

DOI: <https://doi.org/10.36719/2663-4619/115/111-115>

Rəfiqə Əzizova

Azərbaycan Dövlət Mədəniyyət və İncəsənət Universiteti
magistrant

<https://orcid.org/0009-0005-7638-7840>
rafiga.azizova@gmail.com

Türk dünyasına xas ortaq mətbəx mədəniyyətlərinin turizmə töhfəsinin Azərbaycan modeli

Xülasə

Türk xalqlarının tayı-bərabəri olmayan zəngin tarixi, mədəniyyəti və ortaq dəyərlərinin təbliğ edilməsi müasir günümüzdə böyük əhəmiyyət kəsb etməkdədir.

Türk xalqlarının integrasiya prosesinin sürətləndirilməsində ortaq dəyərlərin qarşılıqlı əlaqəsi günümüzün vacib prioritet məsələsi hesab olunur. Türk xalqlarının ümumtürk irsinin qorunub yaşadılması və eyni zamanda gələcək nəsillərə miras buraxılması yönündə fəaliyyəti daha da dərinləşməli və genişləndirilməlidir.

Bəllidir ki, Türk xalqlarının qədim tarixləri və birgə mədəniyyətləri mövcuddur. Bu mədəniyyət Asiyada, həmçinin Avropanın bəzi yerlərində yayılmışdır. Bu böyük coğrafiyada təşəkkül tapmış Türk xalqlarının mədəniyyətləri coğrafi nöqteyi-nəzərdən biri-digərindən fərqli olsa da, demək olar ki, eyni və oxşar mədəni irsə sahibdirlər.

Min illiklər boyu bütün dağıdıcı təsirlərə sinə gərən, qonşu mədəniyyətlər və sivilizasiyalarla qarşılıqlı zənginləşmə şəraitində inkişaf edən türk mədəniyyəti və ortaq dəyərləri hər zaman öz ahəngdarlığını qoruyub saxlamış və gələcək nəsillərə mükəmməl bir irs kimi ərməğan edilmişdir. Dünyanın bir çox filosoflarının və kulturoloqların fikrincə, XXI əsr türk mədəniyyəti və sivilizasiya əsri olacaqdır. Müasir qloballaşma şəraitində müasir dünya sivilizasiyaları və mədəniyyətləri arasındakı qarşılıqlı əlaqələr xüsusi əhəmiyyət kəsb etməkdədir.

Türk xalqlarının mədəni əlaqələrinin gücləndirilməsi onları demək olar ki, bir-birinə daha da yaxınlaşdıran ən mühüm amil hesab oluna bilər.

Bu məqalədə Türk xalqlarının ortaq mədəniyyətləri və xüsusilə də qastronomiya sənətinin turizmə təsirinin Azərbaycan modelindən bəhs olunmuşdur.

Açar sözlər: *turizm, maddi-mədəni irs, qastronomiya sənəti, türk xalqları, xidmət sektoru, mətbəx, mədəniyyət*

Rafiqə Azizova

Azerbaijan State University of Culture and Arts
Master student

<https://orcid.org/0009-0005-7638-7840>
rafiga.azizova@gmail.com

The Azerbaijani Model of the Contribution of Shared Culinary Cultures Specific to the Turkic World to Tourism

Abstract

The interaction of shared values in accelerating the intelligence process of Turkish peoples is considered an important priority today. The work of the Turkish peoples should be deepened and expanded in order to preserve and preserve the heritage of the Turkish peoples and to inherit future generations.

It is well-known that turkish peoples have ancient history and cultural heritage. This culture is common in Asia as well as in parts of Europe. The cultures of the Turkish peoples, who have been

influenced by this great geography, have virtually the same and similar cultural heritage, even though they are geographically different.

For thousands of years, Turkish culture and shared values, which have endured all the destructive influences and have developed in a climate of mutual enrichment with neighboring cultures and civilizations, have always maintained their identity and have been preserved as a perfect legacy for future generations. Many philosophers and culturalists around the world believe that the 21st century will be a century of Turkish culture and civilization. In today's global climate, the relationship between modern world civilizations and cultures is of particular importance.

This article discusses the Azerbaijani model of Turkish peoples' common cultures and, in particular, the influence of gastronomy on tourism.

Keywords: *tourism, matreal cultural heritage, gastronomy arts, turkish people, service sector, the kitchen, culture*

Giriş

Türk xalqlarının dünya mədəniyyətindəki yeri

Müştərək köklər və dəyərlər ətrafında birləşən Türk dünyasında hal-hazırda qarşılıqlı və davamlı əlaqələrin daha da gücləndirilməsi istiqamətində dövlət başçıları tərəfindən mühüm səylər göstərilməkdədir. Türk Dövlət Başçılarının Türk dünyasında hərtərəfli əməkdaşlığın gücləndirilməsi istiqamətinə yönəlmiş addımları təqdirəlayiq olmaqla yanaşı, həm də çox dərin əhəmiyyətə malikdir (Gökəlp, 1991).

Dünya sivilizasiyasının inkişaf etməsi üçün müxtəlif dünya xalqlarının dərin və bir o qədər də zəngin mədəni irsi, incəsənəti, tarixi abidələri və başqa əhəmiyyətli dəyərlərin rolu əvəzsiz hesab olunur. Çünki bu dəyərlərin verdiyi töhfələr sayəsində dünyada mədəniyyətlərarası körpülər qurulur və əlaqələr genişlənir. Elə bu səbəbdən də UNESCO-nun dünyada mövcud olan müxtəlif xalqlara məxsus Maddi və Qeyri-Maddi Mədəni İrs nümunələrinin mühafizə olunması və onlara xüsusi diqqətin ayrılmasının əhəmiyyətini burada vurğulamaq yerinə düşərdi. Çünki bu ölkələr arasında həm ölkəmiz Azərbaycanın, həmçinin də digər türk xalqlarının da dünyanı özünə heyran buraxan Maddi və Qeyri-maddi Mədəni İrs nümunələri də mühüm əhəmiyyətə malikdir (Əhmədli, 2007).

Tədqiqat

Türk xalqlarının mədəni əlaqələrinin gücləndirilməsi onları demək olar ki, bir-birinə daha da yaxınlaşdırən ən mühüm amil hesab oluna bilər.

Müasir günümüzdə Türk dünyasında ortaq etnik, mədəni irs və tarixə əsaslanan əlaqələrin daha da dərinləşdirilməsi istiqamətində layihə və fəaliyyətlər aktiv sürətdə davam etdirilir. Bunun üçün davamlı festivallar, sərgilər, qarşılıqlı əlaqələr fonunda hərtərəfli təbliğat və təşviqat işləri görülür (Gökəlp, 1976).

Gastronomiya sənətinin Türk xalqlarının mədəni irsindəki yeri

Türk xalqlarının ortaq milli dəyərlərindən danışırıqsa, burada gastronomiya sənətindən söz açmaya bilmərik. Əlbəttə ki, hər bir kəsə bellidir ki, Türk xalqlarının zəngin və şanlı bir tarixi keçmişi vardır. Və əsrlərə dayanan bu tarixi keçmişdən bu günə kimi gastronomiya sahəsində çoxçeşidlilik və həmçinin də ləzzət baxımından dünya mətbəx mədəniyyətində türk xalqlarına aid olan yeməklər hər zaman öz populyarlığı ilə seçilmişdir (Heyət, 2009).

Qlobal dünyamızda son illərdə gastronomiya sənətinə maraq kəskin şəkildə artmış və hətta bir çox insanlar, təşkilatlar, dövlət və həmçinin özəl qurumlar vardır ki, bu dəyərli irsi qorumaq və gələcək nəsillərə ötürmək üçün fəaliyyət göstərməkdədir.

Səyyahlar bunu çox vaxt kulinariya və ya mətbəx turizmi də adlandırırlar. Bu sahə bir növ imkan verir ki, xarici ziyarətçilər getdikləri ölkənin kulinariya irsini yaxından tanısinlar.

Səyahətçilər bəzi ölkələrə həm də orada çox dadlı yeyəcəklərin olduğu üçün səfərlər edirlər. Turizmin bu növü bəzi ölkələr üçün cəlbedici faktorlardan biri kimi qəbul olunur. Azərbaycan mətbəxində kifayət qədər dadlı təamlar olduğu üçün qastroturizmi daha da inkişaf etdirmək olar. Biz bölgələrimizin mətbəxini tanıtmqla, ölkəmizin cəlbediciliyini daha da artırmaqla (Həbibbəyli, 2011).

Əgər qastronomiya sənətinin dəyərini dərinlən anlaya biliriksə, onun ölkəyə verdiyi dəyərli töhfəni də anlamış olarıq. Qastronomiya sənayesi turizmin inkişafına çox əhəmiyyətli dərəcədə təsir göstərməkdədir. Bu fenomen sayəsində insanlar səyahətlərinin hansı bölgədə olacağı barədə qərar qəbul edirlər. Çünki turistlər yeni əraziləri görməklə bərabər, həm də yeni ləzzətlər kəşf etməyi, ziyarət edilən bölgəyə xas olan təamlarla tanış olmağı da çox xoşlayırlar.

Qastronomiya turizminin ölkə turizminin inkişafına verdiyi mühüm və dəyərli faydaları belə sadalamaq olar (Həbiboglu, 1993):

- Səyahətçilər əksər vaxtlarda əraziyə məxsus inqridiyentlərdən və hazırlanma texnikasından istifadə etməklə hazırlanan ən-ənəvi və yerli yeməkləri hazırlamaqla məşğul olurlar. Bu proses təkcə yemək yeməklə kifayətlənmir həmçinin onun arxasında dayanan hekayələri və onun yerli mədəniyyət üçün əhəmiyyətini dərk etdirir

- Regionların iqtisadi cəhətdən əhəmiyyətli dərəcədə inkişafına təsir edir

- Qastronomiya tədbirləri və yemək festivalları: Çoxşaxəli yemək festivalları, qastronomiya tədbirləri və kulinariya irsinin nümayiş etdirilməsi baş verir ki bu da özlüyündə turistlərə bir məkanda fərqli və çoxsayda müxtəlif yeməkləri dadmaq imkanı vermiş olur.

- Turist təcrübəsini genişləndirməklə təkrar ziyarətemə faizlərini artırır

- Turistlərin mədəni təsirini və təcrübələrini artırır

- Turistlərin qida təcrübələrinin zənginləşməsində bu fenomen əhəmiyyətli dərəcədə təsir edir

- Küçə yeməkləri və qastronomiya bazarları: bu da öz növbəsində yerli qidaların tanıtılmasında və turistlərin sevimli məkanına çevrilməsinə səbəb olur

- Təssərrüfat sahələrindən birbaşa süfrəyə: qastronomiyanın bu sahəsində demək olarki turist həm təssərrüfat sahələri ilə birbaşa tanış olmaq imkanına həmçinin də qidanın mənbədən boşqaba qədər gəldiyi qida zəncirinin necə formalaşdığı ilə əhatəli təcrübəyə şahidlik etməyə və öyrənməyə imkanı yaranır

- Küçə yeməklərindən tutmuş, elit restoranlara kimi yerli ləzzətləri dadmaq turistlərə ölkənin kulinariya mədəniyyətinin dərk edilməsinə təsir edən vasitə kimi çıxış edir

- Qastronomiyanın tarixi və mədəni əhəmiyyəti onun təkcə yeməyin hazırlanması və istehlak olunması kimi başa düşülməməlidir, o həmçinin həmin ölkənin mətbəxinə formalaşdırıcı tarixi, mədəni təcrübələri və sosial adət ən-ənələri də dərk etməyə təkan verir

- İçki və Şərab turizmi də mövcuddur ki bu da özlüyündə bölgəyə səyahət etmiş turistlərə həmin ərazilərin istehsalı olan yerli içki (pivə, şərab və.s) kəşf etməyə, o cümlədən istehsal prosesi ilə tanış olmaqla bərabər, istehsal olunmuş məhsulun dadına baxmaq imkanı da verməkdədir. Bu proses turistlər üçün çox böyük məqraqla kəşf etməkdədir.

Həmçinin kulinariya turizminə yemək və qastronomiya vasitəsilə mədəniyyətləri də kəşf etməyə yön verən, təsir göstərən bir vasitə desək yanlışdır (Kafesoglu, 1999).

Azərbaycan mətbəxinin Türk Xalqları Qastronomiya sənətindəki mövqeyi

Nəzərə alsaq ki, Azərbaycanın bölgələrində müxtəlif mətbəx çeşidləri var, bu da dünyada nadir amillərdəndir. Azərbaycanda baş tutmuş istənilən mötəbər tədbirdə turistlərin fikrini öyrəndikdə, ilk təəssüratları mətbəxlə bağlı olur. Əlbətdəki bu da təsadüfi baş vermir. Çünki Azərbaycanın zəngin təbiəti, əlverişli iqlimi şəraiti, bol və məhsuldar torpaqları burada yetişdirilən məhsulların təbiiyyətinə, dadına, çeşidinə birbaşa təsir edir və özündə geniş potensial ehtiva edir. Bu potensial ölkəmizin “qastronomiya ölkəsi” kimi də tanınması üçün geniş imkanlar yaradır. Dünya təcrübəsini, beynəlxalq standartları və inkişaf istiqamətlərini əsas götürərək ölkəmizdə milli kulinariyanın inkişafı əsas məqsədlərimiz sırasındadır. Bu baxımdan son dövrlərdə Dünya Kulinariya Cəmiyyətləri Birliyi ilə tərəfdaşlıq münasibətlərimiz uğurla inkişaf edir (Qumilyev, 1993). Ölkəmizin Dünya Kulinariya Cəmiyyətləri Birliyi ilə əməkdaşlığı, həmçinin təşkilatın dünya qastronomiyasının inkişafına verdiyi töhfələri yüksək qiymətləndiririk. Son illərdə Azərbaycanın qastronomiya destinasiyası kimi təbliği istiqamətində çoxistiqamətli işlər görülür. Beynəlxalq standartlar əsasında aşpazlardan ibarət milli komandanın yaradılması, milli mətbəx nümunələrinin tədqiqatı, qastro-tematikali turizm məhsullarının tərtibatı, ölkəmizin təmsil olunduğu bütün beynəlxalq tədbirlərdə milli kulinariyamızın təbliği aparılmaqdadır. Ölkəyə gələn xarici turistlərə təqdim edilən çoxçeşidli turizm məhsulları

mövcuddur. Təbiətimiz zəngindir. Əlverişli iqlim şəraiti, məhsuldar torpaqlarımız təbii məhsulların həm çeşidinə, həm dadına öz təsirini göstərir (Qurbanov, 2011).

Gastronomiya turizminin inkişafı yalnız milli mətbəximizi deyil, həmçinin zəngin maddi-mədəni irsimizi, tarixi ənənələrimizi, mədəniyyətimizi də dünyaya tanıtmaya kömək edir. Ölkəmizin təmsil olunduğu bütün beynəlxalq tədbirlərdə milli kulinariyamız, bu sahədə olan turizm potensialı çox geniş şəkildə beynəlxalq ictimaiyyətə təqdim olunur və maraq doğurur.

Mehriban Əliyevanın Mədəni İrsin təbliğatında, qorunmasında, o cümlədən UNESCO ilə əlaqələrin qurulmasında gördüyü işlərin əhəmiyyəti

“Bu gün böyük mədəni irsə sahib çıxaraq onu bütün dünyada tanıtmək və təbliğ etmək əsas prioritetlərdən biri olmalıdır”, prinsipinə dayanaraq Azərbaycan hökuməti UNESCO ilə münasibətlərin davamlılığının və genişləndirilməsinin önəmliyini anlayır. Çünki Azərbaycan hökuməti, xüsusilə bu sahədə əvəzsiz rolu olan Azərbaycan Respublikasının I Vitse-Prezidenti Mehriban xanım Əliyevanın təşəbbüsləri təqdirəlayiqdir. Mehriban xanım Əliyevanın söyləri nəticəsində Azərbaycanın Maddi və Qeyri-maddi Mədəni irs nümunələri UNESCO-nun müvafiq siyahılarında yer almaqdadır. O hər zaman ölkəmizin Maddi və Qeyri-Maddi Mədəni İrsinin qorunub və gələcək nəsillərə ötürülməsi üçün UNESCO ilə əlaqələrin genişləndirilməsi və davamlı olmasını xüsusilə diqqətə çatdırır (Sümər, 1992).

Əgər UNESCO dan danışırıqsa Türk dövlətlərinin birgə bu siyahıya daxil edilən qastronomiya nümunələrinin də adları çəkilməlidir. Azərbaycan, Türkiyə, Qırğızıstan və Qazaxıstanın 2016-cı ildə UNESCO-nun Qeyri-Maddi Mədəni İrsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin Efiopiyanın paytaxtı Əddis Əbəbə şəhərində baş tutmuş 11-ci sessiyasında sırf Azərbaycanın təşəbbüsü ilə “Lavaş -nazik çörəyin hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti” UNESCO-nun Qeyri-Maddi Mədəni İrs siyahısına daxil edilmişdir. Daha sonra 2017-ci ildə Koreya Respublikasının Jeju adasında baş tutmuş UNESCO-nun Qeyri-Maddi Mədəni İrsin Qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitənin 12-ci sessiyasında Azərbaycanın təqdim etdiyi “Mədəni kimliyin hissəsi olan dolmanın hazırlanma və paylaşma ənənəsi” UNESCO-nun Qeyri- Maddi Mədəni İrs siyahısına daxil edilmişdir. Bunun necə böyük bir təşəbbüs olduğu qanında türkçülük, Azərbaycançılıq olan hər bir kəsə bəllidir. Çünki mənfur qonşularımız hər zaman dolmanı əsassız olaraq öz adları ilə dünyada təbliğ edir və bunu digər dünya xalqlarına da uydurma yalanlar ilə inandırmağa çalışırdılar (Ulusel, 2008). Hər əməllərinin yalan olduğu kimi təbii ki bu təşəbbüsləri də artıq iflasa uğradı, artıq dünya gastronomiyasında və Mədəni İrs siyahısında dolmanın hansı millətə aid olduğu öz təsdiqini tapdı. Bu gün Türk xalqlarının qonaqpərvərliyini bilməyən inasnlr demək olarki yoxdur. Dolma isə bütün mötəbər məclislərin sevilərək təqdim edildiyi təmalar arasında öz yerini tutmaqdadır. İstər bizim ölkəmizdə istərsə də qardaş Türkiyədə, o cümlədən digər Türk dövlətlərində dolma müxtəlif adlar ilə səfər edən turistlərə təqdim edilir və olduqca böyük maraq kəsb edir (Azərbaycanpro).

Turizmin inkişafına cavabdeh qurum olan Dövlət Turizm Agentli də bu sahədə son illərdə çox əhəmiyyətli işlərə imza atmışdır. Buna misal olaraq “Dövlət Turizm Agentliyi tərəfindən milli mətbəxin təbliğatında gənc nəsil aşpazların hazırlanması, milli kulinariya komandasının inkişafı və beynəlxalq yarışlarda iştirakın təmini istiqamətində məqsədyönlü tədbir” i göstərmək olar. Dövlət Turizm Agentliyinin tabeliyində olan Milli Kulinariya Mərkəzi tərəfindən bu günədək milli mətbəx nümunələrimizin tədqiqi, qorunması və tanınması üçün müəyyən vacib işlər görüldü. Hazırda kulinariya sahəsində təhsili inkişaf etdirməklə gənc, bu sahəni ürəkdən sevən, peşəkar aşpazların fəaliyyətinə dəstək verilməsi istiqamətində işlər davam etdirilir. Eyni zamanda, bununla zəngin kulinariya ənənələrimizi dünyaya çatdırmaq, bu istiqamətdə təbliğat işini gücləndirmək və beynəlxalq təşkilatlarla əməkdaşlığı genişləndirmək əsas fəaliyyət istiqamətlərindəndir (Suleymanova).

Yuxarıda sadalanan təbliğat təşviqat işləri ilə yanaşı son dövürlərdə araşdırmalar göstərir ki Türk dünyası gastronomiya sənətinə aid olan bir çox yemək növləri vardır ki unudulmuş və yaxud yaddan çıxmışdır. Əlbətdəki bu gastronomiya sənəti üçün böyük bir təhlükə hesab olunur (UNESCO üzrə Azərbaycan Respublikasının Milli Komissiyası).

Bəs yaxşı necə sahib çıxmalıyıq bu dəyərli mirasa? Necə qoruyub saxlamalı və gələcək nəsillərə ötürməliyik?

Təbii ki bununla əlaqəli ilk növbədə orta məktəblərdə, daha sonra orta ixtisas peşə məktəblərində, kolleclərdə və ən nəhayətində isə universitetlərdə qastronomiya sənəti ilə əlaqəli dərslər tədris olunmalı və təcrüblər keçirilməlidir. Bundan əlavə, əgər biz yeni nəsillər üçün davamlılıq, istehlak prioritetləri, kənd təsərrüfatı, istehsal imkanları kimi məsələlərin daha həyati əhəmiyyət kəsb edəcəyini nəzərə alsaq, artıq belə dərslərin fizika və kimya kimi əvəzsiz və lazımlı olacağını görürük (Xəlili).

Daha sonra atıla biləcək ən lazımi addımlar sırasında rəqəmsal mühitdə ən-ənəvi reseptləri və metodları, hazırlanma texnikalarını qeyd etmək və böyük kütlələrə paylaşmaq üçün onlayn platformalar qurulmalıdır.

Nəticə

Göründüyü kimi Azərbaycanda mətbəx turizminin inkişaf etdirilməsi üçün böyük potensial mövcuddur. Qastronomiya turizmi unikal qida tədarükü vasitəsilə destinasiyanın bu irsini araşdırmaq, ölkənin qida mədəniyyətinə yaxından bələd olmaq və bu irsi ölkə sərhədlərindən kənarda təbliğ etmək üçün ən yaxşı üsuldur.

Azərbaycan mədəniyyətinin və dəyərlərinin unikallığı ondadır ki, ənənələrlə yanaşı, həm də innovasiyalara açıqlığı da özündə birləşdirir.

Sonda ümumiləşdirərək desək Türk xalqları tolerantlıqları, azadlıqsevərlikləri, vətənpərvərlikləri, sədaqətlikləri, mərdlikləri, sözlə əməlin vəhdətinə riayət etmələri, mədəniyyətlərarası dialoqa hazırlıqları ilə fərqlənən millilik və ümumbəşəriyyətin birliyini özlərində əks etdirməsi, təbiətə yaxınlıq, ekoloji şüurun inkişafı və s. bütün bunlar müasir dünya sivilizasiyası tərəfindən hörmətlə qarşılanan və tələb olunan dəyərlərlərə sahib olan nadir xalqlardır.

Ədəbiyyat

1. Əhmədli, R. (2007). *Azərbaycan milli dövlətçilik məfkurəsi: Türçülük, müasirlik, islamçılıq*. Elm.
2. Gökalp, Z. (1991). *Türkçülük əsasları*. Maarif.
3. Gökalp, Z. (1976). *Türk töreleri*. İstanbul.
4. Heyət, C. (2009). *Türklərin tarix və mədəniyyətinə bir baxış (İslamdan əvvəl və islam dövrü)*. Aspoliqraf.
5. Həbibbəyli, Ə. (2011). *Sivilizasiyaların kəsişməsində türk dünyası*. Elm və təhsil.
6. Həbiboglu, V. (1993). Qədim türklər üzərində düşüncələr. In L. N. Qumilyev, *Qədim türklər* (ön söz). Gənclik.
7. Kafesoğlu, İ. (1999). *Türk milli kulturu*. İstanbul.
8. Qumilyev, L. N. (1993). *Qədim türklər*. Gənclik.
9. Qurbanov, R. (2011). *Türk xalqlarının tarixi*. Bakı.
10. Sümər, F. (1992). *Oğuzlar*. Bakı: Yazıçı.
11. Ulusel, R. (2008). *Qloballaşma və harmoniya (Türk dilində)*. Elm.
12. Azərbaycanpro. (n.d.). *Qədim türk törələri: Ənənəvi xalq qanunları haqqında*. Azərbaycanda Migrant və Məcburi Köçkünlərin Hüquqlarının Müdafiəsi İctimai Birliyi. <https://azerbaycanpro.index.az/fastrans/1264n601>
13. Suleymanova, S. (n.d.). *Türk xalqlarının tarixi*.
14. UNESCO üzrə Azərbaycan Respublikasının Milli Komissiyası. (n.d.). *YUNESKO-nun xoşməramlı səfiri Mehriban Əliyeva (2004–2022)*. <https://www.unesco.az>
15. Xəlili, A. (n.d.). *Kulinariya turizmi: Yemək və qastronomiya vasitəsilə mədəniyyətləri kəşf etmək*. <https://vetennamine.az/kulinariya-turizmi-yemek-ve-qastronomiya-vasitesiyle-medeniyyetleri-kesf-etmek>

Daxil oldu: 18.01.2025

Qəbul edildi: 27.04.2025