АНА СҮЗЕ

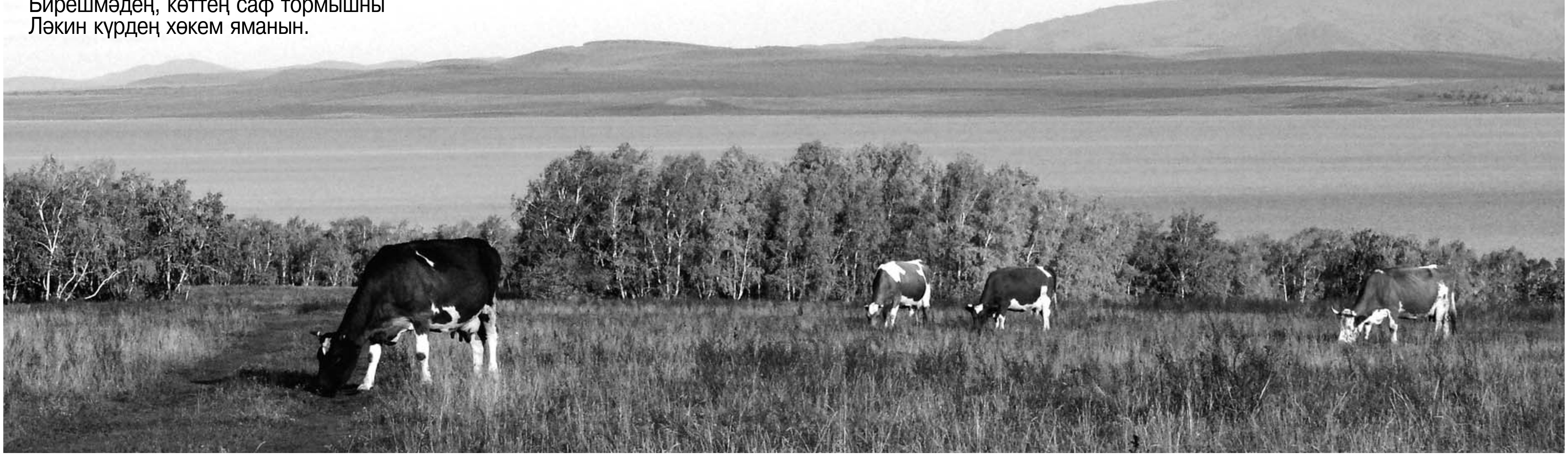
Бик этләшеп анам син үстердең
Алты-җиде газиз балаңны
Күкрәк сөтең белән талкыштырдың,
Онытмагыз диеп анаңны.

Нинди авыр гасырларны кичтең
Граңданнар сугышын Гитлер заманын
Бирешмәдең, көттең саф тормышны
Ләкин күрдең хөкем яманын.

Безнең илдә бетсен кабәхәтлек
Килсен якты дөнья галәмгә.
Бәт-бәхетне себер җир өстеннән
Фашистларга бирмә сәләмдә.

Анам синең шушы теләгеңне утәп
Арысландай улың сугышты.
Тар-мар итте Гитлер хәшәрәтне,
Дөрес юлга салды тормышны.

Рәшит ДАЯНОВ,
Әсәкәй авылы.



ТАТАР ХАЛЫК АШЛАРЫ

Карабодай бәлеше

Карабодай ярмасы белән пешергән бәлеш, бигрәк тә авылларда, тансык сыйлардан санала. Бу бәлешне итсез генә, тик бик күб итеп май (эреткән атланмай, сары май яисә каз мае) салып пешерәләр. Аны гөбәдия кебәк биек итеп әзерлиләр.

Карабодай ярмасын башта табада кызырдыралар да тозлы сөтте бераз бүртгереп алалар, суынгач, бәлеш ясыйлар. Май һәм тоз сибеп, саган өстәп, болгаталар.

Карабодай бәлешенә дә камырны башка бәлешләргә баскан кебек басалар, тик азрак шикер комы гына өстиләр.

Табынга шулпалы ит бәлеше кебек чыгаралар.

Бер бәлешкә: 1 — 1,5 кг камыр, 1 кг карабодай ярмасы, 200 — 300 г сары май, 300 г суган, тоз, борыч.

Чебеш бәлеше

Әче камыр әзерлиләр. Бәлешне түгәрек итеп (табада) яисә озынча итеп (калайда) ясыйлар.

Чистарткан, юган чебәшнең итен сөягеннән аералар да вак кына турыйлар. Канатларын һәм башка ваграк сөякләрен шул килеш салалар. Итне савытка салып, тоз, борыч сибеп, әйбәтләп болгаталар.

Камырны куна тактага җәеп, майлы табага салалар, камыр өстенә каты итеп пешереп вак кына тураган йомырка сибәләр; аннары, чебеш итен салып, өстенә тагын йомырка, башлы суган салалар да күп итеп май сибәләр. Бәлешнең өстен тагын камыр җәеп каплыйлар, 10 минут кабарткач, мичке куялар. Бәлешнең йөзе килгәч, аны мичтән алып, өстенә юеш кәгаз каплыйлар. Чебеш бәлеше 45-60 минут чамасы пешә.

Бәлешне мичкә куюга, чебәшнең сөякләреннән шулпа пешерәләр. Бәлешне мичтән алып капкачын аз гына кисеп шулпа салалар да тагын мичкә куялар. Бәлешне табынга табасы белән чыгаралар.

Бер бәлешкә: 1 — 1,2 кг камыр, 500 — 600 г лы чебеш, 8 — 10 йомырка, 150 — 200 г май, 100 — 150 г суган, тоз, борыч.

Чуенда пешкән бәлеш

Бәлешне чуенда кыш көне, гадәттә мич якканда әзерлиләр. Эре итеп бәрәңге турылар да тирән кастрюльгә салалар, шунда чи яисә майсыз гына кыздырып алган суган, кузы чикләвеге кадәр итеп тураган ит, борыч, лавр яфрагы өстиләр. Барысын бергә әйбәтләп болгаталар. Чуен төбенә — май, аның өстенә — юка итеп җәйгән камыр, тагын май һәм әзер эчне салалар, барысы күмелерлек кенә шулпа өстиләр. Чуенның өстен каплап мичкә куялар. Бәлеш 3 — 4 сәгатьтән пешеп җитә. Шулай да аны ашыгып алмаска кирәк: бәлеш шулпасы белән бераз томаланып торса, тәмлерәк була. Бәлешнең эчен болгатмыйча гына, катлам-катлам итеп: ит, суган, бәрәңге, май һәм шулпа, алар арасына тоз, борыч сибеп салырга да мөмкин. Бәрәңге урынына — карабодай, дөге, борай, бодай ярмасы, ә сыер яки сарык ите урынына кош ите дә алырга ярый.

2 кг бәрәңге, 1,5 кг ит, 200 г суган, 200 г май, кирәгенчә тоз, борыч.

НАМАЗ ВАКЫТЛАРЫ

(время местное)

Ноябрь	Фаджр Иртә	Восход Кояш чыга	Зухр Өйлә	Аср Икенде	Магриб Ахшам	Иша Ясту
1	7-27	8-27	14-10	16-05	18-05	19-35
2	7-29	8-29	14-10	16-03	18-03	19-33
3	7-31	8-31	14-10	16-01	18-01	19-31
4	7-33	8-33	14-10	15-59	17-59	19-29
5	7-35	8-35	14-10	15-57	17-57	19-27
6	7-37	8-37	14-10	15-56	17-55	19-25
7	7-39	8-39	14-10	15-53	17-53	19-23
8	7-41	8-41	14-10	15-51	17-51	19-21
9	7-43	8-43	14-10	15-49	17-49	19-19
10	7-45	8-45	14-10	15-47	17-47	19-17
11	7-47	8-47	14-10	15-46	17-46	19-16
12	7-49	8-49	14-10	15-45	17-45	19-15
13	7-51	8-51	14-10	15-43	17-43	19-13
14	7-53	8-53	14-10	15-41	17-41	19-11
15	7-54	8-54	14-10	15-40	17-40	19-10
16	7-56	8-56	14-10	15-38	17-38	19-08
17	7-58	8-58	14-10	15-37	17-37	19-07
18	8-00	9-00	14-10	15-35	17-35	19-05
19	8-02	9-02	14-10	15-33	17-33	19-03
20	8-04	9-04	14-10	15-32	17-32	19-02
21	8-06	9-06	14-10	15-31	17-31	19-01
22	8-08	9-08	14-10	15-30	17-30	19-00
23	8-10	9-10	14-10	15-29	17-29	18-59
24	8-12	9-12	14-10	15-28	17-28	18-58
25	8-13	9-13	14-10	15-27	17-27	18-57
26	8-14	9-14	14-10	15-26	17-26	18-56
27	8-16	9-16	14-10	15-25	17-25	18-55
28	8-18	9-18	14-10	15-24	17-24	18-54
29	8-20	9-20	14-10	15-23	17-23	18-53
30	8-21	9-21	14-10	15-22	17-22	18-52

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

ТУГАН ЯК
РОДНОЙ КРАЙ

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

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

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: 2000 ЭКЗ.

Главный редактор: Фарит НУГУМАНОВ