

Яратам авылымны

Яратамын авылымны,
Тыкырык — урамнарын,
Монда яшим, яши монда
Дусларым, туганнарым.

Яратамын басуларын
Зирекле су буйларын;
Монда үстем, белем алдым,
Монда үтте туйларым.

Яратамын урманнарын,
Көмештәй чышмәләрен;

Жәй көннәрендә баргалап
Суларын эчкәләдем.

Ул чышмәләрнең сулары
Тәмьле дә, шифалы да;
Еш кына авыл яшьләре
Куңел ачалар монда.

Авылымны бизәп тора
Манаралы мәчете;
Күпләребезгә тәүбәгә
Килергә вакыт җитте.

Яратамын кешеләрен,
Дин тоткан ишеләрне;
Мәчеттән азан тавышы
Ишетелә кичләрен.

Хәтеремдә, истән чыкмый
Хыялый бала чагым;
Мөмкин булса, кайтыр идем.
Әйләнәп шунда тагын.

Онытылмый, күз алдымда
Авыр сугыш еллары;

Күпме сугыштан кайтмаган
Авылымның уллары.

Кызганычка каршы хәзер
Бозылды заманалар;
Кая — карама фәжигә,
Елый ата — аналар.

Авылыбыз бетеп бара,
Күпме өйләр йозакта;
Яшьләребез, бәхет эзләп,
Китәләр төрле якка.

Жир сөрелми, ат жигелми,
Тирә — якны чуп баса;

Әйтерсең лә, кичә генә
Сугыш үткән, ләбаса.

Нәрсә булды бу дөньяга,
Авылымны кызганам;
Иншалла, тормышыбыз
Яхшырыр берәр заман.

**Сафиулла
ӘЛИУЛЛИН.
Иске Мөммин
авылы.**



Кара карлыган вареньесы

Бик үк өче булмаган карлыган алырга, пешеп җитмәгән һәм бозылганнарыннан ара-ларга, кипкән касә яфрактарыннан чистартырга, юарга да, кайнап торган сиропка салып, кура җиләгә вареньесы кайнаткандагы кебек эзер булганчы кайнатырга. Карлыган вареньесын җиләкнең караганда озаграк кайнаттырга кирәк.

1 кг кара карлыганга (җиләкләрнең әчелегенә карап) 1,5 кг шикәр комы, 1 стакан су.

Как (әлү кагы)

Алманың кабыгын әрчегә, үзәлгән алырга да берәз су белән кастрюльгә салып үт өстендә яки духовкада пешерергә. Алма йошмырчак, аны суытып ит тарткычтан чыгарырга яисә иләк аша уарга. Аннары аңа берәз шикәр комы яки бал кушып та болгатырга мөмкин. Барлыкка килгән массаны чиста, майлаган фанер яки такта өстендә 5 мм калыңлыгында итеп мичтә яки духовкада да киптерергә мөмкин. Кипкән какны тиз-тиз генә тактадан куптаралар. Аны рулет кебек чорнап салкын урынга куялар. Кирәк булганда какны шакмаклап яки кык шакмаклап турап чәй янына бирәләр. Какны чи алмадан да эзерләргә була. Моңың өчен алманы кабыгын әрчеп, үзәкләрен алып ит тарткычтан чыгаралар. Калганын барысын да югарыда сөйләп үтелгәнчә эшлиләр. Кайвакытта какны алма повидлосыннан да ясылар, ләкин бу очракта повидло кайнатканда шикәр бөтенләй салынмый яки ярты норма гына салына.

Какны каен җиләгә, нарат җиләгә, чия, шомырт, миләштән дә эзерләргә мөмкин.

Төйгән кара карлыган (эзерләүнең салкын ысулы)

Кара карлыганны чүпләреннән, бозылганнарыннан ара-лап, юып киптергәч ит тарткычтан чыгарырга, эмальле савытка салырга да шикәр комы кушып бик яхшылап болгатырга, ә аннары банкаларга тутырырга. Мондый вареньені башкача эзерләргә дә була. Моңың өчен карлыганны шикәр комы белән бергә эмальле табакка салып агач тукмак белән төяләр, аннан соң банкаларга тутырып өсләренә шикәр комы салалар һәм капкач каплап салкын урынга куялар. Икенче ысул белән эзерләгән вареньедә витаминнар күбрәк сакланып кала.

1 кг кара карлыганга 1,5 -2 кг шикәр комы.



НАМАЗ ВАКЫТЛАРЫ

(время местное)



Май	Фаджр Иртә	Восход Кояш чыга	Зухр Өйлә	Аср Икенде	Магриб Ахшам	Иша Ясту
1	5-03	6-03	15-10	21-08	23-08	24-38
2	5-04	6-04	15-10	21-08	23-08	24-38
3	5-05	6-05	15-10	21-08	23-08	24-38
4	5-06	6-06	15-10	21-07	23-07	24-37
5	5-07	6-07	15-10	21-07	23-07	24-37
6	5-08	6-08	15-10	21-07	23-07	24-37
7	5-09	6-09	15-10	21-06	23-06	24-36
8	5-10	6-10	15-10	21-05	23-05	24-35
9	5-11	6-11	15-10	21-04	23-04	24-34
10	5-12	6-12	15-10	21-03	23-03	24-33
11	5-13	6-13	15-10	21-02	23-02	24-32
12	5-14	6-14	15-10	21-01	23-01	24-31
13	5-15	6-15	15-10	21-00	23-00	24-30
14	5-16	6-16	15-10	20-59	22-59	24-29
15	5-17	6-17	15-10	20-58	22-58	24-28
16	5-18	6-18	15-10	20-57	22-57	24-27
17	5-19	6-19	15-10	20-56	22-56	24-26
18	5-21	6-21	15-10	20-55	22-55	24-25
19	5-23	6-23	15-10	20-54	22-54	24-24
20	5-25	6-25	15-10	20-52	22-52	24-22
21	5-26	6-26	15-10	20-51	22-51	24-21
22	5-27	6-27	15-10	20-50	22-50	24-20
23	5-28	6-28	15-10	20-49	22-49	24-19
24	5-30	6-30	15-10	20-47	22-47	24-17
25	5-32	6-32	15-10	20-45	22-45	24-15
26	5-33	6-33	15-10	20-44	22-44	24-14
27	5-34	6-34	15-10	20-43	22-43	24-13
28	5-36	6-36	15-10	20-41	22-41	24-11
29	5-38	6-38	15-10	20-39	22-39	24-09
30	5-40	6-40	15-10	20-37	22-37	24-07
31	5-41	6-41	15-10	20-36	22-36	24-06

Данные предоставлены Бугурусланским муфтиятом. Возможна разница во времени в сравнении с другими источниками, на 3-5 минут. (Время летнее).



E-MAIL: tugan-iak-asekevo@yandex.ru



УЧРЕДИТЕЛЬ:
ТАТАРСКАЯ НАЦИОНАЛЬНО
КУЛЬТУРНАЯ АВТОНОМИЯ
АДРЕС РЕДАКЦИИ:
С.АСЕКЕЕВО, УЛ.ЧАПАЕВА 24.
ТЕЛЕФОН: (353-51) 2-22-81

Распространяется в Асекеевском, Абдулинском, Бугурусланском, Матвеевском, Пономаревском, Северном районах. Свидетельство о регистрации ПИ №ТУ 56-00065, выданное Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций по Оренбургской области.

Газета отпечатана в Бугурусланской типографии. 461600, г. Бугуруслан, ул. Революционная, 14.

Цена свободная. ТИРАЖ: 4000 экз.

Главный редактор: Фарит НУГУМАНОВ