Авыл иртәсе

Бигрәк ямьле, хәтирәле
Җәен авыл иртәсе;
Авыл ташлап чит якларга
Бер дә килми китәсе.

Таң атканда кошлар сайрый
Су буенда, тирәктә;
Шул сайраган кош моңнары
Үтеп керә йөрәккә.

Мәчет ягыннан сузылып
Азан тавышы ишетелә;
Тирә-якны сокландырып
Безгә яңа көн килә.

Шул мизгелдә азган шайтан,
Пәриләр кереп кача, —
Авылдагы барча олы
Изге намазга баса.

Күптә үтми тау артыннан
Балкып кояш күренә;
Бакчадагы үскән гөлләр
Кояш нурына үрелә.

Урамнан тузан туздырып
Кырга көтү кузгала;
Тәмле йокыдан уянып
Елый сабый, бер бала.

Авыл халкы шәһәр кебек
Йокламый әле ярый;
Кемдер балыкка ашыга,
Кемдер бакчасын карый.

Эше барларны машина
Каядыр эшкә илтә;
Эшсезләр кибет янында
Ачылуын зарыгып көтә.

Авыл иртәсе җәйләрен
Көн дә шулай башлана;
Авылда яшәргә була,
Туган якны ташлама.

Гомер

Кайчагында, эшләр юкта
Уйлар борчый күңелне;
Көннәр үтә, еллар уза
Картаябыз түгелме?

Кичә генә малай идек
Балык тотып йөрүче;
Бүген әйләндек кешегә-
Юкны-барны күрүче.

Кичә генә йөри идек
Кичен кызлар озатып;
Шул узган яшьлеккә берәр
Киләсе иде кайтып.

Теләсәктә беләлмибез
Алда ниләр буласын;
Тәкъдир белән язмыш йөртә
Җирдә әдәм баласын.

Заяга үткән көннәргә
Уфтанмыйк әле бердә;
Яхшылары истә калсын
Начары очсын җилдә.

Сафиулла ӘҺЛИУЛЛИН,
Иске Мөъмин авылы.

Салкын эчемлекләр

Әзерләү ысуллары һәм тәмнәре буенча эчемлекләр бик күп төрле була. Аларны яңа җыйган һәм кипкән җиләк-җимештән, бал, шикәр, арыш, арпадан, салат оны, арыш ипие, колмак яисә чүпрәдән әзерлиләр. Мондый эчемлекләрне өй шартларында әзерләү кыен түгел.

Ләкин шуны истә тотарга кирәк: яңа җыйган җиләк-җимеш эчемлекләрнен озак кайнатырга ярамый, югыйсә аларның витаминнары бик күп югала. Суыткан җиләк-җимеш эчемлекләренә теләгән кешегә лимон кислотасы да салырга мөмкин.

Куе сосла

Арыш онын салат оны белән катнаштырырга (салат онын әзерләү: Арыш яки арпа алырга, салкын суда югач, өстен каплап җылы урынга куярга. Корырак булса, арышка су бөркергә. Берничә көннән орлык шыта башлый. Шыткан орлыкны юка гына итеп калайга җәеп духовкада киптерергә һәм тарттырырга) да сыек кына камыр изәргә, юган башак яисә вакланган салам өстәргә; боларның барысын да яхшылап болгатырга һәм чиста итеп юган балчык чүлмәкләргә тутырырга (сосланы агызып алу өчен чүлмәк стеналарына төпләреннән ике бармак биеклегендә тишек тишәргә һәм аны агач бөке белән әйбәтләп бөкеләргә кирәк). Камырлы чүлмәкне эссе мичкә куеп бер тәүлек тотарга. Мич суынмасын өчен аның капкачын балчык белән сыларга кирәк. Мичтә камыр пешә. Чүлмәкләрне мичтән алып кайнар су салырга һәм өсләрен каплап 3-4 сәгать тотарга. Пешеп кипкән камыр җебеп сыеклангач, чүлмәкләрне өстәлгә куярга һәм бөкеләрен ачып сосланы киң улактан кечкенә имән кисмәккә агызырга. Барлык чүлмәкләрдәге сосла да кисмәккә тутырыла. Әзер сосла кызыл төстә, куе, баллы була. Эчемлек тутырган кисмәкне салкынга куярга кирәк. Сосла табынга касәгә яки чынаякка салып бирелә.

Сосладан бушаган чүлмәккә тагын бер тапкыр кайнар су тутырырга мөмкин. 2-3 сәгатьтән чүлмәктә яңадан, тик инде бу юлы сыеграк, сосла өлгерә. Анысын квас әзерләү өчен файдаланырга мөмкин.

Квас

Квасны сыек сосладан да һәм шулай ук арыш ипиеннән дә әзерләргә була.

Арыш ипиен телемләп кисеп табага яки калайга тезәргә дә мичкә яисә духовкага куеп киптерергә. Аз гына көйгән бу сохарины имән кисмәккә салырга, аннары кайнар су тутырырга һәм өстен капларга. Төнәтмә бүлмә температурасына кадәр суынгач, аңа алдан аерым савытта пешереп суыткан колмак яки җылы суда изгән чүпрә салырга. Бер тәүлектән соң төнәтмәне, нечкә иләктән яки марлядан сөзеп, салкынга куярга.

Чемердәп торсын өчен төнәтмәгә бодай онынннан әчеткән апара салалар. Теләгән кешегә кваска колмак яисә чүпрә (яки апара) белән бергә шикәр, юал да өстәргә мөмкин. Тәмлерәк булсын өчен, йөзем җимеше дә салалар.

Апара өстәмичә генә ясаган квас кызгылт төстә, әчкелтембаллы була.

10 литр суга: 1-1,2 кг арыш ипие, 200-300 г чүпрә яки 200-300 г колмак, 450-550 г шикәр комы я бал.

НАМАЗ ВАКЫТЛАРЫ

(время местное)

АВГУСТ	Фаджр Иртә	Восход Кояш чыга	Зухр Өйлә	Аср Икенде	Магриб Ахшам	Иша Ясту
1	5-43	6-43	15-10	20-35	22-35	24-05
2	5-45	6-45	15-10	20-33	22-33	24-03
3	5-47	6-47	15-10	20-31	22-31	24-01
4	5-49	6-49	15-10	20-29	22-29	23-59
5	5-50	6-50	15-10	20-27	22-27	23-57
6	5-51	6-51	15-10	20-25	22-25	23-55
7	5-53	6-53	15-10	20-23	22-23	23-53
8	5-55	6-55	15-10	20-21	22-21	23-51
9	5-57	6-57	15-10	20-19	22-19	23-49
10	5-58	6-58	15-10	20-17	22-17	23-47
11	6-00	7-00	15-10	20-15	22-15	23-45
12	6-02	7-02	15-10	20-13	22-13	23-43
13	6-04	7-04	15-10	20-11	22-11	23-41
14	6-06	7-06	15-10	20-09	22-09	23-39
15	6-07	7-07	15-10	20-07	22-07	23-37
16	6-08	7-08	15-10	20-05	22-05	23-35
17	6-10	7-10	15-10	20-03	22-03	23-33
18	6-12	7-12	15-10	20-01	22-01	23-31
19	6-14	7-14	15-10	19-58	21-58	23-28
20	6-15	7-15	15-10	19-56	21-56	23-26
21	6-17	7-17	15-10	19-54	21-54	23-24
22	6-19	7-19	15-10	19-52	21-52	23-22
23	6-21	7-21	15-10	19-50	21-50	23-20
24	6-23	7-23	15-10	19-47	21-47	23-17
25	6-24	7-24	15-10	19-45	21-45	23-15
26	6-26	7-26	15-10	19-43	21-43	23-13
27	6-28	7-28	15-10	19-40	21-40	23-10
28	6-30	7-30	15-10	19-38	21-38	23-08
29	6-32	7-32	15-10	19-35	21-35	23-05
30	6-33	7-33	15-10	19-33	21-33	23-03
31	6-34	7-34	15-10	19-31	21-31	23-01

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

ТУГАН ЯК
РОДНОЙ КРАЙ

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.

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

Главный редактор: Фарит НУГУМАНОВ