

səidə

Qida insanların həyatında mühüm rol oynayır: yaşamaq üçün lazım olan əsas ehtiyaclardan biridir. Sağlam qidalanmanın vacibliyi isə son dövrlərdə xüsusilə qeyd olunur. Hər bir ölkədə qida sistemi fərqlidir, yeməklər fərqli üsullarla hazırlanır. Məsələn, Türkiyə ilə qardaş ölkəyik və mədəniyyətlərimiz çox oxşardır. Amma hər iki xalqın mətbəxində oxşar yeməklər tamamilə fərqli üsullarla hazırlanır.

Hər ölkənin mətbəxinin bir tarixi vardır. Yediyimiz ləziz yeməklərin heç biri birdən-birə yaranmayıb. Gəlin, bunlarla bağlı bir neçə maraqlı faktlara nəzər salaq:

* Eramızın I əsrində romalı Marcus Apicius dünyanın ilk yemək kitabını hazırladı. 400-dən çox resepti əhatə edən kitab onun şərəfinə "Apicius" adlandırılırsa da, daha çox "Yemək sənəti" kimi tanınır;

* 1765-ci ildə A.Boulanger Parisdə restoran adlanan ilk biznesini açır. Bu, tarixdə bilinən ilk restoran idi. Daha sonra "restoran" sözündən "ictimai yemək yeri" mənasında istifadə edilməyə başlanırdı.

* Mətbəxdə vəzifələrin baş aşpaz, aşpaz köməkçisi və s. olaraq təyin edilməsi 1870-ci illərdə Fransada olan görkəmli aşpaz Auguste Escoffierin adı ilə bağlıdır. O, bunu mətbəxdəki iş prosesini sadələşdirmək məqsədilə edib.

Hər bir xalqın tarixi, coğrafi şəraiti, adət-ənənələri, dini inancları, dünyagörüşü və məişəti onun kulinariyasının əsas cəhətlərini formalaşdırır. Hər hansı bir ölkənin mətbəxinə nəzər salsaq, orada bioloji, psixoloji, sosial-mədəni və tarixi təsirlərin izlərini görə bilərik. Məsələn, Çində yeyilən bir çox yeməklər bizim xalqımız tərəfindən heç də xoş qəbul edilmir. Onların demək olar ki, bütün heyvanları heç bir fərq qoymadan yeyə bilmələri bizə qəribə gəlir. Çünki bizim tariximiz, dini inanclarımız və dünyaya baxış bucağımız onlardan fərqlənir. Bu da mədəniyyətimizdə və



kulinariyamızda əsaslı fərq vardır.

Oxşar mədəniyyətlərdə bənzər məqamlara rast gəlinə də, bütün dünya ölkələrinin kulinariyasının bir-birindən fərqli olduğunu deyə bilərik. Müxtəlif xalqların özünəməxsus kulinariyasını təbliğ etmək, sağlam qidalanmanın əhəmiyyətini qeyd etmək, insanların bu

layiqincə təmsil etmələrinə şərait yaratmaqdır.

1991-ci ildə xalqımızın milli mətbəx mədəniyyətinin öyrənilməsi və təbliği məqsədilə Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi yaradıldı. Bu mərkəz 1992-ci ildə Ümumdünya Kulinariya Təşkilatları Birliyinin üzvü oldu. Bununla da

Dünya ölkələri mətbəxlərinin xüsusi tarixi

Bu gün Beynəlxalq Kulinariya Günüdür



haqda məlumatlılığını artırmaq və bu mədəniyyətləri gələcək nəsillərə ötürə bilmək üçün hər il 20 oktyabr Beynəlxalq Kulinariya Günü kimi qeyd olunur.

Ümumdünya Kulinariya Təşkilatının təşəbbüsü ilə 2004-cü ildə İrlandiyanın Dublin şəhərində keçirdiyi beynəlxalq konfransda 20 oktyabr Beynəlxalq Kulinariya Günü olaraq elan edilib. Azərbaycanda isə bu gün 2007-ci ildən qeyd olunmağa başlayıb. Hər il ölkəmizdə "Beynəlxalq Kulinariya Günü" nə özəl tədbirlər həyata keçirilir. Bunun əsas məqsədi xüsusilə gəncləri Azərbaycanın milli kulinariyasının sirləri ilə tanış etmək və gələcəkdə onların xalqımızı

Azərbaycan MDB məkanında və Türk dünyasında bu quruma qəbul edilən ilk dövlət olaraq tarixə düşüb.

Milli Kulinariya Mərkəzi yarandığı gündən etibarən bu sahədə ən yaxşı mütəxəssisləri öz ətrafına toplayıb. Məhz bunun nəticəsi olaraq göstərə bilərik ki, 1993-cü ildə Azərbaycan milli komandası ilk dəfə Maltada keçirilən Dünya kulinariya çempionatına qoşulub və qızıl medalla Vətənə dönüb. Milli kulinariya ustalarımızın qatıldığı yarışlarda birinciliyi əldən verməməyə qərarlıdırlar. Onlar dünyanın bir çox ölkəsində xalqımıza məxsus zəngin mətbəx mədəniyyətimizi nümayiş etdirərək ləziz yeməklərimizi dünyaya tanıdırlar.

Beynəlxalq Kulinariya Günü hər bir xalqın öz mətbəxini təbliğ etməsi və dünya mətbəxləri ilə tanış olması üçün xüsusi bir gündür. Hazırda ölkəmizdə bir çox dünya mətbəxlərini təmsil edən restoranlar mövcuddur. Hər kəs ya maraqlıdır, ya da zövqünə uyğun olduğu üçün belə restoranlara üz tutur. Bu gün niyə də elə günlərdən biri olmasın?