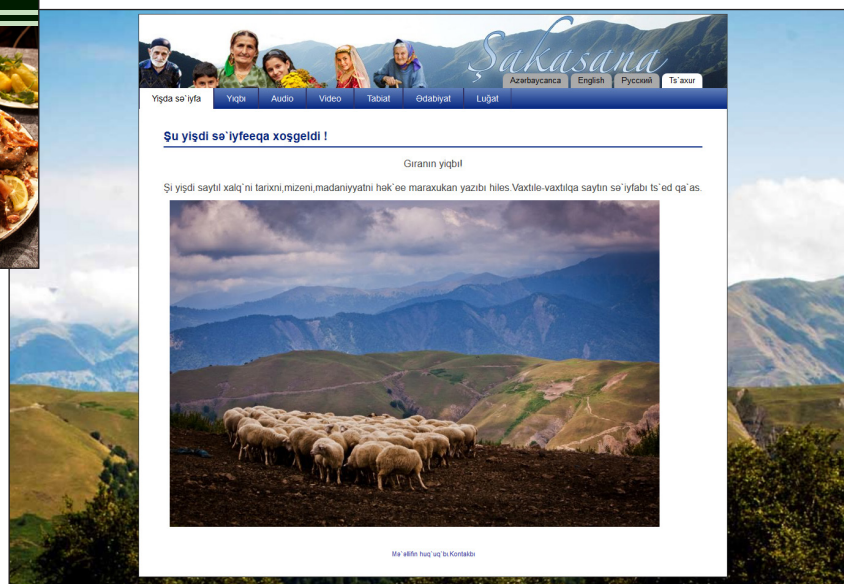
Ts`əxni mizen alifba

A a  akka	Ə ə  əğə	B b  bissiy	C c  cı`xəə	Ç ç  çixen
Ç` ç`  ç`ərbı	D d  dadal	E e  eç	F f  fanar	G g  gade
G` g`  g`arg	Gh gh  ghal	Ğ ğ  bağa	H h  həpke	X x  xoçe
Xh xh  xhura	I ı  kıldık	İ i  yi`ğ	İ i  itv	J j  jurnal
K k  kabay	K` k`  k`uk`	Q q  qı`rqi`mi`t`	Q` q`  q`öv	L l  lit
M m  miz	N n  nisse	O o  os	Ö ö  ördag	P p  parç
P` p`  p`əp`əl	R r  roots	S s  stıva	Ş ş  şim	T t  top
T` t`  t`et`	Ts ts  tsiq`iy	Ts` ts`  ts`e`	U u  ul	Ü ü  üm
V v  verığ	Y y  yiv	Z z  zer	 sə`ət	

İni k'alendareni otxuniybişin retsepbı alyat'uyınbı
"Блюда из цахурского дома" kitabence.



Блюда из цахурского дома



<http://www.shakasana.com>



Otk`uniynbı:

Şamxalov Məhəmmədşarif Nurullahna dix
Şamxalova Sevinc İdrisna yiş

Redaktor:

Şamxalov Vugar Məhəmmədşarifna dix

Kumag ha`uynbı:

Şamxalova Şahla,
Davudov Əhməd,
İsmayılov Nusrat,
Musayev Badir,
Cons Erik.



Copyright © 2016 "Pathways, Research and development"

Bütün hüquqlar qorunur. Nəşr edənin yazılı icazəsi olmadan nəşrin bütünlüklə və ya hər hansı bir hissəsinin istənilən forma və üsullarla surətinin çıxarılması, yayımı və ya yenidən çapı qadağan edilir.

Massa hiles ixhes deş - Satış üçün nəzərdə tutulmayıb - Не для продажи.