Солтангол авылына багышлана

Туган авылым синең кырларыңда
Узган инде минем балачак,
Яшел болыннарың, борылып аккан сулар
Мәңге исләремдә калачак.

Утте еллар, ярсып сулар акты
Мин дә киттем туган ягымнан,
Күңелем сине һаман якын итә
Үтсә дә күп еллар адымнар.

Яшел куакларда кошлар сайрый иде,
Кырларыңда сабан сөрәләр
Кичке урамнарда гармун тавышлары
Һаман төшләремә керәләр.

Ерак киттем синнән, туган ягым
Күп вакытта искә төшәсең.
Эшкә уңган кешеләрең белән
Горурланып гөмер кичәсең.

Кайбер минутларда сине сагынып
Олы юлдан кайтыр идем мин,
Күңелемдә булган сагышларны
Сине күргәч онытыр идем мин.

Кызыл тауларың да һаман истә
Су буйларың, яшел талларың
Йөрәгемдә мәңгелеккә калган
Сызылып аткан алсу таңнарың.

Яз көнендә кар сулары эчеп
Ялан аяк йөгереп үстек без
Сугыш елларында ачлы туклы
Төрле хәсрәтләрне кичтек без.

Нинди авырлыклар кичерсәк тә
Туган авыл йөрәк түрендә,
Йөгереп кайтыр идем авылыма
Ләкин авылым ерак күренә.

Олы юлдан кайтып, кырлар аша
Кинәле күперен узармын
Саумы авылым, сагынып кайттым диеп
Кулларымны сиңа сузармын.

Наилә ЗИГАНШИНА.
Самара.

Пәрәмәчләр

Пәрәмәчне ит, бәрәңге, эремчек белән ясарга була. Аны әче һәм төче камырдан да әзерлиләр, яртылаш күмелерлек итеп майда кыздыралар, мичтә яисә духовкада пешерәләр. Табынга шулпа, катык, соус, әйрән белән чыгаралар.

Ит пәрәмәче. Әче камыр әзерлиләр дә, 50 шәр грамлы кисәкләргә бүлеп, онда әвәләгәч, түгәрәкләп җаялар. Уртасына иттән әзерләгән 35 г эч салып тигезлиләр. Аннары камырның кырыйларын күтәреп бөрәләр, уртасын 1-1,5 см чамасы ачык калдыралар.

Бераз тоткач, пәрәмәчләрне, яртылаш күмелерлек итеп, ачык якларын аска куеп, кайнап торган майга салалар, асты кызаргач, әйләндерәләр һәм эченә табадагы майны сибәләр. Пәрәмәчләр түгәрәк, яссы, кызгылт-сары төстә, эче йомшак булырга, бөрелгәне беленеп торырга тиеш. Пәрәмәчне һәр кешегә өчәрне салып бирәләр.

Пәрәмәч эче әзерләү. Пәрәмәч эченә иң яхшысы — симез сыер яисә сарык ите (икесен бергә кушарга да ярый).

Итне юалар да, ваклап турыйлар һәм суган белән ит тарткычтан чыгаралар. Аннары, тоз, борыч сибеп, кашык белән әйбәтләп болгаталар. Әгәр ит катырак булса, салкын шулпа, су яисә сөт кушып, бериш масса булганчы тагын болгаталар.

50 г камыр, 25-30 г ит, 10 г суган, тоз, борыч, кыздыру өчен шулпа, 7 г май.

Кипкән җимешләр белән дөге бәлеше

Мондый бәлеш төче камырдан пешерелә. Камырны җәеп майлаган табага салырга. Җәем табаның кырыйларын каплап торырга тиеш. Алдан бүрттерелеп суытылган дөгене камыр өстенә тигез итеп салырга, күп итәп сары май яки эреткән атланмай салырга һәм парда йомшарткан йөзем җимешне, теше алынган өрек яки кара җимеш тезәргә дә тагын бер катлам дөге җәяргә. Аннан юка итеп җәйгән камыр белән капларга, кырыйларын чеметеп ябыштырып чыгарга да мичкә яисә духовкага куярга. Бәлеш эченә шикәр комы да салырга мөмкин. Юка бәлеш 40-50 минут пешә. Әзер бәлешне өлешләргә кисеп табынга кайнар килеш бирергә. Аерым савытта эреткән атланмай куела.

(Бер бәлешкә: 1,2 кг. Төче камыр, 400 г.дөге, 400-500 г.җиләк-җимеш, 200-300 г. май, 200 г. шикәр комы).

НАМАЗ ВАКЫТЛАРЫ

(время местное)

ОКТЯБРЬ	Фаджр Иртә	Восход Кояш чыга	Зухр Өйлә	Аср Икенде	Магриб Ахшам	Иша Ясту
1	7-28	8-28	15-10	18-14	20-14	21-44
2	7-30	8-30	15-10	18-12	20-12	21-42
3	7-32	8-32	15-10	18-10	20-10	21-40
4	7-34	8-34	15-10	18-08	20-08	21-38
5	7-35	8-35	15-10	18-05	20-05	21-35
6	7-37	8-37	15-10	18-03	20-03	21-33
7	7-39	8-39	15-10	18-00	20-00	21-30
8	7-41	8-41	15-10	17-58	19-58	21-28
9	7-43	8-43	15-10	17-55	19-55	21-25
10	7-45	8-45	15-10	17-53	19-53	21-23
11	7-47	8-47	15-10	17-50	19-50	21-20
12	7-49	8-49	15-10	17-49	19-49	21-19
13	7-51	8-51	15-10	17-46	19-46	21-16
14	7-53	8-53	15-10	17-43	18-43	21-13
15	7-55	8-55	15-10	17-41	19-41	21-11
16	7-57	8-57	15-10	17-38	19-38	21-08
17	7-59	8-59	15-10	17-36	19-36	21-06
18	8-00	9-00	15-10	17-34	19-34	21-04
19	8-02	9-02	15-10	17-32	19-32	21-02
20	8-04	9-04	15-10	17-30	19-30	21-00
21	8-06	9-06	15-10	17-27	19-27	20-57
22	8-08	9-08	15-10	17-25	19-25	20-55
23	8-10	9-10	15-10	17-23	19-23	20-53
24	8-12	9-12	15-10	17-21	19-21	20-51
25	8-14	9-14	15-10	17-19	19-19	20-49
26	8-15	9-16	15-10	17-17	19-17	20-47
27	8-17	9-17	15-10	17-15	19-15	20-45
28	8-19	9-19	15-10	17-13	19-13	20-43
29	8-21	9-21	15-10	17-11	19-11	20-41
30	8-23	9-23	15-10	17-09	19-09	20-39
31	8-25	9-25	15-10	17-07	19-07	20-37

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

ТУГАН ЯК
РОДНОЙ КРАЙ
E-MAIL: tugan-iak-asekeevo@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: 1000 ЭКЗ.

Главный редактор: Фарит НУГУМАНОВ