

Paxlava festivalı

Bakıda Türkiyənin Paxlava və Şirniyyat İstehsalçıları Assosiasiyası (BAKTAD) və “Rəmziöglü paxlava”nın təşkilatçılığı ilə “13-cü Ənənəvi Qızıl Oxlova Paxlava Ustaları Müsabiqəsi və Şirniyyat Festivalı” keçirilib.



İki ölkə arasında möhkəm dostluq və qardaşlığı təmsil edən festival xalq rəqslərinin nümayişi ilə başlayıb. 100 nəfərlik nümayəndə heyətinin qatıldığı ənənəvi festivalda püstə, qoz, midye, şöbiyyə, yerkökü dilimi kimi Türkiyəyə məxsus 60 növ, ölkəmizdən isə daha çox Qərbi Azərbaycana xas olan paxlavalər təqdim edilib. Həmçinin, festivalda ziyarətçilərə 20 min dilim paxlava paylanıb.

Tədbirin açılışında çıxış edən

BAKTAD dərnişinin sədri Mehmet Yıldırım Bakıda festival çərçivəsində bir araya gəlməkdən məmnun olduğunu bildirib. Türkiyədə paxlavanın sadəcə bir şirniyyat olmadığını ifadə edən Yıldırım onun türk mətbəxinin simvolu sayıldığını bildirib.

Tədqiqatçı, “QAI” Qadınlar Şurasının üzvü Vəsilə Əkbərova XQ-yə müsahibəsində bildirib:

– Paxlava ortağ türk dünyasının ən qədim şirniyyat növlərindən biridir.



Ona görə də, bilki paxlava festivalının “Rəmziöglü paxlava” şirkəti tərəfindən Bakıda keçirilməsi məsləhət görüldü. Burada türk paxlalarını ilə yanaşı, Azərbaycan mətbəxinin bütün bölgələrinə məxsus fərqli çeşiddə paxlavalər təqdim edildi. Ən əsas Qərbi Azərbaycanın İrəvan – Xan sarayı mətbəxinə aid tamamilə unudulmuş qədim paxlava növləri nümayiş olundu. Abbasqulu xanın paxlavası, Göyçə mahalının “Kəvər”, “Əncir” paxlaları, Naxçıvanın unudulmuş paxlavası iştirakçıların çox böyük marağına səbəb oldu.

Festivalın sonunda müxtəlif sertifikat və mükafatlara layiq görülmüş paxlava ustalarından da təsəuratlarını soruşduq:

Mayıl Əlizadə, “Rəmziöglü paxlava” şirkətinin azərbaycanlı təmsilçisi:

– Festival çox uğurlu oldu. Buna görə təşkilatçılara təşəkkür edirəm. Ən gözəl hədiyyə isə mükafata layiq görülməyim idi. Bir daha əməyi keçən hər kəsə minnətdarlıq edir, məsləkdaşlarıma uğurlar arzulayıram.

Orhan Öztürk, “Rəmziöglü paxlava” şirkətinin türk təmsilçisi:

– Festival çox xoşuma gəldi. Mən də türk paxlava ustası olaraq, burada iştirak edirəm. Bu gün türk paxlavasının necə hazırlandığını iştirakçılara göstərdik. Əminəm ki, hər kəs çox bəyəndi. Azərbaycan və Türk xalqı hər zaman bir-birinə dəstək olur. Azərbaycanlıları çox sevirik.

Fidan SALMANOVA
XQ