



ТРАДИЦИИ
ПИТАНИЯ
ГАГАУЗОВ



GAGAUZLARIN
İMEKLÄR
TRADİTİYALARI



Komrat 2023

Авторы-составители: Константинова И. А., Никогло Д. Е., Басс М. В.

Автор идеи: Константинова И. А.

Перевод на гагаузский язык: Кирякова Т. И.

Редактор русского текста: Сырф В. И.

Редактор гагаузского текста: Чеботарь П. А.

Блюда для каталога по рецептам готовили: Басс М. В., Барбова К. С.,
Константинова И. А., Манол Е. Д., Кирякова Т. И.

Специальная фотосъемка: Палачор Д. Г.

Макет: Lexon-Prim SRL

Представленные в каталоге рецепты были собраны в рамках экспедиций сотрудников Научно-исследовательского центра Гагаузии им. М. В. Маруневич по населённым пунктам автономии.

Названия и рецептура одних и тех же блюд в различных населенных пунктах Гагаузии могут отличаться друг от друга.

Книга издана при финансовой поддержке Фонда по спасению гагаузского языка на 2023 г.

Научно-исследовательский центр Гагаузии им. М. В. Маруневич
Отпечатано в Lexon-Prim SRL

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII
DIN REPUBLICA MOLDOVA

Традиции питания гагаузов = Gagauzların imeklär tradişyaları / авторы-составители: Константинова И. А. (идея), Никогло Д. Е., Басс М. В. ; перевод на гагаузский язык: Кирякова Т. И. ; Научно-исследовательский центр Гагаузии им. М. В. Маруневич. – Komrat : Lexon-Prim, 2023. – 265 p. : fot. color.

Text paral.: lb. găgăuză, rusă. – Bibliogr.: p. 260-262. – Изд. при фин. поддержке Фонда по спасению гагаузского языка. – [300] ex.

ISBN 978-9975-172-61-5.

CZU 392.8:641.568(=512.165)=161.1=512.165

T 650



mun. Chişinău, str. Pan Halippa 6G, 13a
GSM: 0 699 04 555; 0 795 29 555
fax. 022 28 81 78; www.lexon.md
e-mail: lexonprim2001@gmail.com







От авторов – составителей

Уважаемые читатели! Перед вами книга, посвященная традициям питания гагаузов – одному из интереснейших элементов материальной культуры любого народа. Дело в том, что традиционная пища, с одной стороны, подвержена изменениям, но с другой – весьма устойчива и обладает способностью сохранять наиболее архаичные черты. Именно этим она отличается от жилища и одежды, которые трансформируются и утрачиваются с течением времени.

Традиции питания – адаптивный элемент культуры. Они формируются у народа на протяжении длительного времени и составляют особый пищевой культурный код, который, составляя первую витальную потребность человека, поддерживает жизнедеятельность целой этнической общности на основе выработанных веками и тысячелетиями национальных пищевых привычек и предпочтений.

Чтобы показать, насколько традиции питания важны для идентичности народа, приведем один любопытный пример, о котором нам рассказал профессор Михаил Николаевич Губогло. Российские исследователи проводили опрос корейцев – жителей Российской Федерации для того, чтобы выяснить, по каким

элементам культуры корейцы считают себя корейцами. Известно, что этот народ, проживающий вдали от исторической родины, утратил основные элементы культуры – язык, обычаи и обряды, одежду, жилище и т. п. Каково же было изумление ученых, когда подавляющее большинство указало, что они считают себя корейцами, т. к. едят корейскую национальную пищу. Этот факт указывает на консервативный характер традиций питания и на их удивительную способность сохраняться во времени и пространстве.

Система питания гагаузов представляет собой интересное, с точки зрения этнологии, явление, в котором сосредоточен многовековой опыт народа. Под влиянием соседних по Буджаку народов гагаузская кухня претерпела ряд трансформаций, но при этом сохранила свои аутентичные элементы, которые были свойственны ей еще в период пребывания гагаузов на Балканах.

Идея издания этой книги принадлежит директору Научно-исследовательского центра Гагаузии им. М. В. Маруневич Ирине Анатольевне Константиновой, которая на протяжении нескольких лет успешно руководит его деятельностью по популяризации традиционной культуры гагаузов.





Hazırlayan avtorlardan

Paalı okuyucular! Siz tutêrsınız elinizdä kiyadı, angısı adalı gagauzların imäk adetlerinä – herbir halkın en meraklı material kultura elementinin birinä. Neçinki bir taraftan adetçä imäk pek hızlı diişiler, başka taraftan sa koruyêr en evelki özellikleri. Bununnan o ayrılanêr konuttan hem giyimdän, angıları vakıt geçtikçä diişilerlär hem kaybelerlär.

İmäk adetleri – kulturenin uyumnu elementi. Halkta onnar oluşêrlar uzun vakıtta da kurêrlar özel imäk kultura kodunu. Kurup insanın ilk yaşamak dalapını, bu kod tutêr yaşamakta bütün etnika topluluunu, temelleneräk asirlärlän hem biinärlän yıl oluşan millet imäk istemeklerinä.

İsteeriz verelim bir örnek, angısını bizä annattı profesor Mihail Nikolaeviç Guboglo. Onun yardımınnan gösterecez, nekadar imäk adetleri önemni halkın kimnii için. Rus aaraştırmacıları soruşturdular Rusiya Federatıyasının yaşayannarına – koreyeşlerä, aniki annamaa, angı kultura elementlerinä görä onnar sayêrlar kendilerini koreyeş. Biliner, ani kendi istoriya vatanından uzakta yaşayan halk kaybetti temel kultura elementlerini – dili, adetleri, giyimi, konutu h. b. Nekadar şaşı aaraştırmacılar, açan insannarın çoyu belli ettilär kendini koreyeş, neçinki iyerlär millet imeklerini. Bu fakt belli eder imäk adetlerin konservativ karakterini hem becermesini korunmaa vakıtta hem ortamda.

Etnologiya tarafından gagauzların imäk sisteması meraklı, neçinki onda toplu halkın çok asirli görgüsü. Bucakta yaşayan halkların etkisinnän gagauz millet kufnesi diişti, ama korudu Balkannardan kalan kendi evelki elementlerini.

Kendi fikirinnän hazırlamaa hem çıkarmaa bu kiyadı paylaştı Gagauziya M.V. Maruneviç adına Bilim-aaraştırma merkezinin direktoru İrina Anatolyevna Konstantinova. O çok yıl başarılı önderleer bilim merkezinin zaametini, gagauzların adetçä kultureasını yaygınnamaa deyni.

Kurulu kiyat iki paydan. İlk payda veriler gagauzların imäk adetleri için genel bilgilär. Açıklanêr gagauz kufnesinin çii material bazası, maasulları işlemäk hem korumak usulları (kışa hazırlamak yaanını, süt maasullarını, turşuları h. b.). Veriler informatıya türlü imeklär için, kokular hem baharatlar için, içecekler için. Okuyucu kartınayı bütündän kursun deyni, avtorlar hem hazırlayannar verdilär kimi bilgileri kufnä kapları için, mebel için, adet imekleri için, sofa etiketi için.

İkinci payda erleştirili gagauz kufnesinin en anılmış imäk reşeptleri. Kiyatta var çok ilüstratıya, renkli fotolar.

Avtorlar hem hazırlayannar şükür ederlär gagauz küülerin yaşayannarını kır materialını toplamakta yardım için.



Данная книга состоит из двух частей. В первой части представлены общие сведения о традициях питания гагаузов. Внимание уделяется сырьевой базе гагаузской кухни, способам обработки и хранения продуктов (заготовка впрок мяса, молочных продуктов, солений и т. п.). Дается информация о различных блюдах, пряностях и приправах, напитках. Чтобы читатель составил более полное представление о гагаузах и их культуре питания, авторы и составители сочли целесообразным включить также некоторые сведения о кухонной посуде, утвари, мебели, об обрядовой пище, о застольном этикете.

Вторая часть содержит рецепты наиболее известных блюд гагаузской кухни. Книга снабжена иллюстрациями в виде цветных фотографий.

Авторы-составители выражают благодарность жителям населенных пунктов Гагаузии за помощь в сборе полевого материала.







Общие сведения о традициях питания гагаузов

Гагаузы – тюркоязычный народ православного вероисповедания, проживающий на юге Республики Молдова (в исторической части Южная Бессарабия). Исторической родиной гагаузов является Северо-Восточная Болгария.

В настоящее время в среде гагаузоведов общепризнанной является точка зрения о том, что предками гагаузов были средневековые племена печенегов, узов, половцев, которые во второй половине XI в. мигрировали из южно-русских степей через Дунай и осели на территории Балканского полуострова. Этническим ядром при этом выступали узы (в русских летописях – торки). Находясь под влиянием Византийской империи, еще до покорения Балканского полуострова османами, узы-торки принимают христианство, после чего начинается процесс формирования новых этнических признаков у узов, перешедших к оседлой жизни. Этот период охватывает XI–XIV вв. Именно в этот период предки современных гагаузов создали свой народный календарь, который носит, в основном, православный характер с определенными языческими элементами, характерными для соседних балканских народов (Булгар, 2021).

Со второй половины XVIII в. гагаузы и другие задунайские

переселенцы начинают поселяться на землях Южной Бессарабии, которые с 1812 г. становятся частью Российской империи. В 1819 г. по указанию царя задунайских переселенцев наделяют статусом колонистов и предоставляют им ряд льгот (освобождение от налогов, воинской повинности и т. п.), что позволяет им достичь успехов в социально-экономической сфере.

Традиционная культура гагаузов сформировалась на их исторической родине – в Болгарии и являлась частью балканского этнокультурного комплекса. На территории Бессарабии эти (балканские) традиции вступили во взаимодействие с элементами культуры автохтонного населения (молдаван/румын), в результате чего произошло взаимообогащение.

В материальной культуре гагаузов можно наблюдать наличие параллелей с народами Балканского полуострова с румынами/молдаванами, украинцами. Параллели с тюркоязычными народами в большей степени содержатся в традициях питания, т. к. данный компонент этнической культуры является одним из самых устойчивых. Другие элементы материальной культуры (большинство ремесел, одежда, жилище) практически утрачены.





Gagauzların imâk adetleri için genel bilgiler

Gagauzlar – türk dilli hristian halkı, yaşêêr Moldova Respublikasının Üülen tarafında (Üülen Besarabiyanın istoriya payında). Gagauzların istoriya vatanı sayılêr Bulgariyanın Poyraz-Günduusu tarafı.

Şindiki vakıttâ gagauzologların çoyu sayêrlar, ani gagauzların dedeleri ydi peçeneg, uz, poloveţ soyları. XI asirin ikinci payında onnar geçtilêr üülen-rus kırlarından Tuna aşırı da erleştilêr Balkan yarıadasında. Etnika temeli sayıldılar uzlar (rus letopislerinde – torklar). Açan osmannar taa kapmadılar Balkan yarıadasını, bulunarak Vizantiya imperiyasının kuvedi altında, uzlar-torklar kablederlêr hristiannı. Ondan sora oturmuş yaşamaya geçân uzlarda başlêêr oluşmaa eni etnika nışannarı. Bu period kaplêêr XI–XIV asirleri. Zamandaş gagauzların dedeleri bu vakit kurdular halk kalendarını. Düzülü o hristiannaa görâ kimi tayfâ elementlêrlân, angıları var komşu balkan halklarında (Булгар, 2021).

XVIII asirin ikinci payından gagauzlar hem başka Tuna aşırısından göçmennêr erleşerlêr Üülen Besarabiya topraklarında, angıları 1812 yıldan girerlêr Rusiya imperiyasına. Tarın izininâ görâ 1819 yılda Tuna aşırısından göçmennerâ veriler kolonist statusu hem bir sıra ayrıcalık (serbestlik vergilerdân, askerdân h. b.), ne verer onnara kolaylık etişmââ ii başarıllara soşial-ekonomika sferasında.

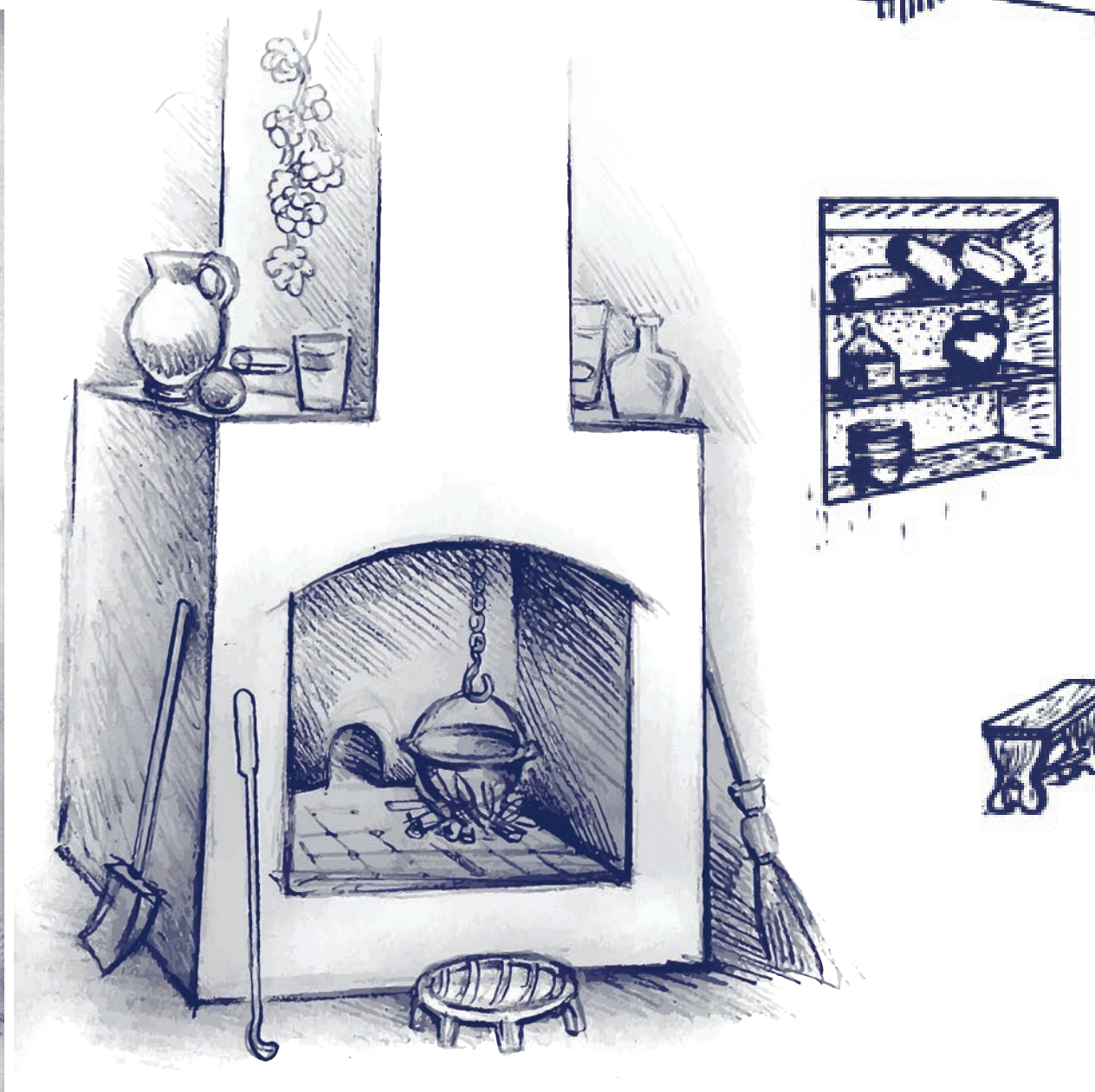
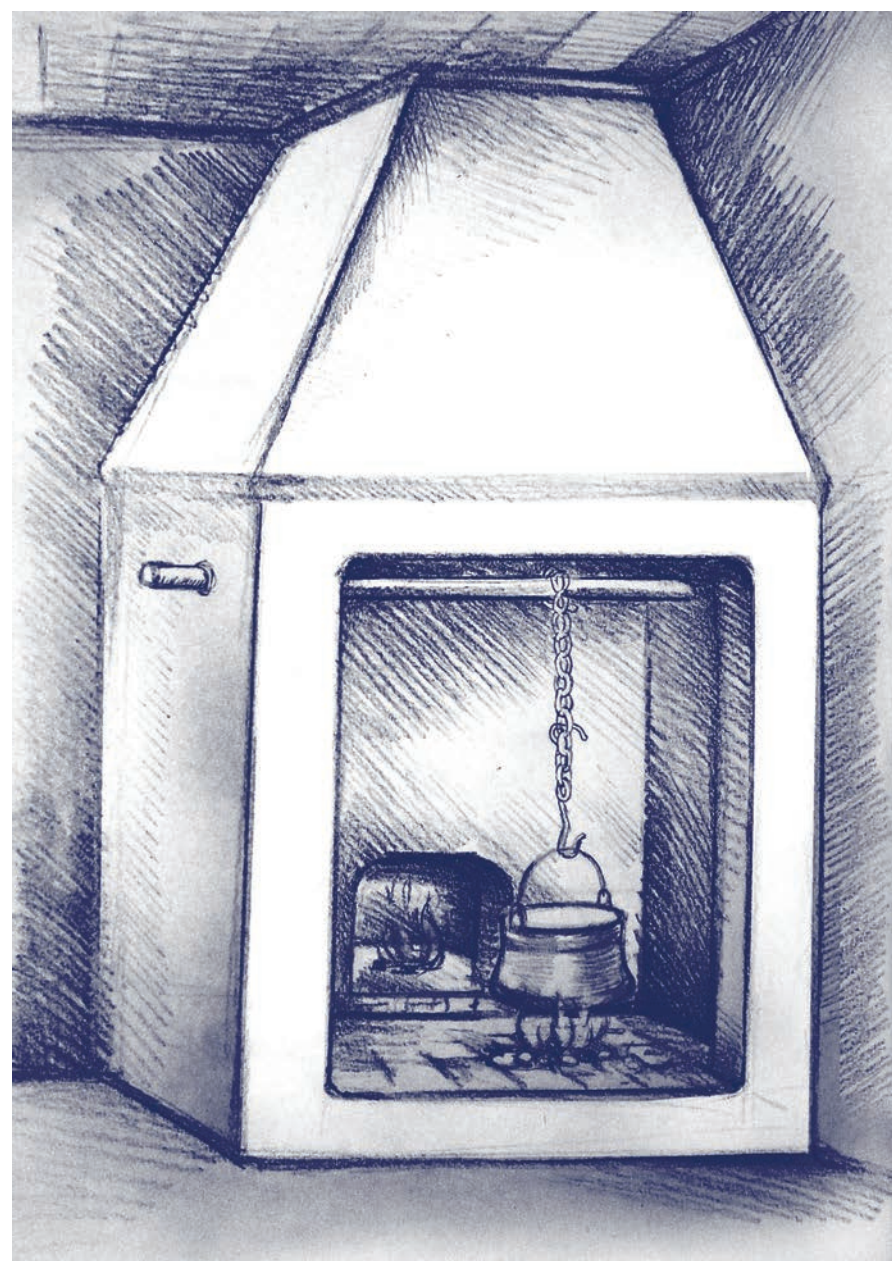
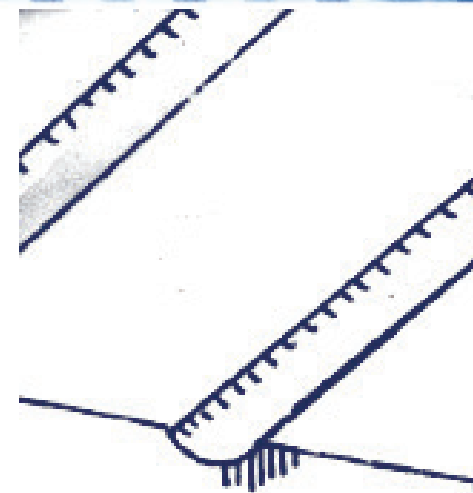
Gagauzların adetçâ kulturası oluştu onnarın istoriya vatanında, Bulgariyada da kurdu balkan etnokultura kompleksinin bir payını. Besarabiyada balkan adetleri etkilendilêr erli insannarın (moldovannarın/romınnarın) kultura elementlerindân, nedân oldu karşılı zenginlemêk.

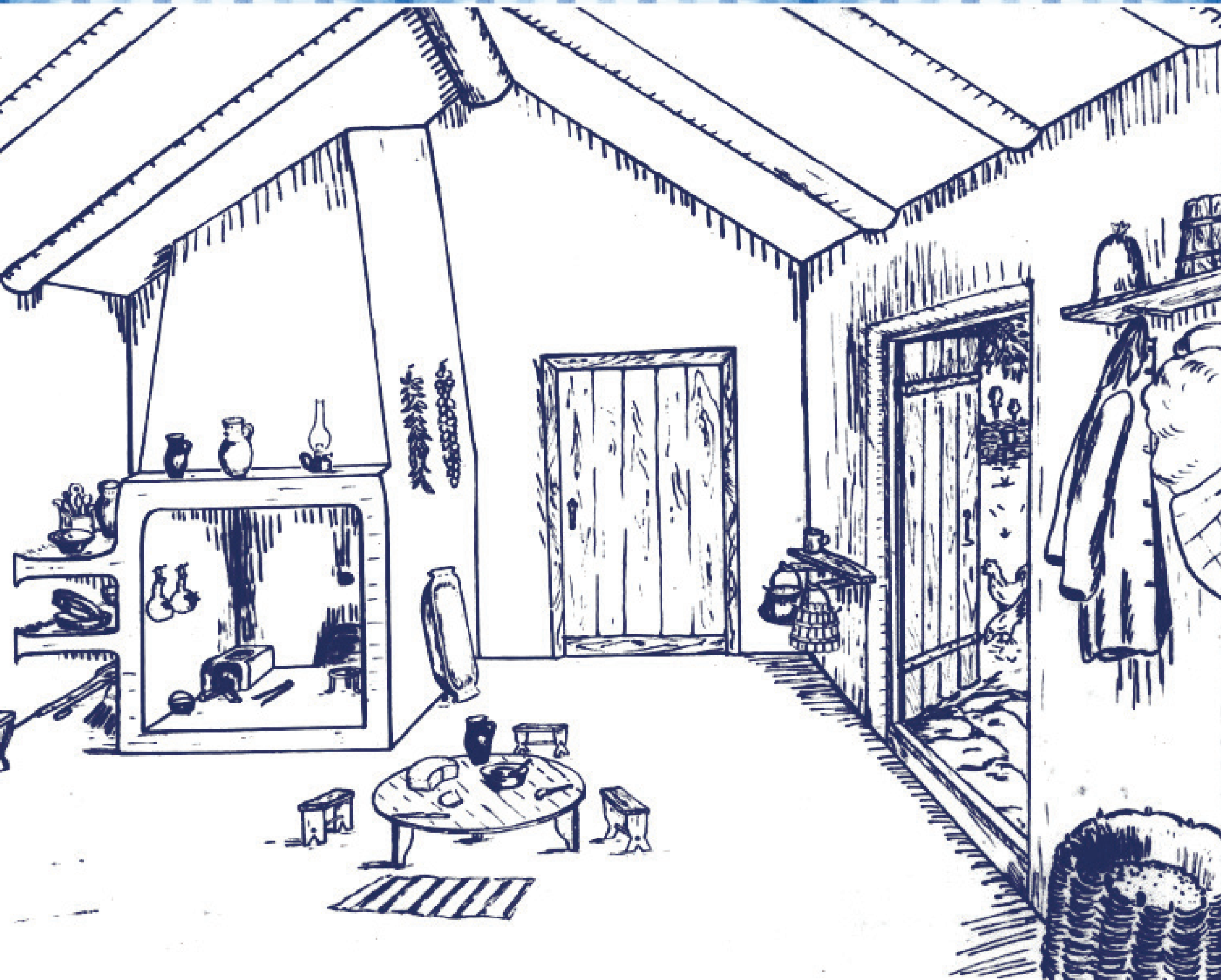
Gagauzların material kulturasında var paralellêr Balkan yarıadasının halklarınnan, romınnarlan/moldovannarlan, ukrainnarlan. Türk dilli halklarınnan paralellêr var taa çok imâk adetlerinde, neçinki etnika kulturanın bu elementi en evelki. May heptân kaybeldi material kulturanın başka elementleri – zanaatların, giyimin, konutların çoyu.

Halkın material kulturasının payı olarak gagauzların imâk sisteması – evolütiyada diişmiş, zor, istoriyada oluşmuş bir olay. Gagauz etnosu girer Evropanın Üülen-Günduusu istoriya-kultura dolayına, bölgedâ onun komşuları – moldovannar, bulgarlar, ukrainnar h. b. halklar, onuştan gagauzların kulturasında var çok paralel komşu halkların kulturasının. Bundan kaarâ, eski sovet alanında yaşayan Ön Aziya hem türk dilli halkların imâk adetlerinde var çok analogiya (Этнография питания... 1981, 25). Besarabiyaya erleşmektân sora gagauzların imâk sisteması may diişmedi. O korudu Bulgariyada olan özellikleri hem erli halkların etkisi altında benimsedi kimi elementleri.



Система питания гагаузов как составная часть материальной культуры народа представляет собой сложное, исторически сложившееся явление, претерпевшее определенную эволюцию. Поскольку гагаузский этнос входит в историко-культурную область Юго-Восточной Европы, его соседями по региону являются молдаване, болгары, украинцы и другое население, вполне естественно, что в их культуре есть немало параллелей с культурой соседних народов. Кроме того, существует множество аналогий с традициями питания населения Передней Азии и тюркоязычных народов, населяющих постсоветское пространство (Этнография питания..., 1981, 25). После переселения на территорию Бессарабии система питания гагаузов существенно не изменилась. Она сохранила черты, которые были свойственны ей на территории Болгарии, и обогатилась некоторыми элементами под влиянием культуры местного населения.







Основные продукты

Среди всего набора продуктов, составлявших базу национальной системы питания, первое место принадлежало зерновым и зернобобовым: пшенице (*booday*), кукурузе (*paşoy*), ржи (*çavdar*, *sakara*), ячменю (*arpa*), фасоли (*fasüla*), чечевице (*mercimek*), гороху (*nohut/graa*). В пищу употреблялись овощи и зелень: капуста (*laana*), картофель (*kartofl*), морковь (*morkuva*), огурцы (*hıyar/salata*), свекла (*çükündür*), помидоры (*patlacan*), баклажаны (*mor patlacan*), перец (*biber*), лук (*su(v)an*), лук-порей (*prasa*), чеснок (*sarmisak*), стручковый перец (*ardey*), петрушка (*petruşka*, *maydanoz otu*), укроп (*marar/kopar*), мята (*kara naanä*), чабрец (*çibriğa*), сельдерей (*şelina*), щавель (*labada*). Масла производились в основном из семян подсолнуха (*gündöndü toomu*, *semiçka*), реже из рапса (*rapğa*), сурепки (*hardal*), конопли (*kenevir tomu*), из семян льна (*keten*), гороха (*mazare tenesi*), косточек абрикосов (*zerdeli çekerdäa*) и других культур (Маруневич, 1988, 152). К числу древнейших продуктов, потребляемых гагаузами Буджака, как и их предками на территории Добруджи, относится мясо. В пищу употреблялись баранина (*koyun yaanısı*), свинина (*domuz yaanısı*), говядина (*sur yaanısı*); изредка – крольчатина или

зайчатина (*tauşam yaanısı*). Значительное место в рационе питания гагаузского крестьянина занимала домашняя птица: куры (*tauk*), гуси (*kaz*), утки (*ördek/rağa*), индюки (*pipi/mısırka/kurkan*). В соответствии с народным календарем у гагаузов существовал сезонный забой скота и сезонное потребление мяса, зависящие от календарного цикла. Например, ягненка закалывали весной на день Святого Георгия (*Hederlez*), барашка или молодого бычка осенью на день Святого Дмитрия (*Kasım*), свинью – на Рождество и Пасху, петуха – на день Святых Петра и Павла. Дополняли рацион питания овощи и фрукты. По своим характеристикам модель питания гагаузов укладывается в зерно-мясо-молочный комплекс. Частотность потребления продуктов зависела от времени года и от социального положения семьи. В летнее время возрастало потребление овощей и фруктов и кисломолочных продуктов, в то время как употребление мяса снижалось. Как правило, гагаузы придерживались традиции трехразового питания. Однако в других случаях встречалось четырехразовое питание.





Temel maasullar

Millet imäk sistemasının temelini kurardı terekä hem terekä-bakla maasullar: booday, papşoy, çavdar (sakara), arpa, fasülä, mercimek, nohut/graa. İmäk için kullanardılar zarzavat hem eşillik: laana, kartofi, morkva, hıyar/salata, çukundur/çükündür, patlacan, mor patlacan, biber, suan, prasa, sarmısak, ardey, petruşka, marar/kopar, kara naanä, çibrița, țelina, labada. Oloy yapardılar taa çok semiçkadan, taa siirek rapițadan, hardaldan, kenevir, keten, graa toomundan, zerdeli çekerdeendän hem başka büüyümnerdän (Маруневич, 1988, 152). Bucak gagauzları hem onnarın Dobrucada yaşayan dedeleri imektä kullanan en evelki maasuldu yaanı/et. Kullanardılar koyun, domuz, sır yaanısını;

siirek – tavşam yaanısını. Gagauz çiftçilerindä önemni erdä bulunardı ev kuşu yaanısı: tauk, kaaz, ördek/rața, pipi. Gagauzların kalendar țiklasına baalıydı sezon hayvan kesmesi hem sezon yaanı imesi. Deyelim, kuzu kesärdilär Hederlez, Ay Görgi, günü, koyun hem genç buzaa – Kasım, Ay Dimitri günü, domuz – Koladada hem Paskelledä, horoz – Ay Petri hem Pavli günü. Yaanıylan bilä iyärdilär zarzavat hem meyva. Gagauzların imäk modeli uyêr terekä-yaanı-süt kompleksinä. Maasulların kullanması baalıydı yıl zamanına hem aynenin soțial durumuna. Yaz vakıdı taa çok iyärdilär zarzavat hem meyva, süt maasullarını, taa az iyärdilär yaanı. Genelliklän, gagauzlar iyärdilär üç kerä gündä. Ama olardı dört kerä dä.





Способы обработки и хранения продуктов

Зерновые продукты превращались в полуфабрикаты – муку (*un*) и крупу (*bulgur*) – на специальных ручных механических мельницах, в деревянных ступах (*dübek*) и других приспособлениях (*kaya/rıñıña*). В середине XIX века зерно хранили в ямах (*kuu*), на чердаках (*tavan*) или в сусеках амбаров (*göz*). Мука помещалась в плетеные корзины из лозы (*unnik*), обмазанные снаружи и изнутри глиной, с отделениями, предназначенными для разных сортов муки, крупы, отрубей. Зернобобовые хранили на чердаках, в амбарах. Часть этих продуктов держали на кухне в глиняных сосудах (*çölmek*), корзинах (*sepet*).

Овощи заготавливали в виде солений (*turşu*) в бочонках (*kada, baler*). Излюбленным видом солений считалось соление из фаршированных капустой баклажан (*mor patlacan*). Содержимое бочонка заливалось рассолом (*salamura*), закрывалось деревянной крышкой и помещалось под гнет. Иногда различные виды овощей солили отдельно: капусту – *laana turşusu*; арбузы – *karpuz turşusu*; помидоры – *patlacan turşusu* и т. д. Хранили соления в погребе (*maaza*), в неотапливаемом коридоре (*hayat*) или в сарае (*dam*).

Гагаузы практиковали и другие способы хранения овощей. Морковь,

свеклу сберегали в корзинах с песком в погребах, лук и чеснок с сухой ботвой заплетали в косы и подвешивали к балкам в коридоре или в подвале. Сушению подвергались травы (петрушка, укроп, перечная мята, чабрец, любисток, сельдерей, тмин и др.). В печи или на солнце сушили абрикосы, сливы, яблоки, груши. Арбузы, дыни, тыквы заготавливали впрок в натуральном виде в подвалах. Свежий виноград (*üzüm*) подвешивали к балкам потолка кладовой или к стропилам чердака. Виноград, сливы, тыкву, арбузы, дыни и орехи хранили в переработанном виде. Из них варили повидло (*meuva ezmesi/povidla*) или варенье (*tatlı*). В качестве свадебного угощения готовили варенье из особого сорта арбузов (*uzun karpuz*), также варили густой сироп из винограда (*pekmez*). Растительные масла (*oloy*) в домашних условиях не производились. Семена подсолнуха вывозились на механические маслобойки (*oloyniña*), расположенные в городах и отдельных селах (Мещеряк, 1971, 192).

Гагаузам известно много способов хранения и заготовки впрок всех видов мяса. Наиболее простым является заготовка сала (*slanina*). Обычно его засаливали кусками, добавляя различные специи. Часть сала (свиного или овечьего) перетапливали в жир и заливали в





Maasulları işlemäk hem korumak usulları

Terekedän maasuz mehanik dermennerdä, dübeklerdä hem kayalarda/rıñniçalarda yapardılar un hem bulgur. XIX asirin ortasında terekeyi tutardılar kuyularda, tavannarda ya da kiler gözlerindä. Unu koyardılar unnuklara, angılarını dıştan hem içtän suardılar çamurlan. Unnuklarda var bölmelär türlü un soyları için, bulgur için, kepek için. Terekä-bakla maasulları tutardılar tavannarda, kilerlerdä. Bu maasulların bir payını tutardılar kufnedä çölmeklerdä, sepetlerdä.

Zarzavatlardan yapardılar turşu, angısını koyardılar kadalara, balerlerä. En datlı sayılardı laanaylan doldurulmuş mor patlacan. Kadanın içinä dökärdilär salamura, kapaklardılar tafta kapaklan hem üstünä koyardılar baskı. Kimi kerä ayırı zarzavatları ayırı tuzlardılar: laana turşusu, karpuz turşusu, patlacan turşusu h. b. Turşuları tutardılar maazada, hayatta ya da damda.

Gagauzlar başka türlü dä koruyardılar zarzavatları. Morkvayı hem çukunduru koyardılar maazaya sepetlerä kumnan, suanı hem sarmısaa kuru yapraklarınan örärdilär da asardılar kırışlerä hayatta ya da maazada. Kurudardılar türlü otları (petruška, kopar, kara naanä, çibriğa, leuştän, țelina, çörek otu h. b.). Fırında ya da güneştä kurudardılar zerdeli,

erik, alma, armut. Karpuzları, kaunnarı, kabakları tutardılar maazada. Taazä üzümü asardılar kilerin ya da tavanın kırışlerinä. İşlärdilär üzümü, erikleri, karpuzları, kaunnarı hem cevizleri. Onnardan kaynadardılar meyva ezmesi/povidlası ya da tatlı. Düün için uzun karpuzlardan yapardılar tatlı, üzümdän kaynadardılar pekmez. Oloy evdä yapılmazdı. Gündöndü çekerdeklerini götürärdilär kasabalara hem kimi küülerä oloyniçalara (Мещеряк, 1971, 192).

Gagauzlar kış için çok türlü toplardılar hem koruyardılar yaanıyı. En sadä slaninayı tuzlamak. Taa sık onu tuzlardılar, ekleyip türlü kokulu ot. Domuz ya da koyun yaayını eridärdilär da toplardılar çölmeklerä ya da küplerä, kapadıp aazını materiyaylan hem suayıp çamurlan. Bölä yaa vardı nicä dursun pek çok. Yapardılar kış için sızırma da. Onu gagauzlar sayardılar kendibaşına imäk. Uzun vakit yaanıyı korumaa deyni, onu kaurardılar çüvendä, koyardılar küplerä da üstünä dökärdilär yaa. Butakım hazırlanmış yaanıya gagauzlarda deniler *kaurma'*. Geçmiştä hazır yaanıyı koyardılar tulumnara. Butakım yaanıyı hazırlanmak çekiler çoyu göçän halklardan, türklerdän dä, nicä en uygun usul

Kaurma termini gagauzlarda nışannêr taa imäk, angısını yapêrlar taazä yaanıdan, koyun hem domuz kara hem ak ceerindän.



кувшины (*çölmek*) или глиняные корчаги (*küp*), закрывали тканью и обмазывали глиной. В этих сосудах жир хранился длительное время. Впрок запасали и выжарки (*sızırma*), которые считались у гагаузов вполне самостоятельным блюдом. С целью длительного хранения мясо обжаривали в чугунном котле (*çıven/çaın*), помещали в глиняные корчаги и заливали жиром. Мясо, приготовленное подобным образом, называется у гагаузов *kaurma'*. В прошлом готовое мясо помещали в бурдюки из овечьих шкур. Данный способ приготовления уходит корнями в кочевой быт многих народов, в том числе и тюрков, как наиболее рациональный способ сохранения мяса в условиях кочевого хозяйства (Гавилов, 1988, 24-25), (Этнография питания..., 1981, 26).

Другим, не менее рациональным способом хранения мяса является его копчение или вяление. Такой вид пищи носит название *пастрама* (гаг. *pastırma*) и известен многим народам. Вялению и копчению подвергалась баранина, говядина и (у некоторых народов) свинина. Мясо на некоторое время помещали в соленый раствор и добавляли в него различные специи (петрушку, кардамон, чабрец, тмин, черный и красный перец), а затем подвешивали на специальные крюки к стрехе дома для сухого вяления или помещали в дымоходную трубу (*baca*) для копчения. Вяленая свинина почти во всех гагаузских селах называется *pastırma*, а в некоторых населенных пунктах – *jambon*, что свидетельствует о заимствовании данного термина у молдаван.

В других случаях свежее мясо разрезали на части и помещали в бочку слоями. На дно укладывали самые лакомые куски – ляжки или филе, второй слой составляло мясо с костями. Все содержимое бочки заливалось соленым раствором (*salamura*). Соленое мясо употребляли в течение всей зимы, вплоть до великого поста. Вначале в пищу шло в основном мясо с костями. Примерно за две недели до Пасхи оставшиеся ляжки и вырезку вынимали и вывешивали на дворе для того, чтобы стекла вода. За 2–3 дня до праздника мясо опускали в холодную воду. Затем, смазав жиром, помещали его в глиняный или чугунный котел,

плотно закрывали крышкой, обмазывали тестом, ставили в печь (*fırın*). Так, к пасхальному столу гагаузского крестьянина поспевали самые лакомые кусочки. Аналогичный вид пищи был известен кочевым народам, в том числе и тюркским (Ögel, 1991, 379).

Молоко и молочные продукты, являющиеся одним из основных компонентов питания крестьянина, также требовали особой обработки. Гагаузы редко употребляли в пищу свежее молоко. Обычно его перерабатывали в кислое молоко (*yuurt*, ср. тур. *yoğurt*, туркм. *ёгурт*, кумык. *ювурт*, кирг. *жуурам*) и ели ложками вместе с хлебом или мамалыгой прямо из миски (Айтабаев, 1936, 13; Гаджиева, 1960, 202; Оразов, 1965, 50; Фиельструп, 1930, 276). В литературе начала XX в. отмечается, что *yuurt* являлся традиционным блюдом задунайских поселенцев и употреблялся в качестве самостоятельного блюда (Берг, 1918, 144-145).

У многих народов, в том числе и у гагаузов производство молочных продуктов носило безотходный характер. Это проявляется при получении сметаны (*kaymak*), творога (*iışimik*), брынзы (*piinir*), сладкого сыра (*nur*). Сметану (*kaymak*), творог (*iışimik*) готовили в основном из коровьего молока. Обычно в кувшины наливали сырое молоко и оставляли на два дня. Снятую сверху сметану (*kaymak*) собирали в отдельный сосуд. Оставшуюся в кувшинах простоквашу (*ıynuk*) грели на огне. После того, как она створаживалась, ее помещали в мешочек из домотканого полотна (*çendelâ*), который подвешивали с целью сцеживания сыворотки (*survatka*). Как только с него стекала жидкость, творог становился пригодным к употреблению. Сыворотку использовали для приготовления различных мучных изделий.

Брынзу (*piinir*) по традиции производили из овечьего и реже из коровьего молока. Она является излюбленной едой гагаузов. Готовили ее по особой технологии в домашних условиях или на месте выпаса овец (Маруневич, 1988, 155). Парное овечье молоко заквашивали сычугом из желудка ягненка (*maуa*). После закисания молоко

✦ Термин *kaurma* у гагаузов обозначает также блюдо, представляющее собой поджарку из свежего мяса, бараньих и свиных потрохов (печени и легких).



korumaa yaanuyu göç şartlarında (Гавилов, 1988, 24-25), (Этнография питания., 1981, 26).

Yaanuyu korumak için onu taa tütüzlärdilär ya da gürgülärdilär (kurudardılar). Bu imäk adlanêr pastırma, o var çok halklarda. Tütüzlärdilär hem gürgülärdilär koyun, sır yaanısını, kimi halklarda domuz yaanısını da. Birkaç vakıda yaanuyu koyardılar salamura içinä, ekleyip ona türlü koku otu (petruşka, kardamon, çibrița, çörek otu, kara hem kırmızı biber), sora kuru gürgülemäk için özel gegelärlän asardılar onnarı evin saçaana ya da koyardılar bacaya tütüzlemäk için. May hepsi gagauz küülerindä gürgülü domuz yaanısına deniler pastırma, kimi erleşmelerdä sä – jambon, ne gösterer bu terminin alınmasını moldovannardan.

Yapardılar başka türlü dä: kesip taazä yaanuyu parça-parça, koyardılar kat-kat fıçılara (kadalara). En datlı payları (butları hem pak yaanuyu) erleştirärdilär dibä, ikinci kat gidärdi kemikli yaanı. Üstünä dökärdilär salamura. Bölä yaanuyu iyärdilär taa Büük orucadan. İlkin inilärdi kemikli yaanı. Paskelleyä kaldıynan iki hafta, kalan butları hem pak yaanuları asardılar kapu önünä suyu aksın deyni. Yortuya kaldıynan 2-3 gün, yaanuyu kolverärdilär suuk suya. Sora, sürüp ona yaa, koyardılar toprak ya da tuç çüvenä, islää kapadardılar, suardılar hamurlan da atardılar fırına. Bölä, gagauz çiftçinin paskellä sofrasında vardı en datlı parçalar. Butakım imäk bilinärdi göçücü halklarına, bu sayıda türk halklarına (Ögel, 1991, 379).

Özel işlenärdi süt hem süt maasulları, angıları mutlak bulunardılar çiftçinin imesindä. Taazä südü gagauzlar içärdilär siirek. Taa sık ondan yapardılar yuurt (tür. – *yoğurt*, türkm. – *ëzypm*, kumık – *ювурт*, kirg. – *жуурам*) da iyärdilär çanaktan ekmeklän ya da mamaligaylan (Айтабаев, 1936, 13; Гаджиева, 1960, 202; Оразов, 1965, 50; Фиельструп, 1930, 276). XX asirin başlantısındaki literatürde nışannanêr, ani yuurt – Tuna aşırısından göçmenlerin adetçä imeyi da kullanılêr kendibaşına imäk gibi (Берг, 1918, 144-145).

Gagauzlarda, nicä dä başka halklarda, süt maasulların yapılması geçärdi artıksız. Bu belli olêr kaymaan, iışimiin, nuurun yapılmasında. Kaymak hem iışimik yapıları inek südündän. Çölmeklerä dökärdilär çii südü da

brakardılar iki günä. Ayırı kaba toplardılar üstündän alınmış kaymaa. Uynuu yısıdardılar ateştä. Açan başlardı peydalanmaa iışimik, onu koyardılar çendeleyä da asardılar, survatkası süzülsün deyni. Süzüldüynän survatka, iışimik hazırđı. Survatkayı kullanardılar türlü un imekleri yapmaa deyni.

Adetçä piinir yapardılar koyun, taa siirek inek südündän. O gagauzların sevdii imäk. Yapardılar piinir evdä ya da koyunnarın otladı erdä özel tehnologiyaya görä (Маруневич, 1988, 155). Çalardılar taazä koyun südünü mayaylan. Süt iışidiktän sora, onu yısıdardılar ateştä. İışimikli südü koyardılar çendeleyä da asardılar, survatkası süzülsün deyni. Yısıdıp kalan survatkayı, yapardılar nuur. Kesip parçalara hazır piiniri, koyardılar onu piinir kadalara da dökärdilär üstünä salamura. Küplerdä koyun yaayınnan dökülü piiniri tutmaa adet var gagauzlarda şindi dä. Gagauzlar bilärdilär taa bir eski usul – tutmaa piiniri tulumnarda. Çoyu göçän halklar, bu sayıda türklär dä, kullanardılar bu adeti (Курылев, 1976, 108; Пахутов, 1978, 16-17).

Adetçä şarap yapmak geçärdi birkaç etapta. Tafta kadaya koyardılar üzümü da bastırdılar ilkin çatal çıbıklan, sora da krosnuylan (tokmaklan). Bundan sora üzümü koyardılar üzüm torbasına, sora da – şarapanaya, neredä üzümü çiinärdilär ayaklan. Maasuz deliktän şıra akardı saana/tekneyä, oradan da dökülärdi fıçılara. Cibreyi koyardılar täskaya da sıkardılar kalan şırayı. Kuru cibreyi verärdilär domuzlara. Şıraylan dolu fıçıları koyardılar maazaya da tutardılar orada taa kaynayınca şarap, kapatmayıp kapuları. Kimi çorbacılar yapardılar özel bir tertip, angısının yardımınnan vardı nicä kontrol etmää şarabın kaynamasını. Fıçının yukarısına koyardılar dıştan islää kapalı içi boş bir tıkaç. Tıkacın yanında yapılan delää sokardılar saaz parçasını da ucunu kolverärdilär suya. Butakım, suyun köpürmesinä görä vardı nicä kontrol etmää şarabın kaynamasını hem belli etmää, nezaman şarap duracak kaynamaktan. Şarap kaynadıynan, fıçıyı islää kapadardılar. Bölä şarabı yapmak adetlerini bilärdi bulgarlar da, moldovannar da. Bunu gösterer terminlerin benzemesi dä. Deyelim, rum. – *teask*, bulg. – *тяск*, bulg. – *шарапана* (Демченко, 1978, 60).



подогревали слегка на огне. Створожившуюся массу выливали в полотняные мешки (*çendelä*) и оставляли в подвешенном состоянии для стока сыворотки. Из оставшейся сыворотки посредством подогревания получали сладкий сыр *nur*. Готовую брынзу разрезали на куски, помещали в специальные кадки (*piinir kadası*) и заливали рассолом (*salamura*). До сих пор у гагаузов сохранилась традиция хранить брынзу, залитую овечьим жиром в глиняных корчагах (*küp*). Гагаузам известен был еще более древний способ хранения брынзы в шкуре ягненка (*tulum*). Эта традиция была также свойственна многим народам с кочевым прошлым, в частности тюркским (Курылев, 1976, 108; Пахутов, 1978, 16-17).

Производство вина проходило по традиции в несколько этапов. В деревянную кадку (*kada*) вначале высыпали виноград и давили его сучковатой палкой (*çatal çibık*), а затем гладкой прямой дубинкой (*krosna, tokmak*). После этого виноград помещали в специальный мешок (*üzüm torbası*), затем – в давящую в виде большого корыта удлиненной формы с высокими бортами (*şarapana*), где его давили ногами. Выжатый сок стекал через отверстие в дне давящей в виде большого корыта в специальные емкости (*saan, teknä*), откуда затем сливался в бочки. Оставшиеся после этой операции виноградные выжимки переносили в специальный пресс (*täsk*), и выжимали оставшийся сок. Сухие выжимки шли на корм свиньям. Бочки с виноградным соком помещали в погреб (*maaza*) и, не закрывая, хранили до окончания брожения. При этом некоторые хозяева делали особое приспособление, позволяющее следить за брожением. В верхнюю часть бочки вставляли полую втулку, герметично закрытую снаружи. В просверленное сбоку втулки отверстие вставляли камышовую трубочку и погружали ее конец в воду. Таким образом, по интенсивности выхода пузырьков газа из трубочки, можно было судить о брожении вина и определять его окончание. К окончанию брожения бочку тщательно герметизировали. Аналогичные традиции по производству вина были известны соседним болгарам и молдаванам. Об этом свидетельствует и сходство в терминологии, например, рум. *teask*, болг. *тяск*, болг. *шарпана* (Демченко, 1978, 60).







Основные виды пищи

Приготовление пищи по традиции производилось в печах (*firin*, *soba*) и очагах (*kotlon*). Как правило, глинобитная печь (*firin*) располагалась внутри дома на кухне. Большинство блюд приготавливалось именно в ней. Внутри помещались чугунные котлы с картофелем и мясом, голубцы, хлеб, мучные изделия и ряд других кушаний. На поду печи, у ее устья, выпекались пресные лепешки. Очаг (*kotlon*) располагался во дворе. Он представлял собой устройство в форме полусферы с выведенной наружу трубой и круглым отверстием для установки котлов и другой утвари. Чаще всего на нем готовили в летнее время. Этот очаг предназначался для заготовки продуктов впрок (различного рода консервированных продуктов).

Пряности и приправы занимали значительное место в традиционной кухне гагаузов. В пищу употреблялись укроп (*marar/kopar*), петрушка (*petruška*), чабрец (*çibrița*), тмин (*boy (poy) otu/çörek otu*), сельдерей (*țelina*), перечная мята (*kara naană*, ср. болг. *гѣзум*), любисток (*leuștăn*), щавель (*labada/makriș*). Укропные зонтики, сельдерей, чабрец и тмин служили приправами для солений. Корень и зелень петрушки, укроп, лавровый лист, перечную мяту, любисток добавляли и в первые, и во вторые блюда. Наиболее часто гагаузы

употребляли в пищу перечную мяту (*kara naană*), которую добавляли почти во все блюда. Особый вкус она придавала традиционному блюду *manca*. Популярным для гагаузов было употребление в качестве приправы для первых блюд любистка (*leuștăn*). Чорба с домашней лапшой, кислым домашним квасом с добавлением любистка являлась излюбленной едой гагаузов Буджака. В жидкие блюда добавляли также щавель (*labada*). В семьях с малым достатком из него готовили соус (*labada mancasi*). Гагаузской кухне свойственно употребление сушеных трав. Петрушка, укроп, тмин, чабрец, любисток, высушенные и измельченные до порошкообразного состояния, смешивались с черным и красным молотым перцем. В эту смесь добавляли иногда ароматную траву (*mürüdă*), которая придавала ей особый запах. Называли эту своеобразную приправу по наименованию главного компонента *mürüdă/koku*. Обычно ее употребляли с хлебом, ею посыпали нарезанное на куски сало, вареную картошку и т. д. Она широко распространена в традициях питания гагаузов, болгар и турок, проживающих на территории Болгарии. Незаменимой приправой к первым блюдам считался кислый домашний квас (*borç*). Гагаузы Болгарии вместо кваса





Temel imäk çeşitleri

Adetçä pişirärdilär imeyi fırında/sobada hem kotlonda. Taa sık fırın bulunardı evin içindä kufnedä. İmeklerin çoyu yapıları onda. İçinä konulardı çaunnar kartofiylän hem yaanıylan, sarma, ekmek, un maasulları hem başka imeklär. Fırının aazında pişirilärdi çörek. Kotlon erleştirilärdi kapu önündä. Yapılıydı kotlon yarı çevrä şekilindä, dışarı çıkarılıydı bacası. Vardı tombarlak delik çaunnarı hem başka kapları koymaa deyni. İmäk pişirärdilär onda taa sık yaz vakıdı. Kullanılardı kotlon maasulları kışa hazırlamaa deyni.

Adetçä gagauz kufnesindä önemni erdä bulunardı **kokular/kokulu otlar**. İmeklerdä kullanılardı kopar, petruşka, çibrița, çörek otu, țelina, kara naanä (bulg. *зезым*), leuștän, labada (*makriș*). Turşularda kullanıldılar kopar uçlarını, țelina, çibrița hem çörek otu. Hem sulu imeklerä, hem mancalara eklärdilär petruşka kökü hem yaprakları, kopar, lavra yapraa, kara naanä, leuștän. Taa sık may hepsi imeklerä gagauzlar koyardılar kara naanä. Mancanın onunnan olardı özel dadı. Borçlara pek sık koyulardı leuștän. Bucak gagauzlarının en sevdi i imäk: kesmä çorbaylan, iışı ev borcunнан hem leuștännan borç. Sulu imeklerä koyardılar labada. Fukaara aylelär yapardılar ondan labada

mancası. Gagauz kufnesi ayırılär kurutulmuş otların kullanmasınнан. Kurutulmuş hem toz düülmüş petruşka, kopar, çörek otu, çibrița, leuștän karıştırıldılar kara hem kırmızı düülmüş biberlän. Kimi kerä bu karışıma eklärdilär özel kokulu ot – mür(ü)dä. Karışımın adı dä gidärdi temel komponentin adından – mür(ü)dä/koku. İyärtilär onu taa sık ekmeklän, sepelärdilär slanina parçalarını, süüş kartofi h. b. O geniş yayılı Bulgariyada yaşayan gagauzların, bulgarların, türklerin imäk adetlerindä. İışı ev borcu sayıladı diişilmäz katkı sulu imeklerä. Bulgariya gagauzları borç erinä kullanêrlar yımırtaylan karıştırılmış iışı süt. Ev borcunu dökärdilär taazä üzüm yapraklarından ya da laana yapraklarından yapılı sarmalara. Gagauz kufnesinin özel kokusu sayılär kırmızı biber povidlası ya da onun çeşidi. Yaparkan povidlayı, güneștä biraz kurutulmuş kırmızı biberi geçirerlär kıyma maşinasından da kaynadêrlar koyu olunca, sora koyêrlar içinä kızgın oloy, tuz hem şeker. Karışımı tutêrlar fırında (ekmekleri çıkardıynan), koyêrlar kaplara, sora, küf olmasın deyni, dokerlär biraz kızgın oloy. Hazır povidlayı türlü imeklerdä (manca, sarma, bulgur, kaurma h. b.) kullanêrlar bütün yıl. Yapêrlar povidlayı başka türlü dä: biberi islää kurudêrlar, ezerlär, tuzlêrlar hem eklerlär biraz oloy.



используют кислое молоко, смешанное с яйцом. Домашним квасом заливали также голубцы, приготовленные из свежих виноградных или капустных листьев. Специфической приправой, свойственной традиционной гагаузской кухне, является толченый красный перец или его разновидность – паста из красного перца (*kırmızı dumati/biber povidlastı*). Как правило, при изготовлении пасты очищенный красный перец, слегка подсушенный на солнце, пропускают через мясорубку и варят до густой консистенции, затем полученную массу смешивают с подогретым подсолнечным маслом, добавляют

соль, сахар. Полученную смесь выдерживают в печи (после выпечки хлеба), и затем помещают в посуду для хранения, заливая небольшим количеством прокаленного масла во избежание образования плесени (*küf*). Готовую пасту используют в течение всего года для приготовления самых разнообразных блюд (*manca, sarma, bulgur, kaurma* и т. д.). В другом случае, при изготовлении толченого перца его хорошо подсушивают, измельчают, солят и добавляют немного масла.

Блюда из зернобобовых

Хлеб, мучные изделия и блюда без начинки

В системе питания гагаузов XIX – начала XX в., как и у любого другого земледельческого народа, первое место занимают виды пищи, приготовленные на мучной и крупяной основе. Главным среди данных видов пищи является хлеб. В гагаузском языке он обозначается термином *ekmek*, в соответствии с древнетюркским словом *etmāk* (Древнетюркский словарь, 1969, 188; Гаджиева, 1961, 154).

Из пресного теста. Наиболее древним видом хлеба у гагаузов считаются пресные лепешки *çörek/pita* (ср. др.тюрк. *çöräk*), которые выпекали на раскаленном поду духовой печи или очищенном от золы основании открытого очага. Такой вид хлеба у гагаузов считается самым старым, укоренившимся на основе архаичной технологии хлебопечения. В конце XIX в. их приготовление было связано в основном с некоторыми семейными обрядами, главным образом родильного цикла (Мошков, 1902, № 4, 33; Курогло, 1980,

25). Из пресного тонко раскатанного теста гагаузы готовят также лепешки (*pazlama*), выпекаемые на сухом раскаленном противне. Они, как правило, заменяли хлеб, который по той или иной причине не выпекался. Популярным был пресный хлеб из кукурузной муки (*önsüz malay*) (Сорочяну, 2020, 35).

К архаичным блюдам относится похлебка с клецками из теста (*uuma çorba*). В миску с пшеничной мукой брызгали воду, слегка перемешивали пальцами до образования комочков, которые бросали в кипящую воду и варили до готовности. Иногда клецки предварительно поджаривались на подсолнечном масле. Такая еда, по мнению М. В. Маруневич, являлась поздней разновидностью кушанья *таран* (*tarhana*), которое представляло собой похлебку, приготовленную из сушеных шариков из теста и творога (Маруневич, 1988, 161). Аналогичное блюдо встречалось у многих кочевых в прошлом народов (ср. башк. *уумач*, кум. *увмач гзальва*, ног. *уумаш сорпа*, тат. *умач*, узб. *умоч*) (Шаниязов, 1972, 102; Шарифуллина, 1990,





Terekä-bakla imekleri

Ekmeğ, un maasulları hem dolmasız imeklär

XIX asirdä – XX asirin başlantısında gagauzların imäk sistemasında, nicä dä başka çiftçi halklarda, ilk erdä bulunêr imeklär undan hem bulgurdan. Bu imeklerin arasında en önemni ekmeğtir (eski türk *etmäk*) (Древнетюркский словарь, 1959, 188; Гаджиева, 1961, 154).

Çörek / hamursuz ekmeğtän. Gagauzlarda en eski ekmeğ soyu sayılêr çörek/pita (eski türk *çöräk*), pişirärdilêr onu kızgın fırının aazında ya da küllerdän paklanmış kotlonda. Gagauzlarda bu ekmeğ soyu sayılêr en evelki. O temellener ekmeğ pişirmenin eski tehnologiyalarına. XIX asirin sonunda onnarın pişirilmesi baalıydı aynen kimi adetlerinnän, taa sık uşaan duumasınnan (Мошков, 1902, № 4, 33; Курогло, 1980, 25). İncä yazılı kabardılmamış hamurdan kuru kızgın sinidä gagauzlar pişirerlêr *pazlama*. Açan nesoyşa sebebä görä ekmeğ pişirilmäzdi, onu yapardılar ekmeğ erinä. Yayılıydı papşoy unundan yapılı ekmeğ (*özsüz malay*) (Сорочяну, 2020, 35).

Evelki sayılêr uuma çorba. Booday ununнан çanaa serpärdilêr su, biraz karıştırdılar, olunca boğa. Onnarı atardılar suya da kaynadardılar. Kimi kerä uumaçları ilkin oloyda kaurardılar. M.V. Maruneviçin bakışına görä o tarhana imesinin geç çeşidiydi. Tarhana – o hamur hem iışimik kurutulmuş topçaazlarından çorba (Маруневич, 1988, 161). Geçmiştä göçän halkların çoyunda vardı butakım imäk (başk. *уумач*, kum. *увмач* *гъалва*, nog. *уумаш сорпа*, tat. *умач*, uzb. *умоч*) (Шаниязов, 1972, 102; Шарифуллина, 1990, 72; Гаджиева, 1976, 206; Шитова, 1979, 101); (Этнография питания... 1981, 20).

Gagauz kufnenin adetçä imekleri sayılêrlar kesmä çorba hem makarina. Yapılmasına görä bu imeklär benzeerlêr üstünä koyulu iışimik kaynanmış ev çorbasına (kesmä çorba) ya da piinir hem kızgın oloy (makarina). En evelki imäk gagauzlarda sayılêr uuma çorba. Araştırmacıların bakışına görä o tarhana imesinin geç çeşidiydi. Tarhana – o hamur hem iışimik kurutulmuş topçaazlarından çorba (Маруневич, 1988. с. 161). Geçmiştä göçän halkların çoyunda var butakım imäk (Этнография питания...



72; Гаджиева, 1976, 206; Шитова, 1979, 101; Этнография питания..., 1981, 20).

Традиционными блюдами гагаузской кухни считаются *kesmä çorba* и *makarina*. Данные кушанья по своему исполнению близки к домашней отварной лапше (*kesmä çorba*), посыпанной сверху творогом или брынзой и политой разогретым подсолнечным маслом (*makarina*). Одним из наиболее древних блюд у гагаузов была похлебка с клецками из теста (*uuma çorba*). Она, по мнению исследователей, являлась поздней разновидностью кушанья *таран* (*tarhana*), которое представляло собой похлебку, приготовленную в виде сушеных шариков из теста и творога (Маруневич, 1988, 161). Аналогичное блюдо встречалось у многих кочевых в прошлом народов (Этнография питания..., 1981, 20). Технология приготовления этого блюда у гагаузов имеет свои особенности, хотя по своему содержанию *taran* и *uuma çorba* представляют «затирухи». Для приготовления *uuma çorba* гагаузы в миску с пшеничной мукой брызгали воду, слегка перемешивали пальцами до образования комочков, которые бросали в кипящую воду и варили до готовности. Иногда клецки предварительно поджаривались на подсолнечном масле. Гагаузский термин *uuma çorba* имеет соответствие в ряде тюркских языков: башк. *уумач*, кум. *увач* *гзальва*, ног. *уумаи сорпа*, тат. *умач*, узб. *умоч*. Технология приготовления «затирухи» подобного рода аналогична гагаузскому варианту (Шаниязов, 1972, 102; Шарифуллина, 1990, 72; Гаджиева, 1976, 206; Шитова, 1979, 101). Из жидкого теста готовили блины (*akitma*), оладьи (*lalanga*). В гагаузских селах Украины оладьи обозначали термином *çiristä*.

Блюда из квашеного теста. Из квашеного теста готовили ржаной (*çavdar ekmää*) или пшеничный (*booday ekmää*) хлеб. Часто готовили хлеб из смеси пшеничной и ржаной (*esmer ekmek*) или пшеничной и кукурузной муки (*malay ekmek/malay*), а иногда из смеси муки всех трех видов. Выпекали также хлеб с добавлением отрубей (Сорочяну, 2020, 35).

Из кукурузной муки готовили мамалыгу, которую ели с брынзой, творогом, сметаной, кислым молоком, свиными выжарками.

Кроме хлеба из кислого теста, гагаузы готовили множество других изделий на праздники календарного цикла и семейные торжества. Особо почитался свадебный хлеб, получавшийся из переплетенных полос теста, а также пасхальный кулич (*paska*).

Всю еду, которую ели как добавку к хлебу, хлебным изделиям и мамалыге гагаузы называют *katik*, что созвучно с азербайджанским *гатыг* – простокваша. У казахов, каракалпаков и других народов с кочевым прошлым, данный термин в варианте *катык* или *гатыг* имеет аналогичное значение, то есть, *кислое молоко, простокваша* (Гавилов, 1988, 24-25; Шарифуллина, 1990, 68; Шаниязов, 1972, 68; Этнография каракалпаков, 1980, 128; Трофимчук, 1930, 191; Агамалиева, 1989, 115-116; Оразов, 1965, 50).

Вполне возможно, что в прошлом предки гагаузов термином *katik* называли кислое молоко. Впоследствии, с переходом к оседлости и с изменением модели питания (когда в рационе стали доминировать виды пищи из злаковых), наиболее четко обозначилась дифференциация между молочно-мясной пищей, с одной стороны, и едой, приготовленной из злаков, – с другой. Поэтому термин *katik* обрел несколько иной смысл и стал обозначать *всю еду, кроме хлеба*, то есть молочные (и, возможно, мясные) продукты. В гагаузском языке употребление термина *katik* в этом значении, вероятно, иллюстрирует тот исторический период, когда у предков гагаузов, осевших на Балканах, произошла смена хозяйственно-культурного типа, и ведущее место стало занимать земледелие.

Гагаузы с особым почтением относились к хлебу. Согласно народным представлениям, хлеб нельзя было брать немытыми руками, держать перевернутым, кусок хлеба, упавший на землю, было принято целовать. Перед тем, как резать хлеб, его следовало осенить крестным знаменем (Сорочяну, 2020, 41). Гагаузская народная мудрость гласит: *İnsan ekmektän büük olmaz; ekmektän büü var mı?* (букв. Человек



1981, 20). Gagauzlarda bu imeyi yapmak teknolojijasında var kendi özellikleri, makarki hem tarhana, hem uuma çorba – uuma çorbalar. Gagauzlar çanaa booday ununнан серпărdilăr su, biraz karıştırdılar, olunca boğa. Onnarı atardılar suya da kaynadardılar. Kimi keră uumaçları ilkin oloyda kaurardılar. Uuma çorba gagauz terminin var benzetmeleri kimi türk dillerindă: başk. уумач, kum. увмач гъалва, nog. уумаш сорпа, tat. умач, uzb. умоч. Busoy uuma çorbanın hazırlanması benzeer gagauz variantına (Шаниязов, 1972, 102; Шарифуллина, 1990, 72; Гаджиева, 1976, 206; Шитова, 1979, 101). Siirek hamurdan yapardılar akıtma, lalangı. Ukraynanın gagauz küülerindă lalangı imesină deniler çiristă.

Kabarılmış hamurdan. Kabarılmış hamurdan pişirărdilăr çavdar ekmăă ya da booday ekmăă. Sıkça karıştırdılar booday hem çavdar unnarını da pişirărdilăr esmer ekmek ya da booday hem papşoy unnarını da pişirărdilăr malay. Kimi keră karıştırdılar üç un soyunu da. Pişirărdilăr ekmek, ekleyip hamura kepek tă (Сорочяну, 2020, 35).

Papşoy unundan yapardılar mamaliga. İyărdilăr onu piinirlăn, iişimiklăn, kaymaklan, yuurtlan, sızırmaylan.

Kabarılmış hamurdan, ekmektăn kaară, gagauzlar kalendar tıkla hem aylă yortularına pişirărdilăr çoktărlă maasulları. Sayıldı düün ekmăă, hem hamur çizilerindăn örölü paska/kozonak.

Ekmeklăn, ekmek maasullarınнан hem mamaligaylan inilăn imeyă gagauzlar deerlăr katık (*hepsi imeklăr, ekmektăn kaară*). Bu laf benzeer azerbaycan lafına *гамыз* – uynuk. Kazahlarda, karakalpaklarda hem geçmiştä göçăn başka halklarda bu terminin var variantları *катык* ya da *гамыз*. Maanası da “işi süt, uynuk” (Гавилов, 1988, 24-25; Шарифуллина, 1990, 68; Шаниязов, 1972, 68; Этнография каракалпаков, 1980, 128; Трофимчук, 1930, 191; Агамалиева, 1989, 115-116; Оразов, 1965, 50).

Beki, gagauzların dedeleri eskidăn katık lafını kullanardılar işi süt maanasında. Ačan gagauzlar oturuştular da dişti imăk modeli (peydalandı taa çok imeklăr başaklılardan), taa ii belli oldu fark süt-yaanı imeklerinin hem başaklılardan yapılmış imeklerin arasında. Onuştan katık terminin maanası dişti da oldu “hepsi imeklăr, ekmektăn kaară” (süt, hem, olabilir,

yaanı maasulları). Bu maanada katık terminin kullanması gagauz dilindă, bezbelli, gösterer o istoriya periodunu, açan Balkannarda oturuşmuş gagauz dedelerinin dişti çorbacılık-kultura tipi da ön eră çıktı çiftçilik.

Gagauzlar pek sayardılar ekmăă. Halk inanmaklarına göră, yoktu nică almaa ekmăă kirli ellăn, tutmaa onu başaşaa; eră düşăn ekmek parçasını lăázımdı öpmăă. Keseceykăn ekmăă, ilkin onun üstündă lăázımdı yapmaa kruça nışanını (Сорочяну, 2020, 41). Var gagauz söyleyişi: “*İnsan ekmekten büük olmaz; ekmektăn taa büü var mı?*” (Сорочяну, 2020, 41). Ekmăă ayozlu davranmak belli olêr emindă *Ekmek ursun, ekmek çarpsın* (Сорочяну, 2020, 41).

Karışık un maasulları hem imeklăr

Adetçă gagauz kufnenin imesi sayılêr tărlă dolmaylan kabardılmamış hamurdan katlı dōşemelăr. Taa sık kullanıldı dolma iişimiktăn hem piinirdăn. Çörek hamurdan butakım dōşemeleră denilărdi kıvrıma/pidă. Oloylan ya da yaaylan yaalanmış incă yazılı hamura koyardılar tuzlu iişimik, piinir. İki taraftan ellăn onu toplardılar “garmoşka” gibi, erleştirărdilăr siniyă da üstünă dökărdilăr yımırtaılan karışık kaymak. Bölă dōşemeyă gagauzlar deerlăr kaymaklı. Kıvrımayı kimi keră yapêrlar piinirlăn dolu kıvradılmış çatı şekilindă. Hep bölă dōşemă var Bulgariya gagauzlarında, angısını onnar adlêêrlar çevirme (Маринов, 1956, 292). Butakım, gagauzlarda kıvrıma adlanan dōşemenin benzerleri var başka halklarda da, onun adeti var Balkan-Tuna alanında. Kabarılmış hamurdan yapılan kıvrıma kimi erleşmelerdă adlanêr kirdă. Gagauzlarda kaybeldi adet yıslamaa onu tatlı suylan hem imăă tatlılık erină (Маруневич, 1988, 158).

Özel un maasulu – kabardılmamış hamurdan piinirlăn ya da iişimiklăn oloyda kaurulmuş yarı çevreli gözlemă. Gagauzların adetlerindă ayırı erdă bulunêr iişimiklăn (taa siirek piinirlăn) çatı şekilindă kıvradılmış dōşemă/piinirli, angısını pişirărdilăr Eni Yılda.

Kabarılmış hamurdan yapardılar lokum. Küçük hamur parçalarında parmaklan yapardılar oyucak, orayı koyardılar iişimik ya da piinir.



не может быть выше хлеба; есть ли кто выше хлеба?) (Сорочяну, 2020, 41). Наивысшим проявлением сакрального отношения к хлебу является клятва *Ekmek ursun, ekmek çarpsın*, что означает пусть хлеб накажет (Сорочяну, 2020, 41).

Смешанные мучные изделия и блюда

Характерным блюдом традиционной гагаузской кухни были слоеные пироги из пресного теста с различной начинкой. Обычно это была начинка из творога и брынзы. Пироги такого рода, приготовленные из пресного теста, назывались *kivirma/pidä*. Как правило, тонко раскатанное тесто, смазанное подсолнечным маслом или жиром, посыпалось начинкой из подсоленного творога, брынзы. Движениями рук с обеих сторон оно складывалось «гармошкой», помещалось на противень и заливалось перед выпечкой сметаной со взбитыми яйцами. Такой пирог назывался у гагаузов еще *kaymaklı* (букв. Пирог со сметаной). Иногда *kivirma* готовят в форме крученного, начиненного брынзой слоеного жгута. Идентичный пирог под названием *чевирме*, то есть крученный, характерен также для гагаузов Болгарии (Маринов, 1956, 292). Таким образом, слоеный пирог, называемый у гагаузов *kivirma*, находит аналогии у других народов, а его традиция имеет региональный характер в балкано-дунайском пространстве. Такой же вид пирога (*kivirma*), приготовленный из дрожжевого теста, называется в некоторых селах *kirdä*. Отличительной особенностью слоеного пирога у гагаузов является утрата традиции пропитывать его сладостями и употреблять в качестве лакомства (Маруневич, 1988, 158).

Специфичным блюдом гагаузской кухни является *gözlemä* – пресные лепешки в форме полукруга с начинкой из творога или брынзы, жаренные в большом количестве растительного масла. Особое место в традициях гагаузов занимает слоеный пирог с начинкой из творога (реже из брынзы) в виде жгута (вертуты) под названием *döşetä/piinirli*, выпекаемый на Новый год.

Из дрожжевого теста готовили изделие *lokum*. Нажатием большого пальца на небольших кусочках теста делали углубление, куда выкладывали творог или брынзу, помещали эти кусочки на противень и заливали смесью яиц со сметаной и помещали в печь. Вариантом данного блюда является скатанное в рулет тесто с начинкой из творога или брынзы, нарезанное на куски (Сорочяну, 2020, 61, 62).

Блюда на крупяной основе

Значительное место в системе питания гагаузов занимали виды пищи, основным компонентом которых являлись крупы. Особое предпочтение отдавалось пшеничной крупе из твердой породы пшеницы под названием *arnaut(ka)*. Наиболее типичным блюдом считается *bulgur*. Оно представляет собой пшеничную кашу, заправленную жиром, луком, томатом или пастой из красного перца, всевозможными приправами и запеченную в печи. По случаю праздника *Hederlez* (день Святого Георгия) эту крупу готовят с жертвенным барашком, а в обычные дни – с любым другим мясом или с рыбой. Иногда *bulgur* готовили без мяса или запекали в печи с курицей. При этом, залив крупу водой, сверху в чугунок помещали две деревянные палочки крест-накрест и на них укладывали мясо.

Популярным блюдом у гагаузов и у других народов во все времена являлись голубцы (*sarma*). Традиционно гагаузы готовили *sarma* с пшеничной крупой. Рис пришел в их быт сравнительно недавно. Затем рис стали смешивать с пшеничной крупой. Крупу, как правило, вначале слегка поджаривали, а потом заливали кипятком. Фарш заворачивали в капустные или виноградные листья. Приправой к крупяной массе служила поджарка из лука, моркови, мяса, пасты из красного перца и соли. В фарш добавляли петрушку, укроп и черный перец. Варили *sarma* в чугунках, залив их водой, если голубцы были из кислой капусты или консервированных виноградных



Parçaları erleştirärdilär siniyâ, üstünâ dökärdilär yumırtaylan karıştırılı kaymak da atardılar fırına. Bu imenin variantı gibi olêr iışimiklân ya da piinirlân rulet formasında sarılı, parçalara kesili hamur (Сороच्याну, 2020, 61; 62).

Bulgurdan imeklär

Gagauzların imäk sistemasında önemni erdä bulunardılar bulgurdan imeklär. Taa çok sevärdilär bulguru çetin booday soyundan, angısına deniler arnautka. Özel imäk sayıldır bulgur. O yaaylan, suannan, patlacannan ya da biber povidlasınnan, kokulu otlarlan fırında pişmiş booday bulamacı. Hederlez (Ay Görgi) yortusunda bu bulguru yapêrlar kurban kuzusunnan, başka günnerdä sä – türlü yaanıylan ya da balıklan. Sıradan günnerdä bulguru yapardılar yaanisız ya da tauklan fırında. Bulgurun üstünâ döküp su, çaunun yukarisına çapraz koyardılar iki taftacık da onnara erleştirärdilär yaanıyı. Kimi kerä bulguru gagauzlar pişirärdilär balıklan.

Gagauzlarda hem başka halklarda dayma kullanıldır sarma. Sarmayı adetçä gagauzlar yapardılar booday bulgurunnann. Diil pek çoktan onnarın yaşayışına girdi pirinç. Sora pirinci başladılar karıştırmaa booday bulgurunnann. Bulguru ilkin biraz kaurardılar, sora üstünâ dökärdilär kaynar su. Dolguyu sarardılar laana ya da üzüm yapraklarına. Eklärdilär bulgura birerdä kaurulmuş suan, morkva, yaanı, biber povidlası hem tuz. Dolguya taa koyardılar petruška, kopar hem kara biber. Sarmalar yapılırsa iışı laanadan ya da konservat edilmiş üzüm yapraklarından, sarmaları kaynadardılar çaunda, döküp üstünâ su. Eer onnar yapılırsa taazä laana yapraklarınnan, üstünâ dökärdilär iışı ev borcu.

Gagauzlarda sarma gibi yapêrlar dolma biber. Kumıkların, azerilerin, armännarın adetçä kufnesindä dolma deerlär üzüm yapraklarına sarılı

sarmalara. Dolma termini var türk dillerin çoyunda, onun maanası: zarzavat dolgusunnan imäk. Geniş kullanılêr bu imäk Evropanın Üülen-Günduusu bölgesindä hem Ön Aziya memleketlerindä (Этнография питания... 1981, 44). Kus-kus bulgur bulamacını eskidän kaynadardılar sütlän, ekleyip içinä yımırta.

Baklaldan imeklär

Baklaldan imeklär sayılêrlar hergünkü imäk. Bulgariya gagauzlarında büün dâ geniş kullanılêr mercimek çorbası. Son kır materiallarına görä Besarabiya gagauzları yapardılar imekleri mercimektän taa XX asirin başlantısında. Ama vakıt geçtikçä bu imäk çeşidi başladı taa siirek razgelmää gagauzlarda. Şindi büütmeerlär mercimek, onuştan kaybeldi adet yapmaa imekleri mercimektän. Hergünkü imäk olêr kaurulmuş suannan, patlacannan, biber povidlasınnan kaynanmış fasülä, nereyi ekleerlär petruška, kopar hem kara naanä.

Zarzavatlardan hem zarzavat temelindä imeklär

Zarzavatlar hem onnardan imeklär bulunardılar önemni erdä gagauz çiftçinin sofrasında. Hergünkü imäk var nicä sayılsın kallä/kalle: iışı ya da taazä laanaylan, booday bulgurunnann ya da pirinçlän, yaanıylan ya da onsuz “haylaz” sarma. Bölä imäk var başka halklarda da. Kabaçkiyi, mor patlacanı, biberi kaurardılar suan hem patlacan mancasında. Popülär mezäydi patlacan mancasınnan kaurulmuş biber. Kartofiyi kaynadardılar süüş. Biber povidlasınnan oloyda kaurulmuş kartofi dâ sayıldır hergünkü imäk. Kimi küülerdä kartofiyi kaynadardılar booday bulgurunnann. Bu imäk adlanardı kartofi bulguru. Eklärdilär ona oloyda kaurulmuş suan hem biber povidlasını, yazın da – taazä patlacan.



листьев, или домашним кислым квасом в том случае, если фарш заворачивали в свежие капустные листья.

Разновидностью голубцов у гагаузов является фаршированный перец (*dolma biber*). В традиционной кухне кумыков, азербайджанцев, армян словом *долма* называют голубцы, завернутые в виноградные листья. Данный термин бытует во многих тюркских языках и обозначает блюдо из фаршированных овощей. Это блюдо распространено в регионе Юго-Восточной Европе и в странах Передней Азии (Этнография питания..., 1981, 44). В прошлом готовили блюдо под названием *kuskus*, представляющее собой крупяную кашу, сваренную на молоке с добавлением яиц.

Блюда из бобовых

К обычной повседневной еде относятся блюда из бобовых. У гагаузов Болгарии до сих пор популярной едой является чечевичная похлебка (*mercimek çorbası*). Как показали последние полевые материалы, еще в начале XX в. гагаузы Бессарабии готовили блюда из чечевицы. Однако с течением времени данный вид пищи все реже появлялся в рационе гагаузов. В настоящее время чечевицу не выращивают, поэтому традиция приготовления блюд из чечевицы полностью

утрачена. Повседневным блюдом является также вареная фасоль (*fasülä*), приправленная тушеным луком, томатом, пастой из красного перца, а также зеленью петрушки, укропа и перечной мяты.

Блюда из овощей и на овощной основе

Определенное место в рационе питания гагаузского крестьянина занимали овощи и блюда из них. К повседневным блюдам можно отнести *kallä*. Оно представляет собой «ленивые» голубцы из кислой или свежей капусты с пшеничной крупой или рисом, с мясом или без. Аналогичное яство бытует у других народов (напр. у турок и украинцев.) Кабачки, баклажаны, перец подвергались обжариванию в соусе из лука и помидоров. Популярной закуской считался жареный перец (*kaurulmuş biber*), приправленный соусом из помидоров (*patlacan mancasi*). Картофель употребляли в вареном виде «в мундирах.» Повседневной пищей считался жаренный на подсолнечном масле картофель с добавлением пасты из красного перца (*kaurulmuş kartofı*). В некоторых селах картофель варили вместе с пшеничной крупой. Это блюдо называется *kartofı bulguru*. Приправой к нему также являются тушеные на растительном масле лук и паста из красного перца, а в летнее время – свежие помидоры.





Блюда из мяса или с добавлением мяса

Из голов и ножек животных варили холодец (*paşa*). Его готовили как из свинины, так и из курятины. Лучшим считался холодец из курятины, называемый гагаузами *tauk paçası*. Иногда варили смешанный холодец.

Традиционным блюдом гагаузской кухни считается *kaurma* – своеобразная поджарка из свежего мяса и потрохов животного. В качестве добавки компонентом, придающим изысканный вкус этому яству, является белое вино. Аналогичное по технологии приготовления блюдо встречается у других тюркских народов (ног. *кзвурма* – мясо молодого барашка, жаренное в жире с луком и перцем; турк. *говурма* – жареная баранина; аз. *говурма* – жаркое из баранины) (Гавилов, 1988, 24-25). Некоторые хозяйки готовили *kizartma*. Данное блюдо представляет собой жаренное на растительном масле мелко нарезанное мясо, приправленное травами и взбитыми яйцами.

Оригинальным блюдом, которое готовили только чабаны, является *çoban kuzusu* (букв. ягненок по-чабански). Предварительно выпотрошенную тушку ягненка, приправленную солью, перцем и всевозможными травами, заворачивали в собственную шкуру, а затем выпекали в прогоревших углях. Аналогичное кушанье бытует у турок, азербайджанцев (Курылев, 1976, 111; Абдуллаев, 1981, 20). По мнению авторов сборника «Этнография питания народов стран зарубежной Азии», этот способ выпекания (на углях или в золе в яме, засыпанной землей или заваленной камнями, на которых разводится костер), является наиболее древним. Он известен кочевникам Евразии и восходит к доскоотоводческому охотничьему ХКТ лесостепной и степной зоны (Этнография питания..., 1981, 122). Данный способ был известен огузам Средней Азии. Указанное блюдо, по словам этнографа С.Г.Агаджанов, представляло вид шашлыка (*büryan kebabi*) из кусков баранины, завернутых в шкуру и испеченных в горячей золе (Агаджанов, 1971, 187).

Блюда из яиц

В рацион питания гагаузов входили яйца (*yumurta*). Вареные крашеные яйца являлись непременным атрибутом пасхальной трапезы. Повседневным блюдом считалась яичница (*gaygana*). Она представляла собой яйца, перемешанные с брынзой или творогом, жаренные на растительном масле. Яйца, взбитые с молоком и жаренные на сковороде, также назывались *gaygana*. В некоторых гагаузских селах готовят *yumurta kaşası/öşmer mancasi*. Данное блюдо представляет собой жаренные на сковороде лук и муку, залитые яйцами и посыпанные брынзой.

Как правило, яйца служили чаще всего добавкой к блюдам, улучшающей их вкусовые качества. Во взбитом состоянии их подмешивали в тесто при изготовлении лапши, в различные начинки из творога и брынзы для приготовления мучных изделий. Взбитые яйца добавляли в некоторые первые и вторые блюда. Большое количество яиц использовалось при изготовлении пасхального кулича.



İmeklär yaanidan hem yaanıylan

Hayvannarın kafalarından hem bacaklarından kaynadardılar paça. Yapardılar onu hem domuz yaanısından, hem tauktan da. En ii sayıladı tauk paçası. Kaynadardılar karışık paça. Taazä yaanidan, hayvanın kara hem ak ceerindän, şkembesindän yapılan kaurma sayılêr gagauz kufnesinin adetçä imesi. Özel dat bu imeyâ verer biyaz şarap. Başka türk halklarında da var imäk, angısı yapılmasına görä benzeer kaurmaya (nog. *кэвурма* – suannan hem biberlän yaada kaurulmuş kuzu yaanısı; türkm. *говурма* – kaurulmuş koyun yaanısı; azer. *говурма* – kaurma koyun yaanısından) (Гавилов, 1988, 24–25). Kimi çorbacıyklar yapardılar kızartma: kokulu otlar hem düülmüş yımirtaylar oloyda kaurulmuş ufak kesili yaanı.

Çobannarın imäk adetlerindä var çoban kuzusu imesi – tuzlanmış, biberlenmiş hem türlü kokulu otlarla kuzu etini pişirärdilär ateş koorlarında, sarıp kendi derisi içinä. Bölä imäk var türklärdä, azerilärdä (Курылев, 1976, 111); (Абдуллаев, 1981, 20). «Этнографии питания...» kiyadı avtorların bakışlarına görä pu pişirmäk usulu (koorlarda ya da koorlarda kuyu içindä, angısını örterlär topraklar ya da taşlar da sora yakêrlar ateşi), sayılêr en evelki. Onu biler Evraziya göçmenleri. Çekiler bu usul daa-kır hem kır bölgesinin hayvan öncesi av çorbacılık-kultura tipindän (Этнография питания... 1981, 122). Bölä usulu bilärdi Orta Aziya oguzları da. Bu imäk – deriyä sarılı hem koorlarda pişmiş koyundan kebab çeşidiydi (*büryan kebabı*) (Агаджанов, 1971, 187).

Yımirtadan imeklär

Gagauzlar imeklerinde kullanardılar yımırta. Paskellä sofrasında mutlak lâazımdı olsun boyalı pişmiş yımırta. Gaygana/kaygana hergünkü imäkti. Gaygana – piinirlän ya da iışimiklän karıştırılı oloyda kaurulmuş yımırta. Sütlän karıştırılmış hem tavada kaurulmuş yımirtalara da denilärdi gaygana. Kimi gagauz erleşmelerindä yapêrlar yımırta kaşası/öşmer mancası: tavada kaurulmuş suan hem un, angıların üstünä dökerlär düülmüş yımırta hem sepeleerlär piinir.

Taa sık yımırta kullanardılar imeklerin datlarını taa ii yapmaa deyni. Onnarı düüyüp, eklärdilär hamura çorba yaparkan, karıştırardılar iışimiklän hem piinirlär, yaparkan türlü ekmek maasullarını. Kimi borçlara hem mancalara da koyardılar düülmüş yımırta. Çok yımırta kullanıladı paska yapmaa deyni.



Рыбные блюда

Гагаузское население центральной части Буджака в прошлом почти не употребляло рыбу из-за отсутствия здесь крупных рек и озер. Однако блюда из рыбы изредка присутствовали в их рационе. Рыбный промысел был привычным занятием гагаузов приозерных сел: Балбока, Этулия, Чишмикиой, Ески Троян, Еникиой (Маруневич, 1988, 156). Лексика, связанная с рыбным промыслом, свидетельствует о том, что это занятие было известно предкам гагаузов задолго до переселения в Бессарабию, еще на территории Болгарии; вероятнее всего, предки жителей этих сел до переселения в Буджак обитали

Жидкие блюда готовили на овощной основе, варили на мясном бульоне или на воде. К числу наиболее распространенных жидких блюд относится *borç* – кислый щавелевый суп с крупой или с капустой, свеклой, морковью, сельдереем и другими овощами. Традиционным блюдом гагаузской кухни является *çorba* в значении суп, (ср. др. тюрк. *çobra* – похлебка; тур. *çorba*, ног. *шорпа*, кумык. *шорва*, казах. *суппа*, узб. *шурво*, караим. *шорба*, а также болг. *чорба*, рум. *ciorbă* и т. п.) (Древнетюркский словарь, 1969, 51; Гаджиева, 1961, 151; Гаджиева, 1976, 206; Шаниязов, 1972, 105; Шарифуллина, 1990, 73; Материальная культура народов..., 1966, 119; Жилина, 1996, 143; Традиционная пища как выражение..., 2001, 253). Обязательным компонентом этого блюда у гагаузов является кислый домашний квас (*borç*) и домашняя лапша (*kesmä çorba*). Излюбленным блюдом гагаузов является молочный суп с лапшой (*sütleş, süt çorbası*). Вероятно, *süt çorbası* и *uuma çorbası* (похлебка с клецками) являются древнейшими видами пищи, так как имеют прямые аналоги у всех народов Передней Азии (Этнография питания..., 1981, 27). Одновременно термином *çorba* или *kesmä çorba* называют в Комрате, Бешалме, Конгазе, Авдарме и других населенных пунктах домашнюю отварную лапшу, которая подается с вареным мясом. Нехитрой похлебкой была *jandra*, приготовленная на

на побережье Черного моря. Как правило, рыбу покупали на рынке. В пищу употреблялись щука, сом, карась, линь и т. п. Наиболее распространенным блюдом была жареная рыба (*kaurulmuş balık*). Из рыбы готовили уху (*balık çorbası*), в которую добавляли картошку, рис, морковь (иногда горох), черный перец, чеснок, зелень укропа и петрушки. Не менее популярным блюдом была каша с рыбой (*bulgur*), а также рыба в соусе (*balık mancası*). Употребляли также рыбу в соленом (*tuzlu balık*) и вяленом виде (*kuru balık*).

кукурузной крупе и воде. Древним видом пищи у тюрков - кочевников является *bulamaç* – похлебка или каша из пшеничной или ячневой крупы (ср. др-тюрк. *bulğama*, см. Древнетюркский словарь, 1969, 122).

Блюда на соусной основе. Особое место в национальной кухне гагаузов занимают соусы – *manca* (манджа). Основная часть из них состоит из большого количества лука, обжаренного в растительном масле с добавлением муки, томата или пасты из красного перца.

У гагаузов данное блюдо называется, как правило, по продукту, занимающему в нем преимущественный объем. Оно имеет несколько разновидностей: *suvanni mancası* (луковый соус), *labada mancası* (соус со щавелем), *kartofı mancası* (соус с картофелем), *patlacan mancası* (помидорный соус), *erik mancası* (соус со сливами), *balık mancası* (соус с рыбой), *meşmer/öşmer mancası* (соус из яиц с брынзой). Но классический тип этого блюда все же связан с основным компонентом в виде мяса. В этом случае разновидность соуса определяют по виду мясной основы: *tauk mancası* – соус с курицей, *lokta mancası* – соус с любым мясом, *piri mancası* – соус с индюшатиной, *koyun mancası* – соус с бараниной.



Balıktan imeklär

Bucaan ortasında yaşayan gagauzlar may imäzdilär balık, neçinki burada yoktu büyük derelär hem göllär. Ama kimi kerä sofrada vardı balık ta. Balboka, Tülüküü, Çeşmäküü, Eski Troyan, Eniköy erleşmelerindä gagauzlar sınaşıktılar balıkçılık zanaatına (Маруневич, 1988, 156). Balıkçılıqlan baalı leksika gösterer, ani gagauzlar bilärdilär bu zanaatı erleşmedään Besarabiyaya, taa Bulgariyada; bezbelli, bu küülerdä yaşayan

Sulu imekleri kaynadardılar zarzavatlan, yaanı suyunda ya da sadä suda. En populär imeklerin birisiydi labadaylan, bulgurulan ya da laanaylan, çukundurlan, morkvaylan, telinaylan hem başka zarzavatlan iışı borç. Sulu imäk gibi gagauz kufnesinin adetçä imesi – çorba (eski türk – *çobra* – похлебка; türk *çorba*, nog. *шорна*, kumık *шорва*, kazah *супна*, uzb. *шурво*, karaim *шорба*, hem dâ bulg. *чорба*, rum. – *ciorbă* h. b.) (Древнетюркский словарь, 1959, 51); (Гаджиева, 1961, 151; Гаджиева, 1976, 206; Шаниязов, 1972, 105; Шарифуллина, 1990, 73; Материальная культура народов... 1966, 119; Жилина, 1996, 143; Традиционная пища как выражение... 253). Bu imenin mutlak komponenti iışı ev borcu hem kesmä çorba. Gagauzlar pek severlär sütleş, süt çorbası – kesmä çorbaylan süt imesi. Bezbelli, süt çorbası hem uuma çorba – en evelki imäk tipleri, neçinki var benzerleri Ön Aziyanın hepsi halklarında (Этнография питания... 1981, 27). Komratta, Beşalmada, Kongazda, Avdarmada hem başka küülerdä çorba ya da kesmä çorba deniler kaynanmış ev çorbasına, angısını sofraya koyêrlar pişmiş yaanıylan. Papşoy bulgurunnan hem suylan yapılı jandra sayıldı sadä imäk. Göçän türklerdä evelki imäk çeşidi sayılêr bulgur ya da arpa bulgurundan yapılı bulamaç (yaraştırın eski türk *bulğama*, bakın Древнетюркский словарь, 1959, 122).

Manca. Mancaların var özel eri gagauzların millet kufnesindä. Taa çoyu yapılêr unnan, patlacannan ya da biber povidlasınnan oloyda kaurulmuş suandan.

Adlêrlar gagauzlar bu imeyi o maasula görä, angısı taa çok er onda

insannarın dedeleri yaşardılar Kara denizin kenarlarında. Balık taa sık satın alardılar panayırdä. İmeklerä kullanıldı şçuka, som, karas, lin h. b. Balı taa sık kaurardılar. Yapardılar balık çorbası, nereyi koyardılar kartofi, piriñ, morkva (kimi kerä graa), kara biber, sarmısak, kopar hem petruşka yapraa. Yaygındı bulgur balıklan hem balık mancası. İyärdilär tuzlu hem kuru balık.

kaplêr. Onun var birkaç çeşidi: suannı manca, labada mancası, kartofi mancası, patlacan mancası, erik mancası, balık mancası, meşmer/öşmer mancası. Ama adetçä manca yapılêr yaanıylan. Burada manca çeşidi belli olêr etä görä: tauk mancası, lokma mancası, pipi mancası, koyun mancası.

Adetçä tütünä kadar kızmış oloylan çauna gagauzlar atêrlar dooranmış suan da biraz kaurêrlar. Sora onun içindä kaurêrlar yaanı parçalarını. Eklerlär düülmüş biber, biber povidlası, booday unu da biraz pişirêrlar. Sora dökerlär kaynak su, ki o örtsün yaanıları da kaynadêrlar. Hazır olduyınan, içinä koyêrlar petruşka, kopar, ardey hem kara naanä. İyerlär mancayı çanaktan, banıp ona biyaz ekmää ya da mamaligayı.

Gagauzların imäk adetinin özelli onda, ani manca lafinnan adlanêr bütündän imeklär hem hepsi hazır sıcak ikinci (ana) imeklär. Onuştan hepsi adetçä imeklerä gagauzlar deerlär manca. Gagauzlarda var imäk, angısına deniler kallä mancası (yaanıdan hem ayvadan, ya da yaanıdan, bulgurdan hem laanadan yapılı imäk), neredä yok manca temeli (un), bu gösterer, ani manca lafinnan adlanêr sade ikinci imeklär.

Manca termini geldi italyan dilindän (it. *mangiare* – есть, кушать; *mangia* – еда; fr. *le manger* – еда). Bezbelli, gagauzların dedeleri (hem bulgarlar) aldılar bu lafı venetiya hem genuya denizçilerindän taa Balkannarda XIV–XV asirlerdä (Dictionnaire etimologique... 1989, 441; Курогло, 1995, 15; Български етимологичен речник, т. 3, 1971, 645; Карпов, 1990; Карпов, 1991, 82-97; Каварна от древността..., 1984, 97; Кисъов, 1979, 3; Шкорпил, 1888, 8, 9).



По традиции в чугунок с растительным маслом, раскаленным до легкого дымка, гагаузы кидают лук, нарезанный ломтиками, и слегка его поджаривают. Затем в нем обжаривают кусочки мяса. Добавляют молотый перец, домашнюю пасту из красного перца, пшеничную муку и тушат некоторое время, затем заливают кипятком так, чтобы вода покрывала полученную массу, и варят. По мере готовности добавляют петрушку, укроп, красный стручковый перец и перечную мяту. Едят данное блюдо из миски, обмакивая в соус белый хлеб или мамалыгу.

Своеобразием традиций питания гагаузов является то, что название *манса* является также и обобщенным названием еды вообще, общим названием всех вторых блюд, то есть еды горячего приготовления, готовой к употреблению. Посему все разнообразие обрядовых

блюд определяется гагаузами одним словом: *mančalar* (мн. ч. от *manča*). Наличие у гагаузов блюда с названием *kallä mançası* (блюдо, приготовленное из мяса и айвы или из мяса, крупы и капусты), в составе которого отсутствует соусная основа, подтверждает то, что понятие *манса* и его производные означают название вторых блюд.

Термин *манса* – итальянского происхождения (ит. *mangiare* – есть, кушать; *mangia* – еда; фр. *le manger* – еда). Вероятно, он был заимствован предками гагаузов (и болгарскими) от венецианских и генуэзских моряков еще на Балканах в XIV – XV вв. (Dictionnaire etimologique..., 1989, 441; Курогло, 1995, 15; Български етимологичен речник, т. 3, 1971, 645; Карпов, 1990; Карпов, 1991, 82-97; Каварна от древността..., 1984, 97; Кисьов, 1979, 3; Шкорпил, 1898, 8, 9).

Фрукты

Фрукты дополняли повседневный рацион каждой гагаузской семьи. Абрикосы, персики, сливы употреблялись в пищу как в свежем, так и

в сушеном виде. Из абрикосов варили густой компот (*hoşaf*), который ели из мисок ложками как самостоятельное блюдо.

Лакомства

Ассортимент *сладостей и лакомств* в гагаузской кухне неширок. В основном это изделия из дрожжевого теста, которые носили обрядовый характер и готовились на Новый год и Рождество. К ним относятся бублики (*kovrik*), новогодние шарики (*gogoloş/gogoneli*), булочки в виде голубей (*guguş*), пышки из сдобного теста (*kabartma*) и др. Новогодние шарики (*gogoloş/gogoneli*) в некоторых регионах назывались *lokum*. Название *lokum* распространено в ряде тюркских языков и появилось у гагаузов намного раньше, чем термин *gogoloş*. В настоящее время он почти вышел из употребления. В разряд лакомств входит сладкий пирог, замешанный на молозиве (*kortmaş pidesi*). Излюбленным рождественским и праздничным блюдом на

свадьбах, а также других семейных торжествах являлся хворост (*gevrek*). Готовили кукурузные зерна, запеченные на горячем песке или в соли (Мошков, 1902, № 4, 81).

По сведениям болгарских этнографов, гагаузы Болгарии пропитывали слоеный пирог сиропом (*pekmez*) и использовали его в обрядах вместе с другими сладостями (Манов, 1938, 98, 104). Вероятно, такой способ появился у гагаузов под влиянием соседнего турецкого населения, у которого ассортимент сладостей и всякого рода лакомств был несравненно более обширным. В настоящее время уже не применяют сироп (*pekmez*) для пропитки мучных изделий. Отголоском этой





Meyva

Herbir gagauz aylesinin gün rañionunda vardı meyva. Zerdeli, şefteli, erik inilärdi taazä dä, kuru da. Zerdelidän kaynadardılar koyu hoşaf, onu iyärdilär çanaktan kaşıklan ayrı bir imäk gibi.

Tatlılıklar

Gagauzlarda tatlılık çeşitleri diil pek çok. Taa sık – kabarılmış hamurdan imeklär, angılarını pişirärdilär Eni Yıl için hem Kolada için. Onnarın arasında kovrik, gogoloş/gogoneli, guguş, kabartma h. b. Eni Yıl topçaazları gogoloş/gogoneli kimi bölgelerdä adlanardılar lokum. Lokum termini var kimi türk dillerindä, gagauz dilindä o peydalanmış gogoloş terminindän taa ileri. Şindi o may kullanılmêr. Kortmaç pidesi dä sayılêr tatlılık. Yortu imesi Koladada hem düünnerdä, başka aylä bayramnarında sayılardı gevrek. Yapardılar haşlak kumda ya da tuzda pişirilmiş papşoy tenelerini (Мошков, 1902, № 4, 81).

Bulgar etnografların bilgilerine görä, döşemenin üstünä Bulgariya gagauzları dökärdilär pekmez da kullanardılar onu adetlerdä başka tatlılıklarlan barabar (Манов, 1938, 98; 104). Beki dä, gagauzlarda butakım

usul peydalandı komşu türk halkının etkisindän, neçinki onnarda tatlılık çeşidi taa geniş. Un pişirimnerini yıslamaa deyni pekmez büün artık kullanılmêr. Bu adetin kalıntıları var nicä sayılsın, açan taazä pişirilmiş kıvırmayı, plaçintayı sepeleärdilär şekerlän (Маруневич, 1988, 158). Ama bu olay geniş kullanılmêr. Ufalanmış kabaklan hem şekerlän döşemä soyu; paklanmış kabaa kimi kerä sepeleärdilär şekerlän da dilim-dilim pişirärdilär fırında. Bölä tatlılı verärdilär uşaklara. Bütün kabaa da pişirärdilär fırında. Tatlılık var nicä sayılsın kimi adet imekleri dä. O bilinän koliva hem kuru eriklän sütleş. Bu kaşaya eklärdilär şeker da hazır olduynan donadardılar çapraz koyulu bomboniylän hem cevizlän. Yortu tatlılı sayılêr paska hem rulet povidlaylan. Gagauzlar evdä yapardılar halvița. Bomboni hem halva (tavşam piiniri) satın alardılar panayırda.



традиции можно считать случаи, когда уже свежеевыпеченные *kivırma*, *plaçinta* (пирог с сыром) посыпали сахаром (Маруневич, 1988, 158). Однако это явление не имеет широкого распространения. Существует вид пирога, начиненного измельченной тыквой, перемешанной с сахаром (*kabaklı*). Иногда очищенную тыкву посыпали сахаром и запекали дольками в печи. Такое лакомство давали детям. Запекали в печи и целую тыкву. К лакомствам можно отнести и некоторые

обрядовые блюда. Это всем известная кутья (*koliva*) и рисовая каша на молоке с черносливом (*sütleş*). В эту кашу подмешивали сахар и уже в готовом виде украшали конфетами и орехами, уложив их крест-накрест. Праздничным яством является пасхальный кулич и рулет с повидлом. В домашних условиях гагаузы готовили конфеты (*halvıta*). Конфеты (*bomboni*) и халву (*tauşam piiniri* – букв. заячий сыр) приобретали на рынке.

Напитки

Специфическим компонентом питания являются различного рода напитки (*içki*). Наличие в питании гагаузов алкогольных напитков определяется спецификой местного сырья. Среди них надо различать напитки, получаемые сбраживанием натурального виноградного сока (*şıra*), сбраживанием специально приготовленного суслу, для его дальнейшей перегонки в водку (*rakı*). Изготавливали гагаузы и своеобразный напиток *boza*.

Наиболее популярным напитком у гагаузов было и остается вино (*şarap*). Навыки населения по виноградарству и виноделию позволили производить различные сорта вин, отличающихся своеобразными вкусовыми качествами. Без вина не обходился ни один праздник, ни одна повседневная трапеза. Оно являлось непременным элементом той или иной трапезы. Степень значимости и ценности вина в жизни гагаузского крестьянина была такая же, как и у хлеба. В гагаузских семьях изготавливали водку (*rakı*). Кроме виноградного суслу ее готовили из слив, персиков, шелковицы (иногда из пшеницы, из винных осадков и гущи). Но традиционно водке отдавали меньше предпочтения, чем вину.

Boza была известна гагаузам еще на территории Болгарии. Она считается напитком как кочевников, так и земледельцев. Грубую

просяную или кукурузную муку смешивали с водой и помещали в печь, где эта масса варилась. Затем полученное варево смешивали с чуть теплой водой и отрубями и давали прокиснуть в течение дня. В конце добавляли сахар, прокаленный на огне. Иногда в качестве закваски использовали проросшие зерна ячменя (высушенного и смолотого). В народных сказках, песнях, песенных миниатюрах (*maani*) встречается немало свидетельств об употреблении гагаузами напитка *ayran*.

Из безалкогольных напитков гагаузам известен виноградный сок (*şıra*), компот из свежих или сухих фруктов (*oşaf*) и шербет (*şerbet*). В 50-е годы XX столетия *şerbet* еще производили, однако в настоящее время эта традиция исчезла из быта гагаузов.

Кислое молоко (*yuurt*) являлось не столько напитком, сколько самостоятельной едой. Чаще всего его ели из миски ложками. В летнее время оно было незаменимым яством в доме каждой гагаузской семьи. В качестве напитка употреблялся также рассол от солений (*laana suyu*) и кислый квас (*borç*). В рассол добавляли жаренный на масле лук, красный перец. Полученную жидкость ели с холодной мамалыгой или хлебом.





İçecekler/içkilär

İçecekler sayılêrlar imenin özel komponenti. Gagauzların sofrasında alkol içkileri baalı erli büüyümnerin etiştirilmesinnän. Lääzım ayırmaa içecekleri, angıları olêrlar natural üzüm şırasının kaynamasından (şarap), hem özel hazırlanmış şıranın kaynamasından. Ondan sora yapardılar rakı. Taa gagauzlar yapardılar boza.

Gagauzlarda en yaygın içecek – şarap. İnsannarın becermeleri baacılıkta hem şarapçılıkta verdilər kolaylık yapmaa özel datlarına görä ayrırlan türlü şarap soylarını. Şarapsız geçmâzdi bir dâ yortu, bir dâ imäk. Herbir sofraya oturmanın o mutlak elementiydi. Şarap, nicä dâ ekmek, pek önemniydi gagauz çiftçinin yaşamasında. Gagauz aylelerinde yapıldı rakı. Üzüm şırasından kaarä, rakıyı yapardılar eriktän, şeftelidän, duttan (kimi kerä boodaydan, şarap kalıntılarından hem drojdisindän). Ama adetçä şarabı kullanardılar taa sık, nekadar rakıyı.

Bozayı gagauzlar bilärdilər taa Bulgariyadan. O sayılêr hem göçmennerin, hem çiftçilerin içecää. İiri üüdölmüş darı ya da papşoy ununu karıştırdılar suydan da koyardılar fırına kaynasın. Bu karışma katardılar sıcak su hem kepek da brakardılar bir gün işisin. Sonda koyardılar yanık şeker. Kimi kerä maya erinä kullanardılar filizlenmiş arpa toomnarını (kurutulmuş hem ufalanmış). Halk masallarında, türkülerinde, maanilerinde var anmaklar, ani gagauzlar kullanardılar ayran.

Alkogolsuz içeceklerden gagauzlar bilärdilər şırayı, hoşafı hem şerbeti. XX asirin 50-nci yıllarında taa yapardılar şerbet, ama şimdi bu adet kayboldu.

Şimdi, nicä dâ geçmişte, kullanêrlar üzümdän tatlı içecek – şıra. Yuurt taa çok sayılardı kendibaşına imäk, nekadar içecek. İyärtilär onu çanaktan kaşıklan. Yaz vakıdı herbir gagauz aylesinde o mutlak vardı. İçecek gibi kullanıldardı laana suyu hem işi borç. Onnara eklärdilər oloyda kaurulmuş suan, kırmızı biber. İyärtilär bu imeyi suuk mamaligaylan ya da ekmeklän.



Обрядовая пища

Хлеб, мучные, зерновые, зернобобовые и картофель

У гагаузов в обычаях и обрядах семейного и календарного цикла хлеб выступает как символ здоровья, благополучия, изобилия. Например, согласно одному из обычаев, после рождения ребенка повивальная бабка проводила по его пупку куском хлеба. В данном случае хлебу приписывалось магическое воздействие на судьбу младенца.

Аналогичное символическое значение имеет хлеб в обрядах *Büük pita* и *Küçük pita*, где смазанный медом пресный хлеб (*pita*) разламывался повивальной бабкой на куски и раздавался гостям. По окончании торжества недоеденные куски уносили с собой, чтобы угостить ими членов своей семьи. Вкушение хлеба символизировало пожелание здоровья, благополучия младенцу и принятие его в общество, единение и сопричастность присутствующих к событию. Обрядовый хлеб готовили на годовщину рождения ребенка (*yaş kolacı*). В честь первого шага выпекали лепешку *adım çörää*, которую смазывали медом и бегом разносили родственникам и соседям (Сорочяну, 2020, 90). Подобный обряд известен многим народам Балканского полуострова, в частности болгарам.

Богатый ассортимент обрядовых хлебов выпекался на свадьбу (*düün kolacı*). К таковым относится *kaniska* – плетеный калач/каравай с вареной курицей, которая помещалась сверху. Этот элемент присутствовал в обрядах сватовства, венчания, в обряде кормления невесты и т. п. *Kaniska* символизировала брачный союз молодоженов. Характерное для гагаузов разламывание калача над головами молодоженов и раздача его кусков присутствующим на обряде людям символизировало единение участников ритуала. При этом считалось, что все магические свойства калача (постулирование счастья, благополучия) перейдут и на них. Обычно первый кусок доставался младшей сестре невесты и далее другим девушкам, что являлось своеобразным пожеланием им скорее выйти замуж

(Личный архив..., 1988). Аналогичная символика характерна для обрядов разламывания калача в свадебной обрядности украинцев и молдаван (Артюх, 1987, 149; Пономарьев, 1993, 198).

Магическое свойство хлеба влиять на благополучие и счастье людей отражено в обряде *hamur* (тесто). Суть обряда заключалась в том, что ряженные «жених и невеста» в сопровождении молодежи просеивали муку, замешивали тесто и выпекали хлеб (*pita*), который смазывали медом. Затем его делили на куски и раздавали парням и девушкам. В данном случае обряд *hamur* имел магический смысл: постулирование удачного и счастливого брака. В нем усматриваются отголоски древнейших верований, освящавших в далеком прошлом брачно-семейные и другие отношения, связанные с ролью хлеба в жизни древних земледельцев. Просеивание муки через сито и выпекание хлеба символизировало тайну продолжения жизни (Sojocaru, 1998, 58).

Для поминальных и похоронных ритуалов магического характера свойственно тесное переплетение древних мифологических обрядов с более поздними религиозными верованиями. Это связано с тем, что христианский календарь наложился на древний крестьянский календарь. В результате этого, например, характерное для христианства употребление в обрядах указанного цикла хлеба и вина связано с религиозными представлениями о том, что хлеб – плоть Христа, а вино – его кровь.

Выпекание обрядовых хлебов начиналось в день смерти человека. Первым хлебом, выпекаемым в этот день, являлся так называемый *can pitası* – букв. хлеб души. По традиции выпекали три калача. Перед употреблением их поливали вином и делили на мелкие кусочки, которые затем раздавали присутствующим. Один кусочек, смоченный в вине, клали в гроб покойнику. Этот обычай символизировал еще не разорванное единство покойника со своим



Adet imekleri

Ekmek, un maasulları, terekä, terekä-bakla hem kartofi

Gagauzların aylä hem kalendar tıklasının adetlerindä ekmek o bir saalık, kadem hem bereket simvolu. Deyelim, adetä görä duumaktan sora babu gezdirärdi bir ekmek parçasının uşaan göbeendän. Burada ekmää verilärdi büülü etkisi uşaan ecelinä.

Ekmään hep bölä büülü maanası var. Büük pita hem Küçük pita adetlerindä, neredä ballan yaalı pitayı babu kırardı parça-parça da daadardı musaafırlarä. İnilemedik parçaları yortunun sonunda musaafırlar götürärdilär evä, ki dattırmaa aylä azalarına. Ekmää imäk nişannardı uşaa saalık, kadem hem cümneyä kabletmäk dilemesini, birleşmək hem yortuya baalı olmasını. Adet ekmeeni yapardılar uşaan bir yaşı için (*yaş kolacı*). Uşak yaptıynan ilk adımı, pişirärdilär adım çöreeni, yaalardılar onu ballan da hızlı daadardılar hısımnara hem komşulara (Сороцяну, 2020, 90). Bölä adet var çoyu Balkan yarı adanın halklarında, deyelim, bulgarlarda.

Düün için pişirilärdi çoktörlü adet ekmää – düün kolacı. Onnarın arasında kanıska – örülü kolaç üstündä süüş tauklan. Bu element vardı dünürçülük, steonoz olmak, gelini doyurmak hem başka adetlerdä. Kanıska gösterärdi gençlerin evlilik birliini. Düündä gençlerin başları üstündä kolacı kırmak da musaafırlarä onu daatmak açıklardı adetä katılannarın birleşmesini. Sayılardı, ani onnara da geçecek kolacın büülü özellikleri (kısmet, selemet). Kolacın payı ilkin adetçä verilärdi gelinin kızkardaşına, sora da başka kızlara. Bu bir dilemäkti taa hızlı evlenmää (Личный архив... 1988). Kolacı kırmak adeti var ukrainnarın hem moldovannarın da adetlerindä (Артюх, 1987, 149; Пономарьов, 1993, 198).

Ekmään büülü özelli etkilemää insanın kademini hem kısmetini belli hamur adetindä. Donadılı “gelin hem güvää” başka gençlärlän bilä elärdilär un, yuurardılar hamur da pişirärdilär pitayı, angısını sora ballardılar. Sora onu kırardılar parça-parça da daadardılar delikannı

çocuklara hem kızlara. Burada *hamur adetinin* vardı büülü maanası: inandırmaa aynenin kısmettä hem annaşmakta yaşamasını. Onda belli olër eski inanmakların kalıntıları, neredä eski çiftçilerin yaşamasında ekmään rolunna baalı evlilik-aylä hem başka ilişkilär ayožlanardılar. Elektän unu elemäk hem ekmää pişirmäk uzun yaşamanın simvoluydu (Cojocar, 1998, 58).

Büülü pomana hem gömmäk rituellarında var sıkı baalantı eski mifologiya adetlerinin hem taa geç din inanmaklarının arasında. Bölä oldu, neçinki hristian kalendarı “kondu” eski çiftçi kalendarına. Onuştan, ayrı tıklanın adetlerindä ekmään hem şarabın kullanılması baalı inanmakları, ani ekmek – o Hristozun eti, şarap ta – onun kanı.

Adet ekmeklerinin pişirilmesi başlardı o günü, açan insan öler. Bu günü ilkin pişirilärdi *can pitası*. Adetçä pişirilärdi üç kolaç. Onnara dökärdilär şarap da, ufak parçalara kırıp, daadardılar orada bulunan insannara. Şarapta yıslanmış bir parça kolacı koyardılar ölünün sandına. Bu adet gösterärdi ölünün taa kopmamış baalantısını kendi soyunna (Курогло, 1975, 79-82). Taa vardı üçköşelik formasında kolaçlar (*kapite*) hem dä merdiven kolacı. Kapite kolaçlarının sayısı etişärdi ediyä (Мошков, 1902, №3, 6). Asardılar onnarı dala. Onnardan başka, pişirärdilär *arhangil kolacı*. Onu verärdilär ölüyü okuyan popaza. S.S. Kuroglunun araştırmalarına görä, Caltay küüyündä bölä kolacın vardı üç kruçaylan yarıçevrä forması, Dezginceä hem başka küülerdä o tombarlaktı (Курогло, 1980, 104). Gömmää gidärkän, yolca hem çapraz yollarda daadıldılar *yol/dokuz kolacı*. Bölä ekmeklər var moldovannarda hem romunnarda (Buzilä, 1999).

Ölüdä imekleri yapan karıya pişirilärdi maasuz ekmek. Öldüysä delikannı çocuk ya da kız, yapıları düün kolacı. Onu kırardılar mezarda da daadardılar ölüyä gelennerä (Мошков, 1902, №3, 6). Pomana için pişirilärdi çok kolaç. Lääzım nişannamaa, ani zor vakıtlarda kolaçların sayısı baalıydı aynenin finans durumuna. Mardin 9-una, kırmeçik yortusuna, gagauzlar pişirärdilär kırk kolaç ölüləri “doyurmaa” deyni. Onnarı anmaa deyni bu



родом (Курогло, 1975, 79-82). Другим видом хлеба являлись калачи, имеющие форму треугольника (*kapite*), а также калач-лестница (*merdiven kolaci*). Количество *kapite* доходило до семи (Мошков, 1902, № 3, 6). Их вешали на поминальное дерево (*dal*). Кроме того, выпекали *arangel kolaci* (калач архангела), который дарили священнику, отпевающему покойника. По наблюдениям молдавского гагаузоведа С. С. Курогло, в селе Джолтай этот хлеб имел форму полукруга с тремя крестами, в Дезгинже и других селах – круглую форму (Курогло, 1980, 104). При подготовке ритуала захоронения пекли еще *yol kolaci/dokuz* (дорожные калачи), которые раздавали по дороге на кладбище и на перекрестках. Аналогичные виды хлеба характерны для молдаван и румын (Buzilă, 1999).

Специальный хлеб выпекали для женщины, которая готовила еду на похоронах. В случае смерти молодого парня или девушки готовили свадебный калач, который на кладбище разламывали и раздавали участникам похорон (Мошков, 1902, № 3, 6). Большое количество калачей выпекалось и для поминального обеда. Необходимо отметить, что в трудные годы количество калачей зависело от материального благосостояния семей. Для гагаузов было характерно выпекание сорока калачей (*kırk meçik*) на 9 марта, в День сорока мучеников, когда совершалось «весеннее кормление» умерших. Эти калачи раздавались соседям в память о них. В этот день предписывалось пить вино 40 раз по капельке, так как это считалось полезным для здоровья (Мошков, 1902, № 3, 39). Наряду с хлебом в обрядах использовались и другие изделия из теста.

В некоторых обрядах календарного цикла пресная или из кислого теста лепешка *pita* выступала в качестве жертвы кому-либо за здоровье домочадцев. В день Святой Варвары, которая считалась целительницей от кори и оспы, выпекали лепешку, протыкали ее вилкой и подвешивали к стрехе дома. Другие выпеченные лепешки разносили соседям. В основе обычая – апотропеическая (предохранительная) магия. Следы на лепешке от вилки, имитируя оспинки, указывали, как бы на то, что недуг уже побывал здесь, а

подвешивание вне дома было призвано предотвратить появление болезни в семье. Во время «Волчьих праздников» дрожжевой лепешкой, смазанной медом, угощали соседей с целью задобрить волка. В данном контексте следует заметить, что чуваша в честь Белого волка – повелителя всех волков – также выпекали подобную лепешку и раздавали ее соседям вместе с вареными зернами пшеницы (коливом) (Денисов, 1969, 106).

По сведениям российского этнографа В. А. Мошкова, особенно любимым в гагаузских семьях был обычай печь в Сырную неделю (*Piınir haftası*) пирог с брынзой (*döşemä*). В него запекали различные предметы, символизирующие домашних животных: корову, лошадь, овцу и т. д. По поверью, кто найдет в своей порции какой-либо предмет, «тот будет счастлив на обладание какого-либо животного» (Мошков, 1902, № 3, 36).

Традиционным обрядовым блюдом, маркирующим свадебные застолья был картофель, запеченный с мясом (*fırında kartofı*). Голубцы, приготовленные из риса или пшеничной крупы, являлись принадлежностью любой праздничной трапезы, в том числе и поминальной. Как правило, на свадебной трапезе они символизировали окончание свадебного застолья. На поминальном столе, кроме кутьи, обязательно должно было быть блюдо из отварной фасоли. Следует отметить, что фасоль употребляли в качестве повседневной еды и исключительно в поминальные дни.

Мясо и мясные виды пищи

Особую группу обрядов, имеющих в своей канве магический смысл, составляют те, которые связаны с вкушением мяса жертвенного животного. Заклание жертвенного барашка характерно и для праздника Святого Дмитрия (*Kasım*), который знаменовал конец сельскохозяйственного года и завершение выпаса скота. Такого рода *kurban* совершался в общесельском масштабе, если церковь носила имя Святого Дмитрия (а также Святого Георгия). В этот день было



kolaçları daadardılar komşulara. Bu günü lääzımdı 40 kerä içmää birär damna şarap saalık için (Мошков, 1902, № 3, 39). Adetlerdä kullanıldır başka ekmek maasulları da.

Kalendar tıkla adetlerindä hamurlu ya da çörek pita verilärdi evdekilerin saalı için. Kızamak hem çiçek hastalıklarını ilaçlayan Ay Varvaranın günündä pişirilärdi pita, saplanıldır furkulişaylan da asıldır evin saçaana. Öbür pitaları götürärdilär komşulara. Adetin temelindä bulunêr koruyucu magiya. Furkulişa izleri gösterärdilär burada artık olan çiçekleri, evin dışında asmak ta lääzımdı korusun ayleyi çiçek hastalından. Yabanının illini kazanmaa deyni Canavar yortularında ballı hamurlu pitayı daadardılar komşulara. Lääzım belli etmää, ani çuvaşlar da pişirärdilär butakım pita da verärdilär komşulara kaynanmış kolivaylan, Biyaz canavarı anmaa deyni, Biyaz canavar sayıldır canavarların öndercisi (Денисов, 1969, 106).

V.A. Moşkovun verilerine görä gagauz aylelerinde pek sevilärdi adet Piinir haftasında pişirmää piinirli döşemä. Onun içinä koyardılar türlü predmetleri, ani gösterärdilär ev hayvannarını: inää, beygiri, koyunu h. b. İnanmaklara görä, nesoy predmet çıkacak döşemä parçasında, “o hayvan da olacek insanda” (Мошков, 1902, № 3, 36).

Adetçä düün sofrasında vardı fırında kartofi yaanıylan. Pirinçlän ya da bulgurlan yapılı sarma vardı herbir yortu sofrasında hem pomanada. Düünnerdä bu imäklän bitirärdilär düün konuşkasını. Pomanada, kolivadan kaarä, mutlak lääzımdı olsun kaynanmış fasülä. Burada söyleyim, ani fasülä pişirärdilär hergünkü imäk gibi hem sade pomanalarda.

Yaanı hem yaanı imekleri

Büülü maanalı adetlär baalı kurban yaanısını imäklän. Kurban koyun kesilärdi Ay Dimitri (Kasım) yortusunda, angısı nışannardı çiftçilik yılının hem hayvan otlamasının sonunu. Küü klisesi taşıyarsa Ay Dimitri (hep ölä Ay Görgi) adını, kurban kesilärdi bütün küü uurunda. Bu günü koyun ya da ediyıllık buzaa kesilärdi “saalık için” (*Allahlık*).

Gagauzlar kesmäzdiilər kurban kiminsä canı için, nicä yapêr türklär hem bulgarlar (Вакарелски, 1990, 111; Никогло, 1998, 40-41; Степанов, 2001, 181). Gagauz kurbanının özel maanası – saalık.

Gagauz kurbanının kimi etnika elementleri belli olêrlar kurban imenin yapmasında. Kurban koyunu taa sık keserlär parçalara da kaynadêrlar bulgurlan ya da pirinçlän klisä aulunda büük çaunnarda. Taa eveliki adet sayılêr bütün koyundan kebab yapmaa. Burada bulguru ya da pirinci ceerlän hem islää yıkanmış, ufak kesilmiş barsaklarlan kaynadêrlar ayırı. Ekleerlär bölä imeklerä düülmüş biber hem biber povidlası. Evdä kimi kerä koyunun içinä doldurardılar bulgurlan da pişirärdilär fırında (Никогло, 2004, 86).

Kurban koyunun bulgurlan pişirilmesi, kurban ekmään yapılması gösterer, ani gagauzlarda evelki kurban adetindä var çiftçilik elementleri. Balkan halklarının kalendar adetlerini incelemäk açıkladı, ani bulgarların, arnautların, sırpların, türklere kurban imeklerinde may yok bulgur (Иванова, 1977, 217-318; Колева, 1977, 281-290). Bu element var sade kimi bulgar küülerindä, da bezbelli açıklanêr gagauzların etkisinnän (Очерки истории и этнографии... 1988, 70). Düşünüler, ani gagauzların dedeleri bu elementi aldılar gündeusu slavannarından. XI asirdä, Poyraz Kara deniz taraflarına türklär taa gelmedään, onnar artık kablettiydilär hristiannı, neredä kaynanmış booday sayılêr ayozlu (Никогло, 1998, 40-41). Özel maanalı sayıldır kurban hayvanın *kara ceeri*.

Ay Görgi adını taşıyan o kliselerde Hederlez yortusunda küülülär hazırlardılar kaynanmış pirinç ya da bulgur kurban koyunun kara ceerinnän. Adetä görä slujbaya katılannar dadardılar bu imektän, yapardılar stavrozlarını da koyardılar masaya para. Eni evä erleşärkän dä geçirilärdi bu adet. Ozaman hepsi geçärdi evin içindä. Ceeri datmak gösterärdi katılannarın birleşmesini hem baalantısını bu ayoz adetä. Beki, bu ritual benzeer koliva datmasına, angısı razgeler çoyu hristian adetlerinde. Başka laflarlan, kolivayı hem ceeri datmak gösterer baalantıyı geçirilän rituallarlan. Beki dä, bu element iki kultura birleşmesinin sonucudur: çiftçilik (oturuşmuş) hem hayvancılık (göçän). Koliva çiftçilik kultura elementi, ceer dä – hayvancılık. Böläysä,



принято закалывать барашка или бычка-семилетку «для здоровья (*allahlık*).

В отличие от турок и болгар, у гагаузов не было принято отправлять *курбан* на помин души (Вакарелски, 1990, 111; Никогло, 1998, 40-41; Степанов, 2001, 181). Особенный символический смысл гагаузского *курбана* – постулирование здоровья.

Некоторые элементы этнической специфики гагаузского *курбана* прослеживаются непосредственно в ритуальном приготовлении жертвенной пищи. Как правило, жертвенного барашка разрезают на куски и варят вместе с пшеничной крупой или рисом в больших котлах, которые устанавливают во дворе церкви. Более архаичной традицией является запекание барашка целиком на вертеле. В этом случае пшеничная крупа или рис варятся отдельно в котле вместе с печенью и тщательно вымытыми кишками, нарезанными на мелкие кусочки. Эти блюда приправляются молотым перцем, пастой из красного перца (*biber povidlası*). Иногда в домашних условиях тушку ягненка заполняли крупой и выпекали в печи (Никогло, 2004, 86).

Запекание вместе с жертвенным барашком пшеничной крупы (*bulgur*), а также выпечка специального жертвенного хлеба (*kurban ekmää*) свидетельствует о наличии у гагаузов земледельческих элементов в древнем обряде жертвоприношения (*kurban*). Исследования календарной обрядности балканских народов показали, что у болгар, албанцев, сербов, турок в составе жертвенной пищи редко встречается крупа (Иванова, 1997, 217-318; Колева, 1977, 281-290). Этот элемент бытует лишь в некоторых болгарских селах и объясняется, возможно, гагаузским влиянием (Очерки истории и этнографии..., 1998, 70). Можно предположить, что предки гагаузов заимствовали этот элемент у восточных славян, которые к приходу турок в Северное Причерноморье были оседлыми земледельцами и, к XI в. уже приняли христианство, по канонам которого вареная пшеница считалась священной (Никогло, 1998, 40-41). Особым символическим значением обладала печень жертвенного животного (*kara ceer*).

Во время храмового праздника в тех церквях, которые носили имя Святого Георгия, прихожане готовили ритуальное блюдо из отварного риса или пшеничной крупы с кусочками печени жертвенного барашка. Согласно обряду, присутствующие на службе в церкви вкушали это блюдо, крестились и клали на стол деньги. Аналогичный ритуал совершался при поселении в новый дом. В этом случае действие происходило в доме. Вкушение печени символизировало родство и единение всех присутствующих, их сопричастность к совершаемому сакральному действию. Вероятно, ход этого ритуала по своей сути аналогичен вкушению *koliva* – вареных зерен пшеницы, сопровождающих многие христианские обряды. Иными словами, вкушение *koliva* и печени символизировало причастность к совершаемым таинствам. Возможно, данный элемент представляет собой результат синтеза двух культур: земледельческой (оседлой) и скотоводческой (кочевой). *Koliva* являлась принадлежностью земледельческой культуры, а печень – скотоводческой. В этом случае произошла адаптация более ранних верований предков гагаузов к христианству, а также приспособление к новому типу хозяйства – к земледелию.

Наряду с этим следует подчеркнуть, что если у европейцев символом средоточия чувств является сердце, то у тюркских народов – печень. В языках тюркской группы в переносном смысле термин печень имеет значение *сердце, душа*. Например, у турок распространено выражение *ciğerim yanıyor* (внутри горит) или *ciğerim aşıktan yanıyor* (внутри все горит от любви). Эта особенность достаточно четко прослеживается и у гагаузов. В гагаузском языке существуют устойчивые словосочетания, в которых фигурирует термин *ceer*, употребляемый в значении *внутренности, нутро*. Фразеологизмами являются *ceerlerim yandı*, что буквально означает *внутри у меня горит* или *ceerlerim yandı kahırdan/sevdadan* – *внутри у меня все сгорело от горя/от любви*. Приведенные параллели и особенности символических значений свидетельствуют об архаичности данного элемента в системе питания гагаузов и его генетической связи с





gagauz dedelerinin inanmakları uyduruldu hristiannaa hem dâ eni çorbacılık tipinâ – çiftçilää.

Lääzım nışannamaa, ani evropalılarda duyguların toplanmak simvolu sayılêr kalp, türk halkarında sa – ceer. Türk grupası dillerindâ ceer terminin maanası “kalp, can”. Deyelim, türklerdâ geniş kullanılêr deyim *ciğerim yanıyor* ya da *ciğerim aşktan yanıyor*. Gagauzlarda da var bu özellik. Gagauz dilindâ ceer termininnân var lafbirleşmeleri “iç” maanasında. *Ceerlerim yandı* ya da *ceerlerim yandı kahırdan/sevdadan* deyimnâr

oldular frazeologizma. Verili paralellâr hem simvol maanalarının özellikleri göstererlâr bu elementin gagauzların imâk sistemasında evel olduunu hem bütûn türk dünnâ bakışınnan genetika baalantısını. Bu fenomenin ileri dooru aaraştırmaları vereceklâr kolaylık bulmaa arhaika elementlerini diil sade imâk sistemasında, ama gagauzların adet-yaşayış kulturasının başka bölgelerindâ dâ (Никогло, 2003, 36-39).

Yortu sofrasına yaanıdan taa hazırlardılar *paça* hem *kaurma*. Bu imeklerin yoktu simvol maanası, onnar sade donadardılar sofrayı.



общетюркским мировоззрением. Дальнейшие исследования этого феномена помогут выявить наиболее архаичные элементы не только в системе питания, но и в других областях традиционно-бытовой культуры гагаузов (Никогло, 2003, 36-39).

Другими блюдами из мяса, которые предназначались для праздничного стола, были холодец (*paşa*), мясо, запеченное с приправами (*kaurma*). Однако они не обладали символическим смыслом, а лишь маркировали обрядовый стол.

Яйца, мед, сладости

Обрядовые функции яйца как символа возрождения жизни в рамках пасхальной обрядности одинаковы для всех народов, в том числе и для народов Европы (Văduva, 1997, 37). Особое значение получила их окраска в красный цвет, символизирующий кровь Христа. Вкушение яиц и пасхального кулича являлось приобщением к таинству воскрешения Иисуса Христа. В народе бытовало представление о том, что пасхальное яйцо способно защитить от града. Считалось, что яйцо как символ зарождения жизни может влиять на плодородие земли. С этой целью яйцо с красной ниткой клали в борозду (Мошков, 1902, № 4, 64).

Функционирование яиц наблюдается и в других обрядах календарного цикла. Так, в обряде вызывания дождя (*Pipiruda*) они используются для приготовления совместной трапезы. На Лазарево воскресение яйца были центральным мотивом магических действий. Считалось, что домохозяйка, дарившая яйца девушкам, будет иметь удачу в размножении домашней птицы. В данном случае яйцу приписывалась магическая сила, способная влиять на изобилие и плодородие. Эта традиция имеет много общих черт с болгарским обычаем. У болгар было принято раздавать, кроме яиц, также деньги. Хозяйка, раздававшая деньги, по поверью, будет «иметь счастье на деньги и продажу яиц» (Мошков, 1902, № 4, 38).

Функционирование в календарных обрядах и обычаях гагаузов молока и молочных продуктов не зафиксировано, за исключением

приготовления некоторых блюд, где брынза, творог и кислое молоко выступают в качестве дара для приготовления совместной трапезы.

В обрядах гагаузов также встречается использование меда и других сладостей (конфет, изюма и т. п.). Обычно медом смазывали некоторые виды обрядового хлеба: *büyük pita* – на рождение ребенка; *ballı pita* – во время свадебного обряда *hamur* (букв. тесто), в родильной обрядности – *adım çorää* – хлеб за шаг и т. д. Но мед подавали и сам по себе, почитая в нем его сладкий вкус. Со временем его заменяли вареньем, специально для этого приготовленным. Чашка меда (варенья) вместе с другими атрибутами (миской муки, куском хлеба, калачом) были обязательны при встрече молодоженов родителями жениха. Использование меда в цикле семейной обрядности гагаузов символизирует пожелание «сладкой жизни», то есть счастья и благополучия. Употребление меда характерно для обрядов некоторых народов Юго-Восточной Европы. Среди турок, албанцев, болгар, греков распространен был обычай, согласно которому невеста, входя в дом жениха, мазала порог и двери медом (Курогло, 1980, 74; Курогло, 1973, 91-93; Văduva, 1997, 31-34)

В другие календарные праздники – Святой Варвары, Святого Николая – выпекался пресный хлеб, смазанный сверху медом (*ballı pita*), и раздавался соседям и знакомым за здоровье членов семьи. Эти обряды раздачи хлеба с медом были характерны и для других народов Юго-Восточной Европы. Так, у болгар на Варварин день подслащенную медом лепешку, называемую в народе *сладката/медовата пита*, давали детям, чтобы предохранить их от оспы. В данном случае символические значения хлеба и меда совпадают.

Наиболее ярко обрядовое значение сладостей, особенно изюма, выражено в ритуалах *emiş* (изюм), следующих после официального сватовства. Этот важнейший этап гагаузской свадьбы еще назывался *Emiş haftası* (неделя изюма). Среди соседних народов (болгар, молдаван, украинцев) данный термин не был зафиксирован. Причем наряду с этим названием бытовали названия *Goda*, *Çotra*, к концу XX века заменившие прежнее традиционное название (Курогло,



Yımırta, bal, tatlılıklar

Paskellä adetlerindä yaşamak simvolu gibi yımirtanın adet funktiyaları Evropa hem başka halklar için birtakım (Văduva, 1997, 37). Hristozun kanını gösterän yımirtaların kırmızı rengi maasuz maanalıdır. Yımırta hem paska imäk gösterer katılmayı İisus Hristozun dirilmäk ayozlu ritualına. İnsan inanardı, ani paskellä yımurtası var nicä korusun toludan. Sayılardı, ani eni yaşamak simvolu sayılan yımırta var nicä etkilesin topraan bereket verimniliini. Bu neetlän kırmızı iplän yımırtayı koyardılar çiziyä (Мошков, 1902, № 4, 64).

Yımirtaların funktiyaları görüner başka kalendar tıkla adetlerindä dä. Deyelim, yaamuru çaarmaa Pipiruda adetindä onnarı kullanêrlar imää yapmaa deyni. Büülü işlemnerin merkez motivi gibi kullanıldı yımırta Lazari yortusunda. Sayılardı, ani kızlara yımırta baaşlayan çorbacıyanın olacek çok kuşu aulunda. Burada yımirtanın vardı büülü kuvedi etkilemää zebillii hem bereketi. Bu adetin var çok benzerleri bulgar adetinnän. Bulgarlar yımırtaylan bilä verärdilär para da. İnanmaktara görä, para daadan çorbacıyanın olacek kısmeti “parada hem yımırta satmakta” (Мошков, 1902, № 4, 38).

Gagauzların kalendar adetlerindä fiksati ediledi südün hem süt maasullarının kullanması. Sade kimi orta imäk yapmaktarda piinir, iışimik hem yuurt baaşış vererlär.

Gagauzların adetlerindä kullanılêr bal hem başka tatlılıklar (bomboni, kuru üzüm h. b.). Ballan yaalardılar kimi adet sıralarını: *büük pita* – uşaan duumasında; *ballı pita* – düün adetlerindä, *hamur* – duumak adetindä, *adım çorää* – uşaan ilk adımında h. b. Ama, sayarak balın tatlı dadını, verärdilär onu ayırı da. Vakıtları balın erinä başladılar kullanmaa maasuz bu iş için yapılı tatlı. Güveenin anası-bobası gençleri karşıları mutlak ballan (tatlıylan) hem başka atributları (çanakta un, bir parça ekmek, kolaç). Gagauzların aylä adet tıklasında bal kullanması olêr “tatlı yaşamak”, kısmet hem kadem dilemäk simvolu. Adetlerdä bal kullanêr Üülen-Günduusu Evropanın kimi halkları. Türklerdä, arnautlarda, bulgarlarda, urumnarda vardı adet: geldiynän güveenin evinä, gelin yaalardı eşii hem kapuları ballan (Кыргло, 1980, 74; 1973, 91-93; Văduva, 1997, 31-34)

Ay Varvara, Ay Nikola kalendar yortularında pişirilärdi ballı pita da verilärdi komşulara aylenin saalı için. Ballı ekmekleri daatmak adeti vardı başka Üülen-Günduusu Evropa halklarında da. Deyelim, Ay Varvara günü bulgarlar verärdilär ballı pita (*сладката/медовата нума*) uşaklara onnarı çiçek hastalından korumaa deyni. Burada birleşer ekmään hem balın simvol maanaları.

Tatlılıkların, özelliklärin dä kuru üzümün, adet maanası taa doludan açıklanêr dünürçülüktän sora yapılan emiş ritualında. Gagauz düünün bu önemni etayı adlanardı taa *Emiş haftası*. Bulgarlarda, moldovannarda, ukrainnarda bu termin yok. Bu adları bilä kullanıldı *Goda*, *Çotra* adları da, angıları XX asirin sonunda heptän çıkardılar kullanmaktan adetçä adı (Кыргло, 1980, 49; Hep o, 1972, 157). Emiş adı gösterärdi, ani musaafirleri konaklayacaklar kuru üzümün. Üzüm vardı adetin örüyüşündä sonuna kadar. Adetin önemni momentiydi: güveenin gelinä *emiş fistanını* hem başka elementlerini baaşlamak. Güvenin getirdii baaşışların arasında vardı süüş tauklan kolaç, gelinin anasına-bobasına baaşışlar hem adetä katılannara daadılan büyük çanak mezäylän (tatlılıklar, kuru üzüm, ceviz) (Кыргло, 1972, 157-158). Bu hem başka rituellarda kolacı hem üzümü daatmak saalık hem kadem dilemäk simvoludur. Üzümnerin, cevizlerin, tatlılıkların çok olması baalı zebilliklän. Onuştan gelinä hem musaafirlerä üzümün daadılması vardı nicä olsun zenginniin hem kademin, büyük hem saalık uşaklar dilemenin simvolu. Bu adet var kimi türk dilli halklarda da. Kırım tatarlarında butakım adet geçirilärdi düünün ikinci günü. Üzümün bakır çölmek adlanardı *kuman-emiş*. Orenburg tatarlarında gelinä baaşlanardı giyimnän sandık, neredä vardı *kiş-miş* (Кыргло, 1980, 51).

Gagauzların ölüyü gömmäk adetlerindä dä kullanıldı türlü tatlılıklar: kovrik, bomboni h. b. Büün dä kimi gagauz erleşmelerindä dala asêrlar bomboni, kovrik hem başka tatlılık. Taa dala asıldı adet pomana kolaçları. Onnar gösterärdilär mifologiya düşünmeklerini bu dünnenin öbür dünnäylän baalantısı için. Onnarın biri nışannardı merdiveni (*merdiven kolacı*). Evdä dalı koyardılar ölünün başı ucuna, gömdüktän sora sa – onun mezarında, hep başı ucunda. Bu olay baalıydı öbür dünnäyä inanmakları. Dal “dünnä aacı” simvoluydu, angısı birleştirir dünnenin üç payını. İnsan sayardı, ani dalda olan herşey lăazım olacek ölüyä öbür dünnedä.



1980, 49; Курогло, 1972, 157). Само название *emiş* предполагало угощение изюмом. Оно сопровождало весь обряд, в центре которого было вручение невесте со стороны жениха ритуальной одежды *emiş fistanı* и других принадлежностей. Подарки, принесенные со стороны жениха, включали также калач с вареной курицей, подарки для родителей невесты и большое блюдо со сладостями, изюмом, орехами (*mezä*), которые раздавались участникам обряда (Курогло, 1972, 157-158). Раздача кусочков калача и изюма в данном ритуале, как и в других, символизировала пожелание здоровья и благополучия. Множественность изюма, орехов, конфет вызывает также ассоциацию с изобилием. Поэтому дарение невесте изюма и его раздача участникам веселья могли символизировать обеспечение молодым богатства и благополучного, большого и здорового потомства. Описанный обряд находит аналогии у ряда тюркоязычных народов. У крымских татар подобный обряд совершался на второй день свадьбы. Медный кувшин с изюмом у них назывался *куман-емыш*. У оренбургских татар невесте дарили сундук с вещами, среди которых был также *киш миш*, т.е. изюм. (Курогло, 1980, 51).

Различные сладости – бублики, конфеты и другие имели место и в похоронных обычаях гагаузов. В некоторых гагаузских селах до сих пор принято увешивать сладостями, в основном конфетами, бубликами и прочим маленькое фруктовое деревцо или ветку (*dal*). На ветку вешали поминальные обрядовые калачи, символизировавшие мифологические представления о связи мира земного с загробным. Один из них изображал лестницу (*merdiven kolacı*). Когда покойник находился еще в доме, ритуальное дерево помещали у изголовья, а после погребения его устанавливали на могиле также у изголовья. Данное явление было обусловлено верованием в загробный мир, а само ритуальное дерево или ветка символизировали «мировое древо», соединяющее три части мира по вертикали. Согласно народным представлениям, все то, что вешается на деревце и дарится участникам похорон, непременно послужит усопшему в загробном мире.

Вино и другие напитки

Традиционные занятия гагаузов виноградарством и связанным с ним виноделием обусловили наличие в обрядах ритуалов с вином. По исполнению ребенку шести месяцев гагаузы совершали ритуальное кормление младенца. В этот день мать брала его на руки и трижды обносила вокруг очага, после чего давала ему глоток вина со словами: «Будь розовощеким, как это вино!» Другим напитком, играющим в канве гагаузских свадебных ритуалов магическую функцию, была водка (*rakı*). С употреблением водки связан завершающий свадьбу обычай, который назывался *Tatlı rakı* (Сладкая водка) или *Kırmızı rakı* (Красная водка). Он устраивался в честь непорочности невесты. Суть обычая заключалась в том, что одетая в красное платье молодая невеста вручала каждому по букетику мяты, перевитому красной ниткой, а жених угощал присутствующих сладкой водкой, окрашенной в красный цвет. Каждый, испивший ритуальную чарку, передавал молодым деньги или какой-нибудь подарок. Красный цвет водки и других атрибутов обряда в данном случае выступал как символ непорочности невесты. Аналогичные обычаи существовали у многих соседних народов, что является результатом длительных исторических контактов и влиянием сходных условий жизни (Зеленин, 1991, 337; Молдаване, 1977, 280).

Вино широко используется и в похоронных обычаях и обрядах. Так, гагаузы Болгарии обмывали покойника вином (Манов, 1938, 65). Наличие данного элемента подтверждают полевые материалы, собранные автором в гагаузских селах Болгарии. Если при откапывании могилы встречались кости ранее похороненных людей, то их поливали вином и снова закапывали (Мошков, 1902, № 3, 9). Аналогичный обычай существует и у болгар. Вероятно, он имеет аналогию с обычаем поливания могил вином в дни поминовений. По традиции, совершая данный ритуал, гагаузы говорят: *Биз ичериз, ко о да ичсин* (Мы пьем, пусть и он выпьет) (Мошков, 1902, № 3, 12). Возможно, что такое же «угощение» вином предполагается и в обряде обливания костей. Вином смачивали кусочек хлеба, который





Şarap hem başka içeceklär

Gagauzların adetçä baacılık hem şarapçılık zanaatları sebep oldular, ki adetlerdä peydalansın rituallar şaraplan. Uşak olduynan altı aylık, yapıları uşaa ritual doyurmak. Bu günü ana uşaklan kucaanda üç kerä dolaylardı ocaa, verärdi ona bir yudum şarap da deyärdi: “Ol kırmızı yanaklı, nicä bu şarap!” Gagauz düün adetlerindä büülü funktiyası vardı rakıda. Rakıylan baalıydı düünü bitirän adet *Tatlı rakı* ya da *Kırmızı rakı*. O geçirilärdi gelinin paklı için: kırmızı fıstannan giyimni gelin verärdi herkezä kırmızı ipliklän baalı naanä demetçiini, güvää dä konaklardı musaafileri kırmızı boyalı tatlı rakıylan. Adet rakısını içän baashardı gençlerä para ya da nesoyşa baashiş. Rakının hem başka predmetlerin kırmızı rengi gösterärdi gelinin paklını. Bölä adetlär vardı çoyu komşu halklarda, ne baalıydı uzun vakıt barabar yaşamaklan hem birtürlü yaşamak koşullarının etkisinnän (Зеленин, 1991, 337; Молдаване, 1977, 280).

Geniş kullanılär şarap gömmäk adetlerindä dä. Bulgariya gagauzları şaraplan yıkardılar ölüyü (Манов, 1938, 65). Bu elementin olmasını gösterer Bulgariya küülerindä toplandı kır materialları. Mezarı kazarkan bularsalar insan kemiklerini, onnarı yıslardılar şaraplan da gömärdilär geeri (Мошков, 1902, № 3, 9). Bölä adet var bulgarlarda da. Bezbelli, onun var benzerleri adetlän pomana günnerindä yıslamaa şaraplan mezarları. Yaparkan adeti, gagauzlar deerlär: “Biz içeriz, ko o da içsin” (Мошков, 1902, № 3, 12). Düşünüler, ani kemikleri şaraplan yıslamakta var hep bölä şaraplan “konaklamak”. Şaraplan yıslardılar bir parça ekmek, onu başka baashişlarlan (pala, yatak tertipleri h. b.) koyardılar sandın içinä, açan ölüyü çıkarardılar evdän, birkimseyä verärdilär suylan, kimi kerä şaraplan, kazanı. Ölünün canı için herbir pomanada kullanıldardı şarap. Şüpesiz, ani hepsi sıralanmış rituallar çekilerlär ölüyü saymanın evelki kultundan hem sıkı baalı şarabın, Hristozun kanı gibi, ayoz maanasınan.



клали в гроб покойнику во время выноса покойника из дома, наряду с другими подарками (половиком, постельными принадлежностями и т. д.), дарили кому-нибудь из присутствующих ведро, в котором иногда вместо воды было вино. Вино использовалось во всех

поминальных трапезах в качестве угощения за упокой души. Все перечисленные ритуалы, несомненно, восходят к почитанию древнего культа умерших и тесно связаны с сакральным значением вина как крови Христа.

Трапезы

Трапеза во время приема гостей

Особые правила поведения у гагаузов существовали во время приема гостей. Согласно неписаным, традиционным правилам этикета, хозяин должен был проявлять радушие и быть внимательным по отношению к гостю, оказывать всяческое содействие по его просьбе. Непререкаемой обязанностью хозяина являлся уход за гостем, обеспечение ему за столом различных удобств, обильного угощения и отведение самого почетного места. Долгом вежливости для хозяина считалось предложить гостю домашнее вино. В старину в гагаузской семье все участники трапезы пили из одной посуды, что символизировало их единение и являлось гарантией того, что вино качественное и здоровое. При этом первым пил хозяин, произнося тост за здоровье гостя и всех присутствующих. В своих тостах гость произносил слова благодарности за прием, а также различные пожелания хозяину дома и членам всей семьи. Для гагаузов не характерны длинные и многословные тосты. Наиболее распространенным застольным выражением являлось лаконичное пожелание: *Saalik* (Здоровья!), на которое все участники стола обычно отвечали: *Allaa versin!* (Дай, Бог здоровья!).

Порядок подачи сосуда, из которого пьют, происходил по кругу, при этом вино предлагалось в первую очередь гостю, старшему по возрасту, личности высокого социального статуса или новому гостю. В случае отсутствия таковых, всех участников застолья

угощали вином «по закону солнца» – по кругу (слева направо) или «по закону хороводного танца» (справа налево) (Курогло, 2000, № 2, 82-83). Подобная традиция бытовала у других народов Бессарабии, занимавшихся виноградарством и виноделием: у болгар, молдаван, украинцев, а также у гагаузов Болгарии.

Повседневная трапеза в кругу семьи

Порядок и правила потребления пищи у гагаузов в соответствии с традициями носили довольно устойчивый характер. В гагаузской семье в будни все ее члены рассаживались вокруг круглого столика, называемого *sofra*. Этот столик считался священным, как и сам процесс приема пищи. По окончании трапезы *sofra* тщательно вытирали и прислоняли к стене или подвешивали за прикрепленное сбоку кольцо. Считалось святотатством плевать в его сторону или садиться на него. Традиция гагаузов употребления пищи за круглым столиком довольно архаична. В.А. Мошков в начале XX в. отмечал, что в обыденной жизни гагаузы «...по-прежнему придерживаются древних обычаев кочевников, принимая еду за низеньким деревянным столиком, сидя просто на земле, без всяких скамеек и табуреток, в лучшем случае, положив под себя подушку». По его мнению, круглый старинный стол по устройству очень близок к прототипу всех столов – к простой доске, укладываемой в древности прямо на землю. Позже под него стали подкладывать деревянные



İkram

Musaafirleri konuklamakta ikram

Musaafirleri kabledärkän gagauzların vardı kuralları. Adetçä etiketä görä çorbacı lääzımdı olsun musaafirci hem dikkatlı, tamannasın musaafirlerin istemeklerini. Çorbacı mutlak lääzımdı dikkat davransın musaafirä, sofrada versin ona en raat hem saygılı eri, islää doyursun. Ev şarabını teklif etmäk sayılardı çorbacının tarafından saygı borcu. Eskidän sofrada gagauz aylelerinde hepsi içärdi bir filcandan, ne gösterärdi onnarın birleşmesini hem şarabın kaliteli, saahlık olmasını. İlkin içärdi çorbacı, dua ederäk musaafirä hem hepsi katılannara saalık. Musaafir şükür edärdi ikram için hem dua edärdi çorbacıya hem aylä azalarına saalık, bereket h. b. Gagauzlarda yok uzun dualar. Sofrada taa sık söylenilärdi: “Saalık”, hepsi dä cuvap edärdi: “Allaa versin!”.

Şarap ilkin dökülärdi musaafirä, sofrada en büüyünä, saygılı insana ya da eni gelän musaafirä. Bölä insannar sofrada yoksa, şarap dökülärdi “güneş kanonuna görä” – soldan saaya ya da “horu kanonuna görä” – saadan sola (Курогло, 2000, №2, 82-83). Baacılıklan hem şarapçılıklan zanaatları Besarabiyanın başka halklarında da vardı bu adet: bulgarlarda, moldovannarda, ukrainnarda, Bulgariya gagauzlarında.

Ayläylän hergünkü imäk

Adetlerä görä imenin sıralı hem kuralları gagauzlarda may diişmäzdilär. Adetçä gagauz aylesi oturardı sofranın dolayanında. Bu sofrä, nicä dä imäk, sayılardı ayoğlu. İmektän sora sofrayı islää silärdilär da dayardılar ya da asardılar duvara. Büyük günah sayılardı tükürmää onun tarafına ya da oturmaa ona. Gagauzların adeti imää tombarlak sofrada pek evelki. XX asirin başlantısında rus araştırmacısı V.A. Moşkov nişannardı, ani hergünkü yaşamakta gagauzlar “...hep taa tutêrlar evelki göçmäk adetlerini da iyerlär alçak tafta sofrada, oturup erdä, skemnesiz, altlarına var nicä koysunnar sade yastık”. O düşüner, ki kurulmasına görä evelki tombarlak

sofra benzeer ilk sofralara, açan sadä tafta parçasını koyardılar erä. Sora onun altına başladılar koymaa kütük, nedän sora sofralara başladılar yapmaa ayak (Мошков, 1902, №4, 34-35). Başka araştırmacıların incelemelerine görä, gagauz küülerinde taa unutulmadı kütük üstündä kenarları yukarı küçürek sofralar, angıları benzärdilär tersinä çevirili paraliyaya. Beki dä onuştan insan deyärdi bu sofralara – sofrä paraliya (rum. *pălărie* – шляпа) (Маруневич, 1988, 167). Var butakım sofrä Beşalma küüyün Devlet etnografiya muzeyi fondlarında (Фонды...). Nasıl açıklardı S.İ. Rudenko, hunnarın (eski türk halkı) kültürasını araştıran anılmış arheolog, kenarları yukarı sofralar geniş kullanıldılar Orta Aziya hayvancılık edän halklarda. Bölä sofraları buldular gun-sarmat periodun kazılarında Tuvada, Altayda, Fergan kurgannarında (Руденко, 1969, 30-33). Bu fakt gösterer bu elementin evelliini gagauz kültürasında (Никогло, 2004, 61-62).

Gagauz ayleleri, nicä dä başka halklarda, eskidän iyärdilär bir çanaktan kaşıklan ya da ellän (imeyä görä). Mamaligayı çaundan aktarardılar sofraya da kesärdilär ipliklän. Sofrada yoktu nicä çekişmää, büyüklerä aykırı laf söylemää. Sofraya oturmanın hem imenin vardı kendi özel ritualı. Herbiri lääzımdı bilsin kendi erini sofrada hem alsın kendi kaşını. İlkin imää başlardı büyükler (boba, ana, batü, babu), sade sora kalanı da başlardılar imää. Büyükler hesaplardılar uşakların kendini götürmesini. Karı sofraya oturardı kocasından sora. İmektän öncä herkez mutlak yapardı stavrozunu (Культура, 1983).

Gagauz aylesinde hergünkü sofrä adetin özelliidi yaanı parçaların payedilmesi. Taa sık bu adet baalıydı kuş etinin pişirilmesinnän. Kuş yaanılarını payedärdi boba, ana ya da babu. *Butlar*, en ii parçalar, verilärdi adamnara; *tırta* – anaya, büyük karıya (kayınmaya ya da babuya); *kanatlar* – kızlara; *kürek/seralı kemik* – küçük kızkardaşa ya da gelinä. En küçüklerä taa sık verilärdi kara ceer, katı, ürek hem başka paylar. Parçaların payedilmesi baalıydı aylä azalarının sayısına, yaşına, kulluuna,



чурбаки, превратившиеся затем в ножки (Мошков, 1902, № 4, 34-35). По наблюдениям других исследователей, в гагаузских селах еще помнят о небольших круглых столешницах с чуть завышенными краями по окружности, прибитых к небольшой колоде, что придавало столику вид перевернутой шляпы. Вероятно, поэтому в народе этот столик назывался *sofra paraliya* – стол-шляпа (рум. *pălărie* – шляпа) (Маруневич, 1988, 167). Подобный столик находится в фондах Национального гагаузского историко-этнографического музея им. Д. Кара Чобана (с.Бешалма) (Фонды...). Как отмечает известный археолог, исследователь культуры хунну (древнего тюркского народа) С. И. Руденко, подобные столики с завышенными краями были распространены среди центрально-азиатских скотоводческих народов. Они были найдены при раскопках гунно-сарматского периода в Туве, на Алтае, в курганах Ферганы (Руденко, 1969, 30-33). Этот факт свидетельствует об архаичности данного элемента в культуре гагаузов (Никогло, 2004, 61-62).

В прошлом у гагаузов, как и у других народов, семья ела из одной миски ложками или руками (в зависимости от вида блюда). Мамалыгу вываливали из чугунка на середину столика (*sofra*) и разрезали на части при помощи нитки. За столом запрещалось ругаться, перечить старшим. Существовал особый порядок рассаживания и ритуала еды. Каждый обязан был знать свое место за столом и взять свою ложку. Вся семья принималась за еду после того, как начинали есть старшие: отец, мать, старший брат, бабушка. Взрослые следили за поведением детей. Женщина садилась за стол только после мужа. Перед едой обязательно все крестились (Культура..., 1983).

Характерной традиционной чертой повседневного застольного этикета в гагаузской семье было распределение кусков мяса. Обычно это касалось блюд, приготовленных из птицы. Куски мяса птицы обычно раздавали отец, мать или бабушка. Лучшие куски: ножки (*but*), доставались мужчинам; хвост и мясо с тазовой костью (*tirta*) – матери, старшей женщине (свекрови или бабушке); крылья (*kanat*) – девочкам, младшей сестре или невестке – лопатка (*kürek/serali kemik*). Самым младшим, как правило, доставалась печень (*kara ceer*), желудок (*kati*), сердце (*ürek*) и другие части. Распределение кусков зависело от численного состава семьи, от возраста, пола, семейного статуса, а также от взаимоотношений между членами семьи. Так, если в семье было несколько младших братьев, то куриные ножки разделялись на несколько частей, за исключением тех кусков, которые отводились старшим в доме мужчинам (Никогло, 2009, 314).

Распределение кусков мяса основывается на половозрастной сегрегации участников трапезы, причем лучшие куски достаются главе семьи, являющемуся кормильцем. В распределение некоторых кусочков мяса вкладывали символический смысл. Например, крылышко (*kanat*) доставалось девушке или девочке на том основании, что она скоро «улетит» из родительского гнезда, т. е. выйдет замуж, не засиживаясь долго в «девках». Бедренная часть ноги (*but*) – мужчинам, поскольку считалось, что дом и его устои держатся на них. Задняя часть курицы (*tirta*) предназначалась матери семейства, т. к. она символизировала ее детородную функцию в семье и роль хранительницы гнезда (семьи) и очага. Если блюдо готовили из барашка, то голова также доставалась главе семьи, который считался кормильцем. Шея животного отводилась старшей женщине в семье (Никогло, 2009, 314).





aylä statusuna hem biri-birinnän ilişkilerinä. Ayledä varsa birkaç küçük kardaş, tauk bacaklarını kırardılar birkaç parçaya. Dokunmazdılar sade adamnara verilän butlara (Никогло, 2009, 314).

Yaanların payedilmesi temellener sofrada oturannarın kulluuna hem yaşına, neredä en ii parçalar veriler aylä başına, angısı doyrür bütün ayleyi. Kimi yaanı parçalarının vardı simvolik maanası. Deyelim, kızlara verilärdi kanat

o maanaylan, ki onnar tezdä “uçaceklar” ana-boba evindän, evleneceklär. Butları verärdilər adamnara, çünkü sayıldı, ani onnara temellener ev hem onun adetleri. Tırta verilärdi anaya, neçinki açıklardı onun uşak duudurmak hem aylä ocaanı korumak funktiyasını. İmäk yapılsa koyundan, kafayı genä verärdilər aylä başına, angısı sayıldı onun besleyicisi. Hayvanın boynusu verilärdi ayledä en büyük karıya (Никогло, 2009, 314).



Пищевые предписания и запреты

С обрядовой пищей связан целый ряд запретов, отражающих древние верования и в определенной степени представляющих традиции народной медицины, как в ее рациональных, так и иррациональных элементах. Как и у других народов, у гагаузов существовали определенные запреты, предписываемые христианскими постами. К ним относится воздержание от пищи животного происхождения. Особенно длительными по времени считался предпасхальный и предрождественский посты, когда запрещается есть скоромное. Иррациональный характер отражается в ряде запретов, предписываемым беременным женщинам: резать петуха (чтобы ребенок не родился с маленькой головой), есть желудок курицы (чтобы ребенок не родился с толстыми и синими губами), употреблять в пищу голову рыбы (чтобы ребенок не родился немым). Они представляют собой своеобразное табу магического действия, нарушение которого осмысливается как повод для действия какой-либо грозной силы в образе божества или злых духов (Никогло, 2004, 146-149).

На Новый год, Пасху, Сырную неделю готовили обильную пищу, чтобы смоделировать достаток и изобилие в течение всего года. Сырной неделе предшествовали мясные заговены (*et orucu*), во время которых было предписано есть мясную пищу. По окончании пасхального поста было принято разговляться отваром из свеклы или приготовленным накануне желе от холодца. Таким образом осуществлялся «плавный» выход из поста. Накануне Рождества было принято есть постные блюда. Обязательными кушаньями в это время были компот из сухофруктов (*hosaf*) и коливо. Существовал обычай не употреблять в пищу во время разговения в первый день Рождества свинину и баранину из-за боязни заболеть. В этот период, как правило, разговлялись жареными воробьями. У гагаузов существовали также и знания несколько иного порядка. Так, из всех видов пищи гагаузы, как правило, не ели конину, с некоторым предубеждением относились к мясу козлов (мужских особей), так как считалось, что оно отдает мочой (Никогло, 2004, 146-149).





İmâk teklifleri hem yasaklar

Adet imeklerinnän baalı çok yasaklar. Onnar açıklêrlar evelki inanmakları hem göstererlär hem raşional, hem irraşional halk medişina elementlerinin adetlerini. Gagauzlarda, nicä dä başka halklarda, var hristian oruçlarınınan baalı yasaklar. O yasakların arasında – hayvan maasullarını imemâk. En uzun oruç, açan yok nicä imää yaalı, – Paskellä hem Kolada oruçları. Gebä karılara yasaklar irraşionaldır: kesmäâ horozu (uşaan başı küçük olmasın), imää tauk katisını (uşaan dudakları olmasın kalın hem maavi), imää balık kafasını (uşak olmasın muttu). O büülü yasaklar. Onnarı bozarsan, nesoysa kötü kuvetlär ya da ruhlar gelecek sana (Никогло, 2004, 146-149).

Bütün yıl bereket hem zebillik olsun deyni Eni Yıldı, Paskelledä, Piinir haftasında hazırlardılar çok imeelik. Piinir haftasının önündä vardı et orucu, açan lääzımdı imää yaanı. Paskellä orucundan sora lääzımdı içmäâ çukundur suyunu ya da imää paça suyunu. Butakım taa kolaydı çıkmaa oruçtan. Koladaya karşı inärdi oruç imekleri. Mutlak yapıları hoşaf hem koliva. Koladanın ilk günü oruçtan sora diildi lääzım imää domuz hem koyun yaanısını hastalanmamaa deyni. Bu günnerdä kaurardılar saçak kuşlarını. Gagauzların vardı başka inanmakları da. Gagauzlar imärdilär beygir etini hem tekä etini, çünkü sayıldı, ani o kokêr siidäâ (Никогло, 2004, 146-149).



Кухонная посуда и утварь

Навыки по изготовлению различных предметов кухонной посуды и утвари были известны гагаузам и их предкам еще на территории Болгарии, где функционировало множество ремесел: медное, чугунно-литейное, гончарное, кузнечное, бондарное, плотницкое, столярное, жестяное и др.

Как отмечается в ряде источников, еще в XVI в. в городах Добруджи проживали ремесленники-жестянщики и плотники, центром гончарного искусства была Варна, лучшие кузнецы и медники работали в Балчике (История на Добруджа, 1989, 63, 176). Во время переселения, по сведениям исследователей, задунайские поселенцы вывозили с собой в Бессарабию наряду с зерном и земледельческими орудиями и другой необходимый в быту инвентарь: большие чугунные котлы (*çain/çiven*), сковороды (*tava*), медные ведра (*bakır*) и др. (Задерацкий, 1845, 163; Мещерюк, 1971, 136). Эти предметы были довольно прочными и не выходили из употребления на протяжении нескольких лет.

Указанные выше ремесла продолжали успешно развиваться уже на территории Бессарабии. Некоторые из них существовали в условиях полунатурального крестьянского хозяйства. Элементарными навыками плотницкого и бондарного мастерства владели почти все крестьяне. Каждый крестьянин мог изготовить в домашних условиях деревянное ведро, ступу, полку для посуды, скалку, деревянные ложки и т. п. По наблюдениям В. А. Мошкова, «...по трудовым сельским традициям каждый хозяин должен быть немного плотником, столяром, чтобы изготовить необходимую утварь, мелкую посуду и мебель» (Мошков, 1902, № 4, 54-55). Но рост городов и повышение спроса на товары ремесленного производства способствовали обособлению ремесел и появлению сельских ремесленников: бондарей, плотников, кузнецов, медников и лудильщиков.

В середине XIX в. медная посуда, вывезенная переселенцами из Болгарии, начала устаревать и выходила из употребления и

заменялась изделиями местных медников или предметами, ввозимыми из-за пределов Бессарабской губернии (Задерацкий, 1845, 163). Кроме медной посуды на ярмарках Болграда, Измаила и Комрата гагаузы приобретали глиняную и деревянную утварь и посуду, которые привозились с севера Бессарабии, из внутренних российских губерний и из-за границы. Как отмечает молдавский гагаузовед М. В. Маруневич, спрос на многие из этих товаров поддерживался сохранением у переселенцев из-за Дуная бытовых привычек, свойственных им на территории Болгарии (Маруневич, 1988, 43).

Ассортимент посуды и утвари, служивший для домашней работы в быту гагаузского крестьянина, был довольно разнообразен. Его можно условно подразделить на несколько групп по сырьевому признаку: деревянные и каменные изделия, глиняные и фарфоровые, медные и чугунные, из домотканого полотна, из кожи и шкур животных.

Деревянные и каменные

Деревянными изделиями домашнего обихода являлись ведра (*kofa/vedră*), используемые для воды и сыпучих продуктов, миски (*çanak*), ложки (*kaşık, büyük kaşık*), ложки для размешивания теста (*malay kaşı*), разливные ложки (*çorbalık*), солонки (*tuzluk*), терки (*kabak kaziycaa/rendä*), скалки (*oklava*), полки для посуды (*çanaklık, sergen*), корыто (*teknä, hamur teknesi*), деревянные лопатки для укладывания хлеба в печь (*kürek*). К этой же категории относятся бочки для вина (*fıçı, büyük fıçı*), кадки для брожения сусла (*kada*), для переработки овечьего молока (*cıbr*), для заготовок на зиму брынзы и солений (*baler/kada*), подойники (*doynița*), мерки для зерна (*demirli*), емкости для давления винограда (*şarapana*) и т. д.



Kufnä avadannıkları hem kapları

Gagauzların dedeleri taa Bulgariyadan, neredä vardı çok türlü zanaat, – bakırcılık, çaun dökmäk, çölmekçilik, demircilik, fıçıcılık, dülgelik, marangozluk, tenekicilik h. b., – becerärdilär yapmaa türlü kufnä kaplarını.

Kimi kaynaklarda söyleniler, ani taa XVI asirdä Dobruca kasabalarında yaşardılar tenekicilər hem dülgelär, taa çok çölmekçi vardı Varnada, demircilər hem bakırcılar sa işlärdilär Balçıkta (История на Добруджа, 1989, 63, 176). Araştırmacıların verilerine görä, Tuna aşırısından göçmennär terekäylän hem çiftçilik tertiplerinnän bilä alardılar Besarabiyaya başka lääzımın avadannıkları da: çaun/çüven, tava, bakır h. b. (Задерацкий, 1845, 163; Мещеряков, 1971, 136). Bu predmetlär kaaviydilär da kullanıldılar çok yıl.

Besarabiyada da sıralanmış zanaatlar gelişärdilär. Kimileri kalardılar yarınatural çiftçi çorbacılık şartlarında. May hepsi çiftçilər biraz bilärdilär dülgelik hem fıçıcılık zanaatlarını. Evdä herbir çiftçi yapabılardı tafta kazan, dübek, kaplar için sergen, oklava, tafta kaşık h. b. V.A. Moşkov yazardı: “...küü iş adetlerine görä herbir çiftçi lääzım olsun biraz dülgel, biraz marangoz, ki yapsın lääzımın kap hem mebel” (Мошков, 1902, № 4, 54-55). Kasabaların büyümesi hem zanaat üretiminin mallarını isteyiş getirdi ona, ki peydalandı küü zanaatçıları: fıçıclar, dülgelär, demircilər, bakırcılar.

Bulgariyadan getirili bakır kaplar XIX asirin ortasında başladı eskimäa hem kırılmaa. Onnarın erinä alınardı erli ustalardan bakır predmetleri ya da Besarabiya gıberniyasına aşırından getirilän predmetleri (Задерацкий, 1845, 163). Bolgrad, İzmail hem Komrat panayırlarında alınardı diil sade bakır kaplar hem avadannıklar, ama topraktan hem taftadan da. Onnarı getirärdilär Besarabianın poyraz tarafından, rus guberniyalarından hem aşırından. M.V. Maruneviç nişannêêr, ani bölä mallara istemäk büüktü, neçinki Tuna aşırısından göçmennär koruyardılar Bulgariyadan kalan evdeki tabeetleri (Маруневич, 1988, 43).

Evdä gagauz çiftçileri kullanardılar çok türlü kap hem avadannık. Kullanılan materiala görä onnarı var nicä bölmäa birkaç grupaya: tafta hem taş, kil/toprak hem çini, bakır hem çaun kaplar, predmetlär evdä dokulu bezdän, hayvannarın derilerindän.

Tafta hem taş

Taftadan yapılandı: su hem dökülän maasullar için kofa/vedrä, çanak, kaşık, malay kaşu, çorbalık, tuzluk, rendä, oklava, sergen/çanaklık, teknä, hamur teknesi, ekmäa fırına atmak için kürek. Hep bu böläa girer fıçı, kada, cıbrı, baler, doyniça, demirli, şarapana h. b.

Terekeyi ezmäa dübek tä sayılêr arhaika kabı. Taraklı dolayının Kıpçak küüyündä, neredä çıkarardılar taş, razgelärdi taş dübeklär dä (Маруневич, 1988, 26-27). Tombarlak uçlu, iki dik saplı bir taraftan kalın mertek tokmaktı.

Herbir ayledä eskidän vardı kaya/rışniça yapmaa un (Комп.). Araştırmalar göstererlär, ani göçmennär bilärdilär bu tertipleri taa Bulgariyadan hep bölä adlarda. Komşu halklarda da vardı butakım predmetlär (Маринов, 1956, 345-355; Станчу, 1976, 16). Besarabiyada onnar var moldovannarda, ukrainnarda (Несторовский, 1905, 56-57; Афанасьев-Чужбинский, 1863, 40).

Toprak hem çini

Gagauz çiftçileri kullanardılar topraktan kap. Yukarda sölendiydi, ani çölmeklerdä ya da küplerdä koruyardılar sızırılmış yaa, sızırma hem kaurma. Süt çölmeklerini kullanardılar süt hem süt maasulları için. Hergünkü hem yortu sofralarına konulardı büük toprak güveç. Oradan iyärdi bütün aylä. Taa küçük kaplara deniler çanak/toprak çanak. Çinidän yapılandı çini çölmek hem çini/farfiri.



К архаичным образцам посуды и утвари следует отнести и деревянную ступу (*dübek*) для размола зерна. В гагаузском селе Копчак, где добывали твердый камень, встречались также каменные ступы (Маруневич, 1988, 26-27). Пест (*tokmak/tokuç*) представлял собой утолщенный брус с закругленными концами и с двумя вертикальными ручками.

Для получения муки из зерна в старину гагаузы пользовались ручными приспособлениями (*kaya/rışnița*), которыми располагала каждая семья (Комрат). Исследования по болгарской этнографии позволяют судить о том, что эти жернова были известны поселенцам еще на прежнем месте жительства под теми же названиями и имели аналоги у соседних народов (Маринов, 1956, 345-355; Станчу, 1976, 16). В Бессарабии они распространены у молдаван, украинцев (Несторовский, 1905, 56-57; Афанасьев-Чужбинский, 1863, 40).

Глиняные и фарфоровые

Гагаузские крестьяне пользовались также глиняной посудой. Глиняные кувшины (*çölmek*) или корчаги (*küp*), как сообщалось выше, служили для хранения топленого сала, свиных выжарок и жареного мяса (*kaurma*), а также для молока и молочных продуктов (*süt çölmää*). Во время повседневных и праздничных трапез гагаузская семья ела из общей большой глиняной миски (*güveç*). Миски меньшего размера и емкости называются *çanak/toprak çanaa*. К фарфоровым изделиям относились фарфоровые кувшины (*çini çölmek*) и тарелки (*çini/farfiri*).

Металлические

Необходимой в быту была посуда и утварь из меди и чугуна. К этой категории относятся: медные ведра (*kazan, bakır*), сковороды (*tava*), кастрюли (*tencerä*), противни (*tenekî*), формы для выпекания хлеба (*sini*), чугунные сковородки (*tuç, tava*), чугунки (*çaun/çuven*), большой

медный противень (*kurban sinisi*) для тушения мяса жертвенного животного на праздник *Kurban*. К данной категории относятся также нож (*bıçak*), вилка (*furkulița*), сито (*elek*), цедилка (*süzgü/siteşka*), дуршлаг (*süzecek*). В начале XIX в. в обиход вошли удлиненные железные решетки для форм с хлебом (*saçak*), кочерга для топки и выгребания жара (*maşa*) и специальные скребки для очистки деревянного корыта (*kazıycak*) и др. (Маруневич, 1988, 156).

Стеклянные предметы посуды и утварь также составляли важную часть кухонного арсенала в крестьянском доме. Таковыми являются стакан (*filcan*), рюмка (*rakı filcan*), банка (*borkan*), графин (*garafa*), бутылъ (*gavanoz*).

Из домотканного полотна

Гагаузские крестьянки пользовались предметами из домотканого полотна или из другой ткани: полотенцами (*peşkir*), тряпкой для мытья посуды (*sürgeç*), тряпкой для чистки других предметов и протирания мебели (*paçavra*).

Приготовление пищи производилось в печах (*fırın, soba*) и очагах (*kotlon*). В XIX в. в Болгарии и Бессарабии у гагаузов, равно как и у другого населения, хлеб выпекали в духовых печах (*fırın*).

Из кожи и шкур животных

Особо следует обратить внимание на такой древний элемент, как посуда и утварь из кожи и шкур животных.

Ранее было отмечено, что некоторые виды продуктов, а именно брынзу и творог гагаузы хранили в кожаных мехах (*tulum*). Этот древнейший способ имеет аналоги у тюрков-кочевников и других народов с кочевым прошлым. Подобная утварь, сделанная из шкур овец и коз, у разных народов носила разные названия (башк. *тулып*; турк. и узб. *тулум*; тур. *tulum*; алт. *торсук*) (Шитова, 1979, 166; Пахутов, 1978, 126 -131).



Metal

Kaplar hem avadannıklar bakırdan hem çaundan pek lăăzımnıydı hergünkü yaşamakta. Onnarın çeşitleri: kazan/bakır, tava, tencerä, teneki, sini, tuç/tava, çaun/çü(v)en, Kurban yortusu için kurban sinisi. Taa bu bölümä girer bıçak, furkulița, elek, süzgü/siteška, süzecek. XIX asirin başlantısında kullanıma girdi ekmek için sacak, külleri çekmää maşa, yalakları paklamaa kazıycak hem başka işlär (Маруневич, 1988, 156).

Şışedän dä kaplar hem avadannıklar önemniydilər çiftçi evindä. Onnarın arasında filcan, rakı filcanı.



Evdä dokulu bez

Evdä dokulu bezdän ya da başka dokumadan predmetleri kullanardılar gagauz çorbacıykaları: peşkir, bulaşıkları yıkamaa sürgeç, mebeli hem başka tertipleri silmää paçavra.

İmekleri pişirärdilər fırında ya da sobada hem kotlonda. XIX asirdä Bulgariya hem Besarabiya gagauzları, nicä dä başka insannar, pişirärdilər ekmek fırında.

Hayvan derileri

Ayırı lăăzım nışannamaa hayvan derilerindän evelki kapları hem avadannıkları.

Yukarda sölendi, ani piinir hem iışimik gagauzlar tutardılar tulumnarda. Türklerdä hem başka göçän halklarda da var butakım korumak usulu. Türlü halklarda koyunların hem keçilerin derilerindän yapılı kapların vardı başka-başka adları (başk. *тулып*; türkm. hem uzb. *тулум*; türk *tulum*; alt. *морсук*) (Шитова, 1979, 166; Пахутов, 1978, 126 -131).

Nicä belli edildi, deridän kapların olması uyardı hayvancılık çorbacılığın şartlarına. A.P. Potapovun laflarına görä deridän tertiplerdä “belli oldu göçän insanın becermesi, karnıya hem barsaklara kadar, kullanmaa hepsini, ne verer hayvan” (Потапов, 1969, 37-72).

Pek faydalıydı korumaa maasulları keçi hem koyun derilerindän, karnılarından yapılı çuvallarda. Butakım kaplar diil sade koruyardılar maasulları çok vakıt (bir yıla kadar), ama iileştirärdilər dä onnarın imeelik özelliklerini (Этнография питания... 1981, 125).

Şindiki vakıtta deridän kaplar çoktan kaybeldilər gagauzların yaşayışından. Ancak son kır materiallarına görä, kimi gagauz küülerindä (Çeşmäküü) 1970-inci yıllarda bölä korumak usulu taa kullanıldır. Çaltay küüyündä, angısını aaraştırmacılar sayêrlar en evelki, kimi ihtärların evlerindä var nicä bulmaa bu göçän yaşayıştan kalma predmeti. Süt maasullarını tutmaa deyni, deri çuvallardan kaarä, gagauzlar kullanardılar özel işlenmiş hayvanın şişirigasını/şuşurungasını da.



Как уже отмечалось ранее, преобладание кожаной посуды соответствовало условиям скотоводческого хозяйства. По словам А. П. Потапова, в изделиях из кожи «сказалось умение кочевника использовать полностью все, что дает скот, исключительно до желудка, кишок и брюшины» (Потапов, 1969, 37-72).

Хранение продуктов в емкостях, сделанных из кожаных мешков, из желудков коз и овец, являлось очень рациональным, так как продукты в них сохранялись довольно длительное время (около года) и даже улучшали свои питательные свойства (Этнография питания... 1981, 125).

Что касается современного быта гагаузов, то посуда подобного рода, как было сказано выше, уже давно исчезла. Однако последние полевые материалы свидетельствуют о том, что еще в 1970-е годы в некоторых гагаузских селах, а именно в с. Чишмикиой, это явление еще сохранялось. В селе Джолтай, которое исследователи считают наиболее архаичным, до сих пор в домах старожилов можно обнаружить этот реликт кочевого быта. Кроме кожаных мешков для хранения молочных продуктов гагаузы использовали и обработанный особым способом мочевого пузыря животного (*şışiriga/şuşurunga*).







Традиции питания гагаузов как один из элементов материальной культуры являются наиболее устойчивыми к изменениям, происходившим во времени и пространстве. Задунайские переселенцы, в число которых входили гагаузы, сохранили традиции питания, которые сформировались на Балканах.

К наиболее архаичным элементам, имеющим аналоги у тюркоязычных народов и народов Балканского полуострова, относятся способы обработки и хранения мясных и молочных продуктов, виды утвари из шкур животных (Никогло, 2004, 173-174).

Балканский пласт традиций приготовления хлеба и мучных изделий, а также мясных и молочных видов пищи характеризуется приобщением предков гагаузов к культурным традициям балканских народов (Сорочяну, 2020, 299-300). Таковыми являются упомянутые выше виды хлеба, прежде всего обрядового, мясные блюда (*manca, raça*), жидкие блюда (*çorba*), блюда на крупяной основе (*sarma, dolma biber*), соленья (*turşu*), из напитков – вино (*şarap*) и многие другие.

В результате этнокультурных контактов с народами, населяющими Южную Бессарабию, в питании гагаузов появились новые виды хлеба и хлебных изделий из кукурузной муки (*tamaliga, candra, meşmer mancasi/öşmer mancasi*). Больше число молдавских заимствований наблюдается в группе ритуальных хлебов (Сорочяну, 2020, 299-300).

Большое влияние на гагаузскую кухню оказали культура питания, сложившаяся в советский период, городские традиции и элементы из арсенала европейской, азиатской, американской систем питания.

В целом для традиционной пищи гагаузов (как и для других народов Юго-Восточной Европы) характерна модель питания, которая укладывается в зерно-мясо-молочно-овощной комплекс. Иерархия компонентов зависит от ряда факторов, таких как сезонное потребление продуктов и материальный достаток.

Характерной особенностью питания гагаузов является сочетание элементов, связанных с культурой кочевых скотоводческих племен, балканских и впоследствии бессарабских традиций.





Material kulturanın elementi gibi gagauzların imäk adetleri en dayanıklı vakıtta hem alanda geçän diişilmeklerä. Tuna aşırısından göçmennär, bu sayıda gagauzlar da, korudular Balkannarda oluşmuş imäk adetlerini.

Türk dilli halklarda hem Balkan yarıadanın halklarında benzerleri olan evelki element sayılêr yaanı hem süt maasullarını işlemäk hem korumak usulları, hayvan derilerindän yapılı kaplar (Никогло, 2004, 173-174).

Ekmek hem un maasullarını, yaanı hem süt maasullarını hazırlamaa Balkan adetleri baalı gagauzların etkilenmesinnän balkan halkların kultura adetlerinä (Сорочяну, 2020, 299-300). Bölä imeklär olêrlar: ekmek türleri, taa sık adet ekmää, yaanı imekleri (manca, paça), sulu imeklär (çorba), bulgurdan imeklär (sarma, dolma biber), turşu, içeceklerdän – şarap h. b.

Üülen Besarabiyada yaşayan halklarlan etnokultura ilişkileri getirdilär gagauzların sofralarına ekmek hem ekmek çeşitlerini papşoy unundan (mamaliga, candra, meşmer/öşmer mancası). Adet ekmekleri grupasında var en çok moldovan alınmakları (Сорочяну, 2020, 299-300).

Çok etkiledi gagauz kufnesini sovet vakıdında oluşın imäk kultura, evropa, aziya hem amerika imäk sistemalarının kasaba adetleri hem elementleri.

Gagauzların (nicä dä Üülen-Günduusu Evropa halklarının) adetçä imäk modeli temellener terekä-yaanı-süt-zarzat kompleksinä. Komponentlerin ierarhiyası baalı maasulların sezon kullanmasına hem aynenin material durumuna.

Gagauzların imäk özellikleri sayılêr o, ani burada birleşerlär göçän hayvancı soyların kultura, balkan hem sora da besarabiya adetleri.



Рецепты / Reçetlər

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ / UN MAASULLARI

Ekmeк (екмек) / хлеб

Ингредиенты

теплая вода – 700 мл
прессованные дрожжи – 25 г
сахар – 2 ч. л.
соль – 1,5 ч. л.
растительное масло – 100 мл
пшеничная мука – 1 кг

Для приготовления теста необходимо просеять в большую емкость муку. В отдельную посуду налить 400 мл теплой воды, всыпать сахар, хорошо перемешать, затем добавить прессованные дрожжи. Перемешать повторно и оставить на 5 минут при комнатной температуре. В миску с мукой добавить дрожжевую смесь, воду, соль, 80 миллилитров растительного масла. Замесить мягкое тесто, которое должно легко отлипнуть от рук, а в конце добавить оставшееся растительное масло и еще раз вымесить. Готовое тесто укрыть тканью и оставить на один час. После того как оно хорошо поднимется, его необходимо слегка домесить на столе, а затем придать будущему хлебу желаемую форму. Выложить изделие на противень, смазанный растительным маслом (или застеленный фольгой), и, накрыв полотенцем, оставить на час при комнатной температуре. Выпекать хлеб в заранее разогретой духовке при температуре 170 градусов в течение 50–60 минут.

Ekmeк

İçindekilər

sıcak su – 700 ml
pitacık/butkali – 25 g
şeker – 2 ç. k.
tuz – 1,5 ç. k.
oloy – 100 ml
booday unu – 1 kila

Elemää unu büyük kaba. Ayırı kaba dökmää 400 ml sıcak su, şeker, islää karıştırmää da eklemää pitacı. Karıştırmää da brakmaa 5 minuda içer sıcaklığında. Una eklemää kabarılmış pitacı, suyu, tuzu, 80 ml oloy. Yuurmaa kaba hamuru, o diil lăázım yapışsın ellerä. Bitkidä koymaa kalan oloyu da taa bir kerä yuurmaa. Hazır hamuru örtmää bezlän da brakmaa bir saada. Açan hamur islää kabaracak, onu lăázım biraz yuurmaa masada da şekillendirmää. Ekmää erleştirmää oloylan yaalı (ya da döşeli folga kiyadınнан) siniyä da brakmaa bir saada içerdä, örtüp peşkirlän. Pişirmää ekmää fırında 170 derecedä 50–60 minut.





Çörek pita (төрөк пита) / пресная лепешка

Ингредиенты

вода – 300 мл
соль – 1 ч. л.
пшеничная мука – 700 г

Замесить тесто на воде, разделить на 9 средних кусков, придать им круглую форму, а затем раскатать (или растянуть руками) толщиной по 2 сантиметра. Смазать противни растительным маслом и раскатанные лепешки круглой формы уложить по три штуки. Поместить в растопленную печь и выпекать до образования румяной корочки. Извлечь из печи, накрыть трапезником (специальное полотенце для укрывания хлеба) и оставить на 10 минут. Готовую лепешку разламывают на кусочки и едят с молочными продуктами – кислым молоком, сметаной.

Çörek pita

İçindekilär

su – 300 ml
tuz – 1 ç. k.
booday unu – 700 g

Yuurmaa hamuru suylan hem unnan, bölmää onu 9 parçaya, tombalatmaa parçaları. Sora onnarı yazmaa (ya da ellän geermää) 2 santimetra kalınnında. Sinileri yaalamaa oloylan, tombarlak yazılı çörekleri erleştirmää üçär parça sinilerä. Atmaa onnarı kızgın fırına da pişirmää kızarınca. Fırından sora örtmää çörekleri özel peşkirlän (ekmek bezi/peşkiri) da brakmaa 10 minuda. Kırıp parça-parça hazır çöreyi, onu iyerlär süt maasullarınnan – uynuklan, kaymaklan.





Ballı pita (Баили пита) / медовая лепешка

Ингредиенты

дрожжи – 1 пачка
вода – 700 мл
соль – 1 ст. л.
сахар – 1 ст. л.
пшеничная мука – 1,5 кг
растительное масло – 50 г
мед для смазывания выпечки

Дрожжи замочить в теплой воде на один час. Замесить крутое тесто. Оставить на 1,5 часа в теплом месте, чтобы тесто поднялось, укрыть. Готовое тесто поделить на равные куски, придав им круглую форму. Поместить в смазанные растительным маслом противни по 3-4 куска. Оставить тесто на 45-50 минут, чтобы подошло. Изделие выпекать в печке или духовке в течение 40-45 минут. После того, как корочка зарумянится, достать из духовки, укрыть, дождаться остывания, а затем смазать медом. Обычно эту выпечку делают на день Варвары и раздают соседям за здоровье и с пожеланием сладкой жизни.

Ballı pita

İçindekilär

drojdi – 1 paket
su – 700 ml
tuz – 1 ç. k.
şeker – 1 çr. k.
booday unu – 1,5 kila
oloy – 50 ml
pitaları yaalamaa bal

Sıcak suda bir saada yımıŝatmaa drojdileri. Yuurmaa tıkız hamuru. Örtmää da brakmaa 1,5 saada sıcak erdä kabarsın. Hamuru bölmää birtürlü parçalara, tombalatmaa. Oloylan yaalı sinilerä 3-4 parça erleŝtirmää. Brakmaa 45-50 minuda kabarsın. Piŝirmää pitaları 40-45 minut fırında. Pitalar kızardıynan, çıkarmaa onnarı fırından da örtmää suusunnar, sora üstünü yaalamaa ballan. Taa sık ballı pita yapılêr Ay Varvara günü, daadılêr komŝulara saalık hem tatlı yaŝamak için.





Döğetä (döşemä) / слоеный пирог с брынзой или творогом

Ингредиентлы

вода – 200 мл
пшеничная мука – 3 стакана
соль – по вкусу
растительное масло – 1-2 ст. л.
брынза – по вкусу

Замесить нетвердое пресное тесто, в которое для эластичности необходимо добавить растительное масло. Готовое тесто оставить на 30 минут «отдохнуть». Раскатать лист толщиной в 1 сантиметр и смазать растительным маслом. На одну половину выложить небольшое количество натертой брынзы и накрыть другой половиной. Сложенный вдвое лист раскатать еще раз как можно тоньше, снова смазать растительным маслом и посыпать брынзой. Затем опять сложить вдвое, раскатать повторно и так несколько раз до получения слоеного теста.

Другой вариант приготовления: лист теста посыпать брынзой или творогом, накрыть сверху еще листом теста, завернуть в рулет и свернуть в улитку. Изделие смазать растительным маслом, выложить на противень и выпекать в духовке или в печи до образования золотистой корочки.

Подавать к столу с кислым молоком или сметаной.

Döğetä

İçindekilär

su – 200 ml
booday unu – 3 filcan
tuz – dadına görä
oloy – 1-2 çr. k.
piinir – dadına görä

Yuurmaa diil tıkız hamuru, içinä koymaa oloyu taa ii gerilsin deyni. Brakmaa hamuru 30 minuda «dinnensin». Yazmaa hamuru 1 santimetra kalınnunda da yaalamaa oloylan. Hamurun yarısına sepelemää rendelenmiş piinir da kapatmaa öbür payınnan. İkiyä bükülü hamuru incä yazmaa, genä yaalamaa oloylan da sepelemää piinir. Sora genä bükmaa, yazmaa – bölä birkaç kerä hamur olunca kat-kat.

Başka variant: yazılı hamurun üstünü sepelemää piinirlän ya da iışimıklän, kapatmaa başka hamurlan, sarmaa rulet hem bükmaa sülük şekilinä.

Döşemeyi yaalamaa oloylan, koymaa siniyä da pişirmää fırında kızarınca. Sofraya vermää uynuklan ya da kaymaklan.





Pazlama (пазлама) / лепешка из пресного или дрожжевого теста

Ингредиенты

пшеничная мука – 500 г
соль – 1 ч. л.
сахар – 1 ст. л.
дрожжи сухие – 2 ч. л.
теплая вода – 300 мл

Замесить тесто, укрыть его и оставить на 1 час, чтоб поднялось. Разделить тесто на 12 частей. Из каждого куса раскатать лист до 1 сантиметра толщиной, снова укрыть и оставить еще на 15-20 минут, чтобы лепешки немного поднялись. Выпекать с обеих сторон на раскаленной сухой сковороде без добавления масла до появления румяной корочки.

Pazlama

İçindekilär

booday unu – 500 g
tuz – 1 ç. k.
şeker – 1 çr. k.
kuru drojdi – 1 paket
sıcak su – 300 ml

Yuurmaa hamuru, örtmää da brakmaa 1 saada kabarsın. Bölmää hamuru 12 parçaya. Herbirini yazmaa 1 santimetra kalınnında, genä örtmää da brakmaa 15-20 minuda kalkınsın. Pişirmää oloysuz kızgın kuru tavada iki taraftan kızarınca.





Козонак (козонак) / пасхальный кулич

Ингредиенты

пшеничная мука – 2,2 кг

яйца – 10-15 шт.

молоко – 1 л

сахар – 1 кг

свиной жир (смалец) – 200 г

маргарин или сливочное

масло – 150 г

соль – 1 ч. л.

ванильный сахар – 1 пакетик

изюм – 250-300 г

мускатный орех – по вкусу

корица – по вкусу

лимон – 1 шт. (натереть на мелкой терке)

домашние дрожжи – 1,5 штуки или (прессованные свежие дрожжи – 25 г)

Опара: 1,5 штуки домашних дрожжей (можно прессованные свежие дрожжи – 25 грамм) замочить в теплом молоке (2 стакана). Добавить одну столовую ложку сахара для быстрого брожения и оставить на 15-20 мин.

Взбить венчиком яйца с сахаром. Подогреть молоко, влить в него яйца с сахаром, вымешивать до тех пор, пока сахар не растворится. В эту массу добавить опару и хорошо перемешать, влить растопленный маргарин и добавить пряности (ванилин, мускатный орех, цукаты, 1 чайную ложку соли). Ввести постепенно просеянную муку, замесить, добавляя изюм. При этом следует постоянно смазывать руки растительным маслом, чередуя его с жиром.

Тесто необходимо замешивать 40-50 минут, до появления пузырьков, затем укрыть и оставить, чтобы оно поднялось. Через 3-4 часа примять тесто и оставить, чтобы оно опять подошло. После этого примять еще раз.

На столе, смазанном растительным маслом, придать кускам теста желаемую форму и выложить эти куски в форму для выпекания. Взбить два яйца и смазать ими верхнюю часть изделия. Поместить форму в разогретую до 180 градусов духовку на 40-45 минут или в печь на 1,5 часа.

Готовность кулича проверяется деревянной ложкой либо спичкой.

Для приготовления сахарной глазури взбить 2 яичных белка, добавить 150 граммов сахара, щепотку лимонной кислоты, щепотку соли, довести до образования густой пены. Смазать верх кулича глазурью и посыпать специальной крошкой для украшения.





Kozonak

İçindekilär

booday unu – 2,2 kila

yımırta – 10-15 taanä

süt – 1 litra

şeker – 1 kila

domuz yaayı – 200 g

margarin ya da saa yaa – 150 g

tuz – 1 ç. k.

vanil şekeri – 1 paket

kuru üzüm – 250-300 g

paska cevizi – dadına görä

koriğa – dadına görä

limon – 1 taanä (ufak rendedä rendelemää)

pitacık/butkali – 1,5 taanä (ya da kaluplu taazä drojdi – 25 g)

Plamadäla: pitacıkları – 1,5 taanä (olur olsun taazä drojdi – 25 g) koymaa sıcak südä (2 filcan). Taa hızlı kabarsın deyni eklemää bir kaşık şeker da brakmaa 15-20 minuda.

Düümää yımurtaları şekerlän. Yısıtmaa südü, eklemää ona yımurtaları şekerlän, karıştırmaa taa şeker eriyincä. Sora eklemää plamadälayı, islää karıştırmaa, dökmää içinä eritilmiş margarini hem kokuları (vanilin, paska cevizi, şekerli meyva, 1 çay kaşu tuz). Biraraz koymaa elenmiş unu hem üzümü, yuurmaa. Yuurarkan, läüzım her zaman yaalamaa elleri oloylan hem domuz yaayınnan.

Yuurmaa hamuru läüzım 40-50 minut, peydalanınca şişirigalar, sora örtmää da brakmaa kabarsın. 3-4 saattan sora taa biraz yuurmaa da brakmaa genä kabarsın. Sora taa bir kerä biraz yuurmaa.

Oloylan yaalanmış masada şekillendirmää hamuru da erleştirmää sinilerä. Düümää iki yımırta da yaalamaa kozonakların üstlerini. Koymaa gaz/elektrik fırına 180 derecedä 40-45 minuda ya da fırına 1,5 saada.

Hazır mı diil mi kozonak bakêrlar tafta kaşıklan ya da sırnıklän.

Şeker kreması için karıştırmaa iki yımırta biyazını, 150 gram şeker, bir tutam limon iışisi, bir tutam tuz da düümää koyu köpük olana kadar. Yaalamaa kozonaan üstünü kremaylan hem sepelemää özel trofaları donak için.





Peşmet (несмет) / булочка

Ингредиентты

пшеничная мука – 600 г
вода – 300 мл
сухие дрожжи – 2 ст. л.
сахар – 1 ч. л.
соль – 2 ч. л.
творог – 500 г

Дрожжи замочить в теплой воде на 15 минут и добавить 1 чайную ложку сахара. Далее добавляем муку, воду и соль. Все ингредиенты тщательно перемешиваем и вымешиваем тесто до консистенции, чтобы не прилипало к рукам. Оставить тесто на 1,5 часа, чтобы поднялось. Далее раскатать пласты теста в круги, разрезать круги на линии, шириной около 6 см. На середину каждой полосы положить начинку из творога и защепить края. Выложить все сформированные полосы на противень, предварительно смазанный свиным жиром. Оставить на 20 минут, чтобы тесто подошло, затем залить сметаной с яйцом и солью. Поверх всего выложить кусочки смальца (свиного жира или сливочного масла).

Peşmet

İçindekilär

booday unu – 600 g
su – 300 ml
kuru drojdi – 2 çr. k.
şeker – 1 ç. k.
tuz – 2 ç. k.
iişimik – 500 g

Yıslatmaa drojdileri sıcak suda 15 minuda, ekleyip 1 çay kaşu şeker. Sora koymaa unu, suyu hem tuzu. Hepsini islää karıştırmmaa da yuurmaa, ki hamur yapışmasın ellerä. Brakmaa hamur kabarsın 1,5 saat. Yazmaa hamuru çevrelerä, herbir çevreyi kesmää 6 santimetra genişliindä çizilerä. Çizilerin ortalarına koymaa iişimii da kapatmaa kenarlarını. Yapılı çizileri erleştirmää domuz yaayınnan yaalı siniyä. Brakmaa 20 minuda kabarsın, sora üstünä dökmaa yımırtaylan hem tuzlan düülmüş kaymaa. Kaymaan üstünä koymaa domuz yaa ya da saa yaa parçalarını.





Kivirta (кыварша) / пирог-сметанник с начинкой из творога

Ингредиенты

вода – 300 мл
пшеничная мука – 500 г
соль – 1,5 ч. л.
масло растительное – 2 ст. л.
творог – 1 кг
яйца – 2 шт.
сметана – 1 кг

Замесить не очень твердое тесто. Разделить его на шарики. Из шарика раскатать круг. На стол постелить полотенце, затем на него положить раскатанное тесто. По желанию раскатанное тесто можно смазать сливочным маслом или свиным жиром. На одну половину выложить не толстым слоем творог. Накрыть второй половиной теста. Тесто собрать гармошкой, но не сжимать плотно. Нарезать небольшими кусками. Положить их в форму для выпекания. Взбить одно яйцо и добавить в сметану. Сверху кывырму полить сметаной. Запекать в течение 30-40 минут в разогретой духовке или печи.

Kivirta

İçindekilär

su – 300 ml
booday unu – 500 g
tuz – 1,5 ç. k.
oloy – 2 çr. k.
iişimik – 1 kila
yımırta – 2 taanä
kaymak – 1 kila

Yuurmaa diil pek tıız hamuru. Bölmää onu topçaazlara. Topçaazdan yazmaa çevrä. Masa üstünä döşemää peşkir, onun üstünä koymaa yazılı hamuru. İstenilärsä, hamuru var nicä yaalamaa domuz yaayınnan ya da saa yaayınnan. Yarisına diil pek kalın koymaa iişimii. Kapatmaa ikinci payınnan. Bolca toplamaa hamuru garmoşka gibi. Kesmäa parçalara. Erleştirmää siniyä. Düümää bir yımırta, ona eklemää kaymaa. Dökmää kivırmanın üstünä. Pişirmää fırında 30-40 minut.





Gözlemä I (rözeemä) / дрожжевая лепешка с начинкой из брынзы

Ингредиенты

Для теста:

дрожжи – 10-15 г (замочить на 15 минут)
вода – 500 мл
соль – 1 ч. л.
сахар – 1 ст. л.
пшеничная мука – 800 г

Для начинки:

брынза или творог – 500 г
яйца – 1-2 шт.

Замесить густое тесто и оставить на один час, чтобы поднялось. Затем нарезать его на 20 кусков и придать им круглую форму. Каждый кусок раскатать в виде круга, выложить на одну половину начинку, накрыть второй половиной, придав форму полукруга и защепить по краям пальцами. Оставить на 10 минут, чтобы тесто «отдохнуло». Обжарить в большом количестве растительного масла. Подавать в горячем виде к чаю, кислому молоку или сметане.

Gözlemä I

İçindekilär

Hamur için:

drojdi – 10-15 g (yıslatmaa 15 minuda)
su – 500 ml
tuz – 1 ç. k.
şeker – 1 çr. k.
booday unu – 800 g

Kıyma için:

piinir ya da iışimik – 500 g
yımırta – 1-2 taanä

Yuurmaa tıkız hamuru, brakmaa bir saat kabarsın. Kesmää onu 20 parçaya, parçaları tombalatmaa. Herbir parçayı yazmaa çevrä şekilindä, bir payına koymaa kıymayı, kapatmaa öbür payınnan. Vermää yarı çevrä şekilini da kenarlarını parmaklarlan kapatmaa. Brakmaa 10 minuda hamur “dinnensin”. Çok oloy içindä kaurmaa. Sofraya koymaa sıcak, çaylan, uynuklan ya da kaymaklan.







Gözlemä II (gözlemä) / пресная лепешка с начинкой из брынзы

Ингредиенты

теплая вода – 3 стакана (200 -
граммовых)
растительное масло – 2 ст. л.
соль – 1 ч. л.
пшеничная мука – 8 стаканов
(200 - граммовых)
брынза или творог – 600 г
(перемешать с 1 яйцом)

Замесить тесто, нарезать на 25 кусочков, придав им форму шара. Каждый шар раскатать. На одну половину выложить начинку (брынзу и/или творог, картофельное пюре), накрыть второй половиной и прижать пальцами по краю. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки и подать с кислым молоком или сметаной.

Gözlemä II

İçindekilär

sıcak su – 3 filcan (200 gramnık)
oloy – 2 çr. k.
tuz – 1 ç. k.
booday unu – 8 filcan (200
gramnık)
piinir ya da iışimik – 600 g
(karıştırmaa 1 yımırtaylan)

Yuurmaa hamuru, bölmää 25 parçaya, tombaladıp onnarı. Yazmaa herbir topu. Bir payına koymaa kıymayı (piinir hem/ya da iışimik, kartofi ezmesi), kapatmaa ikinci payınnan da bastırmaa kenarlarını parmaklarlan. Kaurmaa iki taraftan kızarınca, sofraya vermää uynuklan ya da kaymaklan.



Kesmä çorba (кесмә торба) / домашняя лапша

Ингредиентлы

пшеничная мука – 500 г

яйца – 5 шт.

соль – 1 ч. л.

Просеять муку горкой на стол, сделать углубление и влить в него яйца. Замесить тесто. Вымешивать тесто для лапши нужно довольно долго, т. к. благодаря этому его можно тонко раскатать. Готовое тесто завернуть в пищевую пленку и положить в теплое место «отдохнуть» на 15-20 минут. Раскатать тонкий лист и оставить его на 10 минут для подсыхания. Свернуть в рулон и нарезать тонкие полоски лапши.

Kesmä çorba

İçindekilär

booday unu – 500 g

yımırta – 5 taanä

tuz – 1 ç. k.

Bayırcık gibi elemää unu masada, yapmaa kuyucuk da dökmää içinä yımırta. Yuurmaa hamuru. Yuurmaa läázım çok, neçinki bölä onu var nicä incä yazmaa. Hamuru sarmaa imäk plönkasına da brakmaa 15-20 minuda “dinnensin”. Yazmaa hamuru incä da brakmaa 10 minuda biraz kurusun. Sarmaa onu rulon da kesmää incä çorbaları.





Makarina (макарина) / лапша с творогом или брынзой

Ингредиенты

вода – 300 г
пшеничная мука – 700 г
соль – 2 ч. л.

Замесить пресное тесто, раскатать из него тонкий лист, разрезать на полосы. Полученные полосы нарезать на прямоугольные куски и защепить их посередине, придав форму «ромбиков», либо «бантиков». Отварить изделия в подсоленной кипяченой воде. Готовую лапшу сливают в дуршлаг, затем высыпают в миску или тарелку, на дно которой насыпана брынза и поливают растопленным сливочным или растительным маслом. Стоит отметить, что в некоторых населенных пунктах вместо воды замешивают тесто на яйцах, из расчета одно яйцо на 100 граммов муки.

Makarina

İçindekilär

su – 300 ml
booday unu – 700 g
tuz – 2 ç. k.

Yuurmaa kabardılmamış hamuru, yazmaa onu incä, kesmää çizilerä. Çizileri kesmää dik köşeliklerä da tutturmaa ortadan, olsun “romb”, ya da “bant”. Kaynatmaa tuzlu kaynar suda. Hazır makarinayı süzmää, aktarmaa çanaa ya da çiniyâ, angısınin dibinä sepelemää piinir, üstünä dökmää saa yaayı ya da oloy. Nişannayalım, ani kimi erleşmelerdä su erinä kullanêrlar yımırta (1 yımırta 100 gram una).





Akıtma (акытма) / Блины

Ингредиенты

яйца – 3 шт.
сахар – 1 ст. л.
молоко – 500 мл
пшеничная мука – 280 г
растительное масло – 3 ст. л.
соль – 1 ч. л.
ванилин – 0,5 пачки

Для начинки:

творог – 500 г
яйцо – 1 яйцо (перемешать с
творогом)
сахар – 100 г для творога

Взбить яйца с сахаром (1 столовая ложка), добавить соль. Добавить 250 миллилитров молока, понемногу, тщательно перемешивая (чтобы не было комочков) и довести до консистенции однородной густой массы. Добавить остальное молоко, муку и растительное масло, продолжая перемешивать. Оставить всю массу на 10-15 минут. Нагреть сковороду и жарить тоненькие блины с обеих сторон. Выкладывать их стопкой, смазывая сливочным маслом. На каждый блин выкладывать начинку, свернуть трубочкой и разрезать на три части, далее выложить слоями в чугунок, добавляя сливочное масло. Затем отправить в разогретую духовку на 20 минут. Подавать в горячем виде со сметаной в отдельном блюде.

Akıtma

İçindekilär

yımırta – 3 taanä
şeker – 1 çr. k.
süt – 500 ml
booday unu – 280 g
oloy – 3 çr. k.
tuz – 1 ç. k.
vanilin – 0,5 paket

Kıyma için:

iişimik – 500 g
yımırta – 1 taanä (karıştırmaa
iişimiklän)
şeker – 100 g (iişimik için)

Düümää yımırtayı şekerlän (1 çorba kaşu), eklemää tuz. Biraraz dökeräk, boğa olmasın deyni, birtakım koyu karışım olunca devamnu karıştırıp, eklemää südün yarısını – 250 mililitra. Eklemää kalan südü, unu hem oloyu da islää karıştırmaa. Karışımı brakmaa 10-15 minuda. Tavayı kızdırmaa da kaurmaa incä akıtmaları iki taraftan. Yaalayıp saa yaayınnan dizmää onnarı tepecik. Herbir akıtmaya koymaa kıymayı, sarmaa da kesip üç parçaya, ekleyip saa yaayı, kat-kat erleştirmää çauna, atmaa kızgın fırına 20 minuda. Sofraya koymaa sıcak, ayırı kapta vermää kaymak.





Lalangi (лапанги) / оладьи

Ингредиенты

кефир – 250 мл
яйцо – 1 шт.
пшеничная мука – 1.5 стакана
сахар – 2 ст. л.
растительное масло – 1 ст. л.
щепотка соли

Кефир и яйцо достать из холодильника заранее. Смешать яйцо с сахаром и солью. Сильно взбивать не надо, достаточно немного размешать, чтобы сахар и соль растворились. В яичную смесь, постоянно помешивая, постепенно вливать тёплый кефир. В смесь небольшими порциями по 2 столовые ложки с большой горкой вводить муку и перемешивать венчиком в одном направлении. Замесить однородное жидкое тесто, добавив щепотку соды. Можно по желанию добавить изюм, ваниль. На раскаленную сковороду влить 3 столовые ложки растительного масла и прогреть его, убавить огонь до среднего. Столовую ложку окунуть в растительное масло и, зачерпнув тесто, выкладывать его на сковороду небольшими порциями. Жарить до румяного состояния снизу и до появления дырочек сверху. Готовые оладьи выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось масло. Оладьи подавать горячими со сметаной, мёдом, сгущёнкой, вареньем.

Lalangi

İçindekilär

kefir – 250 ml
yımırta – 1 taanä
booday unu – 1,5 filcan
şeker – 2 çr. k.
oloy – 1 çr. k.
bir tutam tuz

Buz dolabından öncedän çıkarmaa kefirini hem yımırtayı. Pek düümeyip, yımırtayı şekerlän hem tuzlan karıştırmaa. Devamnı karıştırıp, yımırta karışımına biraz dökmeä sıcak kefirini. İkişär çorba kaşu eklemäa karışımına unu da karıştırmaa her zaman bir tarafa. Koyup bir tutam soda, yapmaa sulu hamuru. İstenilärsä, var nicä eklemäa kuru üzüm, vanilin. Kızgın tavaya dökmeä 3 çorba kaşu oloy da kısmaa ateşi. Daldırıp çorba kaşunı oloy içinä, almaa biraz hamur da dökmeä tavaya. Kaurmaa lalangi kızarınca alttan hem yukarda peydalanınca deliklär. Hazır lalangıları çıkarmaa kiyat peşkirinä, ki aksın zeedä oloy. Sofraya vermäa sıcak, kaymaklan, ballan, kaynanmış tatlı sütlän, tatlıylan.





Kabaklı (кабаки) / пирог с тыквой

Ингредиенты

вода – 1 стакан
пшеничная мука – 4 стакана
соль – 1,2 ч. л.
растительное масло – 2 ст. л.
тыква, натертая на крупной терке – 600 г

Замесить тесто на воде и разрезать его на куски размером с кулак. Из каждого куса раскатать тоненькие коржи. Протертую тыкву равномерно разложить на весь корж и посыпать ее 2-3 столовыми ложками сахара. Коржи свернуть в трубочку и разрезать их на куски. Выложить куски на противень или в круглую форму, смазанную растительным маслом. Отправить в духовку или печь. Готовый кабаклы нарезать на кусочки, выложить на блюдо, присыпать сахарной пудрой и подавать на стол.

Kabaklı

İçindekilär

su – 1 filcan
booday unu – 4 filcan
tuz – 1,2 ç. k.
oloy – 2 çr. k.
rendelenmiş kabak – 600 g

Yuurmaa hamuru suylan da kesmäâ yumuruk kadar parçalara. Herbir parçayı incä yazmaa. Pazıya koymaa rendelenmiş kabaa, üstünä sepelemäâ 2-3 çorba kaşu şeker. Pazıları sarmaa da kesmäâ dilimnerä. Erleştirmäâ onnarı oloylan yaalı siniyâ ya da tombarlak formaya. Atmaa fırına. Hazır kabaklıyı kesmäâ parçalara, çıkarmaa kaba, sepelemäâ üstünä şeker pudrasını da vermäâ sofraya.





Piınırli (пиимирли) / пирог с начинкой из брынзы

Ингредиенты

вода – 300 мл
соль – 1 ч. л.
пшеничная мука – 600 г
брынза – по вкусу

Замесить пресное тесто. Тонко раскатать большой лист, смазать его жиром или маслом, посыпать сверху брынзой, свернуть в трубочку. Один конец трубочки свернуть спиралью вправо, а другой – влево, получившиеся рулеты накладываются друг на друга и раскатываются в лепешку размером с форму выпечки. Для одной формы готовится несколько таких лепешек, между которыми также насыпается брынза. Приготовленный пирог заворачивается в отдельный раскатанный лист и укладывается в форму, сверху смазывается яичным желтком.

Piınırli

İçindekilär

su – 2 filcan
tuz – 1 ç. k.
booday unu – 600 g
piınır – dadına görä

Yuurmaa kabardılmamış hamuru. İncä yazmaa bük pazıyı, yaalamaa onu domuz yaayınnan ya da saa yaayınnan. Üstünä sepelemää piınır, sarmaa. Bir ucunu sarmaa saa tarafına, öbür ucunu – sol tarafına. Sora iki ucunu koymaa biri-biri üstünä da yazmaa sininin bükülüünä görä. Bir sini için yapmaa birkaç bölä pidä, onnarın arasına koymaa piınır. Hazır piınırliyi sarmaa ayırı yazılı pazıya da koymaa siniyä, üstünü yaalamaa yımırta sarısınnan.





БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ZARZAVATLARDAN NEM ZARZAVAT TEMELİNDÄ İMEKLÄR

Turşu (туршу) / союмья

Ингредиенты

помидоры – 4 кг
перец – 1,2 кг
капуста белокочанная – 1 головка
морковь (средняя) – 1 шт.
лук репчатый – 2 шт.
вода – 5 л
соль (не йодированная) – 150 г – 200 г

сахар – 1 ст. л.
перец черный (горошек) – 100 г
хрен (листья – 20 шт. корень – 6-8 средних
корешков длиной 15 см)
сельдерей (листья и стебли) – 1 пучок
укроп (стебли и зонтики) – 1 пучок
чеснок (крупная головка) – 1 шт.

Приготовление рассола: в воду бросить горошины черного перца, соль, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить листья хрена, сельдерей, укроп и выключить. Дать остыть до комнатной температуры.

Начинка: Нашинковать капусту, нарезать мелко лук, морковь натереть на средней тёрке. Овощи посолить, перемешать, размять руками до появления сока. Обдать горячим растительным маслом нашинкованную капусту, морковь и лук.

Помыть и очистить перцы от плодоножки и семян и заполнить их смесью овощей. На дно емкости положить немного зелени из рассола, уложить вперемешку помидоры и перцы, зубчики чеснока, а между слоями поместить зелень из рассола. Залить уложенные овощи остывшим рассолом, накрыть марлей, положить сверху деревянный круг или эмалированную крышку от кастрюли и гнёт. Оставить емкость в помещении при комнатной температуре до начала брожения и помутнения рассола примерно на 5 дней, затем убрать в прохладное место (в погреб). Периодически следить за белым налетом, который может появиться в процессе засолки. Если налет появился, груз, марлю и крышку промыть водой и положить на прежнее место. Овощи будут готовы через месяц.

Рецепты различных приправ – пасты из красного перца, смеси сушеных трав, кислого кваса представлены в конце данного раздела.

Bu bölümün sonunda veriler türlü koku reçetleri (biber povidlası, kuru otlar karışımı, işi borç)





Turşu

İçindekilär

patlacan – 4 kila
biber – 1,2 kila
biyaz laana – 1 baş
morkva (orta) – 1 taanä
suan – 2 baş
su – 5 litra
tuz (yotsuz) – 150 g – 200 g

şeker – 1 çr. k.
kara biber (düülmemiş) – 100 g
yaban trubu (yaprak – 20 taanä; kök – 6-8
taanä orta, 15 santimetra uzunnuunda)
tulinä (yapraklar hem saplar) – 1 demet
kopar (sopalar hem uçlar) – 1 demet
sarmısak (büük baş) – 1 taanä

Salamura: suya koymaa düülmemiş kara biberi, tuzu, şekeri, koymaa ateşä çeketsin kaynamaa. Atmaa içinä yaban trubun yapraklarını, tulinayı, koparı da kapatmaa ateşi. İçer sıcaklında suultmaa.

Kiyma: dooramaa laanayı, ufak kıymaa suanı, orta rendedä rendelemää morkvayı. Zarzavatlari tuzlamaa, karıştırmaa, ellän uumaa taa suyu çıkınca. Laananın, morkvanın hem suanın üstünä dökmää kızgın oloyu.

Yıkamaa hem paklamaa biberleri, içlerini doldurmaa zarzavat karışımınan. Kabın dibinä koymaa biraz eşillik salamuradan, kat-kat erleştirmää patlacannarı hem biberleri, sarmısak dişlerini, katların arasına da eklemää eşillikleri salamuradan. Erleştirili zarzavatların üstünä dökmää suuk salamurayı, örtmää marliylän, üstünä koymaa tafta çevreyi ya da sırlı kapaa baskıylan. Kabı brakmaa içer sıcaklında yakın 5 günä başlayınca kaynamaa hem salamurası bulanmaa, sora almaa onu suuk erä (maazaya). Zaman-zaman izlemää üstündä olmasın biyaz zar. Zar varsa, çıkarmaa baskıyı, marliyi hem kapaa, yıkamaa suylan da erleştirmää erinä. Hazır olacak bir aydan sora.





Kallä (калй) / лемивне голубци

Ингредиенты

рис – 200 г
капуста белокочанная – 600- 700 г
лук – 1 шт.
морковь – 1 шт.
соль, черный молотый перец – по вкусу
вода – 2 стакана
подсолнечное масло для жарки – 100 мл
паста из красного перца – 1 ст. л.

Лук, нарезанный кубиками, обжарить на подсолнечном масле в чугунке. К луку добавить морковь, натертую на терке, и жарить овощи до золотистого цвета. Капусту нашинковать и добавить к овощам. Через несколько минут добавить отваренный до полуготовности рис. Влить в чугунок воду, посолить, поперчить, перемешать, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Kallä

İçindekilär

pirinç – 200 g
biyaz laana – 600 – 700 g
suan – 1 baş
morkva – 1 taanä
tuz, düülmüş kara biber – dadına görä
su – 2 filcan
kaurmak için oloy – 0,5 filcan
biber povidlası – 1 çr. k.

Çaunda oloyda kaurmaa dooranmış suanı. Sauna eklemää rendelenmiş morkvayı da kaurmaa kızarınca. Zarzavatlara eklemää dooranmış laanayı. Birkaç minuttan sora yarı pişmiş pirinci koymaa. Çauna dökmeä suyu, koymaa tuz, biber da karıştırmaa. Kapaklayıp, pişirmää hazır olunca.





Kaurulmuş biber (каурумуш бибер) / жареный перец

Ингредиенты

перец болгарский – 13–15 шт.
чеснок – 4–5 зубчиков
масло растительное – 120–150 мл
соль – по вкусу

Овощи тщательно промыть под холодной проточной водой и высушить кухонным полотенцем. Удалять плодоножки и семена не надо. Раскалить растительное масло на сковороде и выложить в нее первую партию перцев. Жарить их рекомендуется с обеих сторон до легкой золотистой или темно-коричневой корочки, придерживая за хвостики. Жареный перец принято подавать в салатнике или на тарелке сразу после приготовления, либо в холодном виде. В основном данное кушанье считается закуской, а также дополнением к первым и вторым блюдам. В качестве приправы можно использовать измельченный чеснок или уксус. Многие хозяйки подают жареный перец, залитый соусом из помидоров и лука. Для этого следует мелко нарезать лук и пожарить его на растительном масле вместе с натертыми на терке свежими помидорами с добавлением соли.

Kaurulmuş biber

İçindekilär

biber – 13-15 taanä
sarmısak – 4-5 diş
oloy – 120-150 ml
tuz – dadına görä

İslää yıkamaa zarzavatlari da kurutmaa peşkirlän. Çepkalarını diil läázım çıkarmaa. Tavada kızdırtmaa oloyu da koymaa ilk biberleri. Kaurmaa iki taraftan kızarınca, tutup çepkalardan. Sofraya kaurulmuş biberi koymaa salata çanaanda ya da çinidä sıcak ya da suuk. Kaurulmuş biber sayılär mezä, ya da ek imäk çorbalara hem mancalara. İmeeyä var nicä eklemää sarmısak ya da sirkä. Çorbacıyıkların çoyu kaurulmuş biberin üstünä dökerlär mancayı patlacandan hem suandan. Bunun için ufak kesmää suanı da kaurmaa oloyda rendelenmiş taazä patlacannan hem tuzlan.





Patlacan mancasi (натлажам манжасы) / соус из помидор

Ингредиенты

лук репчатый – 2 шт.
болгарский перец – 3-4 шт.
морковь – 2 шт.
помидоры – 10-15 шт.
растительное масло – 200 мл
соль, черный перец

Лук, болгарский перец нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Помидоры очистить от кожуры и также нарезать кубиками. Разогреть в кастрюле подсолнечное масло. Лук обжарить до золотистого цвета. Затем добавить морковь и болгарский перец. В конце положить помидоры, посолить и поперчить. Тушить на медленном огне до готовности.

Patlacan mancasi

İçindekilär

suan – 2 baş
biber – 3-4 taanä
morkva – 2 taanä
patlacan – 10-15 taanä
oloy – 200 ml
tuz, kara biber

Kesmää suanı hem biberi, rendelemää morkvayı. Patlacannarı, soyup, kesmää. Tencedä kızdırmaa oloyu. Kızartmaa suanı. Sora eklemää morkvayı hem biberi. Sonda koymaa patlacannarı, tuzu hem kara biberi. Pişirmää kısık ateştä.





Kaurulmuş kartofi (каурмуш картофи) / жареный картофель

Ингредиенты

картофель – 1 кг
лук – 1 шт.
соль – щепотка
растительное масло – 200 мл

Очищенный от кожуры картофель промыть и нарезать дольками средней толщины. Жарить на сковороде с раскаленным растительным маслом. Огонь должен быть средним, и первые 3-5 минуты перемешивать картофель не рекомендуется. В самом начале следует жарить, не накрывая сковороду крышкой, чтобы картофель получился с румяной хрустящей корочкой. Когда же он подрумянится равномерно, можно его посыпать сверху нарезанным луком и накрыть крышкой. Через 3-4 минуты снять крышку, перемешать и жарить без крышки до готовности. Солить картофель рекомендуется в самом конце.

Kaurulmuş kartofi

İçindekilär

kartofi – 1 kila
suan – 1 baş
tuz – bir tutam
oloy – 200 ml

Soyulmuş, yıkanmış kartofiyi kesmää orta kalınnunda dilimnerä. Kaurmaa orta ateštä tavada kızgın oloylan, ilk 3-5 minut karıştırmamaa. İltän kaurmaa kapaksız, ki kartofi kızarsın. Açan o kızaracak, sepelemää üstünä suan da kapaklamaa. 3-4 minuttan sora almaa kapaa, karıştırmamaa da kaurmaa kapaksız, hazır olunca. Tuzlamaa en sonda.





Kizartma (kızartma) / жареные овощи

Ингредиенты

баклажаны – 500 г
кабачки – 500 г
перец – 500 г
помидоры – 500 г
морковь – 1 шт.
лук – 2 шт.
чеснок – 4 зубчика
петрушка – по вкусу

Кабачки, перец и баклажаны нарезать в длину на 4 части, обжарить на растительном масле, посолить, добавить мелко нарезанный чеснок. Отдельно по очереди обжарить нарезанный лук, морковь, помидоры и залить этим соусом готовые овощи.

Kizartma

İçindekilär

mor patlacan – 500 g
kabaçki – 500 g
biber – 500 g
patlacan – 500 g
morkva – 1 taanä
suan – 2 baş
sarmısak – 4 diş
petruşka – dadına görä

Kabaçkileri, biberleri hem mor patlacannarı kesmää uzunnuuna 4 parçaya. Kaurmaa oloyda, tuzlamaa, eklemää ufak dooranmış sarmısaa. Ayırı kaurmaa dooranmış suanı, morkvayı, patlacannarı da bu mancayı dökmää hazır zarzavatların üstünä.





Fırında kartofi (фъринда картофи) / картофель, запеченный в печи или духовке

Ингредиенты

картофель – 1 кг
лук – 1 шт.
паста из красного перца –
1 ст. л.
соль – 1 ч. л.
приправа (*mürüdä*) – 1 ч. л.

Картофель очистить, помыть, нарезать на четыре части, посолить, добавить пасту из красного перца, хорошо перемешать. Сковороду смазать жиром, выложить картофель, нарезанный лук, долить немного кипяченой воды и отправить в печь на час. По желанию можно добавлять пшеничную крупу (булгур).

Fırında kartofi

İçindekilär

kartofi – 1 kila
suan – 1 baş
biber povidlası – 1 çr. k.
tuz – 1 ç. k.
mürüdä – 1 ç. k.

Soyulmuş, yıkanmış kartofiyi kesmää dört parçaya, tuzlamaa, eklemää biber povidlasını da islää karıştırmaa. Tavayı yaalamaa domuz yaayınнан, erleştirmää kartofiyi, dökmää biraz kaynak su da bir saada atmaa fırına. İstenilirsä, var nicä koymaa bulgur.





БЛЮДА НА КРУПЯНОЙ ОСНОВЕ И ИЗ БОБОВЫХ BULGUR NEM BAKLA İMEKLERİ

Sütleğ (сүтлеш) / рисовая каша на молоке

Ингредиенты

рис – 200 г
молоко – 1 л
сахар – по вкусу

Вскипятить молоко и добавить заранее помытый рис, сахар и варить до готовности на слабом огне. Готовый рис разлить по тарелкам, оставить в прохладном месте.

Sütleğ

İçindekilär

pirinç – 200 g
süt – 1 kila
şeker – dadına görä

Kaynatmaa südü, eklemää yıkanmış pirinci, şekerı da pişirmää kısık ateştä hazır olunca. Hazır pirinci dökmää çinilerä, brakmaa suuk erdä.





Bulgur (булгур) / булгур с бараниной

Ингредиенты

баранина – 1-1,5 кг
крупа булгур – 1 кг
лук – 4-5 шт.
морковь – 3-4 шт.
перец – 5-6 шт.
соль – 1 ст. л.
острый перец – 1 шт.
масло подсолнечное – 100-150 гр.
паста из красного перца – 1 ст. л.
приправы – укроп, петрушка

В казан положить нарубленное мелкими кусками мясо, булгур, добавить заранее приготовленную поджарку из лука, перца, моркови, пасты из красного перца, залить водой, закрыть крышкой или фольгой. Поставить в печь на угли на 3 часа, либо в духовку. Подавать с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Bulgur

İçindekilär

koyun yaanısı – 1-1,5 kila
bulgur – 1 kila
suan – 4-5 baş
morkva – 3-4 taanä
biber – 5-6 taanä
tuz – 1 çr. k.
ardey – 1 taanä
oloy – 100-150 ml
biber povidlası – 1 çr. k.
kokular – kopar, petruşka

Çauna koymaa ufak kesili yaanıyı, bulguru. Eklemää birerdä kaurulmuş suanı, biberi, morkvayı, biber povidlasını. Üstünä dökmää suyu, kapatmaa. Koymaa fırına koorların üstünä 3 saada, ya da duhovkaya. Sofraya vermää ufak dooranmış petruşkaylan hem koparlan.





Sarma (сарма) / голубци

Ингредиеннты

фарш свиной или мелко нарубленное
мясо – 400 г
рис – 200 г, либо 100 г булгура и 100 г
риса
морковь средней величины – 1 шт.
луковица большая – 1 шт.
виноградные листья – 20 шт.
томатная паста – 2,5 ст. л.
паста из красного перца – 1,5 ст. л.
соль – 0,5 ч. л.
черный молотый перец – 3 щепотки
соль для варки листьев – 1 ст. л.

Свежие виноградные листья опустить в емкость с подсоленной горячей водой и варить около 5 минут до изменения цвета на более темный и остудить.

Поджарить овощи (нарезанный лук, морковь, пасту из красного перца), добавить мясо или фарш и потушить 5 минут. Всыпать крупу (рис и/или булгур), налить 1 стакан кипятка и варить до полуготовности. Готовую начинку завернуть в приготовленные виноградные листья, сложить их в чугунок, залить томатным соусом и варить на медленном огне в духовке или в печи в течение 1 часа.

Sarma

İçindekilär

domuz kıyması ya da ufak kesili yaanı –
400 g
pirinç – 200 g, ya da 100 g bulgur hem
100 g pirinç
orta morkva – 1 taanä
büük suan – 1 baş
baa yaprakları – 20 taanä
patlaca povidlası – 2,5 çr. k.
biber povidlası – 1,5 çr. k.
tuz – 0,5 ç. k.
düülmüş kara biber – 3 tutam
yaprakları kaynatmaa tuz – 1 çr. k.

Taazä baa yapraklarını koymaa kaynar tuzlu suya da kaynatmaa 5-7 minut, diişincä rengi.

Kaurmaa zarzavatlari (kesili suanı, morkvayı, biber povidlasını), eklemää yaanıyı ya da kıymayı da pişirmää yakın 5 minut. Koymaa bulguru (pirinç hem/ya da bulgur), dökmää 1 filcan kaynak su da pişirmää, ki bulgur olsun yarı çii. Hazır kıymayı sarmaa baa yapraklarına, erleştirmää çauna, üstünä dökmää patlaca povidlasını da kaynatmaa kısık ateşta fırında yakın bir saat.





Dolma biber (dolma бибер) / фаршированный перец

Ингредиенты

перец среднего размера – 20 шт.
рис – 1 стакан
булгур – 0,5 стакана арнаутки
фарш свиной – 1 кг
лук – 2 средних головки
морковь – 1 шт.
паста из красного перца – 1,5 ст. л.
вода – 1 стакан
соль – по вкусу
черный молотый перец – по вкусу
томаты – 4 шт. среднего размера

Болгарский перец средней величины почистить, удалить плодоножку с семенами. Мясо нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать мелко. В таком виде овощи быстрее прожарятся и придадут начинке красивый оттенок. На сковороде с раскаленным растительным маслом пожарить лук (2 мин.), потом добавить морковь (жарить 3 мин.) и пасту из красного перца. Приготовленное мясо соединить с луком и морковью и потушить в течение 5-10 минут, положить рис и булгур, залить водой так, чтобы она прикрывала начинку. Рис должен впитать в себя всю воду. Когда начинка остынет, можно заполнять приготовленные перцы. Выложить фаршированные перцы в кастрюлю, залить их протертыми помидорами и немного посолить. Накрыть крышкой и довести до кипения на большом огне. Убавить огонь и тушить под крышкой еще 35-40 минут.

Dolma biber

İçindekilär

orta biber – 20 taanä
pirinç – 1 filcan
bulgur (arnautka) – 0.5 filcan
domuz kıyması – 1 kila
suan – 2 baş orta
morkva – 1 taanä
biber povidlası – 1,5 çr. k.
su – 1 filcan
tuz – dadına görä
düülmüş kara biber – dadına görä
patlacan – 4 taanä orta

Orta biberleri paklamaa. Yaanıy kesmää ufak ya da geçirmää kıyma maşinasından. Morkvayı rendelemää, suanı kıymaa ufak. Bölä zarzavatlar taa hızlı pişeceklär da vereceklär gözäl rengi imeeyä. Kızgın oloylan tavada kaurmaa suanı (2 min.), sora eklemää morkvayı (kaurmaa 3 min.) hem biber povidlasını. Hazır yaanıy eklemää zarzavatlara da kaurmaa 5-10 minut, eklemää pirinci hem arnautkayı. Sora dökmää suyu, ki o örtsün pirinci. Pirinç läázım çeksin hepsi suyu. Suuk kıymayı doldurmaa biberlerä. Dolmaları erleştirimää tencereyä, üstünä dökmää rendelenmiş patlacannarı hem tuzu. Kapaklamaa da brakmaa büük ateştä çeketsin kaynamaa. Sora kismaa ateşi da pişirmää kapaklı 35-40 minut.





Mamaliga (мамалыга) / мамалыга

Ингредиенты

Кукурузная мука – 400 г
вода – 1,25 л
овечья брынза – 300 г

Воду в чугунном котелке поставить на огонь, посолить, довести до кипения. Уменьшить огонь. Осторожно всыпать кукурузную муку, просеивая ее через сито небольшими порциями. Все время помешивать деревянной ложкой. Варить при медленном кипении 30 минут, непрерывно помешивая. Затем уменьшить огонь и потомить мамалыгу еще минут 15-20, доведя ее до нужной консистенции. Мешать надо непрерывно, чтобы не пригорела. Встряхнуть котелок несколько раз и вывалить мамалыгу на разделочную доску. Правильная мамалыга должна сохранить форму котелка. Режут мамалыгу нитью. Подавать с брынзой, либо с манджей из помидоров.

Mamaliga

İçindekilär

paşşoy unu – 400 g
su – 1,25 litra
koyun piiniri – 300 g

Çaunu suylan koymaa ateşä başlasın kaynamaa, tuzlamaa. Kısmaa ateşi. Elektän geçireräk unu, yavaş eklemää onu suya. Devamnı karıştırmaa tafta kaşıklan. Devamnı karıştırarak, kaynatmaa 30 minut. Kısıp ateşi, pişirmää mamaligayı taa 15-20 minut. Lääzım devamnı karıştırmaa, ki yanmasın. Birkaç kerä silkmää çaunu da aktarmaa mamaligayı kesmäk taftasına. Dooru mamaliganın şekili lääzım olsun çaun şekilindä. Kesmää ipliklän. Sofraya vermää piinirlän ya da patlacan mancasınnan.





Koliva (колива) / кутья

Ингредиенты

зерна пшеницы – 1 стакан
вода – 2 стакана
мед
изюм
сухофрукты
орехи

1 стакан зерен пшеницы (арнаутки) просеять от шелухи, промыть 9 раз в холодной колодезной воде. Вечером залить зерна водой и варить 40 минут на медленном огне. На следующее утро в остывшее блюдо добавить по вкусу мед, изюм, сухофрукты, орехи.

Koliva

İçindekilär

booday teneleri – 1 filcan
su – 2 filcan
bal
kuru üzüm
kuru meyva
ceviz

Booday tenelerini (arnautka) elemää kapçıktan, yıkamaa suuk pınar suyunnan 9 kerä. Avşamnen dökmää tenelerä su da kaynatmaa 40 minut yavaş ateştä. Sabaalen suumuş imeeyä eklemää bal, kuru üzüm, kuru meyva, ceviz.





Mercimek çorbası (мерѣсишек торбасы) \ чечевиный суп

Ингредиенты

чечевица – 1 стакан
картофель – 2 шт. средней
величины
вода – 4 стакана
лук – 1 шт. среднего размера
соль, черный перец, красный
перец молотый – по вкусу

В чугунке с раскаленным растительным маслом потушить нарезанный лук, затем поместить картофель, добавить молотый красный перец, соль. Все это залить водой и довести до кипения. Затем засыпать чечевицу и варить до готовности.

Mercimek çorbası

İçindekilär

mercimek – 1 filcan
kartofi – 2 taanä orta
su – 4 filcan
suan – 1 baş orta
tuz, düülmüş kara biber, düülmüş
kırmızı biber – dadına görä

Çaunda kızgın oloylan kaurmaa kesili suanı, sora koymaa kartofiyi, düülmüş kırmızı biberi, tuzu. Üstünä dökmää su, brakmaa başlasın kaynamaa. Sora eklemää mercimää, kaynatmaa hazır olunca.





Fasülä (фасүлӓ) / фасоль

Ингредиенты

фасоль белая – 2 стакана
лук – 2 шт. среднего размера
морковь – 1 шт. средней величины
паста из красного перца – 1 ст. л.
вода – 6 стаканов
соль – по вкусу
растительное масло – 100 г
мята – по вкусу
чабрец – по вкусу
петрушка – по вкусу

Фасоль промыть и вымочить в воде в течение нескольких часов. Поместить в кастрюлю или казанок, залить водой и довести до кипения. Слить первую воду, залить снова и варить на медленном огне до готовности. Приготовление поджарки: нарезать мелко луковичу, обжарить ее на растительном масле вместе с морковью до золотистого цвета, добавить пасту из красного перца. Когда фасоль будет готова, влить поджарку в казанок. В конце добавить специй: петрушку, мяту, чабрец.

Fasülä

İçindekilär

biyaz fasülä – 2 filcan
suan – 2 baş orta
morkva – 1 taanä orta
biber povidlası – 1 çr. k.
su – 6 filcan
tuz – dadına görä
oloy – 100 ml
kara naanä – dadına görä
kopar – dadına görä

Yıkamaa fasüleyi da brakmaa birkaç saada su içindä. Koymaa fasüleyi tencereyâ ya da çauna, dökmää su, koymaa ateşâ başlasın kaynamaa. Atmaa ilk suyu, dökmää taazâ suyu da kaynatmaa yavaş ateştä. Kızartmayı hazırlamak: ufak kıyılı suanı kaurmaa oloyda morkvaylan kızarınca, eklemää biber povidlasını. Açan fasülä olacak hazır, çauna dökmää kızartmayı. Sonda koymaa kokuları: petruşka, çibriña, kara naanä.





БЛЮДА ИЗ МЯСА И С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА İMEKLÄR YAANIDAN NEM YAANIYLAN

Раҫа (пача) / холодец

Ингредиенты

курица – 1 шт.
свинные ножки – 2 шт.
вода – 2 л на 1 кг мяса
морковь – 1 шт.
лук – 1 шт.
картофель – 1 шт.
лавровый лист – 5 шт.
соль – по вкусу
черный перец (горошек)
чеснок – 2 головки

Подготовленное мясо необходимо хорошо промыть, поместить в объемную кастрюлю, залить холодной водой на пару часов, после чего воду слить, залить холодной водой и поставить на средний огонь.

Холодец рекомендуется варить из разных видов мяса. Желательно, чтобы это были ножки, уши, из них можно сварить хорошо застывающий бульон, с насыщенным вкусом.

Как только первая вода закипит, ее сливают. Мясо промыть и залить свежей холодной водой. Как только вторая вода начнет закипать, появится пена. Ее надо тщательно удалять шумовкой, от этого зависит прозрачность бульона.

Лук и морковь очистить и помыть. Как только вся пена уже будет снята, огонь уменьшить до минимального и варить до готовности мяса. Курица будет готова быстрее, поэтому ее следует достать раньше. Подготовленные овощи, лавровый лист и черный перец необходимо добавить за час до готовности. Посолить по вкусу. Чтобы бульон был прозрачным, варить холодец надо на небольшом огне в течение 5-6 часов, вынуть готовое мясо. В непроцеженный бульон добавить чеснок. Мясо расставляем по тарелкам, процеживаем бульон, разливаем и убираем в холодильник.

Холодец можно украсить петрушкой, вареной морковью по желанию.









İçindekilär

tauk – 1 taanä
domuz bacakları – 2 taanä
su – 2 litra 1 kila yaaniya
morkva – 1 taanä
suan – 1 baş
kartofi – 1 taanä
lavra yapraa – 5 yaprak
tuz – dadına görä
düülmemiş kara biber
sarmısak – 2 baş

Paça

Yaaniyi islää yıkamaa, koymaa büyük tencereyâ, birkaç saada brakmaa suuk suda. Sora diıştırmää suyu da koymaa orta ateşâ.

Taa islää paçayı kaynatmaa türlü yaanıdan. Pek ii olacek yapmaa onu bacaktan, kulaktan. Ozaman et suyu islää tutulacek, dadı olacek taa açık.

Açan ilk suyu başladı kaynamaa, onu läázım atmaa. Yaaniyi yıkamaa da dökmää ona taazâ suuk su.

Açan başlayacak kaynamaa ikinci su, çıkan köpüü läázım mutlak almaa, ki paça olsun duruk.

Paklamaa hem yıkamaa suanı hem morkvayı. Açan alınacak hepsi köpük, ateşi kısımaa da kaynatmaa yaanı hazır olunca. Tauk pişecek taa ileri, onuştan onu läázım olacek çıkarmaa. Açan paçanın pişmesinâ kalacek bir saat, koymaa içinä paklanmış zarzavatları, lavra yapraanı hem kara biberi. Tuzlamaa dadına görä. Ki paça olsun duruk, onu läázım kaynatmaa yavaş ateştâ 5-6 saat, çıkarmaa hazır yaaniyi. Süzülmedik suya koymaa sarmısaa. Çinilerâ erleştirmää yaanıları, suyu süzmää, dökmää onu çinilerâ yaanıların üstünâ da koymaa buz dolabına.

İstenilärsä, paçayı var nicä donatmaa petruşkaylan, kaynanmış morkvaylan.



Каурта I (каурма I) / Баранина холодного приготовления

Ингредиенты

баранина – 5 кг
стручковый перец
растопленный овечий жир
молотый красный перец

В начале следует отделить мякоть от кости, кости уложить на дно чугуна. Если баранина недостаточно жирная, бараний жир добавляется дополнительно. На дно казана укладываются кости, которые не дадут пригореть основному мясу. Поверх костей выкладывают мясо, которое необходимо томить в течение семи-восьми часов, не закрывая крышкой. В середине процесса приготовления добавляют специи: молотый сладкий перец, красный острый перец, лавровый лист, соль и чабрец. После того, как мясо будет готово, его оставляют на некоторое время остыть. Затем можно приступить к процессу упаковки «холодной каурмы». Как правило, ее заворачивают в форме колбасы в пергаментную бумагу или пищевую пленку, завернув, кончики обвязывают пищевой ниткой. Готовая упакованная каурма помещается в холодное место. Ее можно использовать и как основу для горячих блюд. Но чаще всего употребляется в холодном виде и служит ключевым элементом традиционного гагаузского застолья наряду с овечьей брынзой и соленьями.

Kaurma I.

İçindekilär

koyun yaanısı – 5 kila
ardey
eritilmiş koyun yaayı
düülmüş kırmızı biber

İlkin lääzım ayırmaa kemikleri yaanıdan, kemikleri erleştirmää çaunun dibinä. Koyun yaanısı diilsä pek yaalı, eklener koyun yaayı. Kemikleri lääzım koymaa çaunun dibinä, ki yanmasın yaanı. Kemiklerin üstünä konulêr yaanı, onu lääzım pişirmää kapaksız edi-sekiz saat. Proşesin ortasında eklemää kokuları: düülmüş tatlı biber, ardey, lavra yapraa, tuz hem çibriğa. Yaanı hazır olunca, brakmaa suusun. Sora var nicä başlamaa sarmaa “suuk kaurmayı”. Taa sık onu sarêrlar sucuk şekilindä pergament kiyadına ya da imäk plönkasına. Uçlarını baalamaa imäk ipliinnän. Hazır sarılı kaurmayı koymaa suuk erä. Onu var nicä kullanmaa sıcak imeklerde temel gibi. Ama taa sık o iniler suuk da olêr adetçä gagauz sofrasının baş elementi, barabar koyun piinirinnän hem turşuylan.





Каурма II (каурма II) / каурма горячая с ребрышками

Ингредиенты

баранина (ребрышки) – 1 кг
лук – 300-400 г
растительное масло – 100-200 мл
паста из красного перца (можно заменить помидорами или томат-пастой) – 1 ст. л.
белое сухое вино – 100 мл
петрушка – 3 веточки
укроп – 3 веточки
лавровый лист – по вкусу
острый стручковый перец – по вкусу
соль – по вкусу

Ребрышки нарезать по 2-3 штуки. В казан с раскаленным растительным маслом выложить мясо и тушить его на маленьком огне под закрытой крышкой. Примерно через полчаса в мясо добавить нарезанный кольцами лук. Когда лук при тушении свернется, его завитки придадут блюду красивый вид. Затем положить пасту из красного перца и по желанию влить белого вина. В самом конце положить специй: петрушку, укроп, сельдерей, лавровый лист, острый стручковый перец.

Kaurma II.

İçindekilär

koyun yaanısı (iyelär) – 1 kila
suan – 300-400 g
oloy – 100-200 ml
biber povidlası (var nicä koymaa patlacan ya da patlacan povidlasını) – 1 çr. k.
biyaz şarap – 100 ml
petruşka – 3 dal
kopar – 3 dal
lavra yapraa – dadına görä
ardey – dadına görä
tuz – dadına görä

İyeleri kesmää 2-3-är parça. Çauna kızgın oloylan koymaa yaanını da pişirmää kapaklı yavaş ateştä. Yarım saattan sora eklemää çevrâ kesili suanı. Açan suan kıvrılacak, imek olacak pek gözâl. Sora koymaa biber povidlasını, istenilärsä biyaz şarabı. Sonda koymaa kokuları: petruşka, kopar, telina, lavra yapraa, ardey.





Каурма III (каурша III) / каурша из баранины

Ингредиенты

баранина – 1 кг
помидоры – 5 шт. средней величины
лук – 3 головки средней величины
сладкий перец – 4 шт.
чеснок – 3-5 зубчика
белое сухое вино – 1 стакан
растительное масло – 1/2 стакана
соль, перец черный молотый
зелень – 2 ст. л.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, нарезать кусками среднего размера, посолить, поперчить. Помидоры без кожицы, лук, перец сладкий нарезать кубиками, чеснок измельчить. Если баранина старая, ее желательно предварительно потушить в бульоне до размягчения, если молодая – сразу обжарить с добавлением лука и перца. После того как мясо с овощами подрумянится, добавить белое вино и тушить 15-20 минут, затем положить помидоры и продолжать тушить еще 10-15 минут. В конце приготовления приправить измельченным чесноком и рубленой зеленью.

Kaurma III.

İçindekilär

koyun yaanısı – 1 kila
patlacan – 5 taanä orta
suan – 3 baş orta
biber – 4 taanä
sarmısak – 3-5 diş
biyaz şarap – 1 filcan
oloy – 1/2 filcan
tuz, düülmüş kara biber
eşillik – 2 çr. k.

Yaanıyı paklamaa zardan hem sinirdän, kesmää orta parçalara, tuzlamaa, koymaa kara biber. Kıymaa kapçıksız patlacannarı, suanı, biberi, sarmısaa. Yaanı ihtärsa onu ilkin lääzım kaynatmaa yımışayınca da sora kaurmaa, gençsä – kaurmaa suannan hem biberlän. Açan kızaracak yaanı hem zarzavatlar, dökmää şarabı da pişirmää 15-20 minut, sora eklemää patlacannarı da pişirmää taa 10-15 minut. Sonda eklemää kıyılı sarmısaa hem eşillii.





Баур (Баур) / колбаса домашняя

Ингредиенты

свинина без сала
– 5 кг
молотый красный
перец
черный перец
чабрец молотый
мелко
нарезанный
острый перец

Подготовленное мясо нарезать на мелкие кусочки, посолить по вкусу. Разложить мясо на стол или софру под уклон, чтобы из мяса вытекла жидкость. В течении суток продержат мясо в таком положении, накрыв марлей.

Далее переставить мясо в миску и добавить специй: молотый красный перец, черный перец (немного, по вкусу), молотый чабрец, измельченный острый красный перец и хорошо перемешать всю массу, оставить для более насыщенного вкуса на полчаса.

Приготовить тонкие свиные кишки, хорошо промыть. На пять килограммов мяса необходимо 12-13 кишок, не длинных.

Подготовленные кишки наполняем подготовленным мясом, концы завязываем туго и вешиваем на верхнюю часть трубы печи, где стоит поперёк крепко установленная полка, на эту полку вешиваем кишки. (От трубы сверху вниз на полметра.)

Печь топим 4-5 дней, давая слабый огонь, медленно, по полчаса.

Мясо и кишки приобретают красноватый цвет, копятся. Этот цвет говорит о том, что баур готов к употреблению. Если печи нет, то можно использовать круглую железную бочку и пристроить небольшую трубу. Внизу бочки необходимо оставить место для топки.

Баур

İçindekilär

yaasız domuz
yaanısı – 5 kila
dүүлмүş kırmızı
biber
kara biber
dүүлмүş çibrița
ufak kıyılı ardey

Hazırlanmış yaanıy kesmää ufak parçalara, tuzlamaa. Yaanıy koymaa masaya ya da sofraya yan, ki aksın zeedä suyu. Örtüp marliylän, tutmaa onnarı ölä bir sutka.

Sora koymaa yaanıy büyük çanaa da eklemää kokuları: düülmüş kırmızı biber, kara biber (biraz, dadına görä), düülmüş çibrița, ufak kıyılı ardey da islää karıştırmaa, brakmaa yarım saada.

Hazırlamaa incä domuz barsaklarını, islää onnarı yıkamaa. Beş kila yaanıya läázım diil uzun 12-13 barsak. Hazır barsakları doldurmaa yaanıylan, sıkı baalamaa uçlarını da asmaa bacanın üst payına, neredä aykırı durêr set, o setä asmaa barsakları. (Yarım metra bacanın üstündän aşaa).

4-5 gün, yavaş ateşlän, yarmışar saat, yakmaa sobay.

Yaanı hem barsaklar olêrlar kırmızı, tütüzlenerlär. Bu renk gösterer baurun hazır olmasını.

Soba yoksa, var nicä kullanmaa tombarlak demir fıçıy, nereyi eklemää diil büyük bacay. Fıçının aşağı payında läázım brakmaa er yakmak için.





Saltison (салтисом) / сальтисом

Ингредиенты

свиная голова – 4 кг
лук – 1 шт.
морковь – 1 шт.
чеснок – 8 зубчиков
лавровый лист – 5 шт.
перец горошком – 10 шт.
перец черный молотый – по вкусу
соль – по вкусу

Свиную голову разрубить на куски, почистить ножом и хорошо промыть в нескольких водах. Залить холодной водой и варить 6 часов, снимая пену. За 2-3 часа до готовности добавить в бульон лук, морковь, лавровый лист, перец горошком и душистый перец, а также соль. Достать вареные куски головы из бульона и дать остыть. Отделить мясо и сало от костей и шкурки и нарезать на куски средней величины. Посыпать мясо черным молотым перцем, измельченным чесноком и перемешать. Чтобы придать сальтисону форму, можно использовать обрезанную пластиковую бутылку.

Saltison

İçindekilär

domuz kafası – 4 kila
suan – 1 baş
morkva – 1 taanä
sarmısak – 8 diş
lavra yapraa – 5 yaprak
kara biber – 10 taanä
düülmüş kara biber – dadına görä
tuz – dadına görä

Domuz kafasını parçalamaa, paklamaa bıçaklan da yıkamaa birkaç suda. Dökmää suuk su da, alarak köpüünü, kaynatmaa 6 saat. Hazır olana kadar kalınca 2-3 saat, eklemää suya suanı, morkvayı, lavra yapraanı, kara hem koku biberini, tuzu. Çıkarmaa sudan kafa parçalarını da suultmaa. Ayırmaa kemiklerdän hem deridän yaanıyı hem yaayı da kesmää onnarı orta parçalara. Yaanıyı sepelemää düülmüş kara biberlän, kıyılı sarmısaklan da karıştırmaa. Saltisona formayı vermää deyni var nicä kullanmaa kesili plastik şişesini.





Salniki (салники) / петенотные котлеты

Ингредиенты

баранья печень – 1 кг
легкое – 0,5 кг
растительное масло – 100 г
жировая сетка
лук – 1 шт.
чеснок – 3 зубчика
зелень петрушки – по вкусу

Промытые в холодной воде внутренности нарезать на мелкие кубики, добавить жареный лук. Затем выложить небольшое количество на сетку, посолить, поперчить, добавить мелко нарубленную зелень, чеснок и завернуть в клубочек. Получившиеся салники обжарить на медленном огне в растительном масле.

Salniki

İçindekilär

koyun ceeri – 1 kila
ak ceer – 0,5 kila
oloy – 100 ml
papura
suan – 1 baş
sarmısak – 3 diş
petruşka – dadına görä

Suuk suda yıkamaa ufak kesili içleri, eklemää kaurulmuş suanı. Biraz kıyma koymaa papurun üstünä, tuzlamaa, koymaa kara biber, ufak kıyılı eşillik, sarmısak da sarmaa köftä gibi. Salnikleri kaurmaa oloyda yavaş ateştä.





Лаана (лаана) / капуста тушеная с мясом

Ингредиенты

свинные ребрышки либо утиное мясо – 1 кг
капуста белокочанная – 1 кочан среднего размера
перец красный – 1 шт.
паста из красного перца – 1 ст.л.
помидоры – 2 шт.
укроп и петрушка – по вкусу
соль, черный и красный молотый перец – по вкусу

Мясо потушить в чугунке на медленном огне до полуготовности в течение одного часа, добавить лук, морковь, перец и продолжить тушить еще минут десять. Затем положить нашинкованную соломкой капусту, перетертые помидоры и пасту из красного перца. Посолить, поперчить и тушить еще около получаса. Когда капуста и мясо будут готовы, приправить мелко нарубленной зеленью.

Лаана

İçindekilär

domuz iyeleri ya da ördek yaanısı – 1 kila
biyaz laana – 1 baş orta
kırmızı biber – 1 taanä
biber povidlası – 1 çr. k.
patlacan – 2 taanä
kopar hem petruşka – dadına görä
tuz, düülmüş kara hem kırmızı biber – dadına görä

Yaanıyı pişirmää çaunda yavaş ateştä 1 saat, sora eklemää suanı, morkvayı, biberi da pişirmää taa 10 minut. Sora koymaa kıyılı laanayı, rendelenmiş patlacannarı hem biber povidlasını. Tuzlamaa, eklemää kara biberi da pişirmää taa 30 minut. Açan laana hem yaanı pişecek, eklemää ufak kıyılı eşillii.





Гаудана (гайгана) / яичница

Ингредиенты

яйца – 2 шт.

брынза или творог – по вкусу

Хорошо смешать яйца и брынзу (или творог). Разогреть на сковороде растительное масло и, помешивая, обжарить приготовленную яичную смесь на среднем огне.

Гаудана

İçindekilär

ымирта – 2 taanä

piinir ya da iışimik – dadına

görä

Yımirtaları karıştırmaa piinirlän (ya da iışimiklän). Tavada kızdırmaa oloyu da, karıştırıp, kaurmaa yımirta karışımını orta ateštä.





БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / BALIKTAN İMEKLÄR

Kaurulmuş balık I (каурумлуш балык I) / жареная рыба

Ингредиенты

мука пшеничная, просеянная
– 1 стакан (200-граммовый)
черный перец – 1 ч. л.
рыба – 1,5-2 кг
соль – по вкусу

Почистить рыбу от чешуи, вынуть внутренности, убрать черную пленку и промыть под проточной водой. Нарезать на куски, поместить в кастрюлю, посыпать солью и залить водой. Оставить на 15-20 минут. Обвалять куски рыбы в муке и поджарить на сковороде с раскаленным растительным маслом до золотистой корки. Подать на стол с салатом из помидоров, зеленого перца и лука. Отдельно можно подать нарезанный лимон.

Kaurulmuş balık I.

İçindekilär

elenmiş booday unu – 1 filcan
(200 gramnik)
kara biber – 1 ç. k.
balık – 1,5-2 kila
tuz – dadına görä

Balı paklamaa kapçıktan, çıkarmaa içini, kara zarı da yıkamaa. Kesmää onu parçalara, koymaa tencereyä, sepelemäa tuzlan da dökmäa üstünä su. Brakmaa 15-20 minuda. Balı bandırmaa una da kaurmaa oloyda kızarınca. Sofraya koymaa patlacan, eşil biber hem suan salatasınnan. Ayırı var nicä koymaa kesili limonu.





Kaurulmuş balık II (каурумуш балык II) / жареная рыба, маринованная в соусе

Ингредиенты

кукурузная мука для
панировки – 0,5 стакана (в
зависимости от количества рыбы)
соль – 1 ч. л.
лук – 1-2 головки
чеснок – 2 зубчика
чёрный перец – 1 ч. л.
растительное масло – 1 ст. л.
красный молотый перец – 1
ч. л.
сок одного лимона

Для соуса: Луковицы и 2 зубчика чеснока протереть через терку и перемешать их. Добавить 1 чайную ложку черного перца, 1 столовую ложку растительного масла, 1 чайную ложку соли, 1 чайную ложку красного молотого перца, сок одного выжатого лимона. Всю полученную массу еще раз перемешать.

Для панировки: Смешать 1 стакан просеянной кукурузной муки и 1 столовую ложку соли.

Подготовка рыбы: Промыть рыбу в холодной воде. Почистить чешую и внутренности, отрезать голову и хвост. Нарезать на куски кругловатой формы. Куски рыбы обмакнуть в соус и сложить в отдельную кастрюлю, закрыв крышкой. Кастрюлю поставить на полчаса в холодильник, чтобы рыба хорошо пропиталась в соусе. Обвалять каждую рыбу в кукурузной муке и жарить рыбу на сковороде с раскаленным растительным маслом до золотистой корки. Подавать блюдо с салатом из помидоров и перцев или нарезанными помидорами, политыми растительным маслом.

Kaurulmuş balık II.

İçindekilär

papşoy unu bandırmak için –
yarım filcan (balaa görä)
tuz – 1 ç. k.
suan – 1-2 baş
sarmısak – 2 diş
kara biber – 1 ç. k.
oloy – 1 çr. k.
düülmüş kırmızı biber – 1 ç. k.
1 limon suyu

Sous için: Rendelemää 2 diş sarmısak hem suanı, karıştırmää. Eklemää bir çay kaşu kara biber, bir çorba kaşu oloy, bir çay kaşu tuz, bir çay kaşu düülmüş kırmızı biber, 1 limonun suyunu. Hepsini karıştırmää.

Bandırmak için: 1 filcan elenmiş papşoy ununu karıştırmää 1 çorba kaşu tuzlan.

Balı hazırlamak: Balı yıkamaa suuk suda. Paklamaa kapçıktan, çıkarmaa içini, kesmää kuyruunu hem kafasını. Parçalamaa. Balı bandırmaa sousa, dizmää tencereyâ da kapaklamaa. Yarım saada koymaa tencereyi buz dolabına, ki o islää çeksin sousunu. Herbir parçayı bandırmaa papşoy ununa. Kaurmaa balı tavada kızgın oloyda kızarınca. Sofraya koymaa patlacan hem biber salatasının ya da oloylu kıyılı patlacannan.





Balık çorbası (балык торбасы) / рыбный суп

Ингредиенты

вода – 3 л
рыба – 2 шт.
лук – 2 шт.
морковь – 2 шт.
картофель – 6-8 шт.
черный молотый перец – 1 ч. л.
черный душистый перец – 5-6 горошин
соль – 1 ст. л.
петрушка – 2 веточки
лук зеленый – 2-3 перышка
чабрец – 1 веточка
лавровый лист – 2-3 шт.

Очищенную рыбу нарезать кусками, картофель – крупными кубиками, одну морковь – кружочками, а другую оставить целой. Одну луковицу нарезать на 2 части, вторую – мелкими квадратиками. Нашинковать зеленый лук и петрушку. Поместить куски рыбы в кастрюлю с водой, добавить 2 половинки лука и целую морковь, довести до кипения, снимая периодически пену. Далее суп варить следует в течение 20 минут. Добавить 5-6 горошин душистого черного перца. Вынуть из бульона рыбу, переложить в отдельную посуду, убрать целую отваренную морковь и лук. Процедить бульон, поместить в него нарезанную картошку, морковь, лук и варить до готовности картофеля. Добавить соль (1 ст. л), 2-3 лавровых листа, чёрный перец, ветку чабреца. В конце опустить в кастрюлю отваренные ранее куски рыбы и зелень (лук, петрушка), закрыть крышкой и дать настояться 5-6 минут. Получается вкусный, ароматный рыбный суп. Подается на стол в горячем виде.

Balık çorbası

İçindekilär

su – 3 litre
balık – 2 taanä
suan – 2 baş
morkva – 2 taanä
kartofi – 6-8 taanä
düülmüş kara biber – 1 ç. k.
kokulu kara biber – 5-6 taanä
tuz – 1 çr. k.
petruşka – 2 dal
eşil suan – 2-3 yaprak
çibriğa – 1 dal
lavra yapraa – 2-3 yaprak

Parçalamaa paklanmış balı, kartofiyi, bir morkvayı, öbür morkvayı brakmaa bütün. Bir suanı kesmää ikiyâ, öbürünü kıymaa ufak. Kıymaa eşil suanı hem petruşkayı. Balı erleştirmää tencereyâ suylan, eklemää iki suan parçasını hem bütün morkvayı, koymaa ateşâ, alarak köpüğünü. Kaynatmaa 20 minut. Eklemää 5-6 taanä kokulu kara biber. Sudan ayırı kaba çıkarmaa balı, çıkarmaa suanı hem morkvayı. Süzmää suyu, koymaa ona kıyılı kartofiyi, morkvayı, suanı. Kaynatmaa kartofi hazır olunca. Koymaa tuzu (1 çr. k.), 2-3 lavra yapraanı, kara biberi, çibriğa dalını. Sonda eklemää balık parçalarını hem eşillii (suan, petruşka), kapaklamaa da brakmaa 5-6 minuda. Olêr datlı, gözâl kokan balık çorbası. İniler sıcak.





Balık mancası (балык манжасы) / рыба в соусе

Ингредиенты

вода – 1,5 л
рыба (окунь, судак, толстолобик, хек, скумбрия, минтай) – 2 кг
мука пшеничная – 3-4 ст. л.
лук – 2-3 головки
красный молотый перец или паста из красного перца – 1 ст. л.
соль – 1 ст. л.
приправа (mürüdä) – 1 ч. л.
лавровый лист – 1-2 шт.

Очищенную и промытую рыбу нарезать на куски. В чугуне разогреть масло, обжарить лук, добавить муку и все перемешать. Добавить соль, красный молотый перец (паста из перца) и снова перемешать. Добавлять теплую воду и продолжать помешивать до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию соуса. Довести до кипения, убрать пену. Опустить куски рыбы в соус и варить на медленном огне 15-20 минут, в конце добавить лавровый лист и сушеные травы.

Balık mancası

İçindekilär

su – 1,5 litre
balık (giban, sudak, geniş annılı balık, hek, skumbriya, mintay) – 2 kila
booday unu – 3-4 çr. k.
suan – 2-3 baş
düülmüş kırmızı biber ya da biber povidlası – 1 çr. k.
tuz – 1 çr. k.
mürüdä – 1 ç. k.
lavra yapraa – 1-2 yaprak

Parçalamaa paklanmış hem yıkanmış balı. Çaunda kızdırmaa oloyu, kaurmaa suanı, eklemää unu, hepsini karıştırmaa. Koymaa tuzu, düülmüş kırmızı biberi (biber povidlasını) da genä karıştırmaa. Biraraz dökmää sıcak suyu da karıştırmaa, taa olmayınca sous. Başladıynan kaynamaa, almaa köpüünü. Koymaa balık parçalarını da kaynatmaa yavaş ateştä 15-20 minut. Sonda eklemää lavra yapraanı hem kokuları.





ЖИДКИЕ БЛЮДА / SULU İMEKLÄR

Tauk çorbası (таук торбасы) / суп из курицы

Ингредиенты

вода – 2 л
мясо курицы – 500 г
картофель – 250 г (по желанию)
вермишель – 100 г
лук – 1 шт.
морковь – 1 шт.
масло растительное – 50 мл
соль – по вкусу
перец чёрный молотый – по вкусу

Налить в кастрюлю холодную воду и положить туда курицу. Сварить бульон из целой курицы (в течение часа), периодически снимая пену. Для того, чтобы бульон получился прозрачным, его следует посолить за минут 20 до окончания варки. Натереть морковь на крупной терке. Лук нарезать квадратиками и поджарить на сковороде с заранее разогретым подсолнечным маслом, добавить в лук немного соли. Через 5 минут добавить к луку морковь. Еще через 5 минут снять сковороду с огня. Картофель нарезать небольшими брусочками или кубиками. Промыть его холодной водой, чтобы убрать крахмал, который выделился на срезах картофеля. В кипящий бульон добавить картофель, через 3-4 минуты – лук с морковью и куриное мясо. Затем всыпать лапшу и перемешать, чтобы она не слиплась. Посолить и поперчить суп по вкусу.

Tauk çorbası

İçindekilär

su – 2 litre
tauk yaanısı – 500 g
kartofi – 250 g (var nicä kartofisiz)
fidä – 100 g
suan – 1 baş
morkva – 1 taanä
oloy – 50 ml
tuz – dadına görä
düülmüş kara biber – dadına görä

Tencereyâ dökmää suuk su, onun içinä kolvermäâ tauu. Tauu kaynatmaa bir saat, alarak köpüünü. Duruk çorba suyu için, onu lääzım tuzlamaa pişirmenin bitkisinädän kaldıynan 20 minut. Morkvayı rendelemää. Suanı kesmäâ da kaurmaa kızgın oloylan tavada, ekleyip biraz tuz. 5 minuttan sora koymaa morkvayı. Taa 5 minuttan sora almaa tavayı ateştän. Kartofiyi kıymaa da yıkamaa krokmaladan. Kolvermäâ kartofiyi kaynayan su içinä. 3-4 minuttan sora koymaa morkvaylan suanı hem yaanıyı. Eklemää fideyi da karıştıрмаa. Koymaa tuzu hem kara biberi.





Kesmä çorba (кесмә торба) / суп с лапшой по-гагаузски

Ингредиенты

бульон или вода – 3 л
лук – 1 шт.
морковь – 1 шт.
петрушка – 3-4 веточки

Бульон или воду довести до кипения, насыпать в него нашинкованные лук, морковь и слегка подсушенную лапшу. Варить 7-10 минут. В конце добавить петрушку, соль по вкусу и подать к столу в горячем виде.

Kesmä çorba

İçindekilär

yaanı suyu ya da su – 3 litra
suan – 1 baş
morkva – 1 taanä
petruşka – 3-4 dal

Kaynatmaa yaanı suyunu ya da suyu, eklemää ona kıyılı suanı, morkvayı hem biraz kurutulu kesmeyi. Kaynatmaa 7-10 minut. Sonda eklemää petruşkayı, tuzu. Sofraya vermää sıcak.





Kuzu çorbası (кузу горбасы) / суп из ягненка

Ингредиенты

мясо ягненка – 8-10 кг
потроха ягненка (желудок, кишки, легкие, сердце)
болгарский сладкий перец – 4-5 шт.
помидоры свежие – 5-6 шт.
морковь – 4 шт.
лук – 4-5 шт.
петрушка или сельдерей – 2 пучка
укроп – 1 пучок
черный перец горошком – 10-15 зерен
лавровый лист – 5-6 шт.

Мясо ягненка замочить в холодной воде. В это время приступить к приготовлению потрохов. Кишки тщательно вымыть, перевернуть их наизнанку и помыть снова, после чего заплести их (косичкой) и варить в течение 20-25 минут, постоянно снимая пену. Отваренные кишки разрезать на кусочки длиной в 1,5-2 см, обильно посолить и соскоблить таким образом от образовавшейся накипи и замочить в холодной воде. Желудок тщательно промыть, соскоблить имеющийся на нем жир, затем опустить в кипяток на 2-3 мин. Очистить его и с внутренней стороны, тщательно помыть и варить 10-15 минут, затем нарезать соломкой и перетереть солью, после чего опять промыть.

Отдельно отварить легкие и сердце. Юшку желательно варить на костре. Мясо ягненка нарезать на порционные кусочки, залить 10-12 литрами воды. С момента закипания постоянно снимать пену и варить мясо до полуготовности. Затем добавить к нему подготовленные потроха, продолжая варить и снимать пену. Бульон посолить по вкусу, добавить нарезанные лук, перец, помидоры. По желанию можно бросить целиком 5-6 стручковых перцев. После того, как все продукты будут готовы, добавить мелко нарезанную зелень, молотый черный перец, лавровый лист (по желанию можно добавить и другие специи).

Kuzu çorbası

İçindekilär

kuzu yaanısı – 8-10 kila
kuzu içleri (karnı, barsak, ak ceer, ürek)
tatlı biber – 4-5 taanä
taazä patlacan – 5-6 taanä
morkva – 4 taanä
suan – 4-5 baş
petruşka ya da şelina – 2 demet
kopar – 1 demet
kara biber – 10-15 tenä
lavra yapraa – 5-6 yaprak

Kuzu yaanısını koymaa suuk suya. Hazırlamaa içleri. Barsakları islää yıkamaa, çevirmää tersinä da genä yıkamaa, örmää onnardan pelik da kaynatmaa 20-25 minut, alarak köpüünü. Kaynanmış barsakları kesmää 1,5-2 santimetralık parçalara, islää tuzlamaa, paklamaa da koymaa suuk suya. Karnıyı yıkamaa, kazımaa yaadan, sora kolvermä kaynar suya 2-3 minuda. Paklamaa onun içini, yıkamaa da kaynatmaa 10-15 minut. Kesmää uzunnuuna, uumaa tuzlan, sora yıkamaa. Ayırı kaynatmaa ak ceeri hem üreeyi. Pişirmää taa islää kotlonda. Parçalamaa kuzu yaanısını, dökmaa üstünä 10-12 litra su. Kaynatmaa yaanıyı, alarak köpüünü. Eklemää içleri. Tuzlamaa, koymaa kıyılı suanı, biberi, patlacannarı. Var nicä koymaa 5-6 ardey. Açan hazır olacek, sepelemää kıyılı eşillii, düülmüş kara biberi, lavra yapraanı (istenilärsä başka kokuları da).





Erik çorbası (ерик торбасы) / суп со сливами

Ингредиенты

вода – 1,5 л
сливы зелёные (чернослив) – 150-200 г
растительное масло – 150 мл
томатная паста – 1 ст. л.
лук – 1 шт. средней величины
картофель – 3-4 шт. средней величины (вместо картофеля можно использовать 150 г риса или

арнаутки – пшеничной крупы)
перец зелёный – 1 шт.
лук зелёный – 2 перышка
помидоры – 1 шт.
соль – по вкусу
перец чёрный молотый – 0,5 ч. л.
лавровый лист – 2-3 шт.
петрушка, укроп – по 2-3 веточки

В чугунке с раскаленным растительным маслом обжарить мелко нарезанный лук. Добавить томатную пасту, перемешать с луком. Положить нарезанный квадратиками картофель, перемешать, немного поджарить. Залить все теплой водой. Варить на медленном огне 10 минут. Пропустить через терку помидор, нарезать мелко зелёный перец и добавить их в суп. Добавить 1 неполную столовую ложку соли, чёрный перец. Опустить в суп зеленую сливу. Варить суп ещё 7-10 минут. Приправить петрушкой, укропом, зеленым луком. Подать к столу в горячем виде.

Erik çorbası

İçindekilär

su – 1,5 litre
eşil (olmamış) kara erik – 150-200 g
oloy – 150 ml
patlaca povidlası – 1 çr. k.
suan – 1 baş orta
kartofi – 3-4 taanä orta (kartofi erinä var nicä koymaa
150 g pirinç ya da arnautka)

eşil biber – 1 taanä
eşil suan – 2 yaprak
patlaca – 1 taanä
tuz – dadına görä
düülmüş kara biber – 0,5 ç. k.
lavra yapraa – 2-3 yaprak
petruşka, kopar – 2-3-är dal

Çaunda kızgın oloylan kaurmaa kıyılı suanı. Eklemaa patlaca povidlasını, karıştırmaa suannan. Koymaa kesili kartofiyi, karıştırmaa, biraz kaurtmaa. Dökmää sıcak suyu. Kaynatmaa yavaş ateşta 10 minut. Rendelemää patlacanı, ufak kesmää eşil biberi, kolvermaa onnarı çorbaya. Eklemaa 1 diil dolu çorba kaşu tuz, kara biber. Çorbaya kolvermaa eşil erii. Kaynatmaa taa 7-10 minut. Sepelemää petruşkayı, koparı, eşil suanı. Sofraya vermää sıcak.





Uuma çorbası (уума торбасы) / суп с клецками

Ингредиенты

вода или бульон – 4 стакана
растительное масло – 1 ст. л.
мята молотая – 1 ч. л.
мука пшеничная – 150 г
красный молотый перец – 1 ч. л.
томатная паста или паста из
красного перца – 1 ст. л.
лук – 1 небольшая головка
черный перец – 1 ч. л.
соль – 1 ч. л.
отдельно для теста: 1 ч. л. мяты, 1 ч.
л. красного перца

Насыпать в миску просеянную муку, добавить 1 чайную ложку мяты, 1 чайную ложку красного перца, щепотку соли и хорошо перемешать. Затем постепенно добавлять воду по капле и формировать комки разной величины. Оставить комочки на 10 минут, чтобы они немного подсушились. В это время на растительном масле обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, добавить 1 столовую ложку томатной пасты или пасты из красного перца, 1 чайную ложку соли, молотый черный перец, перемешать и жарить еще 5 минут. Добавить 1 стакан бульона и 4 стакана воды. Когда жидкость начнет закипать, добавить уже подсушившиеся комочки теста и варить еще 10 минут. В сковороде растопить 1 столовую ложку сливочного масла и 1 чайную ложку молотой мяты (это – поджарка) и добавить в суп. К супу можно подать два кусочка лимона.

İçindekilär

su ya da yaanı suyu – 4 filcan
oloy – 1 çr. k.
düülmüş naanä – 1 ç. k.
booday unu – 150 g
düülmüş kırmızı biber – 1 ç. k.
patlaca ya da biber povidlası – 1 çr. k.
suan – 1 baş orta
kara biber – 1 ç. k.
tuz – 1 ç. k.
hamur için ayırı: naanä – 1 ç. k., kırmızı
biber – 1 ç. k.

Uuma çorbası

Çanaa elemää unu, eklemää naaneyi, kırmızı biberi, tuzu, islää karıştırmaa. Sora birär damna eklemää suyu da yapmaa türlü ölçüde uumaçları. Brakmaa onnarı 10 minuda kurusunnar. Bu vakıt kızartmaa oloyda kesili suanı, eklemää patlaca ya da biber povidlasını, tuzu, düülmüş kara biberi, karıştırmaa da kaurmaa taa 5 minut. Dökmää 1 filcan yaanı suyundan hem 4 filcan su. Açan su başlayacak kaynamaa, kolvermä uumaçları da kaynatmaa taa 10 minut. Tavada eritmää 1 çorba kaşu saa yaayını. Onda kaurmaa düülmüş naaneyi da dökmää çorbaya. Çorbaylan bilä sofraya var nicä koymaa iki dilim limon.





Јандра (жандра) / каша из кукурузной муки

Ингредиенты

мука кукурузная – 100 г
вода – 250 мл
соль – 1 щепотка
масло сливочное – 30 г
мед – по вкусу

В кастрюлю или казан влить воду, всыпать соль довести до кипения, далее добавить муку. Уменьшив огонь, продолжать варить кашу, постоянно помешивая в течение 2-3 минуты, пока она не станет достаточно густой. На этом этапе в кашу можно добавить топленое сливочное масло. Как только кукурузная каша из муки будет готова, выложить ее в тарелки и подать мед.

Jandra

İçindekilär

papşoy unu – 100 g
su – 250 ml
tuz – 1 tutam
saa yaa – 30 g
bal – dadına görä

Tencereyä ya da çauna dökmää su, sepelemää tuzu da koymaa ateşä kaynasın. Eklemaa unu. Kısmaa ateşi, devamnı karıştırıp, pişirmää 2-3 minut, jandra koyulaşınca. Bu etapta var nicä koymaa eritilmiş saa yaayını. Hazır olunca, jandrayı dökmää çinilerä, yanına vermää balı.





БЛЮДА НА СОУСНОЙ ОСНОВЕ / MANCALAR

Tauk mancasi (таук манжасы) / курица в соусе

Ингредиенты

курица (отварная) – 1 шт.
бульон куриный – 1 л
растительное масло – 150 мл
лук – 1-2 головки средние
пшеничная мука – 3-4 ст. л.

соль – 1 ч. л.
паста из красного перца или молотый красный
перец – 1 ст. л.
перец черный молотый – по вкусу
лавровый лист – 1-2 шт.
укроп, перечная мята, чабрец (тимьян)

Отварить курицу, разделить ее на куски. В чугунке обжарить мелко нарезанный лук, добавить мясо и жарить еще в течение двух минут. Всыпать 2-3 столовые ложки муки, молотый красный перец, соль, черный молотый перец, все массу перемешать. Залить все теплым куриным бульоном таким образом, чтобы масса была покрыта. Варить на медленном огне 15-20 мин, в конце добавить лавровый лист, а чуть позже – чабрец, укроп, перечную мяту. Подавать в горячем виде.

Tauk mancasi

İçindekilär

tauk (süüş) – 1 taanä
tauk suyu – 1 litra
oloy – 150 ml
suan – 1-2 baş orta
booday unu – 3-4 çr. k.

tuz – 1 ç. k.
biber povidlası ya da düülmüş kırmızı biber – 1 çr. k.
düülmüş kara biber – dadına görä
lavra yapraa – 1-2 yaprak
kopar, kara naanä, çibriğa

Kaynatmaa tauu, parçalamaa onu. Çaunda kaurmaa ufak kıyılı suanı, eklemää yaanıyı da kaurmaa taa iki minut. Koymaa 2-3 çorba kaşu un, düülmüş kırmızı biberi, düülmüş kara biberi, tuzu, karıştırmaa. Dökmää tauk suyunu ölä, ki kaplasın yaanıyı. Kaynatmaa yavaş ateştä 15-20 minut, sonda koymaa lavra yapraanı, biraz sora da – çibriğayı, koparı, kara naaneyi. Sofraya vermää sıcak.





Suanni manca (суамны манжа) / луковный соус

Ингредиенты

мясо куриное – 700-800 г
лук – 0,5 кг
мука – 2 ст. л.
масло растительное – 4-5 ст. л.
паста из красного перца или красный молотый
перец – 1 ст. л.
вода – 1000 мл - 1200 мл
мята – 1 ч. л. (свежая мята – небольшой пучок)
чабрец – по вкусу

Нарезать мелко лук, обжарить до золотистого цвета, добавить муку, перемешать, затем положить в зажарку пасту из красного перца, перемешать и влить немного воды, чтобы не было комков. В полученную смесь выложить мясо и варить примерно 1-1,5 часа на медленном огне, периодически помешивая. В конце добавить соль и мяту по вкусу и немного чабреца. Все заново перемешать и варить еще 5 минут.

Suanni manca

İçindekilär

tauk yaanısı – 700-800 g
suan – 0,5 kila
un – 2 çr. k.
oloy – 4-5 çr. k.
biber povidlası ya da düülmüş kırmızı biber – 1 çr. k.
su – 1000-1200 ml
naanä – 1 ç. k. (taazä naanä – küçük demet)
çibriğa – dadına görä

Ufak kıymaa suanı, kızartmaa, koymaa unu, karıştırmaa. Sora koymaa biber povidlasını, karıştırmaa hem dökmää biraz su, ki olmasın boğa. Olan karışımā eklemää yaanıyı da, karıştırıp, kaynatmaa yakın 1-1,5 saat yavaş ateştä. Sonda koymaa tuzu hem naaneyi, biraz çibriğa. Hepsinı karıştırmaa da kaynatmaa taa 5 minut.





Labada мансагі (лабада манжасы) / соус со щавелем

Ингредиенты

вода – 1,5 л
масло растительное – 100 мл
щавель – 300 г
мука пшеничная – 3-4 ст. л.
лук – 2 головки
лавровый лист – 1-2 шт.
приправы: укроп, петрушка, мята,
чабрец, зеленый лук

В чугуने разогреть масло и обжарить мелко нарезанный лук. Добавить пшеничную муку, обжарить 1-2 минуты, перемешать. Добавить пасту из красного перца, соль. Залить теплой водой и хорошо перемешать. Довести до кипения, убрать пену. Продолжать варить на медленном огне еще в течение 8-10 мин. За 2 минуты до готовности добавить нарезанный щавель, приправы и дать настояться 4-5 минут под закрытой крышкой.

Labada мансагі

İçindekilär

su – 1,5 litre
oloy – 100 ml
labada – 300 g
booday unu – 3-4 çr. k.
suan – 2 baş
lavra yapraa – 1-2 yaprak
kokular: kopar, petruşka, kara naanä,
çibriğa, eşil suan

Çaunda kızdırmaa oloyu da kaurmaa ufak kıyılı suanı. Koymaa unu, kaurmaa 1-2 minut, karıştırmaa. Eklemää biber povidlasını, tuzu. Dökmää sıcak suyu da karıştırmaa. Kaynatmaa yavaş ateştä, alarak köpüünü, 8-10 minut. Hazır olana kadar kalınca 2 minut, eklemää kesili labadayı, kokuları da brakmaa kapaklı 4-5 minuda.





Kartofi mançası (картофи манджасы) / картофель в соусе

Ингредиенты

вода – 1,5 л
картофель – 1 кг
растительное масло – 100-150 мл
лук – 2 головки средней величины
паста из красного перца – 1 ст. л.
соль – по вкусу
молотый черный перец – 0,5 ч. л.
лавровый лист – 1-2 шт.
Приправы: мята, укроп, веточка чабреца
(тимьян)

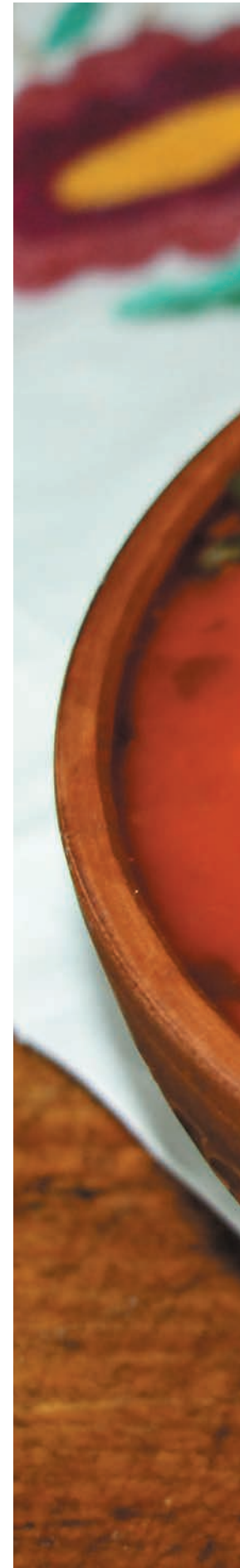
Лук нарезать кубиками, картофель – дольками. В чугунке раскалить растительное масло и обжарить лук. Затем положить картофель, перемешать несколько раз, жарить еще 2-3 минуты. Добавить по вкусу соль, красный и черный молотый перец, и пасту из красного перца. Перемешать, залить теплой водой таким образом, чтобы она покрыла картофель. Добавить лавровый лист. Варить до готовности картофеля. В конце приправить укропом, мятой и веточкой чабреца. Подавать в горячем виде.

Kartofi mançası

İçindekilär

su – 1,5 litre
kartofi – 1 kila
oloy – 100-150 ml
suan – 2 baş orta
biber povidlası – 1 çr. k.
tuz – dadına görä
düülmüş kara biber – 0,5 ç. k.
lavra yapraa – 1-2 yaprak
kokular: kara naanä, kopar, çibriğa (timyan)

Kıymaa suanı, kartofiyi dilimnemää. Çaunda kızdırmaa oloyu da kaurmaa suanı. Koymaa kesili kartofiyi, birkaç kerä karıştırmaa, kaurmaa taa 2-3 minut. Eklmää tuzu, düülmüş kara hem kırmızı biberi, biber povidlasını. Karıştırmaa, dökmää sıcak suyu, ki örtülsün kartofi. Koymaa lavra yapraanı. Pişirmää kartofinin hazır olmasına kadar. Sonda eklmää koparı, naaneyi, çibriğa dalını. Sofraya vermää sıcak.





Erik mançası (ерик манжасы) / сливы в соусе

Ингредиенты

чернослив – 200 г
вода – 1,5 л
мука пшеничная – 3 ст. л.
растительное масло – 100-150 мл
лук – 2 шт.
соль – 1 ст. л.
паста из красного перца или красный молотый
перец – 1 ст. л.
лавровый лист – 1-2 шт.
мята, чабрец (тимьян), укроп.

В чугунке с растительным маслом обжарить тонко нарезанный полукольцами лук. Всыпать муку и поджарить вместе с луком, постоянно помешивая. Добавить молотый красный перец или пасту из красного перца, соль (по вкусу), залить теплой водой, снова перемешать и довести до кипения. Добавить лавровый лист. После этого всыпать сливы и варить до готовности. За 20 минут до готовности приправить чабрецом, укропом, перечной мятой. Подавать в горячем виде со свежим домашним хлебом.

Erik mançası

İçindekilär

kara erik – 200 g
su – 1,5 litre
booday unu – 3 çr. k.
oloy – 100-150 ml
suan – 2 baş
tuz – 1 çr. k.
biber povidlası ya da düülmüş kırmızı biber – 1 çr. k.
lavra yapraa – 1-2 yaprak
kara naanä, çibriğa (timyan), kopar

Çaunda oloylan kaurmaa yarı çevrä şekilindä incä kıyılı suanı. Koymaa unu da kaurmaa suannan. Eklemää düülmüş kırmızı biberi ya da biber povidlasını, tuzu (dadına görä). Dökmää sıcak su. Karıştırmaa da brakmaa kaynasın. Atmaa lavra yapraklarını. Bundan sora koymaa erikleri da pişirmää hazır olana kadar. Pişenä kadar kalınca 20 minut, eklemää çibriğayı, koparı, kara naaneyi. Sofraya vermää sıcak taazä ev ekmeyinnän.





ЛАКОМСТВА И СЛАДОСТИ / TATLILIKLAR

Kovrik (коврик) / Бублики

Ингредиенты

мука пшеничная – 650 г
теплая вода – 300 мл
сухие дрожжи – 1 ч. л.
растопленное сливочное
масло – 50 г
сахар – 100 г (½ стакана)
соль – 10 г (2 ч. л.)

Для приготовления бубликов тесто следует готовить в два этапа.

Первый этап: в глубокой тарелке смешать 350 граммов муки, 200 миллилитров теплой воды, ½ чайной ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара и 1 чайную ложку соли. Замешивать тесто надо до тех пор, пока оно не будет легко отходить от стенок тарелки. Накрыть и оставить в теплом месте на 3-4 часа.

Второй этап: как только тесто подойдет, замесить в тарелке оставшиеся ингредиенты, затем соединить 2 части теста и вымешивать 15 минут. Накрыть и оставить ещё на 40-60 минут. Разделить готовое тесто на 15 частей по 110 граммов и раскатать в длинные жгутики, которые должны быть гладкими и без трещин. Смочить концы подготовленных жгутиков водой. Обвернуть жгутик вокруг четырех пальцев и сжать. Выложить бублики на противень, покрытый пергаментом, и оставить на 20 минут. Выпекать в разогретой духовке 30 минут.

Kovrik

İçindekilär

un – 650 g
sıcak su – 300 ml
kuru drojdi – 1 ç. k.
eritilmiş saa yaa – 50 g
şeker – 100 g (½ filcan)
tuz – 10 g (2 ç. k.)

Kovrikleri yapmaa deyni hamur lääzım yapılsın iki etapta.

İlk etap: karıştırmaa çanakta 350 gram un, 200 ml sıcak su, ½ çay kaşu kuru drojdi, 2 çay kaşu şeker hem 1 çay kaşu tuz. Yuurmaa hamuru taa o ilin ayrılmayınca çanaktan. Örtmää da brakmaa sıcak erdä 3-4 saada.

İkinci etap: açan hamur kabaracak, çanakta yuurmaa kalan maasulları, sora birleştirmää iki hamuru da yuurmaa 15 minut. Örtmää da brakmaa taa 40-60 minuda. Hazır hamuru bölmää 15 parçaya (110-ar g), yapmaa onnardan uzun düz çatlaksız jgut. Uçlarını yıslamaa suylan. Jgutu sarmaa dört parmaa da sıkmaa. Kovrikleri erleştirmää pergament kiyadınнан siniyä, brakmaa 20 minuda. Pişirmää kızgın fırında 30 minut.





Gogoloş (гоголош) / пончики

Ингредиенты

мука – 2,5 стакана
молоко – 250 мл
сливочное масло – 60 г
растительное масло для жарки – 400 мл
яйцо – 1 шт.
сахар – 1 ст. л.
дрожжи – 1 ст. л.
сахарная пудра – по вкусу

Для приготовления опары необходимо соединить теплое молоко, горсть муки, дрожжи и сахар. Накрывать полотенцем и оставить на полчаса. Взбить яйцо и добавить его к опаре, муке и растопленному маслу. Замесить тесто, накрыть его и оставить на 1 час. Скалкой раскатать лист теста толщиной примерно один сантиметр и нарезать с помощью стакана или рюмки на кружочки. Обжарить их на растительном масле с обеих сторон и выложить на бумажное полотенце, которое впитает в себя лишний жир. Горячие пончики посыпать сахарной пудрой.

Gogoloş

İçindekilär

un – 2,5 filcan
süt – 250 ml
saa yaa – 60 g
oloy kaurmak için – 400 ml
yımırta – 1 taanä
şeker – 1 çr. k.
drojdi – 1 çr. k.
şeker pudrası – dadına görä

Plamadäla için karıştırmää sıcak südü, bir auç unu, drojdileri hem şeker. Örtmää peşkirlän da brakmaa yarım saada. Düümää yımırtayı. Birleştirmää onu plamadälaylan, unnan hem eritilmiş saa yaayınnan. Yuurmaa hamuru, örtmää da brakmaa 1 saada. Oklavaylan yazmaa pazıyı bir santimetra kalınnında, filcannan kesmää çevreleri. Kaurmaa oloyda iki taraftan, sora çıkarmaa kiyat peşkirinä, ki aksın zeedä oloy. Haşlak gogoloşları sepelemää şeker pudrasınnan.





Kabartma (кабартма) / пышка

Ингредиенты

вода – 200 мл
соль – 1 ч. л.
сахар – 1 ст. л.
масло растительное – 300 мл
(для жарки)
дрожжи сухие – 1 ч. л.
мука пшеничная – 500-550 г

В глубокую тарелку налить теплую воду и развести в ней сахарный песок. Когда кристаллы растворятся, всыпать сухие дрожжи и оставить в теплом месте на 10-15 минут. Частями ввести просеянную пшеничную муку и посолить. Замесить эластичное тесто и скатать его в шар. Накрыть емкость кухонным полотенцем и оставить в тепле на 1 час, затем немного примять и разделить на несколько частей. Предварительно смочив в воде руки, маленький кусок теста растянуть пальцами и придать ему форму круглой лепешки. Обжарить в чугуне в большом количестве масла. Подавать на стол в горячем виде с медом или вареньем.

Kabartma

İçindekilär

su – 200 ml
tuz – 1 ç. k.
şeker – 1 çr. k.
oloy – 300 ml (kaurmak için)
kuru drojdi – 1 ç. k.
booday unu – 500-550 g

Derin çanakta sıcak suda eritmää şeker. Açan eriyecek şeker, koymaa kuru drojdileri da brakmaa sıcak erdä 10-15 minuda. Elenmiş booday ununu eklemää azar-azar, tuzlamaa. Yuurmaa hamuru da yapmaa ondan top. Örtmää peşkirlän da brakmaa 1 saada sıcakta. Sora biraz yuurmaa, bölmää birkaç parçaya. Yıslayıp elleri suylan, hamur parçasını germää tomlarlık çörek formasına. Kaurmaa oloyda çaun içindä. Sofraya vermää sıcak, ballan ya da tatlıylan.





Lokum (локум) / брынза или творог в тесте

Ингредиенты

вода – 200 мл
соль – 1 ч. л.
сахар – 1 ст. л.
мука пшеничная – 400 г
сметана – 250-300 г
яйца – 2-3 шт.
брынза или творог – по вкусу

Замесить тесто (дрожжевое или пресное) и разделить его на порционные куски круглой формы. Поместить эти куски на противень. В каждом кусочке сделать пальцем углубление, в которое положить размятую вилкой овечью брынзу. Залить все сметаной, смешанной с яйцами, и отправить в духовку или в печь.

Другой вариант приготовления: лист теста посыпать брынзой или творогом, свернуть в виде рулета, разрезать на куски, выложить на противень, залить смесью сметаны и яиц.

Lokum

İçindekilär

su – 200 ml
tuz – 1 ç. k.
şeker – 1 çr. k.
booday unu – 400 g
kaymak – 250-300 g
yımırta – 2-3 taanä
piinir ya da iışimik – dadına görä

Yuurmaa hamuru (kabarılmış ya da kabardılmamış), bölmää onu parçalara, tombalatmaa. Parçaları erleştirmää siniyä. Herbir parçada ortada yapmaa derinnik, nereyi koymaa ezilmiş koyun piinirini. Üstünä dökmää yımırtaylan karıştırılmış kaymaa, atmaa fırına. Başka variant: pazıyı sepelemää piinirlän ya da iışimiklän, sarmaa, kesmää parçalara, erleştirmää siniyä, üstünä dökmää yımırta hem kaymak karışımını.





Gevrek (геврек) / хворост

Ингредиенты

яйца – 3-4 шт.
соль – 0,5 ч. л.
пищевая сода, погашенная
уксусом - 0,5 ч. л.
мука пшеничная – 450 г
растительное масло – 400 мл
сахарный песок или
сахарная пудра – по вкусу

Замесить крутое тесто. Раскатать лист теста толщиной 1-2 миллиметра. Нарезать его ромбиками длиной 10-12 сантиметров. В середине каждого ромбика сделать надрез на 2-3 сантиметра. Завернуть один угол ромбика в это отверстие и вытянуть его. Жарить в большом количестве раскаленного подсолнечного масла. Готовые хрустики посыпая сахарным песком или сахарной пудрой.

Gevrek

İçindekilär

yimırta – 3-4 taanä
tuz – 0,5 ç. k.
sirkäylän soda – 0,5 ç. k.
booday unu – 450 g
oloy – 400 ml
şeker ya da şeker pudrası –
dadına görä

Yuurmaa tıkız hamuru. Yazmaa pazıyı 1-2 milimetra kalınnunda. Kesmää romb şekilindä parçalara 10-12 santimetra uzunnuunda. Herbir parçanın ortasında yapmaa kesinti 2-3 santimetraya. Rombun bir köşesini geçirmää bu kesintidän. Kaurmaa kızgın oloyda. Hazır gevrekləri sepelemää şekerlän ya da şeker pudrasınan.





Kortmaç (кортмач) / пирог, замешанный на молозиве

Ингредиенты

яйца – 5 шт.
молозиво – (первое молоко
отелившейся коровы) – 700 мл
ванилин – 1 пачка
сода – 1 ч. л. без горки
уксус – 1 ч. л.
мука пшеничная – 3 ст. л.

Кортмач готовят из первого, очень густого молозива коровы. Взбить венчиком 5 яиц, добавить сахар, молозиво, перемешать, всыпать муку, ванилин, погашенную уксусом соду, заново перемешать. Смазать форму растительным маслом, вылить в нее полученное тесто и выпекать до готовности.

Kortmaç

İçindekilär

yımrta – 5 taanä
kortmaç (eni duuduran inään ilk
südü) – 700 ml
vanillin – 1 paket
soda – 1 ç. k. diil tepeli
sirkä – 1 ç. k.
booday unu – 3 çr. k.

Kortmaçı yapardılar inään ilk, pek koyu südündän. Düümää yımrtaı şekerlän, kortmaçlan, eklemää unu, vanilini, sodayı sirkäylän, genä karıştıрмаa. Siniyi yaalamaa oloylan, dökmää hamuru da pişirmää hazır olana kadar.





Halvița (хаубица) / леденцы

Ингредиенты

сахар – 300 г
вода – 100 мл
масло растительное – 1 ст. л. (для смазывания формочек)
деревянные шпажки – 10 шт.

В небольшую кастрюлю насыпать сахар и добавить воду. Варить, постоянно помешивая, до полного растворения сахара, не доводя до кипения. Разлить янтарный сироп по формочкам и вставить деревянные шпажки. Отправить леденцы в холодильник до полного застывания.

Halvița

İçindekilär

şeker – 300 g
su – 100 ml
oloy – 1 çr. k. (sinileri yaalamaa)
tafta sopa – 10 taanä

Küçük tencereyâ dökmää şekerî, eklemää suyu. Devamnı karıştırarak, pişirmää şeker eriyincä. Kaynatmamaa. Siropu dökmää sinilerâ da koymaa tafta sopaları. Halvițaları koymaa buz dolabına donsunnar.





НАПИТКИ / İÇECEKLÄR/İÇKİLÄR

Hoşaf (хошаф) / компот из сухофруктов

Ингредиенты

сухофрукты: яблоки, груши,
сливы, абрикосы, изюм,
шиповник, вишня, смородина

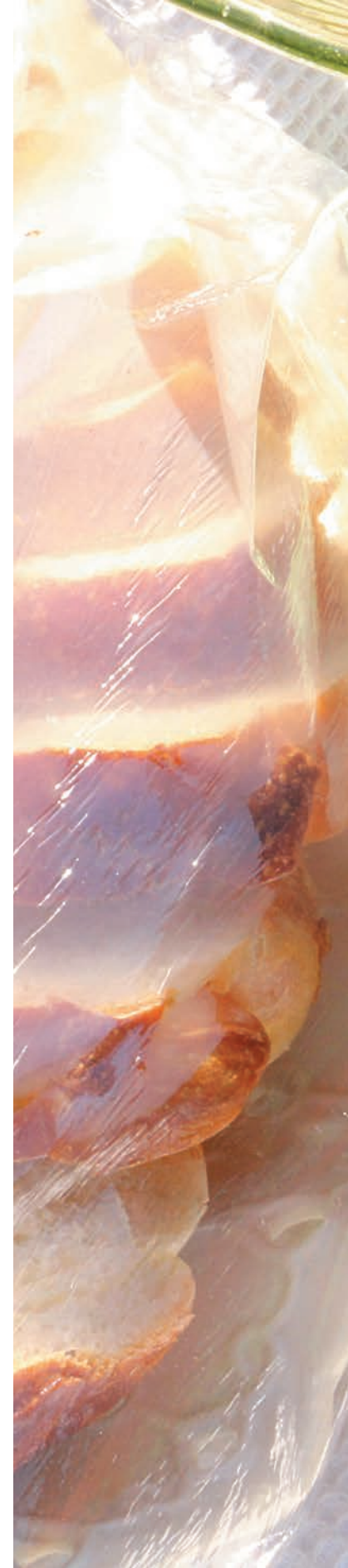
Предварительно замочить сухофрукты на несколько часов в воде. Добавить сахар, довести до кипения на слабом огне, погасить огонь и настоять в течение нескольких часов. Традиционно хошаф едят ложками из тарелки. Употребляют зимой горячим, а в начале лета в охлажденном виде. Было принято также добавлять в тарелку с хошафом кусочки домашнего хлеба.

Hoşaf

İçindekilär

kuru meyvalar: alma, armut, erik,
abrikos (zerdeli), üzüm, yaban
gülü, vişnä, frenk üzümü

Kuru meyvaları koymaa suya birkaç saada. Eklemää şekeri. Koymaa yavaş ateşä başlasın kaynamaa, kapatmaa ateşi da brakmaa birkaç saada durulsun. Adetçä hoşaf iniler kaşıklan çanaktan. İniler kışın sıcak, yazın da suuk. Çanaa hoşafıan ufalardılar ekmek.





Yuurt (йгурт) / кислое молоко

Ингредиенты

молоко коровье – 1 л
закваска (сметана) – 1 ст. л.

Чтобы приготовить настоящую домашнюю простоквашу, молоко следует вскипятить в эмалированной кастрюле и остудить до 25 градусов. Затем следует тщательно перемешать его с закваской, плотно закрыть крышку кастрюли. Поместить кастрюлю в таз с теплой водой и оставить на несколько часов, добавляя постоянно для поддержания температуры теплую воду. После загустения разлить полученную массу в более мелкие емкости.

Yuurt

İçindekilär

inek südü – 1 litra
maya (kaymak) – 1 çr. k.

Yapmaa deyni gerçek ev yuurdunu, lââzım sırlı tenceredä kaynatmaa südü da suultmaa 25 dereceyâ kadar. Sora islää karışturmaa onu mayaylan, islää kapatmaa tencereyi. Tencereyi koymaa sıcak suylan leen içinä da brakmaa birkaç saada, her zaman diiştireräk suyu, ki o olsun sıcak. Yuurt koyulaşınca, dökmää onu taa küçük kaplara.





Rakı (раки) / водка домашнего приготовления из яблок

Ингредиенты

яблоки – 30 кг
вода – 20 л
сахар – 4 кг
дрожжи сухие – 20 г

Измельчить яблочные дольки до однородной массы. Полученное пюре вместе с выделившимся соком поместить в бродильную емкость. Для ускоренного брожения растворить сухие или прессованные дрожжи в теплой воде (не выше 30°C), добавить их в яблочную массу и перемешать. Поставить в сухое теплое место на 3-4 недели. Когда содержимое осядет на дно, можно перегонять самогон. Чтобы определить готовность браги, достаточно поднести к поверхности зажжённую спичку. Если она будет гореть, значит, брожение прекратилось и можно приступать к перегонке. Затухание спички свидетельствует о том, что брожение еще продолжается.

Rakı

İçindekilär

alma – 30 kila
su – 20 litra
şeker – 4 kila
kuru drojdi – 20 g

Ufalamaa almaları. Olan ezmeyi çıkan suylan dökmää kaba kaynamak için. Taa hızlı kaynasın deyni sıcak suda (diil taa zeedä 30°C) eritmää drojdileri, eklemää almalara da karıştıрмаa. Koymaa 3-4 haftaya kuru sıcak erä. Açan koyusu çökecek dibinä, var nicä kaynatmaa samogonu. İçeceyin hazır olduunu belli etmää deyni, eterli yakmaa sırnii onun üstünä. Sırnık yanarsa, o durgundu kaynamaktan da var nicä kaynatmaa samogonu. Sırnık süünärsä, karışım taa kaynêr.





ПРИПРАВЫ / KOKULAR

Mürüdä (мүрүдä) / смесь из измельченных сухих трав

Ингредиенты

укроп – 45%
любисток (leuştän) – 10%
пажитник голубой (poyotu) – 10%
чабрец – 10%,
петрушка – 25%.

Mürüdä повсеместно распространена в кулинарной традиции Буджака. Гагаузы готовят ее в домашних условиях. В нее входят сушеные измельченные перья лука, укроп, пажитник голубой, чабрец (тимьян), также в *mürüdä* кладут молотый черный перец и соль. Кулинарное применение приправы достаточно широко. Ее можно добавить к мясу, в тарелку с супом, в салат, на нарезанную ломтиками брынзу или свежеспеченный хлеб. *Mürüdä* – это кладезь витаминов. Старшее поколение гагаузов утверждает, что регулярное ее употребление сохраняет и укрепляет здоровье.

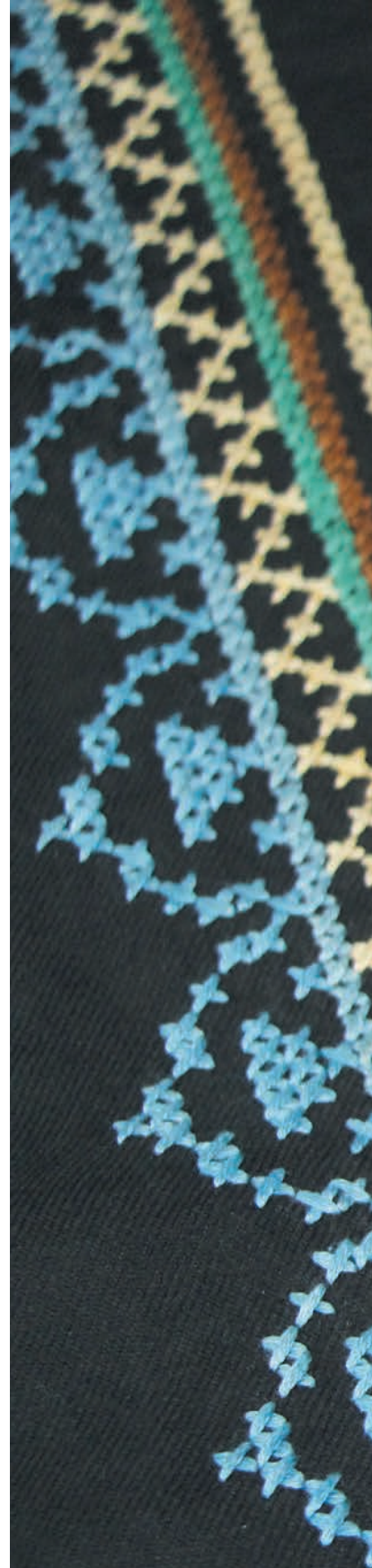
Mürüdä

İçindekilär

kopar – 45%
leuştän – 10%
poy otu – 10%
çibriţa – 10%
petruşka – 25%

Mürüdä geniş yayılı Bucaan imäk adetlerindä. Gagauzlar hazırlêrlar onu evdä.

Karışma girer kuru ufalanmış eşil suan yaprakları, kopar, poy otu, çibriţa (timyan), mürüdeyâ taa koyulêr düülmüş kara biber hem tuz. Bu koku kullanılêr pek geniş imäk yapmasında. Onu var nicä eklemää yaanıya, çorbaya, salataya, sepelemää taazâ piinir diliminä ya da taazâ ekmää. *Mürüdä* – vitamin sepeti. Büük yaşta gagauzlar söleerlär, ani mürüdenin sık inilmesi koruyêr hem kaavileder saalı.





Borç (борч) / кислый квас

Ингредиенты

мука кукурузная – 3 ст. л.
вода – 5 л (вода должна быть горячей, но не кипятком)
вишневые ветки с листьями – 10 шт.
пшеничные отруби – 500 г
хлеб белый или ржаной – 1 ломоть
любисток (*leuštän*) – 2-3 веточки

Приготовление закваски: Для закваски подготовить емкость в 2 литра, 1 большую тарелку отрубей, ломоть белого хлеба. В большую емкость поместить отруби и хлебные крошки, добавить холодной воды, чтобы хорошо намочить массу, слегка примять и накрыть крышкой на 2 дня, чтобы хорошо пробродило. Через два дня закваска готова.

Приготовление кваса: Для кваса используется 1 часть закваски и 2 части отрубей. Борщ готовится в глиняной или стеклянной посуде. В 7-8 - литровую кастрюлю положить закваску, отруби и кукурузную муку. Залить 4-5 литрами горячей воды (но не кипятком), хорошо перемешать и положить вишневые листья. Закрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на один день. В течение этого времени 2-3 раза перемешать. Ждать следует до тех пор, пока квас не достигнет нужной кислоты. Готовый квас процедить через марлю и разлить по бутылкам.

Borç

İçindekilär

paşoy unu – 3 çr. k.
su – 5 litra (su lääzim olsun haşlak, ama diil kaynar)
vişnä dalları yapraklarlan – 10 taanä
kepek – 500 g
biyaz ya da çavdar ekmää – 1 dilim
leuštän – 2-3 dal

Maya yapması: Maya için hazırlamaa 2 litralık kabı, 1 büyük çanak kepek, bir dilim biyaz ekmek. Büyük kaba koymaa kepää hem ekmek trofalarını, eklemää suuk su, ki hepsi islää yıslansın, biraz bastırmaa da kapaklamaa 2 günä, kaynasın. İki gündän sora maya hazır.

Borç yapması: Borç için kullanılêr 1 pay maya hem 2 pay kepek. Yapılêr borç kil ya da şişä küptä. 7-8 litralık tencereyâ koymaa mayayı, kepää hem paşoy ununu. Dökmää üstünä 4-5 litra sıcak (diil kaynar) su, islää karıştırmmaa da koymaa vişnä yapraklarını. Kapaklamaa da brakmaa içêr sıcaklında bir günä. Bu vakıdın içindä karıştırmmaa 2-3 kerä. Beklemää taa borç işimeyincä. Hazır borcu süzmää da dökmää şişelerä.





Biber povidlası (дидер повидласи) // паста из красного перца

Ингредиенты

болгарский красный перец – 2 кг
сахар – 2-3 ст. л.
растительное масло – 1 стакан

Тщательно промыть красный перец под холодной проточной водой и высушить бумажным кухонным полотенцем. Перец очистить от плодоножек и семян и разрезать на две части. Поместить перец на солнце на пару дней, чтобы влага немного выпарилась. Затем пропустить через мясорубку. Перемолотую массу переложить в казан или в сковороду с высокими бортами и варить на слабом огне в течение 12 часов. Извлечь пасту из сковороды и налить растительное масло. В раскаленное масло снова поместить пасту и обжаривать ее еще 5-6 минут, постоянно помешивая и добавляя 2-3 столовые ложки сахара, благодаря чему паста получит более выраженные красящие свойства.

Biber povidlası

İçindekilär

kırmızı biber – 2 kila
şeker – 2-3 çr. k.
oloy – 1 filcan

Suuk suda islää yıkamaa biberleri, kurutmaa kiyat peşkirlän. Çıkarmaa biberlerin içlerini da kesmää onnarı iki parçaya. Birkaç günä koymaa güneşä biraz sörpeşinnär. Sora geçirmää kıyma maşinasından. Ezilmiş biberleri koymaa çauna ya da üüsek tavaya, kaynatmaa yavaş ateştä 12 saat. Çıkarmaa kaptan biber ezmesini da kızdırmaa orada oloyu. Birleştirmää kızgın oloyu hem povidlayı, karıştırarak, kaurmaa taa 5-6 minut. Sonda eklemää 2-3 çorba kaşu şeker. Butakım povidla taa islää boyayacak.





Блюда заимствованные гагаузами у других народов / Başka halklardan alınma imeklär

Makaronnik (макароник) / макаронник

Ингредиенты

макароны – 400 г
вода – 2 стакана
молоко – 2 стакана
яйцо – 1 шт.
сахар – 2 ст. л.
сливочное масло – 3 ст. л.
соль – по вкусу

Отваренные в подсоленной воде до полуготовности и процеженные макароны залить горячим молоком, варить до готовности, охладить, добавить сырое яйцо и сахар, хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, выровнять поверхность и запечь в духовке.

Makaronnik

İçindekilär

makarina – 400 g
su – 2 filcan
süt – 2 filcan
yımırta – 1 taanä
şeker – 2 çr. k.
saa yaa – 3 çr. k.
tuz – dadına görä

Tuzlu suda yarı hazır kaynanmış hem süzölmüş makarinalara dökmää sıcak südü, da kaynatmaa hazır olana kadar. Suultmaa, eklemää çii yımırta hem şeker, islää karıştırmää. Karışımı erleştirmää saa yaayınnan yaalı tepsiyä, düzeltmää üstünü da pişirmää fırında.





İşimik lalangısı (ишимик лалангасы) / сырники

Ингредиенты

творог – 400 г
сахар – 2 ст. л.
пшеничная мука – 3-4 ст. л.
яйца – 2 шт.
сливочное масло – 2-3 ст. л.
сметана – 1½ стакана
соль – по вкусу

Творог смешать с яйцами, сахарным песком, сливочным маслом, пшеничной мукой и перемешать до получения однородной массы. Эту массу раскатать в виде колбаски, толщиной 5-6 см, разрезать на кружочки, обвалить их в муке, и, придавая круглую приплюснутую форму, обжарить на разогретом сливочном масле с обеих сторон. При подаче на стол сырники посыпать сахарной пудрой и полить сметаной.

İşimik lalangısı

İçindekilär

iişimik – 400 g
şeker – 2 çr. k.
booday unu – 3-4 çr. k.
yımırta – 2 taanä
saa yaa – 2-3 çr. k.
kaymak – 1½ filcan
tuz – dadına görä

İslää karışturmaa iişimii, yımurtaları, şeker, saa yaayını, booday ununu. Karışımından yapmaa 5-6 sm kalınnında sucuu, kesmää çevrelerä. Bandırıp una hem yasıldıp çevrecikleri, kaurmaa onnarı saa yaayında iki taraftan. Sofraya vermää seveli şeker pudrasınnan hem kaymaklan.





Kivirik tatlısı (кивирик татлысы) / печенье

Ингредиенты

сметана – 500 г
жир свиной (можно сливочное масло) – 400 г
пшеничная мука – сколько возьмет, чтоб получилось не тугое тесто
вишня свежая или в собственном соку – 700 г
сахарная пудра – 2 стакана
яйцо – 2 шт.

В широкой миске соединить сметану и растопленный жир. Перемешать ложкой и понемногу всыпать муку. Вымесить хорошо и оставить отдохнуть на 10 минут.

За это время открыть банку с консервированной вишней, слить жидкость. Из подготовленного теста сформировать четыре шарика одинакового размера. Раскатать тесто в круглый пласт, толщиной 3 мм. Разрезаем его на 12 частей, чтобы получились треугольники. На каждый треугольник выложить начинку (3-4 вишенки). Накрыть начинку основанием треугольника и по краям слегка прижать пальцами. Если так проделать с каждым печеньем, начинка не вытечет. Затем придать изделию вид рогалика.

Выложить на смазанный растительным маслом или посыпанный мукой противень пальчики с вишней. Выпекать в разогретой духовке, при 180 °C, до готовности в течение 20 мин., пока не зарумянятся. Испечённые пальчики обильно обвалять в сахарной пудре.

Kivirik tatlısı

İçindekilär

kaymak – 500 g
yaa (domuz) – 400 g (var nicä saa yaayı)
booday unu – nekadär alacek diil tıız
hamur için
taazä ya da kendi suyunnan vişnä – 700 g
şeker pudrası – 2 filcan
yımırta – 2 taanä

Geniş çanakta karıştırmaa kaymaa hem eritilmiş yaayı. Kaşıklan karıştırmaa da biraz eklemää unu. İslää yuurmaa da brakmaa 10 minut dinnensin. Açmaa vişneyi, dökmää suyunu. Hamuru bölmää dört birtürlü topçaaza. Yazmaa hamuru tombarlak 3 mm kalınnında. Kesmaa üçköşelik şekilindä 12 parçaya. Herbir üçköşelää koymaa vişneyi (3-4 taanä). Vişneleri kapatmaa üçköşeliin temelinnän, kenarlarını yapıştırmaa parmaklan. Bölä yaparsak herbir piçeneylän, onun içi akmayacak. Piçeneleri bükmaa rogalik gibi. Oloylan yaalı ya da unnan sepeli tepsinin üstünä erleştirmää vişneli parmakları. Pişirmää kızgın fırında, 180 °C, kızarınca yakın 20 minut. Pişmiş piçeneleri islää sepelemää şeker pudrasınan.





Şarap (шаран) / Вино по рецепту В. Мошкова

Из расчета на 50-ти литровую бочку.

В бочку залить четыре ведра свежего муста и оставить бродить на 3-4 дня. Затем выжать свежий виноградный сок в объеме 10 литров, смешать с перебродившим соком, вылить все в бочку и закрыть. Вино перестает бродить. Через сорок дней получается сладковатое вино, которое сохраняется вплоть до нового урожая.

Şarap. V. Moşkovun reçetina görä

50 kilalık fıçıya.

Fıçıya dökmää dört kazan taazä sıra da brakmaa 3-4 günä kaynasın. Sora sıkmaa 10 litra taazä sıra, karıştırmaa kaynamış şıraylan, dökmää geeri fıçıya da kapatmaa. Şarap durêr kaynamaktan. Kırk gündän sora olêr tatlımsı şarap, angısı durêr taa eni bereketädän.

Şarap (шаран) / вино

Все ёмкости должны быть чистыми. Для этого их промывают горячей водой с пищевой содой, после чего тщательно ополаскивают в проточной холодной воде. Если же используются деревянные (дубовые) бочки, их заливают водой и выдерживают 2–3 недели, несколько раз меняя воду и затем промывая содой и ополаскивая. В конце вымачивания вода должна быть чистой, прозрачной и без посторонних запахов. Для приготовления вкусного и качественного вина нужен виноград, собранный в нужной кондиции, характерной для своего вида. Ягоды должны быть достаточно спелыми, но не перезрелыми. Перед началом обработки их перебирают, осматривают на наличие гниения и очищают от грязи. Виноград не моют, т.к. на его поверхности живут бактерии, обуславливающие процесс брожения.

Далее следует раздавить ягоды. Необходимо воспользоваться дробилкой. Полученный процеженный муст наливают в подготовленные бочки, для брожения, а оставшуюся мезгу порциями помещают под пресс, специальное приспособление (тяск), с помощью которого выдавливают оставшийся сок. Оставшуюся мезгу можно использовать повторно, т.к. в ней содержится еще достаточно сока. Мезга заливается подслащенной водой и настаивается еще 3 дня. Таким образом, получается новая порция сока. Когда перелитый сок начнет бродить, можно добавить сахар и перелить в бочку. По окончании всех технологических винодельческих операций получится домашнее вино.

Şarap

Hepsi kaplar lââzım olsun pak. Bunun için onnarı yıkêrlar haşlak suylan hem sodaylan, nedân sora çarpalêrlar suuk akan suylan. Kullanılarsa tafta (meşâ aacından) fıçılar, onnara dökerlâr su da, birkaç kerä diıştırıp suyu, brakêrlar 2-3 haftaya. Sora yıkêrlar sodaylan, çarpalêrlar. Yımıştarmaktan hem yıkamaktan sora son su lââzım olsun pak, duruk hem kokusuz. Datlı hem kaliteli şarap için kendi vakdında lââzım toplansın olgun üzüm. Pek olmuş tenelâr diil lââzım. Toplu salkımnarı bakêrlar, ki olmasın çürük tenelâr, paklêêrlar çamurdan. Üzümü yıkamêêrlar, neçinki onun üstündä var kaynamaya yardım edân bakteriyalar. Sora üzümü lââzım ezmää ufalamak tertibinnän. Süzülmüş şırayı dökerlâr fıçılara kaynasın, kalan cibreleri sä azar-azar erleştirerlâr tâskaya, ki çıkarmaa kalan şırayı. Cibrelerdä kalêr çok su, onuştan onnarı var nicä tekrar kullanmaa. Taa cibrelerin üstünä dökerlâr şekerli su da brakêrlar 3 günä. Bölä olêr taa sıra. Açan sıra başlayacak kaynamaa, ona olur eklemää şeker da dökmää fıçılara. Hepsi bu işlerin sonunda olacak kaavi, datlı, koyu kırmızı ev şarabı.





Каутак (каймак) / сметана

Ингредиенты

молоко – 1 л
кефир – 4 ст. л.

Домашнее молоко необходимо вскипятить. Теперь нам надо его заквасить, а для этого температура молока должна быть около 40 градусов, для этого переливаем в литровую банку и даем ему остыть. Затем добавляем 4 столовые ложки кефира, закрываем крышкой и хорошо встряхиваем. Укутываем и оставляем на 7 часов, нам нужно добиться состояния, когда при наклоне банки сквашенное молоко плохо отходит от стенок. Теперь берем кастрюлю, ставим на нее дуршлаг, выстилаем новой белой хлопчатобумажной тканью или бинтом. Выливаем сквашенное молоко на ткань. Накрываем крышкой и отправляем в холодильник. Оно должно постоять где-то 8 часов для отцеживания сыворотки, изредка помешиваем и смотрим какая по консистенции сметана нам нужна. После этого взбиваем сметану до однородного состояния, переливаем в банку и даем постоять в холодильнике ночь.

Kaymak

İçindekilär

süt – 1 litra
kefir – 4 çr. k.

Kaynatmaa ev südünü. Onu lääzım mayalamaa, ama ilkin suultmaa 40 gradusa kadar. Bunun için dökmää südü bir kilalık borkana da brakmaa suusun. Sora eklemää 4 çorba kaşı kefir, kapaklamaa, islää silkmää. Sarmaa da brakmaa 7 saada: borkanı yannattıynan, iışımış süt diil lääzım ayrılısın kenarlardan. Tencereyä koymaa süzecää, üstünä döşemää eni pamuk dokuma parçasını ya da binti. İişi südü dökmää dokumaya. Kapaklamaa da koymaa buz dolabına. Survatkası aksın deyni, o lääzım dursun yakın 8 saat. Arada-sırada karıştırmaa da bakmaa, nesoy koyuluunda bizä lääzım kaymak. Bundan sora düümää kaymaa birtakım olunca, dökmää borkana da koymaa gecä için onu buz dolabına.





İşişik (ишишик) / творог

Ингредиенты

домашнее молоко – 2 л

Молоко для скисания оставляем при комнатной температуре, прикрыв легкой тканью.

Когда молоко прокисло, сверху образуется сметана. Кастрюлю ставим на очень маленький огонь. Чтоб она вся прогрелась, время от времени надо перемешивать. Греть кастрюлю с простоквашей нужно до 60 °C- 70 °C.

Творог оседает на дно кастрюли, а сыворотка получается зеленоватого прозрачного оттенка. Огонь отключаем и оставляем ёмкость до полного остывания.

Содержимое кастрюли выливаем в дуршлаг, выстеленный марлей, подвесить ее и оставить на 12 часов (подставьте миску для стекающей сыворотки), вся сыворотка стечет и получится домашний зернистый творог.

İşişik

İçindekilär

ev südü – 2 litra

İçer sıcaklığında brakmaa südü işisin, örtüp incä dokumaylan. Açan süt işiyecek, üstündä olacek kaymak. Südü kaymaklan dökmää tencereyâ da koymaa yavaş ateşâ. Arada-sırada karıştırmaa, süt olunca 60 °C- 70 °C. İşişik lââzım çöksün tencerenin dibinâ, benizi da olsun duruk eşil. Kapatmaa ateşi da suultmaa işimii. Aktarmaa işimii marliylän süzecää, asmaa da brakmaa 12 saada (altına koymaa bir çanak). Survatka hepsi akacek da olacek teneli ev işimii.





Piinigir (пиинир) / брынза

Ингредиенты

молоко – 20 л
домашняя закваска из
зеленых слив – 40 г (или 15 г
магазинной закваски)
соль не йодированная – по
вкусу

Молоко теплое хорошо перемешать вместе с закваской, закрыть крышкой и оставить на 4-5 часов, укрыть чем-либо теплым. Полученную массу берем дуршлагом, чтоб сыворотка стекала, переставляем в специальный ящик (корыто), сделанный для приготовления брынзы. Густую массу выравниваем в ящике и ставим под пресс на 4-5 часов. Готовую брынзу нарезаем на куски, обволакиваем в соли со всех сторон, помещаем на столик, под уклон, чтоб стекла лишняя сыворотка. Готовые куски брынзы выкладываем рядами в посуду, в банку или в бочку и заливаем в рассол (саламуру).

Рассол: на 1 ведро воды, пол литровая банка соли. Готовность рассола проверяем яйцом, погружаем его и если оно всплывает, то рассол готов.

Закваску для брынзы можно приготовить и следующим образом:

Нарезать желудок молодого ягненка, посолить 0.5 кг соли и поместить на 40 дней в темное место, затем доливаем 1 литр кваса и убираем опять в темное место на пару дней.

Piinigir

İçindekilär

süt – 20 litra
ev mayası eşil eriktän – 40 g (ya
da 15 g tükän mayası)
yotsuz tuz – dadına görä

İslää karıştırmaa sıcak südü mayaylan, kapaklamaa, örtmää da brakmaa 4-5 saada. Olan karışımı almaa süzeceklän, ki aksın survatkası, da koymaa piinigir için özel yapılı kutuya. Kutuda koyu karışımı düzeltmää, üstünä 4-5 saada koymaa baskıyı. Kesmää piiniri dilimnerä, islää her taraftan bandırmaa tuza da koymaa masa üstünä yan, ki aksın zeedä suyu. Hazır piinigir dilimnerini dizmää kaba, borkana ya da fıçıya, üstünä dökmää salamurayı.

Salamura: bir kazan suya yarım kila tuz. Salamuranın hazırlunı bakmaa yımirtaylan: koymaa onu su içinä, çıkarsa üstä – salamura hazır.

Piinigir mayasını var nasıl bölä yapmaa:

Kuzunun karnısını kıymaa, karıştırmaa 0.5 kila tuzlan, koymaa karannık erä 40 günä. Sora dökmää ona 1 kila borç da taa birkaç günä koymaa karannaa.



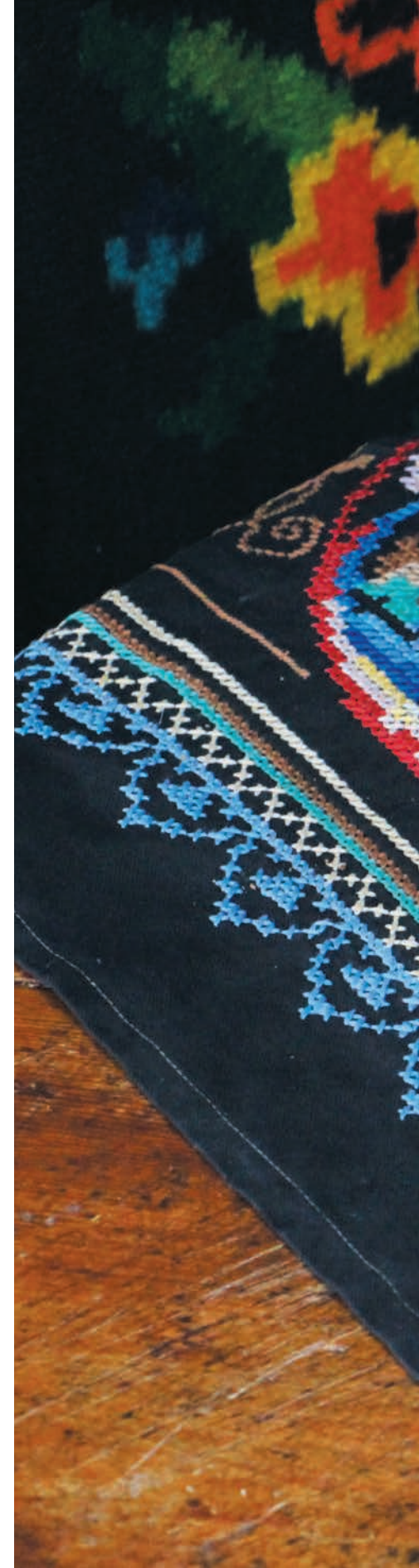


Nur (мур) / мур

После приготовления брынзы, из сыворотки можно приготовить нур. Всю сыворотку помещаем в большую кастрюлю и доводим до кипения на среднем огне, постоянно помешивая, чтобы избежать пригорания ко дну. Далее варим на медленном огне, до появления комочков, зернообразных. Содержимое кастрюли вместе с нуром выливаем в дуршлаг, выстеленный марлей, подвесить нур и оставить на 12 часов (подставьте миску для стекающей сыворотки), вся сыворотка стечет и получится нур, который можно использовать для приготовления блюд, выпечки.

Nur

Piinirdän kalan survatkadan var nicä yapmaa nur. Hepsi survatkayı dökmää büük tencereyâ, koymaa orta ateşâ başlasın kaynamaa. Devamnı karıştıрмаa, ki yapışmasın. Yavaş ateştä kaynatmaa, taa olunca teneciklär. Nuru survatkaylan dökmää marliylän süzecää, asmaa da brakmaa 12 saada (altına koymaa bir çanak). Survatka akacak da olacak nur, angısını olur kullanmaa türlü imeklerde.





Варенья и повидло / Ballar hem meyva ezmesi

Варенье – один из наиболее распространенных видов заготовки продукции. Оно получается при уваривании плодов, ягод и некоторых овощей с сахаром или сахарным сиропом. Во время варки сахар из сиропа переходит в плоды, а из плодов льется вода. При быстрой варке плоды сморщиваются, высыхают, и сахар медленно проникает в ткани плода. Если же чередовать нагревание с последующим охлаждением, то плоды лучше сохраняют форму, консистенцию, объем и лучше пропитываются сахаром. Плоды и ягоды, предназначенные для варенья, перебирают. Плоды в хорошо сваренном варенье равномерно распределены в сиропе и не всплывают, сироп прозрачный.

Bal – maasulları korumanın en yaygın tipi. O olêr meyvaların, emişlerin hem kimi zarzavatların şekerlän ya da şeker siropunnan kaynatmasından. Kaynarkan, siroptan şeker girer meyvalara, meyvalardan da akêr su. Hızlı kaynamaktan meyvalar buruşêrlar, kurêrlar, da şeker yavaş girer meyva içinä. Ama kaynadıp-suuldarsak meyvaları, ozaman onnarın şekili, büyüklüü, koyuluu taa ii korunêr. Bal için meyvaları hem emişleri ayırêrlar. İslää kaynanmış balda meyvalar durêrlar su içindä, üstünä çıkmêêrlar, sirop ta duruk.

Malina balı (Малина балы) / Варенье из малины

Ингредиенты

малина – 1 кг
сахар – 1,5 кг

Созревшие свежие плоды перебрать, ополоснуть водой, удалить плодоножки и чашелистики. Для удаления жуков ягоды погрузить на несколько минут в раствор поваренной соли (10 г соли на 1 л воды). Личинки всплывают наверх, их легко удалить. Ягоды, обработанные раствором соли, нужно снова ополоснуть водой. Затем пересыпать половиной сахара и оставить в прохладном месте на несколько часов. Образовавшийся сок слить, добавить остальной сахар, сварить сироп и залить им ягоды и варить в 2-3 приема по 5-10 минут. Если капля сиропа не расплывается на холодном блюде, а сохраняет свою форму — варенье готово.

Malina balı

İçindekilär

malina – 1 kila
şeker – 1,5 kila

Taazä olmuş emişleri ayırmaa, yıkamaa, çıkarmaa sopacıkları hem yaprakları. Birkaç minuda koymaa emişleri tuzlu suya (bir kila suya 10 g tuz), çıksın deyni böceklär. Böceklär çıkêrlar suyun üstünä da onnarı kolay almaa. Tuzlu sudan çıkarılmış emişleri läázım genä yıkamaa. Sora emişlerin üstünä dökmää yarı şeker, brakmaa birkaç saada suuk erdä. Çıkan suyu almaa bir kaba, eklemää ona kalan şeker, kaynatmaa siropu. Olan siropu dökmää emişlerin üstünä. Kaynatmaa 5-10-ar minut 2-3 kerettä. Suuk çinidä sirop damnası akmarşa – bal hazır.





Vişnă balı (вишня балы) / варенье из вишни

Ингредиенты

вишня – 1 кг

сахар – 1 кг

Для варенья необходимо использовать спелые плоды. Вишни помыть, перебрать, косточки вынуть специальным приспособлением. Вишни необходимо засыпать сахарным песком на несколько часов, после чего сварить до готовности.

Варенье сохраняет цвет и аромат, если его горячим закатать в банки.

Vişnă balı

İçindekilär

vişnă – 1 kila

şeker – 1 kila

Bal için lââzım olmuş meyvalar. Vişneleri ayırıp-yıkamaa. Çekerdekleri çıkarmaa. Döküp vişnelerin üstünä şeker, brakmaa birkaç saada, nedän sora kaynatmaa hazır olana kadar. Balı sıcak kapasak borkannara, o koruyêr hem rengini, hem gözâl kokusunu.





Erik balı (ерик балы) / варенье из слив

Ингредиенты

слива – 1 кг

сахар – 1 кг

Помытые, очищенные, нарезанные на две половинки сливы посыпаем сахарным песком и оставляем на 2 часа, перемешиваем пару раз. Далее доводим до кипения, снимаем пену, варим 20 минут и выключаем. Даем варенью постоять час-полтора до полного остывания и опять варим на маленьком огне 15-20 минут. Опять выключаем и снимаем пену. А затем в третий раз проделываем эту процедуру и выключаем.

Erik balı

İçindekilär

erik – 1 kila

şeker – 1 kila

Yıkanmış, paklanmış, ikiye kesik erikleri sepelemää şekerlän, brakmaa 2 saada, birkaç kerä karıştırmaa. Koymaa ateşä başlasın kaynamaa, almaa köpüğünü, kaynatmaa 20 minut. Suultmaa. Brakmaa balı bir-bir buçuk saada, sora 15-20 minut kaynatmaa yavaş ateştä. Genä kaynadıp, almaa köpüğünü. Üçüncü kerä hep butakım yapıp, kapatmaa ateşi.





Alma ezmesi (алма езмеси) / яблочное повидло

Ингредиенты

яблоки – 1 кг
сахар – 800 г

Спелые яблоки очистить от семян, нарезать и сварить в небольшом количестве воды, протереть. Пюре переложить в таз, часто помешивая, нагреть до кипения. Через 10 -15 минут добавить сахар и уварить повидло до густоты. Следить, чтобы повидло не подгорело. Сваренное повидло, нанесенное на блюдце, не должно растекаться при остывании.

Alma ezmesi

İçindekilär

alma – 1 kila
şeker – 800 g

Çekirdektän paklamaa olmuş almaları, kıymaa da kaynatmaa az suyun içindä. Uumaa süzecektän. Ezmeyi aktarmaa leen içinä, koymaa ateşä başlasın kaynamaa, sık karıştırıp. 10-15 minuttan sora eklemää şeker, pişirmää tıkız olunca. Suuk ezmä diil läüzim aksın çini üstündä.





Acıka (аджика) / аджика

Ингредиенты

помидоры – 1 кг
красный сладкий перец – 5 шт.
острый перец – 2 шт.
чеснок – 1 головка
соль – по вкусу

Все овощи помыть, нарезать, помидоры по желанию очистить от кожуры и пропустить через мясорубку, добавить соль и поместить в банки. По желанию можно проварить до закипания и закатать.

Acıka

İçindekilär

patlacan – 1 kila
kırmızı biber – 5 taanä
ardey – 2 taanä
sarmısak – 1 baş
tuz – dadına görä

Zarzavatlari yıkamaa, kıymaa, soymaa (istenilärsä) da geçirmää kıyma maşinasından. Eklemää tuz, dökmää borkannara. Var nicä acıkayı koymaa ateşä başlasın kaynamaa, sora sıkmaa borkannara.





Tabaka tauk (табака таук) / цыпленок – табака

Ингредиентты

Цыпленок – 1 тушка
масло сливочное – 30 г
перец молотый по – вкусу

Тушку цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать грудку вдоль, развернуть по надрезу, натереть чесноком, посолить со всех сторон, положить в разогретую сковородку с маслом. Головку, ножки, сверху накрыть тарелкой, придавив каким-нибудь тяжелым предметом, чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну сковородки и жарить до образования румяной корочки сначала одну сторону, затем другую на среднем огне 20-30 минут. Жареного цыпленка можно подать на стол без гарнира, а также с гарниром (жареный картофель, помидоры, отварной рис, салат и т.д.) или соусом (томатный, острый), подаваемым отдельно в соуснике.

Tabaka tauk

İçindekilär

tauk – 1 taanä
saa yaa – 30 g
düülmüş biber – dadına görä

Tauu paklamaa, yıkamaa, kesmää ortadan iki parçaya. Kesintisindän çevirmää başaşa da yasıltmaa onu. Her taraftan uumaa sarmısaklan, tuzlamaa. Koymaa kızgın oloylan tavaya. Üstünä koymaa aar bişey, ki tauk islää kızarsın. Kaurmaa onu 20-30 minut orta ateştä iki taraftan. Sofraya var nicä koymaa sade tauu bişey siz. Ama var nicä vermää kaurulmuş kartofıylän, patlacannan, kaynanmış pirinçlän, salataylan ya da ayırı kapta souslan.





Slanina (сланина) / сало

Ингредиенты

куски сала – 5 кг
соль – по вкусу
черный перец – 1 ст. л.
паприка – 2 ст. л.
чеснок – 10 зубчиков

Кусок сала нарезать на квадратики, не разрезая шкурку до основания. Заполнить надрезы солью и приправами по вкусу. Завернуть в пергаментную бумагу, поместить в холодильник на пару суток, потом в морозильник.

Slanina

İçindekilär

slanina parçaları – 5 kila
tuz – dadına görä
kara biber – 1 çr. k.
paprika – 2 çr. k.
sarmısak – 10 diş

Diil bitkiyädän kesmää slanina parçalarını dörtköşeliklerä. Kesintileri dadına görä doldurmaa tuzlan hem kokularlan. Sarmaa pergament kiyadına da koymaa ilkin birkaç günä buz dolabına, sora da buzlaa.





Sızırma (сизирма) / шкварки

Ингредиенты

Сало с прослойками
мяса – 5 кг
Соль – по вкусу

Нарезать кусочки сала с мясом квадратиками средней величины. Нарезанные кусочки сала с мясом поместить в казан (чугун - çuven). Растапливать на улице на среднем огне. Из сала вытапливается жир, образуются румяные кусочки сала с мясом, хрустящие. Из чугуна, шумовкой или дуршлагом достать шкварки и переложить их в большую миску. Для ежедневного употребления, шкварки можно положить в сухую банку или в кастрюлю, накрыть крышкой и хранить в холодильнике. Чистый, жир убрать в отдельную закрывающуюся посуду, где он будет храниться и не испортится. Когда шкварки будут готовы, переложить их из миски в банки, залить жиром, плотно закрыть, чтобы не проникал воздух. Шкварки можно использовать для приготовления жареной картошки, яичницы, на хлеб, как бутерброд.

Sızırma

İçindekilär

etli slanina – 5 kila
tuz – dadına görä

Slanina parçalarını kesmää orta dörtköşeliklerä. Koymaa parçaları çüvenä, eritmää orta ateştä taa islää dışarda. Yaa slaninadan eriyer, da kalêr kızarılmış etli slanina parçaları. Çanaa çıkarmaa çüvendän sızırmaları. Onnarı olur erleştirmää kuru borkana ya da tencereyä, kapaklamaa da koymaa buz dolabına, kullanmaa her gün. Taa hazır sızırmaları var nicä dizmää borkana, üstünä dökmää yaa, islää kapaklamaa. Pak yaayı var nicä dökmää kaba kapaklan, o bozulmayacak. Sızırmaları var nicä kullanmaa kaurarkan kartofi, yaparkan gaygana, imää ekmeklän.





Pastırma (настырма) / настырма

Ингредиенты

свинина – 1 кг
лавровый лист – 10 г
гвоздика – 10 г
перец душистый – 20 г
вода – 1 л

Для начала приготовим рассол, в котором будет настаиваться мясо. Для этого в кастрюлю наливаем литр воды, добавляем немного лаврового листа, гвоздику и 3 столовые ложки соли. Все ингредиенты хорошо перемешиваем. Затем кладем в кастрюлю с рассолом свинину. Ставим кастрюлю с мясом в холодильник на 3 дня. Через 3 дня достаем наше мясо, просушиваем его при помощи бумажных полотенец. Кладем под гнет на 1-2 часа, чтобы из него вышла вся влага. Берем специи для мяса: гвоздику и нарубленный лавровый лист. Можно также использовать паприку. Натираем обильно мясо специями.

Плотно заворачиваем кусок мяса в марлю в несколько слоев. Затягиваем не слишком плотно любой веревкой, подвешиваем к потолку в хорошо проветриваемом помещении на 2 недели. Через 2 недели можно снимать сверток и нарезать мясо.

Pastırma

İçindekilär

domuz yaanısı – 1 kila
lavra yapraa – 10 g
karanfil – 10 g
kokulu biber – 20 g
su – 1 litra

İlkin hazırlamaa yaanı için salamuraı. Tencereyâ dökmää suyu, eklemää lavra yapraanı, karanfili hem 3 çorba kaşı tuz. Karıştırmaa. Sora koymaa domuz yaanısını tencereyâ salamuraıyan. Tencereyi 3 günâ koymaa buz dolabına. Üç gündän sora, çıkarıp yaanıyı, kurutmaa onu. Koymaa baskı altına 1-2 saada, ki aksın hepsi suyu. İslää uumaa yaanıyı karanfillän hem kıyılı lavra yapraannan, var nicä kullanmaa paprikayı da.

Sıkı sarmaa yaanıyı birkaç kat marliya. Sıkmayıp pek sıkı yaanıyı ipliklän, asmaa onu havalandırılan içerä 2 haftaya. İki haftadan sora pastırma hazır.





Kuzu budu (кузу буду) / баранья рулька

Ингредиенты

баранья рулька – 1,2 кг
чабрец – 1 веточка
чеснок – 4 зубчика
соль – 20 г
черный перец – 0,5 ч. л.
паприка – 1 ч. л.
масло растительное – 2 ст. л.
лимон – 1 шт.
вино сухое белое – 100 мл

Для начала надо срезать лишний жир и плёнки и натереть мясо со всех сторон солью и черным перцем. Для маринада необходимо в емкость влить масло, выдавить сок одного лимона, добавить белое сухое вино, а также мелко нарубленный чеснок и чабрец. Оставьте баранину мариноваться хотя бы на 6 часов. Лучше всего мариновать с утра, а вечером готовить. Время от времени переворачивайте ножку на другую сторону, чтобы она мариновалась равномерно. Разогрейте духовку до 220 градусов, отправьте противень с бараниной на 30 минут. Далее необходимо уменьшить температуру до 170 градусов и запекать рульку еще 2 часа. Чтобы получить красивую румяную корочку, в конце приготовления разрежьте фольгу и поставьте баранину под верхний гриль.

Kuzu budu

İçindekilär

kuzu budu – 1,2 kila
çibriğa – 1 dal
sarmısak – 4 diş
tuz – 20 g
kara biber – 0,5 ç. k.
paprika – 1 ç. k.
oloy – 2 çr. k.
limon – 1 taanä
biyaz şarap – 100 ml

Yaanıdan kesmää hepsi sinirleri hem yaayı, hertaraftan uumaa onu tuzlan hem kara biberlän. Hazırlamaa marinatı: kaba dökmää oloyu, limon suyunu, biyaz şarabı, ufak kesili sarmısaa hem çibriğayı. Yaanıyı brakmaa marinat içindä en aaz 6 saada. Taa islää bunu yapmaa sabaalen, avşamnen dä pişirmää yaanıyı. Arada-sırada budu läázım çevirmää, ki marinat girsın hereri. 220 gradusa kadar kızdırmaa fırını, budu sarmaa folgaya da koymaa siniyä, atmaa fırına 30 minuda. Sora sıcaklı küçültmää 170 gradusa, pişirmää yaanıyı taa 2 saat. İstenilärsä kızarık kabuk, pişmenin sonunda läázım kesmää folgayı da brakmaa kuzu yaanısını taa biraz pişsin.





Köftä (кёфтя) / котлеты

Ингредиенты

фарш свиной – 1 кг
лук репчатый – 2 шт.
картофель – 1 шт.
яйца – 1 шт.
хлеб – 200 г
чеснок 4 зубчика
соль, перец – по вкусу
растительное масло для жарки

Пропустить в начале через мясорубку свиное мясо, затем – картофель, лук, чеснок, добавить хлеб, яйцо, посолить поперчить. Хорошо все перемешать, сформировать из фарша котлеты, жарить в разогретой сковороде в небольшом количестве масла.

Köftä

İçindekilär

domuz kıyması – 1 kila
suan – 2 baş
kartofi – 1 taanä
yımırta – 1 taanä
ekmek – 200 g
sarmısak – 4 diş
tuz, kara biber – dadına görä
oloy kaurmak için

Kıyma maşinasından geçirmää yaanıyı, kartofiyi, suanı, sarmısaa. Eklemää ekmää, yımırtayı. Tuzlamaa, biberlemää. Karıştırıp hepsini islää, yapmaa köfteleri da kaurmaa onnarı kızgın tavada oloyda.





Çukundur çorbası (тукундур торбаси) / свекольник

Ингредиенты

картофель – 4 шт.
лук – 1 шт. (среднего размера)
морковь – 1 шт.
капуста – 200 г
болгарский перец – 1 шт.

томатная паста (можно заменить двумя помидорами) – 2 ст. л.
лимон – 1 шт.
свекла – 2 шт. (среднего размера)
укроп, петрушка – по вкусу
чеснок – 3 зубчика
растительное масло – 100 мл

В кастрюлю наливаем воду либо бульон. Пока закипает вода, подготавливаем овощи. Лук нарезать мелко квадратиками, морковь и свеклу натереть на тёрке. Картофель очистить, нарезать средней величины. В кипящую воду отправить картофель, посолить, поперчить, добавить лавровый лист. Отдельно на растительном масле обжариваем морковь и лук до золотистого цвета, добавляем мелко нарезанный перец, томатную пасту или два натертых помидора. Тушить необходимо 2-3 минуты овощи, затем добавить всю натёртую свеклу, накрыть крышкой и на медленном огне потушить 10 минут. Добавить все овощи к картошке и варить на среднем огне до готовности картофеля. До того, как отправить свеклу тушиться, необходимо её сбрызнуть лимонным соком, чтоб сохранить её насыщенный цвет. Промытую зелень мелко нарезаем, измельчаем чеснок ножом и добавляем в конце варки для получения насыщенного вкуса и яркого аромата. Накрываем крышкой, чтобы настоялся получившийся свекольник. Подаём со сметаной.

Çukundur çorbası

İçindekilär

kartofi – 4 taanä
suan – 1 baş (orta)
morkva – 1 taanä
laana – 200 g
biber – 1 taanä

patlacañ povidlası (var nicä koymaa iki patlacañ) – 2 çr. k.
limon – 1 taanä
çukundur – 2 taanä (orta)
kopar, petruşka – dadına görä
sarmısak – 3 diş
oloy – 100 ml

Dökmää tencereyä su ya da yaanı suyunu. Su kaynayana kadar, hazırlamaa zarzavatları. Suanı ufak dooramaa, morkvayı hem çukunduru da rendelemää. Paklanmış kartofiyi kesmää orta büyüklüğündä. Kaynar suya atmaa kartofiyi, tuzlamaa, biberlemää, eklemää lavra yapraanı. Ayrı oloyda kızartmaa suanı hem morkvayı, sora eklemää ufak kesili biberi, patlacañ povidlasını ya da iki rendelenmiş patlacañı. 2-3 minut kaurmaa zarzavatları, sora onnara eklemää limon suyunnan serpili çukunduru, kapaklamaa da pişirmää 10 minut kısık ateşstä. Kaurulmuş zarzavatları katmaa kartofiya da kaynatmaa orta ateşstä hazır olana kadar. Kıymaa yıkanmış eşillii hem sarmısaa, koymaa bitkidä çorbanın içinä, ki dadı hem kokusu olsun taa gözäl. Kapaklamaa da brakmaa biraz dursun. Sofraya vermää kaymaklan.





Köftä çorbası (кёфтә торбасы) / суп с фрикадельками

Ингредиенты

мясо (свинина, говядина,
ягнятина) – 300 г
репчатый лук – 1 шт.
морковь – 1 шт.
растительное масло – 1 ст. л.
вермишель – 50 г
картофель – 200 г

Мякоть не очень жирной говядины или баранины очистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку, лук так же измельчить. Добавить по вкусу соли и щепотку молотого перца.

Мясную массу разделить на фрикадельки (шарики) размером немного меньше грецкого ореха. В подсоленную кипящую воду (около 2 литров) поместить фрикадельки, затем мелко нарезанные и слегка поджаренные в масле морковь, лук и петрушку. Заправить кипящий суп вермишелью и картофелем, нарезанным кубиками. Варить 15-20 минут. Готовый суп посыпать петрушкой.

Köftä çorbası

İçindekilär

yaanı (domuz, sıır, koyun) – 300 g
suan – 1 taanä
morkva – 1 taanä
oloy – 1 çr. k.
fidä – 50 g
kartofi – 200 g

Diil yaalı sıır ya da koyun yaanısını paklamaa sinirlerdän, geçirmää kıyma maşinasından. Onunnan bilä geçirmää suanı da. Eklemää tuz hem düülmüş biber.

Kıymadan yapmaa cevizdän taa küçük köfteleri. Atmaa köfteleri tuzlu kaynar suya (yakın 2 litra), sora koymaa ufak kıyılı hem oloyda kaurulmuş morkvayı, suanı hem petruşkayı. Eklemää çorbaya fideyi hem kıyılı kartofiyi. Pişirmää 15-20 minut. Sepelemää hazır çorbayı petruşkaylan.





Şurpa (şurpa) / şurpa

Ингредиенты

молодая баранина – 7-8 кг (грудная часть, шея, ребра, лопатки)
картофель – 1,5 кг
лук (средней величины) – 7-8 головок
морковь – 700-800 г
перец болгарский – 2-3 шт.
помидоры – 4-5 шт.
петрушка, укроп, лавровый лист, черный перец, чеснок, острый перец – по вкусу
вода – 10-12 л
соль – по вкусу

Вскипятить в большом казане воду. Опустить в казан хорошо промытые и крупно нарубленные куски баранины, которые следует варить, постоянно снимая пену. За это время очистить лук от кожуры, промыть и опустить целую головку в казан, добавить нарезанную кружочками морковь.

Через 1,5 часа после варки на медленном огне, добавить очищенный от кожуры картофель, нарезанный на четыре части, мелко нарезанный болгарский перец, помидоры, соль и лавровый лист и варим еще 1,5 часа. Готовый суп разливается по тарелкам и посыпается мелко нарезанными петрушкой и укропом.

İçindekilär

kuzu yaanısı – 7-8 kila (güüs, boynu, iyelär, küreklär)
kartofi – 1,5 kila
suan (orta) – 7-8 baş
morkva – 700-800 g
biber – 2-3 taanä
patlacan – 4-5 taanä
petruşka, kopar, lavra yapraa, kara biber, sarmısak, ardey – dadına görä
su – 10-12 litra
tuz – dadına görä

Şurpa

Büük çaunda kaynatmaa suyu. Suya kolvermää iiri kıyılı hem yıkanmış koyun yaanısını. Alarak köpüünü, kaynatmaa onnarı. Paklanmış bütün suanı hem morkva çevreciklerini eklemää çauna.

Kaynatmaa kısık ateştä 1,5 saat, sora koymaa paklanmış, dört parçaya kesili kartofiyi, ufak kıyılı biberi, patlacannarı, tuzu hem lavra yapraanı. Kaynatmaa taa 1,5 saat. Hazır çorbayı çanaklarda sepelemää kıyılı petruşkaylan hem koparlan.





Patlacan turşusu (патладжам туршусу) / маринованные помидоры

Ингредиенты

помидоры – 1 кг
чеснок – 5 зубчиков
укроп – 10 зонтиков
вишневые листья – 10 шт.
листья хрена – 2 шт.
листья смородины – 10 шт.
лук репчатый – 1 шт.
сахар – 4 ст. л.
уксус 9% – 2 ст. л.
соль – 2 ст. л.

Банки необходимо стерилизовать и выложить на дно нарезанный лук. Листья хрена, вишнёвые, листья смородины надо помыть и тоже добавить в банки. В каждую банку надо добавить по 5 зубчиков очищенного чеснока. Помидоры помойте и заполните ими банки. Залейте банки кипящей водой, накройте стерилизованными крышками и дайте постоять 20 минут. После воду слейте в кастрюлю. Повторите эту процедуру еще раз. После того, как вы слили воду во второй раз, добавьте в банки соль, сахар и уксус 9%. На одну литровую банку потребуется: 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки сахара и 0,5 столовой ложки крупной соли. Третий раз залейте кипящую воду в банки и закатайте их крышками. Переверните верх дном, закутайте одеялом и держите так до полного охлаждения банок. Отличная закуска из помидоров на зиму готова.

Patlacan turşusu

İçindekilär

patlacan – 1 kila (bir 3-kilalık borkana)
sarmısak – 5 diş
kopar uçları – 10 taanä
vişnä yaprakları – 10 taanä
yaban trubu – 2 yaprak
frenk üzümün yaprakları – 10 taanä
suan – 1 baş
şeker – 4 çr. k.
sirkä 9% – 2 çr. k.
tuz – 2 çr. k.

Borkannarı haşlamaa sıcak suylan, diplerinä koymaa kesili suanı. Yıkamaa da eklemää suana yaban trubun, vişnenin, frenk üzümün yapraklarını. Herbir borkana atmaa 5-är diş sarmısak. Yıkamaa patlacannarı da dizmää onnarı borkannara. Dökmää kaynar su, kapaklamaa da brakmaa 20 minuda. Sora o suyu dökmää tencereyâ. Yapmaa bunu taa bir kerä. Açan ikinci kerä döküldü su, borkannara koymaa tuz, şeker hem sirkä 9%. Bir kilalık borkana läázım: 1 çorba kaşu sirkä, 2 çorba kaşu şeker hem 0,5 çorba kaşu iiri tuz. Dökmää borkannara kaynar su üçüncü kerä da sıkmaa. Çevirmää başaşaa, sarmaa da brakmaa suusunnar.





Turşu laanası (туршу лаамасы) / квашеная капуста

Ингредиенты

капуста – 10 кг
не йодированная соль – 250 г
очищенная морковь – 300 г
лавровый лист – 5 шт.
душистый перец – 10 г

В домашних условиях капусту квасят в прочных деревянных кадках. Небольшое количество квасят в стеклянных банках, эмалированных ведрах, кастрюлях. Посуду, предназначенную для квашения, тщательно вымыть горячей, затем холодной водой. Для квашения использовать плотные головки белокочанной капусты. Их помыть в холодной проточной воде, нашинковать узкими полосками или порезать на мелкие части различной формы. Нарезанную капусту смешать с солью и приправами. На дно кадки положить промытые капустные листья и наполнить ее подготовленной капустой. По мере наполнения капусту сильно утрамбовать до появления сока. Сверху укрыть промытыми капустными листьями и чистым полотном или марлей, и положить хорошо промытый и ошпаренный небольшой груз, так чтобы круг был покрыт капустным соком на 3- 4 см. Первые 5 - 6 дней капусту следует держать в теплом помещении. Признаком начала брожения будет слабое помутнение рассола и образование на поверхности пены. Примерно через 3 недели квашеная капуста готова.

Turşu laanası

İçindekilär

laana – 10 kila
yotsuz tuz – 250 g
paklanmış morkva – 300 g
lavra yapraa – 5 taanä
kokulu biber – 10 g

Evdä laanayı koyêrlar tafta kadalara. Aaz yapılsa, ozaman koyêrlar şişä borkannara, sırlı kazannara, tencerelerä. Laana için kapları ilkin yıkamaa sıcak suylan, sora da suuk. Ayırmaa läázım tıkız laana başlarını. Yıkamaa suuk akar suda, kıymaa. Kıyılı laanayı karıştırmaa tuzlan hem kokularlan. Kadanın dibinä dizmää yıkanmış laana yapraklarını, üstünä koymaa kıyılı laanayı. Doldurarkan, laanayı läázım islää bastırmaa, taa çıkınca suyu. Üstünä genä dizmää laana yapraklarını. Kapatmaa pak sık dokumaylan ya da marliylän. Onun yukarısına koymaa yıkanmış hem haşlanmış baskıyı ölä, ki baskı örtülsün 3-4 santimetra laana suyunnan. Laanayı ilk 5-6 gün tutmaa sıcak erdä. Salamuranın bulanması hem köpük gösterecek, ani laana başladı kaynamaa. 3 haftadan sora laana olacek hazır.





İşi karpuz (ищи карпуз) / соленые арбузы

Ингредиенты

арбузы – 10 шт.
соль (не йодированная)
– 800 г
вода – 10 л

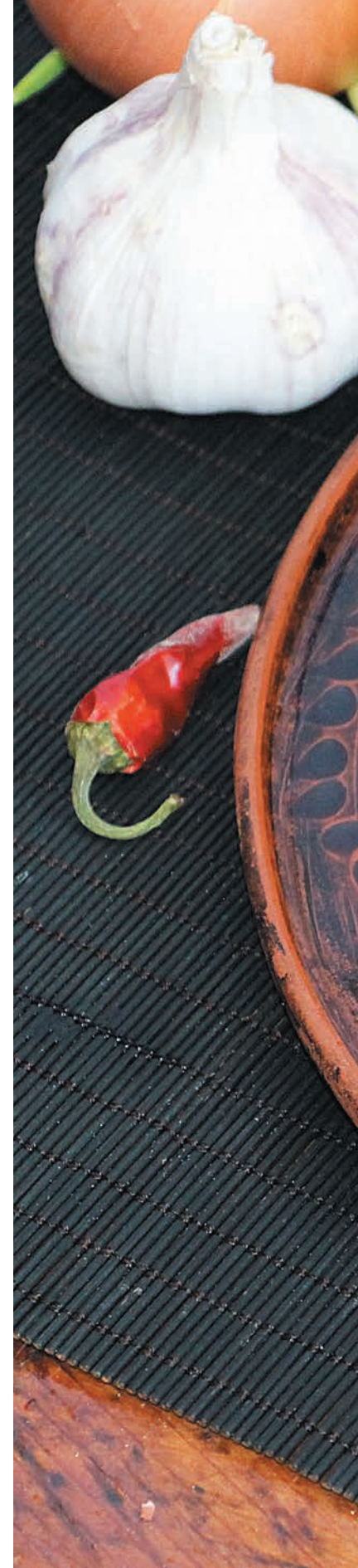
Для начала, необходимо выбрать правильный сорт арбуза для засолки. Ягоды не должны быть с толстыми шкурами, не должны быть побитыми и самое главное, солить лучше всего в деревянных бочках, это позволяет сохранить вкусовые и полезные свойства арбузов. Бочки необходимо хорошо помыть и обдать кипятком. Далее, подготавливаем арбузы, тщательно моем, выкладываем в бочку и заливаем рассолом. Рассол готовим следующим образом: на 10 литров воды примерно 800 грамм каменной соли. Поверх положить чистые доски и на них пресс. Оставить бочку в помещении со средней температурой на день-два, потом необходимо перенести в прохладное, темное помещение, например, подвал, через месяц будут готовы соленые арбузы.

İşi karpuz

İçindekilär

karpuz – 10 taanä
tuz – 800 g
su – 10 litra

İlkin lääzım ayırmaa dooru karpuzları: incä kapçıklı, diil ezik. Tuzlamaa taa islää tafta fıçılarda. Bu yardım edecek korumaa karpuzun dadını hem faydasını. Fıçıları yıkamaa hem haşlamaa. İslää yıkanmış karpuzları dizmää fıçıya, dökmää salamurayı. Salamura: 10 kila suda eritmää 800 gram taş tuzunu. Fıçının üstünä erleştirmää pak taftaları, bastırmaa baskıylan. Fıçıyı bir-iki günä brakmaa içer sıcaklığında, sora geçirmää suuk karannık erä, deyelim, maazaya. Bir aydan sora karpuzlar olacek hazır.





İği laana (ищи лаана) / соленая капуста целиком

Ингредиенты:

белокочанная капуста – 10 шт.
вода – 10 л
соль каменная – 380 г
перец черный горошком
лист лавровый – 8 шт.

Необходимо хорошо промыть бочку и обдать ее кипятком. Белокочанную капусту очищаем от кочерыжки и верхних зеленых и поврежденных листьев. Слишком крупные кочаны разрезать пополам.

Приготавливаем рассол. На ведро воды (10 литров) добавить 380 грамм каменной соли. Готовый рассол заливаем в бочку с уложенной капустой. Так как при заливке рассола капуста начнет подниматься вверх, то предварительно сверху укрываем ее марлей (с ее помощью легко убирать цветение рассола, и кладем гнет.)

Рассола потребуется столько, пока он не покроет гнет сантиметра на 3-4. Желательно посчитать количество ведер, которое зальете. Затем один раз в сутки в течении 2-3х недель необходимо делать переток рассола. Сливаем и вливаем сверху обратно в бочку то количество рассола, которое залили изначально, при помощи ведра и шланга. Эта процедура насыщает рассол кислородом, не дает ему стать мутным.

İği laana

İçindekilär

biyaz laana – 10 baş
su – 10 litra
taş tuzu – 380 g
teneli kara biber
lavra yapraa – 8 yaprak

Fıçıyı lääzım islää yıkayıp, haşlamaa. Biyaz laanadan çıkarmaa koçanı hem yukarkı eşil yaprakları. Pek büyük başları kesmää ikiyâ.

Hazırlamaa salamuraı. Bir kazan suda (10 litra) eritmää 380 gram taş tuzunu. Hazır salamuraı dökmää laanaylan fıçıya. Dökärkän salamuraı, laana başlayacak kalkınmaa, onuştan onu lääzım örtmää marliylän (onun yardımınan kolay almaa küfü) da koymaa baskıyı.

Salamura lääzım kapasın baskıyı 3-4 santimetraya. İslää olacek saymaa dökülän salamura kazannarını. Sora 2-3 haftanın içindä her gün lääzım çekmää laananın suyunu. Kazanın hem hortumun yardımınan çekmää salamuraı, sora geeri dökmää hep okadar kazan, nekadar çekildi. Bu adımnar verer salamuraya oksiceni, brakmêêr bulansın.





lişi hıyar (соленые огурцы) / иищи хыйар

Ингредиенты

огурцы – 2 кг среднего размера
листья вишни – 10 шт.
листья смородины – 10 шт.
зонтики укропа – 10 шт.
чеснок – 8 зубчиков
соль – 3 ст. л. (с горкой)
вода – 3 стакана

Для засолки следует выбрать огурцы среднего размера. Овощи тщательно вымыть и отрезать хвостики. Параллельно промыть тщательно пряности и выложить на дно емкости, выбранной для засолки в следующем порядке: зеленые листья хрена, листья смородины, вишневые веточки с листьями, а также чеснок и укроп. Сверху поместить в вертикальном состоянии слой огурчиков. На нижний ряд огурцов уложить опять зелень и чеснок, следующий ряд – огурцы, зелень и чеснок. Для приготовления рассола необходимо на одну 3-литровую банку взять 3 столовые ложки соли и растворить в воде. Закрыть не плотно банку и оставить кваситься на 3 сутки. Через три дня слить рассол из банки в кастрюлю, прокипятить его в течение 15 минут. Горячим рассолом залить огурцы и закатать банки.

lişi hıyar

İçindekilär

hıyar – 2 kila orta
vişnä yaprakları – 10 yaprak
frenk üzümün yaprakları – 10 yaprak
kopar uçları – 10 taanä
sarmısak – 8 diş
tuz – 3 çr. k. (tepeli)
su – 3 filcan

Tuzlamak için taa ii seçmää orta hıyarları. İslää yıkamaa zarzavatları da kesmää uçlarını. Kokuları yıkamaa da erleştirmää kabın dibinä, neredä tuzlanacak hıyarlar: yaban trubun, frenk üzümün yaprakları, vişnä dalcaazları yapraklarlan, sarmısak hem kopar. Yukarı dik dizmää hıyarları. Hıyarlar sırasına genä dizmää eşillik hem sarmısak, üstünä – hıyar, eşillik hem sarmısak. Salamura için 3 kilalık borkanda eritmää 3 çorba kaşu tuz. Borkanın aazını baalamaa marliylän da brakmaa 3 günä. Üç gündän sora dökmää borkandan salamurayı tencereyä, kaynatmaa onu 15 minut. Haşlak salamurayı dökmää hıyarların üstünä. Ertesi günü genä kaynatmaa salamurayı, dökmää borkannara da sıkmaa onnarı. Taşımaa borkannarı maazaya hıyarlar çok dursunnar deyni.





Gogoşarlar (гогошариар) / гогошари

Ингредиентты

гогошары – 1 кг
чеснок – 1 головка
вода – 100 мл
масло подсолнечное – 100 мл
уксус – 100 мл
сахар – 100 г
соль – 7.5 г
лавровый лист – 2 шт.
гвоздика – 1 шт.
перец душистый – 2-3 шт.

Гогошары помыть, удалить хвостики и семена, нарезать дольками. Приготовить маринад, то есть соединить воду, масло, уксус, сахар и приправы. Далее опустить в маринад часть перцев так, чтоб они почти погрузились, прикрыть кастрюлю крышкой и варить 3 минуты. Затем перец нужно выложить в сухую стерильную банку и накрыть крышкой. Опустить в маринад следующую партию перцев, снова проварить 3 минуты. После того как все перцы будут уложены в банку, сверху вылить оставшийся горячий маринад. Банку тут же закатать и перевернуть на крышку, прикрыть чем-то тёплым до полного остывания.

Gogoşarlar

İçindekilär

gogoşarlar – 1 kila
sarmısak – 1 baş
su – 100 ml
oloy – 100 ml
sirkä – 100 ml
şeker – 100 g
tuz – 7.5 g
lavra yapraa – 2 yaprak
karanfil – 1 taanä
kokulu biber – 2-3 tenä

Gogoşarları yıkamaa, paklamaa, dilimnemää. Marinat için karıştırmaa suyu, oloyu, sirkeyi, şekeri hem kokuları. Biberlerin bir payını kolvermäa marinat içinä, kapaklamaa, kaynatmaa 3 minut. Çıkarmaa onnarı borkana da kapaklamaa. Biberlerin öbür payını hep kolvermäa marinat içinä, 3 minut kaynatmaa. Açan hepsi biberlär olaceklar borkanda, kalan marinatı hep orayı dökmää. Sıkmaa borkanı, çevirmää onu başaşaa da sarmaa suusun.







Список литературы / Bibliografiya

Источники / Kaynaklar

Личный архив автора: полевые материалы за 1995–1999, 2001 гг.

Avtorun kendi fondu: 1995–1999, 2001 yıllardan kır materialları.

Фонды Национального гагаузского историко-этнографического музея им. Д. Кара Чобана. С. Бешалма, Комратский район, Республики Молдова.

D. Kara Çoban adına millet gagauz istoriya-etnografiya muzeyinin fondları. Moldova Respublikası, Komrat dolayı, Beşalma küüyü.

Литература / Literatura

Абдуллаев А. Н. Материальная культура азербайджанцев, проживающих в Армении в XIX - начале XX веков : (Ист.-этногр. исслед. по материалам Вайоцдзорской зоны) : Автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. ист. наук : (07.00.07) . Тбилиси, 1981.

Агаджанов С. Г. Огузские племена Средней Азии IX–XIII вв. (Историко-этнографический очерк) // Страны и народы мира. Вып. X. М., 1971. С. 179-193.

Агамалиева С. М. О пище таузского и казахского районов Азербайджанской ССР // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989. С. 45-120.

Айтабаев М.Т. Пища киргизов XIX – начала XX вв. // Известия АН Киргизской ССР. Т. V. Вып. I. 1963. С. 13-23.

Артюх Л. Ф., Яровая В. А. Пища // Украинско-молдавские этнокультурные взаимосвязи в период социализма. Киев, 1987. С. 136-155.

Афанасьев-Чужбинский Н.С. Поездка в Южную Россию // Санкт-Петербург, 1863.

Берг Л. С. Бессарабия. Страна – люди – хозяйство. Петербург, 1918.

Булгар С. История гагаузов с периода средневековья до настоящего времени. Часть 1. Комрат, 2021.

Български етимологичен речник. Т. I, II, III. София, 1971

Вакарелски Хр. Български погребални обичаи (сравнително изучаване). София, 1990.

Гавилов Г.А. Скотоводческое хозяйство Азербайджана в XIX в. (Историко-этнографическое исследование) Автореф. дисс. канд. ист. наук. М., 1988.

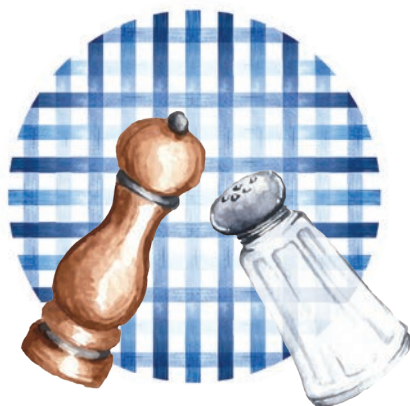


- Гаджиева С. Ш. Материальная культура кумыков XIX – начала XX вв. Махачкала, 1960.
- Гаджиева С. Ш. Кумыки. М., 1961
- Гаджиева С. Ш. Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX вв. М., 1976.
- Демченко Н. А. Виноградарство и виноделие в Молдавии в XIX – начале XX в. Кишинев, 1978.
- Денисов П. В. Этнокультурные параллели дунайских болгар и чувашей. Чебоксары, 1969.
- Древнетюркский словарь. Ленинград, 1969.
- Жилина А. И. Современная материальная культура сельского населения Ташкентской области Узбекской ССР // Материальная культура народа Средней Азии и Казахстана. М., 1996. С. 140-145.
- Задерацкий П. Э. Болгары, поселенцы Новороссийского края и Бессарабии // Москвитянин. Ч.6, № 12. 1845. С.159-187.
- Защук А. И. Материалы для географии и статистики России: Бессарабская область. Ч.1. СПб., 1862.
- Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. М., 1991.
- Иванова Р. Знакова същност на сватбени хлябове // Хлябът в славянската культура. София, 1997. С. 27-28.
- История на Добруджа. София. 1989.
- Карпов С. П. Итальянские морские республики и южное Причерноморье в XIII – XV вв.: проблемы торговли. М., 1990.
- Карпов С. П. Маршруты черноморской навигации венецианских галей “линии” в XIV–XV вв. // Византия. Средиземноморье. Славянский мир. М., 1991. С. 82-97.
- Каварна от древността до освобождението. София, 1984.
- Кисьов Д. Каварна. София, 1973.
- Колева Т. А. Болгары // Календарные праздники и обычаи в странах Зарубежной Европы (весенние праздники) . М., 1977. С. 14-48.
- Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983.
- Курогло С. С. Гагаузы, народ на рубеже тысячелетий // The collage, 2000, № 2. С. 82-83.
- Курогло С. С. Поминальные обычаи и обряды гагаузов в XIX – нач. XX вв. // Известия АН МССР, 1977, № 9. С. 79-82.
- Курогло С. С. Свадьба и свадебный фольклор гагаузов (на материалах села Конгаз Комратского района) // Женурь ши спечий фолклориче. Кишинев, 1972. С. 149-162.
- Курогло С. С. Семейная обрядность гагаузов в XIX – начале XX вв. Кишинев, 1980.
- Курогло С. С., Никогло Д. Е. К проблеме этнокультурных взаимосвязей гагаузов с другими народами (на примере терминологии традиционной гагаузской кухни) // Ştiinţa, 1995, № 1. С. 15.
- Курылев В. П. Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства. М., 1976.
- Манов А. Потеклото на гагаузите: техните обичаи и нрави. Ч.1. Варна, 1938.
- Маринов В. Принос към изучаването на бита и културата на турците и гагаузите в Северо-Източна България. София, 1956.
- Маруневич М. В. Материальная культура гагаузов конца XIX – начала XX вв. Кишинев, 1988.
- Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. Сборник статей. М., 1966.
- Мещеряк И. И. Социально-экономическое развитие болгарских ми гагаузских сел в Южной Бессарабии (1808–1856 г.) . Кишинев, 1971.
- Молдаване. Очерки истории этнографии, искусствоведения. Кишинев, 1977.
- Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда // Этнографическое обозрение, 1900, № 1. С. 2-26.
- Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда // Этнографическое обозрение, 1902, № 3. С. 2-38.
- Мошков В. А. Гагаузы Бендерского уезда // Этнографическое обозрение, 1902, № 4. С. 19 –34.
- Несторовский П. А. Бессарабские русины (историко-этнографический очерк) . Варшава, 1905.
- Никогло Д.Е. К вопросу о сочетании аграрных и скотоводческих элементов в обрядово-пищевых гагаузов // Al 3-lea simpozion național de



- istorie și retrologie agrară a Moldovei. Chișinău 23–24 octombrie, 1998 (a) . С. 40-41.
- Никогло Д. Е. Система питания гагаузов в XIX – начале XX века. Кишинев, 2004.
- Никогло Д. Е. Традиционная пища гагаузов начала вв. Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 2001.
- Никогло Д.Е. Традиционные виды трапезы у гагаузов // Мысль, 2002, № 6.
- Никогло Д.Е. Традиционные трапезы и застольный этикет у гагаузов // Курсом развивающейся Молдовы. Материалы III Российско-Молдавского симпозиума «Традиции и инновации в соционормативной культуре молдаван и гагаузов» 2008 г., г. Комрат. Москва, 2009. С. 310-330.
- Никогло Д.Е. Элементы дохристианских верований в обычаях и обрядах гагаузов (на примере традиций питания) // Мифология и религия в системе культуры этноса. Материалы вторых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб., 2003. С. 116-118. (в)
- Оразов А. Материальная культура прибалханских туркмен в конце XIX – начале XX века по этнографии туркмен. Ашхабад, 1965. С. 48-57.
- Пахутов А. Е. Традиционная пища монгольских народов как историко-этнографический источник. Дисс. ... канд. ист. наук. М., 1978.
- Пономарьев А. П. Сім'я і родина обрядовість // Культура і побут населення України. Киев, 1993. С. 175-203.
- Потапов Л. П. Особенности материальной культуры казахов, обусловленные кочевым образом жизни // Сборник музея антропологии и этнографии. Т.12. М.-Л., 1949. С. 54-68.
- Руденко С. И. Культура хуннов и ноинулинские курганы. М.-Л., 1962.
- Сагалаев А.М. Урало-алтайская мифология. Символ и архетип. Новосибирск, 1991.
- Сорочану Е. С. Хлеб в народной культуре гагаузов. Кишинев, 2020.
- Станчу Е. С. Традиционные крестьянские промыслы в Молдавии XIX – начала XX в. Кишинев, 1976.
- Степанов В. П. Похоронно-поминальная обрядность села Чийшия (Огороднее) Болградского района Одесской области // Вестник Славянского университета, 2001, Вып. 5. С.166-203.
- Трофимчук Н. А. Санитарный очерк обследования водоснабжения, питания, жилища и одежды жителей Казахстана // Казаки. Л., 1930. С. 177-206.
- Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.
- Фиельструп Ф. А. Молочные продукты турков-кочевников // Казаки. Л., 1930. С. 263-295.
- Шаниязов К. Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972.
- Шарифуллина Ф. Л. Традиционная пища и кухонная утварь у касимовских татар // Историческая этнография татарского народа. Казань, 1990. С. 68-79
- Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г. Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX – начале XX века // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX века. М., 1979. С. 78-125.
- Шкорпил К., Шкорпил Х. Паметници на гр. Одесос, Варна (Паметници из Българско) . Годишен отчет на Варненската държавна мъжка гимназия «Фердинанд I» за 1887–1888 учебна година. Варна, 1898.
- Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981.
- Этнография каракалпаков XIX – начала XX века (материалы и исследования) . Ташкент, 1980.
- Buzilă V. Pâinea: aliment și simbol. Experiența sacrului. Chișinău, 1999.
- Cojocar L. Structura nunții tradiționale în Basarabia. Teza de doctorat. Chișinău, 1998.
- Dictionnaire etimologique et Historique. Paris, 1989.
- Nicoglo D. Aspectele simbolice ale mesei nupțiale găgăuzești din sec. al XIX – începutul sec. XX–lea // Tiragetia, 1998. С. 189-192.
- Ögel B. Türk kültür Tarihine giriş. Türklerde yemek kültürü; Göktürklerde osmanlılara. Ankara, 1991.
- Văduva O. Pași spre sacru (din etnologia alimentăției românești) . București, 1997.





Содержание / İçindekisi

От авторов - составителей / Hazırlayan avtorlardan / 4

Общие сведения о традициях питания гагаузов (Диана Никогло)

/ Gagauzların imāk adetleri için genel bilgiler (Diana Nikoglo) / 8

РЕЦЕПТЫ / REÇETLÄR / 62

Мучные изделия / Un maasulları / 62

Ekmek. Екмек. (Хлеб) / 62

Çörek pita. Чөрек пита. (Пресная лепешка) / 64

Ballı pita. Баллы пита. (Медовая лепешка) / 66

Döşemä. Дөшемä. (Слоеный пирог с брынзой или творогом) / 68

Pazlama. Пазлама. (Лепешка из пресного или дрожжевого теста) / 70

Kozonak. Козонак. (Пасхальный кулич) / 72

Pesmet. Песмет. (Булочка) / 76

Kıvrma. Кывырма. (Пирог-сметанник с начинкой из творога) / 78

Gözlemä I. Гөзлемä I. (Дрожжевая лепешка с начинкой из брынзы) / 80

Gözlemä II. Гөзлемä II. (Пресная лепешка с начинкой из брынзы) / 82

Kesmä çorba. Кесмä чорба. (Домашняя лапша) / 84

Makarına. Макарина. (Лапша с творогом или брынзой) / 86

Akıtma. Акытма. (Блины) / 88

Lalangı. Лалангы. (Оладьи) / 90

Kabaklı. Кабаклы. (Пирог с тыквой) / 92

Piınırli. Пиинирли. (Пирог с начинкой из брынзы) / 94

Блюда из овощей и на овощной основе / Zarzavatlardan hem zarzavat temelindä imeklär / 96

Turşu. Туршу. (Соленья) / 96

Kallä. Каллә. (Ленивые голубцы) / 100

Kaurulmuş biber. Каурулмуш бибер. (Жареный перец) / 102

Patlacañ mancasi. Патлажан манжасы. (Соус из помидоров) / 104



Kaurulmuş kartofı. Каурулмуш картофи.

(Жареный картофель) / 106

Kızartma. Кызартма. (Жареные овощи) / 108

Fırında kartofı. Фырында картофи. (Картофель, запеченный в печи или духовке) / 110

Блюда на крупяной основе и из бобовых / Bulgur hem bakla imekleri / 112

Sütleş. Сүтлеш. (Рисовая каша на молоке) / 112

Bulgur. Булгур. (Булгур с бараниной) / 114

Sarma. Сарма. (Голубцы) / 116

Dolma biber. Долма бибер. (Фаршированный перец) / 118

Mamalıga. Мамалига. (Мамалыга) / 120

Koliva. Колива. (Кутья) / 122

Mercimek çorbası. Мерджимек чорбасы. (Чечевичный суп) / 124

Fasülâ. Фасүлә. (Фасоль) / 126

Блюда из мяса и с добавлением мяса / İmeklär yaanıdan hem yaanıylan / 128

Raça. Пача. (Холодец) / 128

Kaurma I. Каурма I. (Каурма холодного приготовления) / 132

Kaurma II. (Каурма II. (Каурма горячая с ребрышками) / 134

Kaurma III. Каурма III. (Каурма из баранины) / 136

Baur. Баур. (Колбаса домашняя) / 138

Saltison. Салтисон. (Сальтисон) / 140

Salniki. Салники. (Печеночные котлеты) / 142

Laana. Лаана. (Капуста тушеная с мясом) / 144

Gaygana. Гайгана. (Яичница) / 146

Блюда из рыбы / Balıktan imeklär / 148

Kaurulmuş balık I. Каурулмуш балык I. (Жареная рыба) / 148

Kaurulmuş balık II. Каурулмуш балык II. (Жареная рыба, маринованная в соусе) / 150

Balık çorbası. Балык чорбасы. (Рыбный суп) / 152

Balık mancasi. Балык манжасы. (Рыба в соусе) / 154

Жидкие блюда / Sulu imeklär / 156

Tauk çorbası. Таук чорбасы. (Суп из курицы) / 156

Kesmä çorba. Кесмә чорба. (Суп с лапшой по-гагаузски) / 158

Kuzu çorbası. Кузу чорбасы. (Суп из ягненка) / 160

Erik çorbası. Ерик чорбасы. (Суп со сливами) / 162

Uuma çorbası. Уума чорбасы. (Суп с клецками) / 164

Jandra. Жандра. (Каша из кукурузной муки) / 166

Блюда на соусной основе / Mancalar / 168

Tauk mancasi. Таук манжасы. (Курица в соусе) / 168

Suanni manca. Суанны манжа. (Луковый соус) / 170

Labada mancasi. Лабада манжасы. (Соус со щавелем) / 172

Kartofı mancasi. Картофи манджасы. (Картофель в соусе) / 174

Erik mancasi. Ерик манжасы. (Сливы в соусе) / 176

Лакомства и сладости / Tatlılıklar / 178

Kovrik. Коврик. (Бублики) / 178

Gogoloş. Гоголош. (Пончики) / 180

Kabartma. Кабартма. (Пышка) / 182

Lokum. Локум. (Брынза или творог в тесте) / 184

Gevrek. Геврек. (Хворост) / 186



Kortmaç. Кортмач. (Пирог, замешанный на молозиве) / 188

Halviça. Халвица. (Леденцы) / 190

Напитки / İçecekler/içkilär / 192

Noşaf. Хошаф. (Компот из сухофруктов) / 192

Yuurt. Ёуурт. (Кислое молоко) / 194

Rakı. Раки. (Водка домашнего приготовления из яблок) / 196

Приправы / Kokular / 198

Mürüdä. Мүрүдä. (Смесь из измельченных сухих трав) / 198

Borç. Борч. (Кислый квас) 200

Biber povidlası. Бибер повидласы. (Паста из красного перца) / 202

Блюда заимствованные гагаузами у других народов / Başka halklardan alınma imeklär / 204

Makaronik. Макароник. (Макаронник) / 204

İişimik lalangısı. Иишимик лалангысы. (Сырники) / 206

Kıvrık tatlısı. Кывырык татлысы. (Печенье) / 208

Şarap. Шарап. (Вино по рецепту В. Мошкова) / 210

Şarap. Шарап. (Вино) / 210

Kaymak. Каймак. (Сметана) / 212

İişimik. Иишимик. (Творог) / 214

Piınır. Пиинир. (Брынза) / 216

Nur. Нур. (Нур) / 218

Варенья и повидло / Ballar hem meyva ezmesi / 220

Malina balı. Малина балы. (Варенье из малины) / 220

Vişnā balı. Вишня балы. (Варенье из вишни) / 222

Erik balı. Ерик балы. (Варенье из слив) / 224

Alma ezmesi. Алма езмеси. (Яблочное повидло) / 226

Acıka. Аджика. (Аджика) / 228

Tabaka tauk. Табака таук. (Цыпленок – табака) / 230

Slanina. Сланина. (Сало) / 232

Sızırma. Сызырма. (Шкварки) / 234

Pastırma. Пастырма. (Пастырма) / 236

Kuzu budu. Кузу буду. (Баранья рулька) / 238

Köftā. Кёфтя. (Котлеты) / 240

Çukundur çorbası. Чукундур чорбасы. (Свекольник) 242

Köftā çorbası. Кёфтā чорбасы. (Суп с фрикадельками) / 244

Şurpa. Шурпа. (Шурпа) / 246

Patlacan turşusu. Патладжан туршусу. (Маринованные помидоры) / 248

Turşu laanası. Туршу лаанасы. (Квашеная капуста) / 250

İişı karpuz. Иищи карпуз. (Соленые арбузы) / 252

İişı laana. Иищи лаана. (Соленая капуста целиком) / 254

İişı hıyar. Соленые огурцы. (Иищи хыйар) / 256

Gogoşarlar. Гогошарлар (Гогошары) / 258

Список литературы / Bibliografiya / 260







