

DOI: <https://doi.org/10.36719/3005-3137/8/230-257>

Селендили Лемара Сергеевна

Институт филологии Крымского федерального
университета им. В.И.Вернадского

Доктор филологических наук,
профессор кафедры крымскотатарской филологии

<https://orcid.org/0000-0002-9253-3386>

lemara2002@gmail.com

Крымскотатарская кухня

как объект лингвокультурологического анализа

Резюме

Развитие крымских татар происходило в результате сложных этногенетических и миграционных процессов на территории Крыма и Северного Причерноморья. Оседлые жители Крыма не только принимали мигрировавших с разных сторон кочевые тюркские племена, но и особая природа, географическое положение Крыма, оседлый образ жизни влияли на формирование богатых культурных традиций крымских татар и его национальную кухню. Крымскотатарская кухня – это не только способ питания, но и важный аспект традиционной культуры, гостеприимства и дипломатических отношений, сельскохозяйственной жизни и экономического уклада Крымского полуострова. Впервые мы уделяем особое внимание крымскотатарской лексике, которая используется в номинации блюд, в процессе приготовления пищи, ее ощущения и восприятия. Тематическая лексика «Питание» «Аш» представлена нами в виде 9 групп, ассоциативно связанных слов на русском и крымскотатарском языках. Таким образом представленная лексика позволяет не только изучать слова, но и строить предложения для ежедневной коммуникации по рассматриваемой тематике. Еда для крымских татар – это не только часть культурной традиции, способы приготовления, употребления, но и важный аспект социализации: совместная еда объединяет людей, учит уважению и взаимопониманию, нередко связана с праздниками или особыми событиями. В работе приводится лексика, выбранная методом сплошной выборки и представленная в виде групп

ассоциативно связанных слов. Автор использует собственный опыт и семейные традиции в приготовлении блюд, комментирует состав, рецептуру блюд, различающихся по названиям, но имеющих одно именование в русском языке. Кроме того, ссылаясь на существующие источники, объясняет кулинарные традиции крымских татар, ощущения и восприятие продуктов питания, прочно вошедших в крымскотатарскую кухню. Кроме того, особое внимание уделяется культурно значимым и незащищенным объектам нематериального культурного наследия крымских татар, которыми являются «чебурек» и «кобете». К сожалению, несмотря на множество исторических упоминаний о происхождении этих блюд в трудах путешественников как крымскотатарских, неотъемлемое присутствие в свадебных традициях, щедрости гостеприимства, в народных играх-соревнованиях, наличие разнообразных особенностей в названиях и приготовлении, многие народы бывшего СССР претендуют на нашу национальную кухню.

Ключевые слова: крымскотатарская кухня, крымскотатарский язык, чебурек, кобете, тематическая лексика, питание, рецептура

Selendili Lemara Sergeevna

Institute of Philology of the Crimean

Federal V.I. Vernadsky University

Doctor of Philology, Professor of the Department

of Crimean Tatar Philology

<https://orcid.org/0000-0002-9253-3386>

lemara2002@gmail.com

Crimean Tatar cuisine as an object of linguistic and cultural analysis

Abstract

The development of the Crimean Tatars occurred as a result of complex ethnogenetic and migration processes in the territory of Crimea and the Northern Black Sea region. The settled inhabitants of Crimea not only accepted nomadic Turkic tribes migrating from different sides, but also the special nature, geographical position of Crimea, and settled way of life influenced the formation of the rich cultural traditions of the Crimean Tatars and its national cuisine. Crimean Tatar cuisine is not only a way of eating, but also an important aspect of traditional culture, hospitality and diplomatic relations, agricultural life and the economic structure of the Crimean peninsula. For the first time, we pay special attention to the Crimean

Tatar vocabulary used in the nomination of dishes, in the process of cooking, its sensation and perception. Thematic vocabulary "Food" "Ash" is presented by us in the form of 9 groups, associatively related words in Russian and Crimean Tatar languages. Thus, the presented vocabulary allows not only to study words, but also to build sentences for daily communication on the topic under consideration. Food for Crimean Tatars is not only a part of cultural tradition, methods of cooking, consumption, but also an important aspect of socialization: shared food unites people, teaches respect and mutual understanding, and is often associated with holidays or special events. The work presents the vocabulary selected by the method of continuous sampling and presented in the form of groups of associatively related words. The author uses his own experience and family traditions in cooking, comments on the composition, recipes of dishes that differ in names, but have the same name in Russian. In addition, referring to existing sources, explains the culinary traditions of the Crimean Tatars, the sensations and perception of food products that have firmly entered the Crimean Tatar cuisine. In addition, special attention is paid to culturally significant and unprotected objects of intangible cultural heritage of the Crimean Tatars, which are "cheburek" and "kobete". Unfortunately, despite the many historical references to the origin of these dishes in the works of travelers as Crimean Tatar, the integral presence in wedding traditions, the generosity of hospitality, in folk games and competitions, the presence of various features in names and preparation, many peoples of the former USSR lay claim to our national cuisine.

Key words: *Crimean Tatar cuisine, Crimean Tatar language, cheburek, kobete, thematic vocabulary, nutrition, recipe*

«Крым, на территории которого сформировался крымскотатарский народ (къырым халкъы «крымский народ»), благодаря своему географическому положению, богатству и разнообразию природных условий с глубокой древности (не позднее 1-го тысячелетия до н. э.) был заселен оседлыми и полукочевыми племенами. Эти племена смешивались друг с другом, входили в контакты с вновь прибывшими кочевниками, которые, частично оставаясь в завоеванной стране, переходили постепенно от кочевого к оседлому быту, включались в его культуру, как стоящую на более высокой ступени, и принимали его язык, забывая свой, входя новым слагаемым в издревле происходивший этногенетический (народообразующий) процесс» (Меметов А., Меметов И., 2012).

Крымские татары – тюркский народ исторически сформировавшийся в Крыму и Северном Причерноморье; крымские татары относятся к коренному

населению Крымского полуострова (Ибадлаев, 2019). Развитие крымских татар происходило в результате сложных этногенетических и миграционных процессов на территории Крыма и Северного Причерноморья. Оседлые жители Крыма не только принимали мигрировавших с разных сторон кочевые тюркские племена, но и особая природа, географическое положение Крыма, оседлый образ жизни влияли на формирование богатых культурных традиций крымских татар и его национальную кухню [Желтухина, 2019, 10].

Крымскотатарская кухня – это не только способ питания, но и важный аспект традиционной культуры, гостеприимства и дипломатических отношений, сельскохозяйственной жизни и экономического уклада полуострова, где исторически сложился наш народ. «Гастрономические пристрастия и концепты, связанные с ними, способствуют более полному раскрытию культурных особенностей народа» (Усеинов, 2015, с.737).

Крымские татары известны во всем мире своим главным блюдом – чебуреком (рис. 1). существуют разные версии происхождения его названия: *чиберек* – «чий бореk» – пирожок с сырой начинкой; «чир/чыр бореk» – пирожок, при приготовлении которого кипящее масло издавало звук «чир/ чыр», в некоторых диалектах крымско-татарского языка его так и называют «чыр-чыр».

На рис. 2 изображен продавец чебуреков. Казан висит через плечо, чтобы облегчить ношу торгующего. Энергосберегающий казан устроен таким образом, чтобы чебуреки доходили до покупателей максимально горячими. Слева на рис.2 видна дверца, в которую подкидывали несколько угольков для поддержания температуры.



Рис. 1. Чебурек



Рис. 2. Продавец чебуреков. Алушта 1900-е гг.¹

¹ 1 фото взяты в интернете в открытом доступе: <https://humus.livejournal.com/9650162.html>; https://m.vk.com/wall-92739722_1860330; <https://aliexpress.ru>; <https://продукты-замороженные.рф/store/product/chebureky-syr-gryb->

Сочинские продавцы чебуреков даже придумали рекламу чебуреков, появился в продаже значок, что свидетельствует о популярности блюда, ну и, понимая потребность покупателей, производители придумали новую начинку и даже бренд «Чебуречье» (рис. 3).



Рис. 3. Реклама чебурека

Чебурек «чиберек» – брендовое блюдо крымских татар, такое же, как украинский борщ, русские блины, узбекский плов, итальянская пицца, пекинская утка. «Хамырат къадын индже-индже хамыр ача, чибереклери пуф дайын», – так говорят о той хозяйшке, которая умеет раскатывать тонкое тесто и готовить чебуреки, как пух...и не только (см. рис.4.)! Ведь крымские татары очень любят мясо, тесто и катык.

Р.Ибадлаев проделал большую работу и собрал рецепты крымскотатарской кухни, разработал свои оригинальные (5). На странице 128 приводится рецепт чебурека на дрожжевом тесте «минген чиберек», далее чебурек с брынзой «пенирли чебурек».

Чебурек настолько глубоко отражен в крымскотатарской культуре, что с ним связаны разные традиции и ритуалы. Уважаемых гостей всегда встречают горячими чебуреками.

Известны «соревнования по поеданию чебуреков»: уголок каждого съеденного чебурека откладывается соревнующимися в сторону, победителем становится тот, у кого соберется большее количество таких чебуречных уголков.



Рис. 4. Обложка книги «Ибадлаев Р. Крымскотатарская кухня. Оригинальные рецепты [11].

Молодая невеста в своё первое утро встречает гостей не только ароматным кофе со сливками, но и чебуреками. Сейчас фарш для чебуреков готовят на мясорубке, а раньше невесты рубили мясо двумя острыми ножами, располагая их острием навстречу друг другу. Соль, мука, вода – из этих ингредиентов состоит классическое тесто на чебуреки, янтыки, манты и шумюш (многие считают, что *шумюш* – это диалектное название чебурека, однако *шумюш* имеет круглую форму (как *тегиз янтыкъ*) и готовится...на пару, подаётся с топлёным маслом, измельчёнными орехами и катыком). У греков «шумуш» - это пирог с тыквой и мясом. Тесто молодой хозяйки должно было быть тонким, но нежирным (надо разогреть масло до нужной температуры), чебурек должен быть сочным (для разбухания в него добавляют немного воды), а мясо – без прожилок.

Традиционно чебуреки запивают *язма*, *айраном*, кушают, макая в катык «*къатыкъ*» или «*ёгъурт*» или едят с «жидким салатом из огурца и катыка «*джаджикъ*» (иначе его называют *хыяр салатасы*, *хыяр шорбасы*: огурец натирают на тёрке, добавляют соль, чеснок, перец чёрный и красный по вкусу и хорошо сдабривают катыком, раскладывают по пиалам и кушают ложкой, добавляют в горячую часть чебурека, что придает блюду особо пикантный вкус).

Настоящие чебуреки готовят именно в казане на костре. В кипящее масло закидывают несколько чебуреков и слегка поворачивают, поливают кипящим маслом. В турецких крымскотатарских диаспорах такая традиция приготовления

чебуреков еще сохранилась. В современных условиях чебуреки готовят на сковороде с утолщенным дном или чугунной сковороде. Традиционный чебурек был размером с ладошку. Сейчас в ресторанах подают чебуреки больших размеров размером в две ладошки в форме полукруга или круга «тегиз».

Не всегда под рукой был казан с кипящим маслом. Чабаны готовили на разогретой металлической пластине чебуреки без масла в форме круга «тегиз» или полукруга «янтыкъ» (рис. 5). В котомке чабанов всегда было топленое масло «иритильген май, ягъ». Янтык смазывали с двух сторон топленым маслом.



Рис. 5. Янтыкъ.

Сейчас мы пьем много разных напитков. Известный путешественник Эвлия Челеби отмечал: «Есть много сот тысяч татар, которые в жизни не пили воды. Они пьют конское молоко, выдержанное шесть-семь дней, под названием *кымыз*. Они поджаривают просо под названием *талкан*, перемалывают его и превращают в муку, затем смешивают ее с конским или верблюжьим молоком и пьют. Этот напиток успокаивает голод и к тому же даёт лёгкое опьянение. Кроме того, они употребляют *курт айраны*, то есть скисший йогурт из размоченного прошлогоднего сыра» [Э.Челеби, 2008, с.27].

В основе молочных напитков конечно же катык «*къатыкъ/ ёгъурт*». Моя бабушка «къартана» Мемет Альме, 1924г.р, уроженка Большой Ялты, говорила ёгъурт. Это не просто простокваша, его приготовление требует тонкого ощущения тепла кипяченого молока, в которое добавляют закваску. Первичной закваской может быть кусочек хлеба, залитый небольшим количеством молока, его температура примерно 40-45 градусов, время выдержки от 7 до 12 часов. Хозяйка аккуратно отделяет хлеб и получившуюся кислую массу, закваску, именно она в дальнейшем пойдет на заквашивание катыка: 1 столовую ложку закваски быстро размешивают с подогретым молоком, закрывают крышкой и

плотно укутывают тёплым полотенцем или одеялом. По истечении 7-12 часов готовый продукт помещают в холодильник. После полного охлаждения *къатыкъ* готов к употреблению и приготовлению из него других кисломолочных напитков: 1) развести с фильтрованной водой 1 к 3 и взбить миксером, добавить соль, перец по вкусу – получится *айран*, 2) добавить к *айрану* измельченный укроп, базилик, кинзу, соль, перец (по вкусу) – получим *язма*; 3) процедив подсолённый *къатыкъ*/ *ёгъурт* через несколько слоёв марли, можно получить пикантный мягкий сыр – *сюзьме*, гурманы его с удовольствием намазывают на хлеб или добавляют в супы.

Впервые мы уделяем особое внимание крымскотатарской лексике, которая используется в номинации блюд, в процессе приготовления пищи, ее ощущении и восприятии. Тематическая лексика «Питание» «Аш» представлена нами в виде групп, ассоциативно связанных слов на русском и крымскотатарском языках. Лексика извлечена в соответствии с целью статьи методом сплошной выборки из словаря «Шире круг» [Шире круг, 2009], из книги Ибадлаева Р. «Крымскотатарская кухня» (Ибадлаева, 2019). Кроме того, в статье используются личные наблюдения, кулинарный опыт и лексические подборки автора. Таким образом представленная лексика позволяет не только изучать слова, но и строить предложения для ежедневной коммуникации по рассматриваемой тематике (Селендили, 2017). Еда – это всё, что мы потребляем для поддержания жизни, еда обеспечивает рост, здоровье и должна доставлять удовольствие. Еда для крымских татар – это не только часть культурной традиции, способы приготовления, употребления, но и важный аспект социализации: совместная еда объединяет людей, учит уважению и взаимопониманию, нередко связана с праздниками или особыми событиями. Народная мудрость гласит:

- *Ашамакъ ичюн яшама, яшамакъ ичюн аша*. «Живи не для того, чтобы есть, ешь для того, чтобы жить»;
- *Аш лезетини кетирген – согъаннен бибер*. «Вкус еде придаёт лук и перец»;
- *Аш кельсе – ашкъа къошул, сёз кельсе – сёзге къошул*. «Придёт еда – присоединяйся к еде, придёт слово – присоединяйся к слову»;
- *Аш вакътында – аш, иш вакътында – иш*. «Во время еды – еда, во время работы – работа»;
- *Аш – саибинен, гуль – япрагъынен ярашыр*. «Еду украшает хозяин, цветок – листья»;

- *Аш лезети туз иле, йигит къуванчы къыз иле.* «Вкус еды в соли, радость юноши в девушке» ;
- *Ашсыз, тырашсыз, ёлдашсыз ёлгъа чыкъма!* «Без еды, бритья и спутника в путь не выходи!» и мн. др. (Аталар сёзлери ве айтымлар, 2025, с.50].

1. Еда, кушать

1. Еда	1. Аш
еда	аш
пища	емек
голод	ачлыкъ
голодный	ач
голоден	ач
аппетит	мадде
есть / съесть	емек
кушать	ашамакъ
сытый	токъ
сыт	токъ
кормить	ашатмакъ
питаться	ашамакъ
продукты (питания)	(ашайт) маллары
меню	аш джедвели
блюдо	аш
банкет	ресмий емек акъшамы
завтрак	саба ашы (<i>пища, приготовленная для утренней еды</i>), сабалыкъ (<i>утренняя еда</i>)
автракать/позавтракать	сабалыкъ ашамакъ
обед	уйлелик аш (<i>пища, приготовленная для обеда</i>),
обедать/пообедать	уйлелик (<i>прием пищи в середине дня</i>)
ужин	уйлелик ашамакъ
ужинать/поужинать	акъшамлыкъ аш (<i>пища, приготовленная для ужина</i>), акъшамлыкъ (<i>вечерний прием пищи</i>)
предлагать/предложить	акъшамлыкъ ашамакъ
(кофе, чай ...)	(къаве, чай...)...теклиф этмек

Эвлия Челеби указывает на то, что в Крыму «произрастает шесть видов зерновой пшеницы «*деве диши*», один вид чёрного ячменя», «поселяне сеют много бузяного проса, в большом количестве потребляют его в пищу и делают бузу» [10, 113]. А. Меметов и И.А. Меметов отмечают, что в Крыму проживали скифы-пахари, скифы-земледельцы и скифы-кочевники. Кроме того, на Черноморском побережье одинаково со скифами проживали алазоны, которые «сеют и употребляют в пищу хлеб, а также лук, чеснок, чечевицу и просо». Скифы-пахари «сеют хлеб не для собственного употребления в пищу, а на продажу» (Меметов А., Меметов И., 2012, с.13).

«Хлеб выращивают на пашне. На мельнице его перемалывают в муку, и получается тесто, его пекут на огне» (Э.Челеби, 2008, с.27).

Кухня крымских татар была богатой настолько, что раньше крымские татары хлеб ели мало, предпочитали мясо, молочные продукты, мучные изделия, мучные похлёбки «лякше» (Э.Челеби, 2008, с.27), просо. Во время массового голода в Крыму (1921-1923гг.) хлеб занял свою главную позицию: «Отъмек -падиша, эт – везир, кьалгъаны – вызыр-вызыр» «Хлеб – падишах, мясо – визирь, всё остальное – пустой звук» (Аталар сёзлери ве айтымлар, 2022, с.172). «У крымских татар до сих пор сохранилось выражение: «Вакъты келир, отъмекке де Папай дерсинъ» – «Время придет и хлебу скажешь Папай (то есть Бог)»» (Меметов, 2017, с.82).

«Из сладких мучных изделий можно отметить приготовленные на масле печенья – кьурабие, бакълава, шекер кьыйыкъ, кьадайыф, эльва различных видов. Шекер кьыйыкъ традиционно готовился на бараньем жиру – им слоили тонкое, как пергаментная бумага, тесто, которое затем посыпалось сахаром, скручивалось и нарезалось ромбиками. Затем сладкие ромбики жарили в масле или выпекали в печи» (Тюркские народы Крыма, 2003).

2. Хлеб, изделия из муки

2. Хлеб, изделия из муки	2. Отъмек, ун махсуллары
Хлеб	отъмек; комеч (хлеб, приготовленный под казаном или сковородой, закопанной в угли); кьалакъай (походный хлеб, ритуальный хлеб, хлебный каравай, который катают на празднике Хыдырлез, чтобы определить, будет ли год урожайным, его готовят на топлёном сливочном масле, долго не черствеет)
белый ~ ²	безъ ~
ржаной ~	чавдар ~ги
свежий ~	тазе ~
чёрствый ~	кьатты ~
несвежий ~	баят ~
мука	ун
булка	булка
булочка	булкачыкъ

² Знак «~» обозначает синтаксическую позицию тематически базового, предшествующего, слова, например: отъмек – безъ отъмек с обязательным соблюдением чередования согласных и сингармонизма, например: чавдар отъме(к↓)~ги

рогалик	бойнуз
сушка	къуру къалач
бублик	къалач
пирожок	борек
мёд	бал
фарш, начинка	къыйма
мясо	эт
сыр	пенир
брынза	сюзьме пенир, тузлу пенир, пенир
творог	иримчик, кесмик
чебурек/чебуреки	чиберек/ чибереклер, тегиз (разновидность чебурека, круглой формы), дёрткесме (разновидность чебурека, круглой формы, перед подачей разрезается на четыре части)
блины	базламач (обычные), чырлама (фаршированные жареным мясом, луком и помидорами, слегка поджаренные на сковороде)
оладушек/ оладьи	базламачыкъ/ базламачыкълар
пышка	пиш (круглая, из дрожжевого теста), къыйгъача (в форме ромбика, из теста на катыке), къыйыкъ (в форме платочка, вывернутого ромбика, из теста на катыке), локъум (в форме шарика, из теста на маргарине), чегирдек (в форме маленького шарика, из теста на топлёном масле; чегирдек из дрожжевого теста выливается каплями в кипящее масло, подаётся с сахарной пудрой или сахарным сиропом)
масло	ягъ, май
сливочное ~	сары ~ , май
растительное ~	семечка ~ы
маргарин	маргарин
макарон	макарон (купленные в магазине), макъарне/ салма (домашние макаронные изделия в виде

лапша	бантиков, треугольничков, ромбиков, длиной лапши, широких полос, подают как самостоятельное блюдо с топлёным сливочным маслом, катыком, жареным луком, жареным фаршем, посыпают орехами или отваренной фасолью или в виде гарнира к мясу, курице и т.д.)
пельмени	лакша пельмень (купленные в магазине), татараш (домашние, общее название), ири аш (крупные), уфакъ аш / къашыкъ аш (супчик из мелких пельменей: Ибадлаев Р. отмечает, что «некоторые хозяйки умудрялись лепить их так, что в ложку помещалось до 15 штук» [3, 166]), джевизли аш (сверху посыпанные орехами)
вареники	къулачыкъ (с творогом, с картошкой, с орехами, с вишнями)
печенье	печенье (обычное, купленное в магазине); къурабие (из песочного теста, в форме цветочков, ромбиков, небольшого размера, посыпанные сахарной пудрой); шекер къыйыкъ (печенье из теста на топлёном масле в форме слоёного платочка, каждый слой которого пересыпан сахаром), къынкъ (то же самое, что шекер къыйыкъ, но залитое сахарным или медовым сиропом)
пирог	пирог/ борек
кубете/ кобете	кобете (традиционный кобете представляет собой слоёный пирог круглой или прямоугольной формы с начинкой из мясного фарша, нарезанного кубиками картофеля и лука, основа для слоёного теста может быть дрожжевая, тесто на катыке, пресное; раньше тесто прослаивали говяжьим жиром «тувар ягъы», внутренним бараньим жиром «ич ягъы», в современном тесте чаще всего используют маргарин); ногъай кобетеси, сорпалы кобете, чобан кобетеси (на предварительно раскатанное слоёное тесто, на катыке или бездрожжевой закваске, поверх кружочков предварительно посоленного по вкусу картофеля и лука выкладывается крупными кусками вареная курица, накрывается предварительно

	<p>раскатанным куском этого же теста, сверху по центру оставляется дырочка, в которую для сочности добавляют немного куриного бульона, выпекается в духовке; после приготовления пирог разрезается на куски, употребляют с бульоном, в котором варилась курица)</p>
тава локум/пиш локум	<p>тава локъум/ пиш локъум, пишлокъум-джантыкъ</p> <p>(булочка с мясом, картофелем и луком, из дрожжевого теста, выпекается в духовке)</p>
джантык	<p>джантыкъ (пирожок с мясом, картофелем и луком, из дрожжевого или песочного теста с каймой по краю, выпекается в духовке: «Джантыкъ – первоначально считалось диалектным вариантом слова «янтыкъ». Но время показало, что различия не только в произношении. Это блюдо «степных» крымских татар. Джантыкъ никогда (за редким исключением) не жарится на сухой сковороде. У степняков пожаренный на сухой сковороде называется «чобан чибек» (пастуший чибек) и «кыйыкъ джантыкъ» (круглой формы). Джантыкъ готовится в духовке» [3, 138]).</p>
самса ³ 🌀	<p>самса (пирожок треугольной формы из слоёного теста с мясом, картофелем и луком или с тыквой и луком), дёрткоше (разновидность самсы, пирожок четырёхугольной формы из слоёного или дрожжевого теста с брынзой и зеленью, с мясом, картофелем и луком, с вареным яйцом, рисом и зеленью, с тыквой и луком)</p>
рулет	<p>бурма (любой рулет), фулту (сладкий рулет с тыквой и грецкими орехами), сарыкъ⁴ бурма (крученный рулет с мясом и луком, любой несладкой начинкой), сарбурма (рулет с брынзой, мясом и картошкой, любой несладкой начинкой), кьабакъ бурмасы (несладкий рулет с тыквой)</p>

³ 🌀 Этим знаком обозначены блюда, заимствованные у других народов, но глубоко проникшие в крымскотатарскую кухню.

⁴ Сарыкъ бурма – название связано не с глаголом сармакъ «заворачивать», а с формой рулета: рулет похож на чалму, тюрбан «сарыкъ».

пирожное	пирожный ☞
торт	торт☞
изюм	къуру юзюм
сливки	сют къаймагы
печь/испечь	пиширмек/ пиширип алмакъ
пекарня	фурун
булочная	отъмек тюкяны
кондитерская	татлы ашлар тюкяны
пахлава	бакълава (многослойный хворост, политый сахарным или медовым сиропом, иногда присыпанный измельченным грецким орехом)
кадаиф	къадаиф ⁵ (жареная вермишель, политая сахарным или медовым сиропом)



Рис. 4. Фулту. Бакълалы лакъша.

«Мясо – это незаменимый источник животных белков и является одним из основных продуктов в крымскотатарской кухне. Издавна в Крыму были «эт тюкяны» (мясные лавки), где мясо продавал къасап (мясник). Очень популярными были говядина и баранина, из которых готовились различные блюда. Мясо использовали как свежее, так и вяленое — «къакъач» и «бастырма». На зиму мясо заготавливали впрок и солили в деревянных кадках (чапчакъ, варель, метий)» (Меметов). Южнобережные крымские татары конину

⁵ На наш взгляд, къадаиф делали из жидкого теста, выливали в раскаленное масло через кружку с дырочками «къадапер», после приготовления блюдо поливали сахарным сиропом.

не едят, потому что конь – это соратник в бою, степняки, наоборот, едят конину – чтобы друг не достался врагу, поэтому «если по дороге какая-нибудь лошадь захромает, или заболит, устанет, ослабнет, станет вялой, они, со словами: «Чтобы не досталась неверным», тут же приносят эту лошадь в жертву во имя Бога, делят ее вместе со шкурой. [Мясо] кладут под чепрак, который некоторые называют сиври, а другие – чизки, садятся верхом и ездят рысью». Эвлия Челеби также сообщает: «Все татарские ученые, праведники и падишахи едят лошадиное мясо... Хотя по слову Абу Ханифы Нумана ибн Сабита, благословенного и великого древнего имама, конину есть неодобряемо. Потому что конь – это оружие священной войны. Если позволить есть конину, лошади могут исчезнуть» (Э.Челеби, 2008, с.28-29).

3. Мясо, птица, блюда из мяса и птицы

3. Мясо, птица	3. Эт, кюш эти
мясо	эт
говядина	тувар ~и
баранина	къой ~и
кролик	къоян ~и
мясо птицы	кюш ~и
курица	тавукъ ~и
утка	папий ~и
конина	ат ~и
бастурма	бастырма
какач	къакъач (сушеное мясо на кости)
хах	къакъ (вяленая вырезка)
выжарки	сызыкъ (выжарки обычно готовят из свежего внутреннего жира)
жаркое	къавурма (из мяса), кагъырдакъ (из лёгкого и печени), къарын яхниси (из требухи), кюйрукъ къавурмасы (жаркое из хвоста)
отбивная	отбивной, чобан кебап (приготовленная на углях или на листе железа), тава кебап (приготовленная без масла на сковороде)
шашлык	шишликъ, шашлыкъ, чёп-кебап
мясо на вертеле	шиш-кебап
чалагач	чалагъач (стейк на косточке)
гуляш	гуляш
фарш	къыйма
котлета	котлета (обычная), кюфте кебап (жареная на сливочном масле), кебапче (жареная на сетке)
люля-кебаб	люля-кебап
тефтели	пиринчли кюфте
голубцы	къапыста сармасы (из капусты)

сарма	юзюм сармасы (<i>из виноградных листьев</i>); джиджи сармасы (<i>из листьев свёклы или пекинской капусты</i>)
фаршированный овощ	долма (<i>традиционно готовится из болгарского перца, реже из картофеля, кабачка, баклажана</i>)
соус	соус
колбаса	колбас (<i>магазинная</i>), асыкъ (<i>домашняя</i>)
сарделька	суджукъ
сосиска	сосиска
плов	плов (<i>блюдо из риса с крупными кусками мяса, с морковью и луком – праздничное</i>), пиляв (<i>блюдо из риса с маленькими кусками мяса, луком – поминальное</i>)
рис	пиринч
каша	боткъа
~ из пшеничной крупы	богъдай курьпе ~-сы
~ из риса	пиринч ~-сы
~ из гречки	къара богъдай ~-сы
борщ	борщ; крымские татары готовят и « <i>татарский борщ</i> » – без свёклы
зелёный борщ	ешилъ шорба (<i>готовят не только из щавеля, но и из ботвы свёклы, крапивы и разной зелени</i>)
щи	щи
лагман	лагъман
куры-гриль	гриль- тавукъ
яйцо	йымырта (<i>на сливочном или топлёном масле жарят глазунью; жарят с луком, болгарским перцем и помидорами; кроме того едят, как и все другие народы, вареными вкрутую или всмятку</i>)
жир	ягъ
внутренний ~	ич ~-ы (<i>внутренний жир традиционно используют при варке супа, жарке мяса, добавляют в фарш, его топили и использовали для прослойки теста</i>)
говяжий ~	тувар ~-ы (<i>говяжий жир</i>)
бараний ~	къой ~-ы (<i>бараний жир</i>)
козий ~	эчки ~-ы
жирный	ягълы
бульон	сорпа
куриный ~	тавукъ ~-сы
суп	шорба
куриный ~	тавукъ ~-сы
шурпа	шурпа
~ с галушками	алюшке ~-сы
~ с фасолью	бакъла ~-сы
~ с пёстрой фасолью	сырлы бакъла ~-сы
~ с зеленой стручковой фасолью	къын ~-сы

~ из чечевицы	берджимек ~-сы
~ из зеленой/ красной чечевицы	ешиль берджимек ~-сы/ кырмазы
зеленый ~ / зеленый борщ	берджимек ~-сы
~ из крапивы	ешиль ~
~ из щавеля	кыджыткыан ~-сы
ногайский ~	кыозукчулак ~-сы
~ из тыквы	ногай ~-сы (5)
~ с катыком	кыбак ~-сы
~ с фрикадельками	кытык ~-сы
~ затируха	томалак ~-сы
~ с домашней лапшой	умач ~-сы
~ молочный суп с домашней лапшой	лакша ~-сы
~ фасолевый с домашней лапшой	сютлю лакша ~-сы (сладкий и без добавления сахара)
лапша-токмач	бакчалы лакша ~-сы
~ из репы	лакша-токмач ~-сы (мясной суп из лапши) (5, 156)
уха	кыайнатма (5)
~ из требухи	балык ~-сы
жаркое	кырын ~-сы
~ из мяса	кыавурма
~ с баклажанами	эт ~-сы
холодец	морпатильджан ~-сы
мясной отдел	пельвазе [3, 182]
	эт болуги



Рис. 5. Татар-аш. Кюфте шорбасы. Юфакъ-аш

4. Рыба не является основным ингредиентом крымскотатарской кухни. Традиционно жарится или запекается в духовке, уху крымские татары едят крайне редко. «Все, что рождается и живет в воде, не дозволено, кроме рыбы. Таким образом, не разрешается есть крабов, гребешки, мидии, устриц, осьминогов и так далее, поскольку все эти животные не считаются рыбами и живут в воде» [17]. «Ракообразные (крабы, раки, креветки), водоросли и моллюски в ограниченном объеме вошли в рацион крымских татар лишь в 90-е годы XX века (после возвращения народа в Крым из мест депортации). Однако

на сегодняшний день в связи с укреплением религиозности в народной среде наблюдается тенденция к исключению данных продуктов из рациона среднестатистического крымского татарина вне территориальной локализации», – отмечает Т.Б. Усеинов (Усеинов, 2015, с.742).

В Крыму особой популярностью пользуется рыба барабуля-султанка «султан балыгы, сом султан». В народе считается, что именно эту рыбу любили кушать крымские ханы, однако султаната в Крыму никогда не было, вероятнее всего, это название появилось во времена Османской империи. Не зря ее еще называют «Бородатой рыбкой турецкого султана...Некоторые полагают, что название «барабулька» появилось от того, что она периодически выпускает пузырьки воздуха с характерным бульканьем. На самом деле, скорее всего, в русский язык это слово попало из турецкого (тур. barbun – «барабулька»), в который оно было заимствовано из итальянского (ит. barba – «борода»). А первоначальный вариант восходит все к тому же латинскому *Mullus barbatus*, переводом с которого является название «краснобородка» (Барабулька эл. Ресурс).

У южнобережных крымских татар особым лакомством считается *хамси-тава*. Это хамса, которую предварительно обволакивают в муке, выкладывают цветком в сковороду с небольшим количеством хорошо разогретого масла, когда рыба поджарится ее быстро переворачивают с помощью плоского блюда и жарят с другой стороны, не разрушая порядок. Этой рыбе даже посвящена шуточная песня «Хамси кьойдым тавая, баиладым ойнамая, ачтым, бакътым, хамси ёкъ, баиладым агъламая» «Разложил хамсу на сковороду и начал танцевать, открыл, смотрю, хамсы-то нет, начал плакать». Аналогичное блюдо готовят турки, проживающие на территории Причерноморского бассейна.



Рис. 6. Хамси-тава

4. Рыба рыба барабуля, султанка форель карп сельдь лосось скумбрия пеленгас камбала	4. Балыкъ балыкъ султан балыгы, сом султан беньли балыкъ сазан сельдь сулейман балыгы скумбрия пеленгас элек балыгы
---	---

судак	судак
сёмга	сомбаш балыгы
килька	вак балыгы
хамса, анчоус	хамси
мойва	мойва
бычок	къяа балыгы
рыбные консервы	балыкъ консервасы
сардины	сардина
шпроты	шпрот
уха	балыкъ шорбасы

5. Овощи, зелень и фрукты составляют важную часть рациона крымских татар. Семена овощей, которые крымские татары успели взять с собой в депортацию, помогли народу выжить и обогатить пищевую базу Средней Азии и Казахстана, например, семена перца, помидора, баклажана, сеянцы картофеля.

5.1. Овощи и зелень	5.1. Себзеват ве ешиллик
овощи	себзеват
картофель	къартоп
морковь	хавуч
капуста	къапыста
помидор	помидор
огурец	хыяр
баклажан	мор патильджан
кабачок	къабакъчыкъ
чеснок	сарымсакъ
соления	туршу
~ из арбуза	къарпыз --сы
~ из капусты	къапыста --сы
~ из помидор	помидор --сы
~ из огурцов	хыяр --сы
~ из баклажанов	мор патильджан --сы (баклажан, фаршированный морковью, специями, с чесноком и зеленью)
~ из кабачков	къабакъчыкъ --сы
~ из чеснока	сарымсакъ --сы
лук	согъан
перец сладкий	татлы бибер
свёкла	чюкюндир
зелень	ешиллик
укроп	таракъот
петрушка	магъданоз
сельдерей	кереviz
салат	салат
щавель	аткъулакъ
фасоль	бакъла
горох	нохут
кукуруза	мысырбогъдай
тыква	къабакъ

5.2. Фрукты	5.2. Мейва, емиш
фрукты	мейва, емиш
спелый	пишкен
неспелый	чий
зелёный	ешиль
яблоко	алма
груша	армут
вишня	вишне
черешня	кирез
персик	шефтали
слива	эрик
абрикос	къайсы (<i>обычный</i>), зердали (<i>колировка</i>), урюк (<i>дикий</i>)
смородина	торгъай юзюми
крыжовник	френк юзюми
клубника	джилек
малина	къора джилеги
ежевика	бурюльген
виноград	юзюм
инжир	инджир
арбуз	къарпыз
дыня	къавун
орехи, орех	джевиз
апельсин	портакъал
лимон	лимон
банан 	банан
мандарин 	мандарин
киви 	киви
хурма	хурма
ананас 	ананас
финик	къурма

Крымскотатарская кухня славится десертами и сладостями. Среди них особое место занимает варенье. Варенье варят из разных ягод и фруктов. Но в депортации особую значимость придавали вареньям, которые ассоциировались с запахом Родины. Ингредиенты начали привозить крымские татары-туристы в места проживания крымских татар в депортации уже после разрешения ездить в Крым, задолго до первой вербовки и массовой репатриации:



Из лепестков роз «гуль татлысы» – «Ватан кьокьусы»



Из инжира «инджир татлысы» – «Ватан юреги»



Из райских яблок «дженнет татлысы» – «Ватангъа кьайтув» (райские яблочки в народе еще называют «аджылыкь алмасы»)



Желтой черешни «сары кираз татлысы» «Ватан – алтын парчасыдыр, асретлик татлысы»



Из дикой груши ахлап «ахлап татлысы» – «Миллет сабырыдыр»

6. Десерт

Гостеприимный крымскотатарский народ большое значение всегда уделял десертам и сладостям. Некоторые из них могут иметь созвучное с другими тюркскими языками название, но кардинально отличаться по своему составу. Например, у крымских татар «байылдыкь» - это десерт из тыквы, орехов, мёда и сливочного масла, приготовленный методом тушения, а у турков

«bayıldık» - это блюдо из фаршированных мясом частей жареного баклажана. Оба блюда приносят носителям культур огромное удовольствие «байылып кьалалар».

<p>6. Десерт десерт десерт из тыквы ☞ пудинг мороженое взбитые сливки желе шоколад конфеты варенье розовое ~ ~ из зеленых орехов ~ из жёлтой черешни ~ из инжира ~ из райских яблочек ~ из дикой груши ~ из кизила пекмез ☞ ~ из виноградного сока</p>	<p>6. Татлылар тесерт, татлылар байылдыкь пудинг дондурма шинген кьаймакь копыги желе шоколад кьанфет, кьанпет татлы гуль ~ -сы ешилъ джеviz ~ -сы сары кираз ~ -сы инджир ~ -сы дженнет ~ -сы ахлап ~ -сы кьызылчыкь ~ -сы пекмез (сгущённый сок фруктов, ягод и даже овощей [3, 32] юзюм ~-зи</p>
---	--

7. Напитки современных крымских татар – это не только вода в различных формах ее изготовления и применения. Это, прежде всего, как мы указывали выше, кисломолочные, а также фруктово-ягодные напитки и *буза*. Употребление напитков, как и всех блюд крымскотатарской кухни, было сбалансировано культурными традициями гостеприимства и временем употребления пищи. Кисломолочные напитки укрепляют иммунитет, а также суставы, сохраняя их гибкость.

<p>7. Напитки пить жажда вода минеральная ~ газированная ~ напиток, напитки шербет сок</p>	<p>7. Ичимликлер ичмек сувсав сув минераль ~ газлы ~ ичимлик, ичимликлер шербет (напиток из лимона, который традиционно используется в поминальных мероприятиях, подаётся в маленьких чашечках «на три глотка»; сейчас в виде национального напитка подают на религиозных праздниках) шыра</p>
---	---

лимонад	лимонад
компот	компот (<i>из свежих фруктов и ягод</i>); хошаф (<i>напиток из сухофруктов</i>)
квас	квас ☞
молоко	сют
кефир	кефир
ряженка	ряженка
катык ☞	къатыкъ
йогурт	йогъурт
кофе	къаве
чёрный~	къара~
~со сливками	къаймакълы~
евпаторийский ~	кезлев ~ -си [3]
чай	чай
зелёный~	ешил~
чёрный ~	къара~
буза☞	буза, боза, макъсыма (<i>хмельной напиток из проса</i>)

Вкус и послевкусие – это важные внешние чувства, которые позволяют ощутить, воспринять блюдо. *Лезетли къаве* «вкусный кофе», дамли чай «чай со вкусом», *дамсыз чай* «невкусный, плохо заваренный чай». Стало модным и, говорят, полезным пить воду после кофе. Однако крымские татары никогда, *дадыны бозмамакъ ичюн* «чтобы не нарушать послевкусие», после кофе воду не пили. Горячие блюда, за исключением жареных и жирных, ели тёплыми, полезными, на еду дуть было не только неприличным, но и с позиции религии вредным. Сейчас в приготовлении пищи активно используют специи и приправы, однако наши старики кроме соли, черного и красного перца практически ничего не использовали. Вкус еде придавал лук и чеснок. Неотъемлемой частью питания являются соленья, но при этом еду не пересаливали. Во время голода в депортации старались по возможности есть больше хлеба и мучных блюд. Хотя исторически, как и у многих тюркских народов раньше воздерживались от трёх «белых». «*Учь безздан узакъ тур, балам! – айта эди къартбабам*⁶.- *Туз, шекер ве ун нек зарарлыдыр*». «Будь подальше от трёх белых вещей! – говорил мой дед. – Соль, сахар и мука очень вредные». Вспоминаю из детства: всё готовили на топленом масле и на натуральных жирах, на *пахта ягъы* «хлопковом масле» готовили только плов.

⁶ Мой дед Алеев Нетша родился в г. Кезлев (г. Евпатория) в 1899г., прожил 102 года и никогда не болел. Аллах рахмет эйлесин!

8. Вкус.

8. Вкус пробовать/ попробовать	8. Дам-лезет дам-лезетини бакъмакъ/ дам-лезетини бакъып
вкус	алмакъ
вкусный	дам-лезет
вкусно	лезетли
изысканный	лезетли
дад	индже лезетли
приправа	послевкусие
специи	лезет къошуджы бахарат
соль	къокъу къошуджы бахарат
солёный	туз
сахар	тузлу
сладкий	шекер
уксус	татлы
кислый	сирке
горчица	экши
перец	хардал
горький	бибер
пряный	агъув
острый	кокъулы
лавровый лист	аджджы
кумин, зира	дефне япрагъы
тмин	зира (<i>серого или коричневого цвета</i>),
кориандр	къара зира
кунжут	къашнич
	къунжут

Конечно, на современной кухне есть всё: от ложек и поварешек, рюмок, бокалов до техники и посуды разных форм и качества, но не у всех из них есть свои названия. В этой группе мы приводим не только традиционно функционирующие слова, но и названия современных атрибутов нашей жизни, потому что крымскотатарская кухня всегда шагает в ногу со временем. Некоторые слова мы создали в процессе работы над словарем «Шире круг» (Шире круг, 2019) с целью пополнения лексики крымскотатарского языка, который много лет был под запретом и не развивался. Однако при этом старались максимально использовать опыт наших писателей, которые и в условиях депортации сохраняли родной язык: Шамиль Алядин, Юсуф Болат, Риза Фазыл, Урие Эдемова и другие, советовались с Сейраном Меметовичем Усеиновым, автором единственного «Русско-крымскотатарского, крымскотатарско-русского словаря», который после смерти автора издаётся различными издательствами и «заливается» в электронные словари.

9. Кухня, техника, посуда и др. атрибуты

9. Кухня	9. Ашхане
кухня	ашхане
плита	плита
газовая ~	газ ~
электрическая ~	электрик ~
микроволновая печь	микродалгъалы соба
бытовая техника	эв ичюн техника
пароварка	манты къазан
мультиварка	ашчы-къазан
тостер	отъмек къызартыджы
блендер	уфатыджы
кофеварка	джезве
кофемолка	дегирмен
походный кофейник	къаве-къуман [3]
миксер	копюртиджи
готовить/ приготовить	азырламакъ/ азырлап къоймакъ
кастрюля	къазан
казан	чоюн къазан
сковорода	тава
варить	пиширмек
жарить	къавурмакъ
тушить	бувлатмакъ
печь/ испечь	фурунда пиширмек/ фурунда пиширип алмакъ
масло растительное	семечка ягъы
масло оливковое	зейтюн ягъы
маргарин	маргарин
гриль	гриль
сырой	чий
готовый	азыр
мягкий	йымшакъ
горячий	сыджакъ
тёплый	джыллы
холодильник	буздолап
банка	шише
срок годности	къуллаунов муддети
кулинария	кулинария
рецепт	аш тарифи
посуда	савут
скатерть	софра ортюси
тряпка	без
посудное полотенце	савут беги
полотенце для рук	къол беги
столовый прибор	аш аleti
тарелка	чанакъ
мелкая ~	сай ~
глубокая ~	терен ~
десертная ~	тепси
салфетка	салфетка (из бумаги), пачавра (из ткани)
нож	пычакъ

острый ~	кескин ~
тупой ~	кутюр ~
резать/ отрезать	кесмек/ кесип алмакъ
резать/ порезать	кесмек/ догърамакъ, тилимлеп догърамакъ (о бахчевых)
разломать	парчаламакъ
доска	тахта
кухонная ~	ашхане ~-сы
вилка	санчкъы, чатал
ложка	къашыкъ
кофейная ~	къаве~-гъы
чайная ~	чай ~-гъы ⁷
столовая ~	аш ~-гъы
кофейник	къавелик, къаве-къуман (3, 19)
турка	джезве
чайник	чайник
бутылка	шише
банка	банка
налить	къоймакъ
полный	толу
пустой	бош
чашка	фильджан
стакан	стакан
пиала	пиала
миска	демир чанакъ (из металла), каса (из керамики, фарфора или фаянса)
блюдо	табакъ (из металла), сини (из керамики, фарфора или фаянса)
мыть посуду	савут ювмакъ
вытирать/вытереть	сюртмек/сюртип алмакъ

Заключение

После возвращения в Крым из мест депортации кухня крымских татар стала больше транслироваться, этнические рестораны пытаются восстановить утраченные рецепты, некоторые блюда модернизируют, огромный выбор продуктов позволил сделать начинки и формы более разнообразными. Это привлекает не только крымских татар, но и туристов, которые приезжают в Крым, чтобы познакомиться с богатой культурой коренного народа. Расширяется лексика и, без сомнения, актуальной остается потребность в ее изучении, понимании культуры питания, трансляции пищевых привычек крымских татар другим народам.

⁷ Раньше крымские татары пили кофе и чай в прикуску, маленькой ложечкой ели только варенье, она называлась «къаве къашыгъы». Сейчас и кофе, и чай употребляют с сахаром и без, поменялась рецептура приготовления напитков, появилось разнообразие форм посуды и объемы употребляемых напитков тоже изменились, поэтому изменились и названия ложек: кофейная, чайная и столовая соответственно.

ЛИТЕРАТУРА

1. Меметов А., Меметов И. А. Происхождение крымских татар (Часть I) // Ученые записки Крымского федерального университета имени В. И. Вернадского. Филологические науки. 2012. №3-1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/proishozhdenie-krymskih-tatar-chast-i> (дата обращения: 08.08.2025)
2. Желтухина О.А. Крымские татары в XIX – начале XX вв.: Путеводитель по этнографическому отделу. – Симферополь: Домино, 2003. – 68 с.
3. Ибадлаев Р. Крымскотатарская кухня. Оригинальные рецепты Ибадлаева Рустема.– Симферополь: ГАУ РК «Медиацентр им. И.Гаспринского», 2019. – 220 с.
4. Меметова А. «Къакъач», «бастырма», «шиш-кебап»...[Электронный ресурс].– URL: <https://krtmuseum.ru/kakach-bastyрма-shish-kebab/>
5. Традиционная кухня крымских татар [Электронный ресурс].– URL: <https://handvorec.ru/novosti/traditsionnaya-kuhnya-krymskih-tatar/>(дата обращения: 08.08.2025).
6. Тюркские народы Крыма: Караимы. Крымские татары. Крымчаки / Отв. ред. Козлов С. Я., Чинова Л. В. – М.: Наука, 2003. – С. 261.
7. Усеинов Т.Б. Гастрономическая картина мира в паремиях крымских татар-степняков и татар Добруджи рубежа XIX–XX вв. Рыба // Материалы X международного научного конгресса «Филология. Социальная и национальная вариативность языка и литературы.– Симферополь 10-11 апреля, 2025г.».– Симферополь: ИТ «АРИАЛ», 2015.– с.737-742.
8. Хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре старожильческого населения Крыма. Часть первая. Мусульмане: крымские татары, крымские цыгане / Ред.-сост. М.А.Араджиони, А.Г.Герцен. – Симферополь: Таврия-Плюс, 2004. – 768 с.
9. Эбубекирова Н. Традиционная крымскотатарская кухня. – Симферополь: Тарпан, 2004. – 32с.
10. Эвлия Челеби. Книга путешествия. Крым и сопредельные области. (Извлечения из сочинения турецкого путешественника XVII века).– Изд. 2-е, исправленное и дополненное.– Симферополь: издательство «ДОЛЯ», 2008.– 272с.
11. Ибадлаев Р. Крымскотатарская кухня. Оригинальные рецепты [Электронный ресурс]. – URL к pdf: <https://www.klex.ru/10vm> (дата обращения: 15.08.2025г.)

12. Эвлия Челеби. Книга путешествия. Крым и сопредельные области. (Извлечения из сочинения турецкого путешественника XVII века).– Изд. 2-е, исправленное и дополненное.– Симферополь: издательство «ДОЛЯ», 2008.– 272с.
13. Шире круг : русско–украинско–крымскотатарский учеб. тематический словарь / Составители: Новикова Т. Ю., Богданович Г. Ю., Балашова И. Г., Буц Н. В., Оказ Л.С., Девлетов Р. Р.– Симферополь : Предприятие Феникс, 2009.– 240с.
14. Селендили Л.С. Тематическая лексика как инструмент формирования коммуникативной компетентности у учащихся 1-го класса (на примере крымскотатарского языка как неродного) // Научный вестник Крыма. 2017. №6 (11). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tematicheskaya-leksika-kak-instrument-formirovaniya-kommunikativnoy-kompetentnosti-u-uchaschihsya-1-go-klassa-na-primere> (дата обращения: 03.09.2025).
15. Аталар сёзлери ве айтымлар : къырымтатар тилининъ паремиологик лугъаты / Тертип эткен Ш. Асанов, неширге азырлагъан А.Асанов.– 3-е издание, выправленное и дополненное.– Симферополь: ГАУ РК «Медиацентр им. И. Гаспринского, 2022.– 256 с.
16. Меметов А. Лингвистические и экстралингвистические сведения о древних племенах и народах Северного Причерноморья // Российская тюркология.– № 1–2(16–17), 2017.– с.77-85.
17. Можно ли есть рыбу и морепродукты? [Электронный ресурс].– URL: <https://halalrt.ru/mozhno-li-est-rybu-i-moreprodukty/>
18. Барабулька – рыбешка, покори́вшая многие народы [Электронный ресурс]. – URL: <https://m-fish.ru/interesnye-materialy/barabulka-rybeshka-pokorivshaya-mnogie-narody/>

Daxil olma tarixi: 11.08.25

Qəbul tarixi: 16.10.25