

DOI: <https://doi.org/10.36719/3005-3137/9/36-44>

Огулбай Гайлыева

Заведующий кафедрой туркменского языка и литературы
Каракалпакский государственный университет имени Бердаха
Доктор филологических наук, профессор
<https://orcid.org/0000-0003-2544-6191>
gaylieva.77@mail.ru

Туркменские национальные блюда и их лексико-семантический и лингвокультурологический анализ

Резюме

Культура, обычаи, традиции, язык и литература узбекского, туркменского, киргизского, каракалпакского, казахского и других народов, которые с древних времен являются соседями в этнокультурной зоне Приаралья, близки, и эти народы живут в дружбе и братстве, солидарности и согласии. В настоящее время дружба и братские связи между этими народами широко распространяются и развиваются. Особенно следует отметить, что в XXI веке в эпоху глобализации широко развиваются наука и техника, создаются большие возможности для близкого знакомства с культурой народов мира, детального изучения их национальных ценностей. В то же время каждый народ открыл путь к таким национальным ценностям, как национальное самосознание, глубокое изучение истории. В этой точке культура, обычаи и традиции каждой нации могут быть познаны через их национальный дастархан. Потому что каждая нация готовит свою национальную кухню, исходя из своего национального колорита. Среди тюркских народов национальные блюда туркменского народа, как и блюда других народов, выделяются своим разнообразием и уникальными особенностями. В данной статье широко и подробно изучаются лексико-семантические и лингвокультурологические особенности туркменских национальных блюд, а также их роль в национальных культурах. Туркменская национальная кухня – это не только еда, но и неотъемлемая часть истории, языка, культурных традиций и национальных обычаев нашего народа, важная часть его богатого культурного наследия. Данное научное исследование проводится с целью определения своеобразия туркменских национальных блюд через лексические значения, этимологию, семантическую структуру и лингвокультурологическое содержание названий блюд. Таким образом, статья показывает, что туркменская национальная кухня тесно связана с языком и культурой, отражая различные пласты исторических ценностей нашего народа. В рамках исследования особое внимание уделяется лексико-семантическим особенностям названий туркменских национальных блюд. Например, такие названия блюд, как "туўырама," "чельпек," "бурак из яиц," указывают не только на вид блюд, но и на способы их приготовления, глубокое отношение местного населения к блюдам и место этих блюд в национальных традициях. Также изучается употребление названий блюд в разных диалектах и этнографических условиях, а также различия в их значениях. Эти лексико-семантические особенности раскрывают богатство, разнообразие туркменского языка и глубокие смыслы культуры нашего народа. С лингвокультурологической точки зрения, приготовление туркменских национальных блюд, их названия и обычаи, связанные с блюдами, являются одним из важнейших и многогранных элементов культуры нашего народа. Праздники, связанные с едой, специальные обряды, народные песни и традиции раскрывают образ жизни, национальные верования и социальные отношения нашего общества. Таким образом, становится более очевидной связь между языком и культурой, их роль в выражении национальной идентичности нашего народа, в социальных отношениях. В статье представлены научные исследования этимологии названий туркменских национальных блюд и их лексико-семантических особенностей. Это исследование тесно связано с историческим и культурным наследием туркменского языка и повышает значение туркменской национальной кухни как национального наследия. Подобные научные разработки

показывают, что туркменские национальные блюда играют важную роль не только в питании, но и в продвижении национального культурного наследия и самобытности нашего народа. В результате, статья освещает важность лексико-семантического и лингвокультурологического изучения туркменских национальных блюд и подчеркивает необходимость продолжения научных исследований в этой области. Также глубокая связь национальных блюд с историей, языком и культурой нашего народа, их изучение, сохранение и передача будущим поколениям как исторического наследия показывает важность продолжения национального культурного наследия. Это научное исследование откроет новые направления для изучения и развития национальных блюд и внесет важный вклад в передачу богатого культурного наследия нашего народа будущим поколениям.

Ключевые слова: *обычаи, культура, туркменские национальные блюда, сдобные лепешки, челтек, загара, катлама нан (сложенный хлеб), маек борек*

Ogulbay Gaylieva

Head of the “Turkmen Language and Literature” Department
Berdakh Karakalpak State University
Doctor of Philological Sciences (DSc), Professor
<https://orcid.org/0000-0003-2544-6191>
gaylieva.77@mail.ru

Turkmen National Dishes and Their Lexical-Semantic and Linguocultural Analysis

Abstract

The culture, customs, traditions, language, and literature of the Uzbek, Turkmen, Kyrgyz, Karakalpak, Kazakh, and other peoples who have been neighbors in the ethnocultural zone of the Aral Sea region since ancient times are close, and these peoples live in friendship and brotherhood, solidarity and harmony. Currently, the friendship and fraternal ties between these peoples are spreading and developing widely. It is especially important to note that in the 21st century, in the era of globalization, science and technology are developing widely, creating great opportunities for closer acquaintance with the culture of the peoples of the world, detailed study of their national values. At the same time, every nation has opened the way to national values such as national self-awareness, a deep study of history. At this point, the culture, customs, and traditions of each nation can be learned through their national dastarkhan. Because every nation prepares its national cuisine based on its national color. Among the Turkic peoples, the national dishes of the Turkmen people, like the dishes of other peoples, stand out for their diversity and unique characteristics. This article extensively and thoroughly examines the lexical-semantic and linguocultural features of Turkmen national dishes, as well as their role in national cultures. Turkmen national cuisine is not just food, but also an integral part of our people's history, language, cultural traditions, and national customs, an important part of their rich cultural heritage. This scientific research is conducted to determine the uniqueness of Turkmen national dishes through lexical meanings, etymology, semantic structure, and linguocultural content of dish names. Thus, the article shows that Turkmen national cuisine is closely connected with language and culture, reflecting various layers of our people's historical values. Within the framework of the research, special attention is paid to the lexico-semantic features of the names of Turkmen national dishes. For example, the names of dishes such as "tuçyrama," "chelpek," "burak iz yais" indicate not only the type of dish but also the methods of its preparation, the deep relationship of the local population to dishes, and the place of these dishes in national traditions. The use of dish names in different dialects and ethnographic contexts, as well as the differences in their meanings, are also studied. These lexical-semantic features reveal the richness and diversity of the Turkmen language and the profound meanings of our people's culture. From a linguocultural perspective, the

preparation of Turkmen national dishes, their names, and the customs associated with dishes are among the most important and multifaceted elements of our people's culture. Holidays associated with food, special rituals, folk songs, and traditions reveal the lifestyle, national beliefs, and social relations of our society. Thus, the connection between language and culture, their role in expressing our people's national identity, in social relations, becomes more apparent. The article presents scientific research on the etymology of Turkmen national dish names and their lexical-semantic features. This research is closely linked to the historical and cultural heritage of the Turkmen language and enhances the significance of Turkmen national cuisine as a national heritage. Such scientific developments show that Turkmen national dishes play an important role not only in nutrition but also in promoting our people's national cultural heritage and identity. As a result, the article highlights the importance of lexical-semantic and linguocultural study of Turkmen national dishes and emphasizes the need to continue scientific research in this field. Also, the deep connection of national dishes with the history, language, and culture of our people, their study, preservation, and transmission to future generations as a historical heritage, shows the importance of continuing the national cultural heritage. This scientific research will open new directions for the study and development of national dishes and will make an important contribution to the transmission of our people's rich cultural heritage to future generations.

Keywords: *customs, culture, Turkmen national dishes, buttery flatbreads, chelpek, zagara, katlama nan (layered bread), maek borek*

Введение

Среди тюркских народов, узбеки, каракалпаки, туркмены, казахи, киргизы и другие народы, являющиеся друзьями и родственниками, выделяются тем, что у них с древнейших времен сложились тесные соседские отношения друг с другом. Изменения в национальной жизни этих народов, пьющих воду из одной реки, имеющих схожие национальные ценности, культурное прошлое и национальные обычаи, близки друг другу, и в то же время они обладают и отличительными национальными особенностями, и индивидуальностью (İsmaylova, Muhamedova, 2025, с. 126-139; Токтогулова, 2025, с. 238-246; Селендили, 2025, с. 230-257). Национальные традиции, особенности и национальная кухня каждого народа обнаруживают как сходства, так и различия. Эта гармония и многообразие отчетливо ощущаются при анализе художественного выражения национальных культур. Поэтому возникает необходимость изучения национальной кухни каждого народа с научной и лингвокультурологической точек зрения. В данной статье рассматриваются некоторые национальные блюда туркменской кухни с лексико-семантической и лингвокультурологической точек зрения.

Туркменская национальная кухня берет свое начало в глубокой древности и сегодня имеет свою неповторимую самобытность и место в мировой культуре. Среди национальных блюд, которые дополняют туркменскую традицию, можно отметить загару, катлама (сложенный хлеб), челпек, тууырама, куырдак (жаркое), майек бореk (вареники с яйцами) и т. д. Эти блюда широко употребляются и сегодня. Существует уникальная технология их приготовления, которая исходит из туркменского национального колорита. И эти блюда готовятся в соответствии с традициями и обычаями народа, а также вбирают в себя верования и обычаи туркменского народа.

С появлением научных исследований в области прагматики, лингвопоэтики, лингвокультурологии, этнолингвистики в мировом языкознании изучаются национальные особенности каждого языка, пласт значений, отраженных в лексических единицах этого языка, теоретические вопросы, а также единство происхождения слов, используемых в языках тюркских народов, их употребление, сходства и различия между языками, а также типологические основы. В то же время пищевые термины также занимают особое место в лексической системе языковых знаний, потому что они также имеют большое значение с лингвистической и этнографической точек зрения. Изучение лингвистического богатства, присущего родному языку каждого народа, его научный анализ и передача будущим

поколениям считается одной из важнейших задач, стоящих перед современной наукой, особенно перед языкознанием. Кроме того, история, культура и образ жизни народа отражаются в его привычках и традициях в еде. У тюркских народов, в том числе и у туркмен, национальные блюда не только являются средством питания, но и связаны с их образом жизни, обычаями и культурой.

Исследование

Питание (в плане «еда») считается одним из важнейших условий жизни человека, являющееся одним из основных инструментов экономического развития населения и неразрывно связанное с социально-экономическим положением общества. Кулинария существовала у всех народов с древнейших времен, и ее повсеместное развитие определялось, с одной стороны, экономическим развитием страны, а с другой — историей общества и развитием культуры народа. Кроме того, с этнолингвистической точки зрения большое значение имеют пищевые термины.

Как мы все знаем, возникновение, развитие и степень использования пищевых терминов, безусловно, менялись исторически. Лексическая структура пищевых терминов также меняется в зависимости от политических взглядов и орудий производства. Некоторые из них вообще выходят из употребления, некоторые становятся историзмами, а некоторые применяются после фонетических и семантических изменений. Если обратить внимание на блюда, которые существуют у туркменского народа, то становится ясно, что есть блюда, которые готовятся в повседневной жизни, блюда, которые готовятся для особых праздников и торжеств, блюда, которые готовятся для особых праздничных событий, и другие, которые вытекают из их национальной самобытности, национальных обычаев и традиций. Например, у туркменского народа в повседневной жизни готовятся такие блюда, как хлеб, патыр (тонкий хрустящий хлеб), тууырама и т. д.



Патыр — вид хлеба у туркмен, который готовят из пресного теста и выпекают в форме. При выпечке лепешек хлеб следует накрыть слоем хлеба, так как лепешки лучше всего выпекаются в очень горячей духовке. Даже при строительстве нового тандыра первое время печь накрывают брезентом, чтобы глина не прилипла к тандыру. (1)



У туркмен также есть несколько типов данного вида хлеба. Например, «*Ýaglypetir* - [ýa:ğlypeti:r]» — это лепёшка, сложенная пополам, приготовленная путём намазывания масла на тесто. Дограма готовится из теста, замешенного с маслом (Atanyýazow, 2004, с. 449).



Дограма - считается древнейшим традиционным национальным блюдом туркменского народа, унаследованным от предков. Его название также происходит от слова «разрешать, крошить» (дограмак). Это блюдо туркмены часто готовили во время свадеб и торжеств. Для приготовления теста крупные куски отварной свежей баранины или говядины измельчают на мелкие кусочки и смешивают с измельченными лепешками. (Garahanow, 2019, с. 3)

В него также добавляют определенное количество измельченного лука. Затем мясо, лепешки и лук тщательно перемешиваются. Готовое блюдо помещают в специальную миску, сверху поливают супом, а сверху кладут один или два отдельных куска мяса, подавая его традиционному гостю. Мы можем понять, что в древнем литературном наследии есть сведения о еде. Например, в произведениях Абу Оспана Джахизи есть такие двустишия:

Dograma geldi sazaga.

Üstünde ýag, akan etler.

Iň gowusy düýäniňki.

Tagamy agzyňdan gitmez (<https://turkmengazet.com>).

Среди туркменского народа сохранились народные легенды о происхождении этого блюда. Например, «В древние времена праведный царь собрал свой народ и накрыл им стол. Однажды сюда пришли два человека, следовавшие по караванному маршруту. Они слепы. Им также подали еду. Тогда один из них сказал: «Кажется, нам положили меньше мяса, потому что мы не можем видеть, но, должно быть, другим людям положили больше мяса!» - сказал он.

Они тихо переговариваются между собой, но их слова достигают ушей короля. Король созвал всех, кто готовил еду, и отдал следующий приказ:

- Готовьте еду так, чтобы и еда, и все остальное были одинаково доступны всем людям! Он сказал, что никто не должен обижаться.

Тогда один из опытных подвижников дал такой совет:

- Король мира! Отварите и приготовьте мясо в кастрюле, затем добавьте в кастрюлю хлеб, испеченное в тандыре, и мясо, добавьте лук и перемешайте. Затем положите по десять штук на каждую тарелку, полейте их вскипяченным супом и подайте гостям. Тогда будет равенство!

После этого родилось национальное туркменское блюдо — *тууырама*. Ожидается, что появление этого продукта питания также имеет большое культурное значение. Он также сыграл важную роль в поддержании равенства и укреплении единства среди народа. Тууырма считается одним из важнейших блюд туркменской национальной кухни и является традиционным украшением туркменских свадеб, благотворительных мероприятий и национальных праздников. (Garahanow, 2019)



Одним из самых популярных блюд туркменского народа считается *бауырсак*, который является традиционным украшением на туркменских свадьбах. Это замечательное блюдо на севере Туркменистана называют «бауырсак», а в Ахалском, Марыйском и Балканском областях — «пишме». Это блюдо из пшеничной муки в форме треугольника, обжаренное на сливочном масле.

Происхождение слова «Баурсак» связывают с именем сардара Бугра-хана из династии Огуз, основавшего во второй половине X века государство Караханидов в Мавераннахре. После прихода к власти Бугра-хан присоединил к своему государству Бухару — столицу и торговый город Средней Азии, а также государство Хорезм. Один из солдат хотел собрать по дороге еду, приготовленную из пшеничной муки, и приказал своему повару приготовить быструю еду. В то время, поскольку утвари у шеф-повара не было, повар пытался найти выход. Он приказал своим помощникам и слугам быстро приготовить тесто из пшеничной муки, разрезать ножом и выпечь в масле. Приготовленная пища сегодня представляет собой баууырсак, или пишме. Бугра-хан, обрадованный едой, сказал: «Отныне эта еда будет называться едой Бугра-хана!».

Обладая простым и понятным рецептом, баауырсак идеально подходит для быстрого перекуса с чаем.



Одним из национальных блюд туркменского народа является *челпек*, или *чалпак*. Этот челпек связан с национальной культурой туркменского народа, он широко распространен и готовится только на свадьбах. Для приготовления челпека приходят соседи и родственники, подвешивают щавель и готовят свадебные сладости. Там же готовят небольшой мешочек, в который будут положены конфеты. Мешочки, называемые свадебными сладостями, связываются попарно. В день свадьбы соседи и родственники приносят сладости и корзину риса и желают хозяину:

«Пусть твоя свадьба будет счастливой!»,
«Пусть твои соседи будут счастливы!»,
«Пусть молодожены будут счастливы!».

Щавель выставляют напоказ и подвешивают над домом. Гости прибывают на свадьбу с гостинцами и подарками, среди которых должны быть сверток с подарками, свадебный десерт и щавель. Близкие родственники вешают щавель восьмью-десятью пучками. Согласно традициям, гости не должны возвращаться с пустыми руками: им тоже выдаются подарки со свадьбы. Свадебный торт считается одной из добрых традиций туркменского народа, и его раздают с добрым намерением угостить других вкусной свадебной едой. Сверток с подарками не только наполнен свадебными конфетами и хлебом, но люди также вкладывают в него свои добрые намерения. Все принимают свадебные подарки как лучший символ свадьбы и прикасаются ими ко лбу с добрыми пожеланиями, говоря: «Пусть они и нам сулят свадьбу».

При подготовке челпека хозяин свадьбы приглашает старших женщин и соседей, одаривает их подарками и накидывает им на головы праздничный платок. В этот день искусные женщины готовят тесто для челпека и замешивают его. После того, как тесто отдохнет в течение получаса, его делят на небольшие равные части и скатывают в шарики.

Пока готовится тесто для челпека, женщины и девушки шутят, поют песни, желая всего наилучшего:

Üzüm-üzüm üzülsin,
Toý çelpegi ýaýylsyn.
Toýlar tutýan agamyň,
Ogul-gyzy düzülsin!

При приготовлении теста для челпека его часто нарезают и готовят старшие женщины. После того, как тесто разделено и подготовлено, два отдельных куска теста оставляют в стороне с небольшим количеством дрожжей, исходя из пожеланий, чтобы в этом доме было побольше радостных событий. Тесто для приготовления челпека начинается с раскатывания теста, для чего понадобится помощь. Когда женщины раскатывают тесто для челпека, оно должно быть ровным, гладким и круглым. Существует легенда, которая гласит: «Если девушка, которая хорошо раскатает это тесто, не замужем, то она выйдет замуж за красивого юношу». Поднос ставится на таз вверх дном. Сверху кладут разравнивающие ложки. Есть определенные

женщины, которые искусно готовят челпек. Чтобы его приготовить, снаружи в очаге разводят огонь и варят в котле. Сковороду, в которой выпекается челпек, поворачивают к себе, слегка наклоняют, а когда сковорода хорошо разогреется, наносят масло и тонко намазанное тесто выпекают на горячей сковороде, поворачивая ее вперед и назад. Как только обе стороны хорошо прожарятся, нужно будет положить сверху следующий слой теста, сбрызнуть поверхность маслом и перемешать их, продолжая готовить тесто таким образом.

Одним из интересных обычаев туркмен является ношение тюрбана на свадьбе. Когда челпек готов, братья, шаферы и друзья молодого человека бросают деньги в казан и выигрывают челпек. Это называется традицией «Челпек», и она делает свадьбу особенно интересной. Даже неженатые мужчины, бросающие деньги, связаны с суеверием: «Пусть в следующий раз это будет моя свадьба». На свадьбу сторона жениха приносит гостинцы, поверх которых должны лежать 2 челпека. Сторона невесты в свою очередь дарит жениху ответные гостинцы, но поверх которых уже будет катлама, или сложенный хлеб. Количество таких хлебных изделий должно быть 24. Среди этих народов существует традиция праздновать свадьбу, даря 12 подарков на 12-летие двух молодых людей. Традиция приготовления челпека на свадьбах существует у туркменского народа с древних времен и сохраняется по сей день.



Катлама, или *Слоеный хлеб* - это вид хлеба, при приготовлении которого тесто смазывают маслом, раскатывают несколько раз, а затем снова раскатывают.



Загара – название хлеба, приготовленного из пшеничной муки.



«*Тамдырлама* – национальное блюдо туркменского народа, является одним из самых любимых блюд в семье, его готовят, когда приходят друзья и гости, а также на застольях и праздниках. Для приготовления этого блюда используется высококачественная баранина, а готовится оно в тандыре.

Туша животного разделена на три основные части. Затем мясо хорошо солят и перемешивают вручную, чтобы соль равномерно распределилась по всему куску. Мелко нарезают очищенный лук, укроп, петрушку и зеленый лук, смешав с лавровым листом, посыпав перцем и дав постоять в течение часа. В отдельной кастрюле добавляют очищенные цуккини, картофель, зеленый лук и помидоры. Далее необходимо разжечь в тандыре небольшой костер из дров, и когда тандыр хорошо нагреется, поставить кастрюлю со смесью на плиту. Затем к отверстию тандыра прикрепляют две толстые железные проволоки в качестве крючков, на которые подвешивают куски мяса. Затем, чтобы дым не выходил из какой-либо части тандыра, необходимо сначала закрыть дверцы тандыра, затем закрыть горловину тандыра крышкой и запечатать ее. Таким образом, это блюдо будет готово через 1,5–2 часа.



Одним из национальных туркменских блюд является суп *келлебашаяк*, который очень полезен для здоровья. Для приготовления блюда ноги, ступни, язык, печень и легкие барана или крупного рогатого скота варят с луком, солью и травами. *Вареный суп* — традиционное лакомство. Этот суп туркмены часто готовят на свадьбах. Это блюдо считается одним из древних национальных блюд, которое туркменский народ ест с давних времен (Гүйжов, 2019, с. 14).



Одним из древнейших национальных блюд туркменского народа является красный *кууырдак*, который готовится из баранины. Баранину нарезают небольшими кусочками и тушат с курдючным жиром. Налив в казан немного масла и разогрев его, нужно положить в казан нарезанное небольшими кусочками мясо и обжарить его. К жареной свинине добавляют соль и лук без добавления воды. Уменьшив степень огня, дают мясу приготовиться на пару. Это блюдо часто готовят крестьяне (Atanyúazow, 2014).



Майек бурек, или *вареники*. Одним из национальных блюд является майек берек, которое готовится из 10-15 штук яиц. Далее необходимо разбить яйца в миску, добавить немного соли и пару столовых ложек масла, перемешать. Параллельно готовится тесто для вареников (Гүйжов, 1985, с.17).

Тесто раскатывают,резают на кружочки, а затем нарезают на кружочки. Разрезанное тесто складывают пополам, при этом оба края теста склеивают, а середину оставляют открытой. Приготовленную жидкость наливают в вареник чайной ложкой, заклеивают концы, доводят воду в кастрюле до кипения и варят вареник. Приготовленный майек берек поливают кефиром или сметаной и подать к столу (Garahanow, 2019, с. 19). Майек берек часто готовят на свадьбах среди туркмен. Это связано с тем, что семья невесты, принимая во внимание тот факт, что свадебный стол невесты будет приготовлен заранее, совершает ритуал, гарантирующий, что свадьба будет счастливой, что двое молодых людей будут счастливы, и что когда два куска теста будут склеены вместе, то таким образом двое молодых людей будут испытывать нежность и любовь друг к другу.

У туркменского народа есть уникальные способы приготовления национальных блюд. Однако, несмотря на это, туркменская национальная кухня имеет как сходства, так и различия с народами Средней Азии по технологии и используемым продуктам. Приготовленные ими блюда, также связанные с национальными обычаями и традициями, излучают свой неповторимый национальный колорит.

Заклучение

В целом, туркменские национальные блюда сформировались под влиянием национальной культуры этого народа и продолжают пользоваться популярностью по сей день. Это подчеркивает необходимость создания специализированных словарей, описывающих пищевые термины.

Литература

1. İsmayılova, M., & Muhamedova, S. (2025). Azərbaycan və özbək mətbəx mədəniyyətinin etnokulturoloji xüsusiyyətləri. *“Mahmud Kaşğarlı” Beynəlxalq Elmi Jurnalı*, 3(1), 126–139.
2. Toktogulova, G. (2025). Etnokul'turnye osobennosti kyrgyzskoy kukhni. *“Mahmud Kaşğarlı” Beynəlxalq Elmi Jurnalı*, 3(7), 238–246.
3. Selendili, L. (2025). Krymskotatarskaya kukhnya kak obyekt lingvokul'turologicheskogo analiza. *“Mahmud Kaşğarlı” Beynəlxalq Elmi Jurnalı*, 3(8), 230–257.
4. *Bereketli türkmen saçagy* (Vols. 1–2). (2009). TDH.
5. Atanyýazow, S. (2004). *Türkmen diliniň sözköki (etimologik) sözlügi*. Türkmenistanyň Milli Mədəniyyət “Miras” Mərkəzi.
6. Güýjow, A. (1985). *Türkmen nygmatlary*. Türkmenistan.
7. Garahanow, Ç. (2019, February 5). Türkmen dogramasy. *Nesil qəzeti*.
8. *Türkmen diliniň düşündirişli sözlügi* (Vol. 1). (2015). Ylym.
9. *Türkmen diliniň düşündirişli sözlügi* (Vol. 2). (2016). Ylym.
10. Turkmen Gazet. (n.d.). <https://turkmengazet.com>
11. Ýaşlar. (n.d.). <https://yashlar.gov.tm>

Daxil oldu: 30.09.2025

Qəbul edildi: 21.11.2025