MİRAS
Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyi

mədəni irs ustad məktəbi

QEYRİ-MADDİ MƏDƏNİ İRS

TƏDRİS VƏSAİTİ

Hazırlayan:
Dr. Fariz Xəlilli

BAKI – 2026

Kitabın məzmunu “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyinin cavabdehliyindədir, bu baxımdan kitabın məzmunu Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin mövqeyini əks etdirmir.

Kitab Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin Qeyri Hökumət Təşkilatları üçün elan etdiyi 2025-ci il Qrant müsabiqəsi çərçivəsində nəşr olunmuşdur.

Xəlilli, Fariz. (Hazırlayan). (2026). Qeyri-maddi mədəni irs: Tədris vəsaiti.
Bakı: *"AFPoliqrAF"*, 2026.– 300 səh.

10 mart – 24 aprel 2026-cı il tarixlərində “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyinin Mədəni İrs Beynəlxalq Ustad Məktəbi qeyri-maddi mədəni irs ustad dərslərinə başlamışdır. Dərslər YUNESKO-nun Qeyri-maddi mədəni irs ilkin siyahısında olan Azərbaycanın 24 qeyri-maddi mədəni irsi mövzularında olub, Azərbaycan irs mütəxəssisləri tərəfindən aparılmışdır. Mühazirələr əsasında tədris vəsaiti nəşrə hazırlanmışdır.

Elmi redaktor: Prof.Dr. Şikar Qasımov
Rəyçi: Prof.Dr. Kübra Əliyeva

Koordinator: Məleykə Hüseynova
Fotolar: Fariz Xəlilli, Məleykə Hüseynova, Nərmin İmanova, Süleyman Süleymanov

ISBN: 978-9952-598-51-3

© “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyi, 2026

QONAQPƏRVƏRLİKDƏ SOSİAL ÜNSİYYƏT MƏDƏNİYYƏTİ:
NƏZƏRİ ƏSASLAR, STRUKTUR KOMPONENTLƏRİ VƏ MÜASİR ÇAĞIRIŞLAR
Arzu Soltan (Həsənli) 96

RƏQS, OYUN VƏ ƏNƏNƏVİ İDMAN MƏDƏNİYYƏTİ ANLAYIŞI VƏ TARİXİ
Rauf Bəhmənli 110

MİLLİ ATÇILIQ MƏDƏNİYYƏTİ VƏ QARABAĞ ATÜSTÜ OYUNU – ÇÖVKƏN
Ramal Nadir 116

PƏHLƏVANLIQ – ƏNƏNƏVİ ZORXANA OYUNLARI VƏ İDMAN NÖVLƏRİ
Xəyyam Orucov 122

AZƏRBAYCANDA ARXEOLOJİ TƏDQİQATLARDA TEKSTİL NÜMUNƏLƏRİ
Fariz Xəlilli 125

XALÇAÇILIĞIN TARİXİ, REGİONLARA GÖRƏ XALÇA MƏKTƏBLƏRİ,
XALÇANIN MƏİŞƏTDƏ VƏ MƏRASİMLƏRDƏ ROLU, QORUNMA VƏ
YAŞADILMA PROBLEMLƏRİ
Kübra Əliyeva 129

AZƏRBAYCAN KƏLAĞAYISI – MİLLİ KİMLİYİMİZİN İPƏK SİMVOLU VƏ
MƏDƏNİ İRSİMİZİN ZƏNGİN XƏZİNƏSİ
Sulidə Rüstəmova 155

KƏLAĞAYI SƏNƏTİNİN MİLLİ-MƏDƏNİ İDENTİKLİK KONSTEKTİNDƏ SEMİOTİK VƏ
ESTETİK TƏHLİLİ
Röya Talıblı 157

LAHICDA MİSGƏRLİK SƏNƏTİ HAQQINDA
Nəzər Əliyev 161

TƏZHİB SƏNƏTİNİN TARİXİ VƏ MAHİYYƏTİ
Şəhla Xəlilli 165

ŞƏRQİN İNCİSİ OLAN AZƏRBAYCAN MİNİATÜR SƏNƏTİNİN İNKİŞAF YOLU
Nərmin İmanova 169

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN TƏHRİFSİZ ŞƏRHİ
Ceyran Əsgərova 175

XALQIMIZIN SÜFRƏ VƏ MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ
Kübra Əliyeva 190

TƏNDİRİN TARİXİ VƏ MƏDƏNİ ƏHƏMİYYƏTİ
Aida İsmayılova 194

ARXEOLOJİ TƏDQİQATLARDA MƏTBƏX, ÇÖRƏK VƏ YEMƏK MƏDƏNİYYƏTİ
Fariz Xəlilli 198

XALQIMIZIN SÜFRƏ VƏ MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ

Kübra Əliyeva
Sənətşünaslıq elmləri doktoru, professor
AMEA Arxeologiya və Antropologiya İnstitutu
https://doi.org/10.30546/19023.2026.1001.332

Giriş. "Miras" Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyinin Mədəni İrs Beynəlxalq Ustad Məktəbində qeyri-maddi mədəni irs dərsləri çərçivəsində hazırlanmış proqramlarda irəli sürülən müddəaların hamısını ümumi bir ad altında "Azərbaycan mətbəxi" anlayışı ilə birlikdə şərh etmək qeyri-mümkündür.

Çünki məqalə müəllifi qırx ilə yaxın müddətdə Azərbaycanın müxtəlif bölgələrini gəzmiş, ərazidə yaşayan ayrı-ayrı etnosların fərqli dilə, mədəniyyətə və o cümlədən süfrə mədəniyyətinə malik olduqlarının şahidi olmuşdur.

Bu səbəbdən hazırkı məruzədə Qarabağ bölgəsi, o cümlədən Şuşa, Ağdam, Laçın, Kəlbəcər və Şirvana qədər uzanan ərazilərdə yaşayan, həm oturaq həyat tərzi sürən, həm də maldarlıqla məşğul olan etnosların yaşayış tərzi, yemək mədəniyyəti və oyun mədəniyyəti haqqında qısa məlumat veriləcəkdir.

Qeyd etmək lazımdır ki, vaxtilə təxminən 30-40 il bundan əvvəl Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Arxeologiya, Etnoqrafiya və Antropologiya İnstitutunun əməkdaşları bu məsələlərlə geniş şəkildə məşğul olmuşlar.

Şuşa mətbəxi. Şuşa Azərbaycanın Qarabağ bölgəsinin məşhur şəhərlərindən biridir. Şəhərin əsası XVIII əsrdə Pənahəli xan tərəfindən qoyulmuşdur. Şəhər, köhnə monqol yürüşləri zamanı dağıdılmış qədim yaşayış məskəninin yerində salınmışdır [1, s. 71-84].

Xanlıqlar dövründə yaranan bu şəhər təkcə özünəməxsus memarlıq siması və şəhəri əhatə edən möhtəşəm qala divarları ilə deyil, həm də son dərəcə zəngin və istedadlı insanların yaşadığı bir mədəniyyət mərkəzi kimi məşhur idi. Şuşa yüksək bədii keyfiyyətə malik sənət nümunələri, o cümlədən bəzəkli ipək parçalar və gözəlliyi ilə seçilən xalçaları ilə də tanınırdı.

Şuşa öz ziyalı təbəqəsi ilə xüsusilə seçilirdi. Burada 95 şair, 22 musiqişünas, 38 xanəndə, 26 rəssam, 5 astronom, 16 memar, 16 həkim və 40-a yaxın müəllim fəaliyyət göstərirdi. Bu şəhər istedadlar, alimlər və bəstəkarlar şəhəri kimi şöhrət qazanmışdı. Şərq musiqisinin şahı sayılan muğamın əsas mərkəzlərindən biri məhz Şuşa idi. Bir sözlə, Şuşa həqiqətən də istedadlar şəhəri idi [2].

Muğam haqqında bəzi tədqiqatlarda qeyd olunur ki, onun kökləri Azərbaycanın qədim dövlətlərindən biri olan Mannaya qədər gedib çıxır və ilkin mərhələdə maq tayfalarının Tenqriyə ünvanlanan ilahi nəğməsi xarakteri daşımışdır. Bu nəğmə dini və poetik obrazları özündə birləşdirərək xeyirlə şərin mübarizəsini əks etdirən fəlsəfi məna kəsb edirdi.

Zərdüştçülük mərasimlərində, xüsusilə baharın gəlişi münasibətilə keçirilən ayinlərdə maqlar tərəfindən uca səslə himn oxunurdu. Həmin maq himni əsrlər boyu xalq arasında yayılaraq formalaşmış, daha sonralar Qarabağda, XVIII əsrdə isə Şuşada xüsusi inkişaf mərhələsinə çatmışdır [3, s. 78-83].

Şuşada İslam bayramları və dini mərasimlər böyük təntənə ilə keçirilirdi. Ramazan bayramı, Qurban bayramı, Məhərrəmlik ayı və digər dini günlər münasibətilə xüsusi süfrələr açılırdı. Bu mərasimlərlə əlaqədar müxtəlif yeməklər hazırlanırdı. İslam bayramlarında şəbih tamaşaları keçirilir, halva, hədik və xüsusi şərbətlər bişirilirdi.

Bundan əlavə, ümumi matəm mərasimlərində də müəyyən yeməklər hazırlanırdı. Məsələn, plov, pendir-göyərti, şirin kökələr və digər təamlar süfrəyə qoyulurdu.

Təbii ki, ən təntənəli bayramlardan biri zərdüştçülük ənənəsi ilə bağlı olan, baharın gəlişini simvolizə edən Novruz idi. Bu münasibətlə ev-eşik təmizlənir, ailə üzvlərinə yeni geyimlər alınır, xüsusi bayram şirniyyatları və müxtəlif yeməklər hazırlanırdı. Qeyd etmək lazımdır ki, Şuşada hazırlanan bu yeməklər ümumilikdə Qarabağ bölgəsinə xas idi.

Şuşada bayramlar olduqca dəbdəbəli keçirilirdi. Xüsusilə Novruz bayramında düyü yeməkləri üstünlük təşkil edirdi. Çərşənbə günlərində bir qayda olaraq "qırmızı plov" adlanan xörək hazırlanır, həmçinin xırda lobyalı plov bişirilirdi. Bayram müddətində boyanalı aş və şüyüdlü aş süfrələrin əsas təamlarından olurdu.

Qış aylarında istilikverici xüsusiyyətinə görə "çəkməli aş" adlanan, əvəlikli və qırxbuğumlu aş bişirilirdi. Südlü və kişmişli aş isə uşaqların ən çox sevdiyi yeməklərdən hesab olunurdu. Şuşa qadınları əriştəli aş da hazırlayırdılar: əriştə kəsilir, qurudulur və düyü ilə birlikdə süzülərək bişirilirdi.

Uşaqların ən çox sevdiyi plov növü isə şabalıdlı, ərikli, yəni aşqaralı plov idi. Məclislər üçün daha çox "çığırtma plov" (çolpalı aş) hazırlanırdı. "Döşəməli aş" zamanı isə qoyunun ən yaxşı əti ayrıca bişirilir və qazanın dibinə düzülərək plovun altına qoyulurdu.

Şuşalıların sevdiyi əsas yeməklərdən biri yarpaq dolması və kələm dolması idi. Yarpaq dolması qatıqla yeyilir, kələm dolmasına isə mütləq nar şirəsi əlavə edilirdi.

Kabablar da Şuşa süfrəsinin ayrılmaz hissəsi idi və xüsusilə qonaqlar, əsasən də kişi qonaqlar üçün hazırlanırdı. Hinduşka kababı, toyuq kababı, lülə kabab, qazan kababı və digər növlər geniş yayılmışdı.

Şuşada ən çox təndir çörəyi bişirilirdi. Bununla yanaşı, yuxa (lavaş) da gündəlik istifadə olunan çörək növlərindən idi. Uşaqların ən çox sevdiyi çörək növü isə təndirdə bişirilən kökələr idi.

Səhər yeməyində kişilər üçün əsasən kəlləpaça hazırlanırdı. Ailənin gündəlik qidalanmasında qaymaq, xəşil və quymaq mühüm yer tuturdu. Samovar çayı həm səhər, həm də axşam dəmlənirdi. Süfrəyə noğul, kəlləqənd, nabat, meyvədən hazırlanan tut irçalı və bəhməz düzülürdü.

Tərəkəmə mətbəxi. Tərəkəmələr Qarabağ ərazisində əsrlər boyu yaşamış, ilin böyük hissəsini mal-qaraları ilə birlikdə yaylaqlarda keçirmişlər. Yaylaq yerlərinin əsas hissəsi Kəlbəcər və onun dağlıq əraziləri olmuşdur. Onların köçəri və yarımköçəri həyat tərzi şəhər mühitindən fərqli yemək mədəniyyətinin formalaşmasına səbəb olmuşdur. Bu mətbəx birbaşa həyat şəraitinə uyğun şəkildə yaranmış və inkişaf etmişdir.

Tərəkəmələrin yeməkləri əsasən qışlaq və yaylaq yeməkləri olmaqla iki yerə bölünürdü. Qış aylarında, xüsusilə soyuq havalarda daha çox sulu və istilikverici yeməklər hazırlanırdı. Bu yeməklərdən ən məşhuru umac idi. Umac yayda unun su ilə qarışdırılıb əldə ovularaq xırda hissələr halında hazırlanması və qurudulması ilə əldə edilirdi. Qışda isə həmin qurudulmuş umac suya tökülərək soğan qızartması ilə birlikdə bişirilirdi, üzərinə duz, istiot, alça qurusu və qax əlavə olunurdu. Südlü umac da geniş yayılmışdı: bu zaman xəmir su əvəzinə südlə hazırlanır, qurudulur və bişirilərkən ona quru əvəlik qatılırdı. Əvəlikli südlü umac xüsusilə soyuqdəymə və öskürək zamanı müalicəvi yemək hesab edilirdi.

Tərəkəmələr arasında həm sulu, həm də quru xəngəl geniş yayılmışdı. Sulu xəngəldə xəmir kiçik dördkünc formalarda kəsilir, quru xəngəldə isə daha iri kvadratlar şəklində hazırlanıb

qurudulurdu və əsasən qışda istifadə edilirdi. Xəmir yeməkləri sırasında əriştə də mühüm yer tuturdu. Qovrulub qurudulmuş əriştə qış aylarında düyü ilə birlikdə bişirilərək "çilovlu aş" adlanan plov hazırlanırdı.

Yaz və yay mövsümündə süd və süd məhsulları əsas qida mənbəyi idi. "Haçıs" adlanan pendir növü südün içinə qoyun qursağı salınmaqla hazırlanırdı. Qursaq qurudularaq pendir üçün maya kimi istifadə edilirdi. Mayalanmış pendir duzlanır, sonra qoyun və ya keçi dərisinin içinə doldurulurdu. Eyni qaydada yağ da dəri içində saxlanılırdı. Süd və su daşımaq üçün palıd qabığı ilə boyanmış dəri torba - tuluqdan istifadə edilirdi. Tuluq həm də suyun temperaturunu qoruyurdu və bir növ müasir termos funksiyasını yerinə yetirirdi.

Tərəkəmələrin hazırladığı "çörəməz" adlı yemək də geniş yayılmışdı. Bunun üçün yuxalar yayılır, aralarına quyruq yağı çəkilir, sonra hissələrə bölünüb kiçik kündələr hazırlanırdı. Bu kündələr "fəsəli" adlanır və sac üzərində bişirilirdi. Fəsəli xüsusilə səfər zamanı yol yeməyi kimi istifadə olunurdu.

Qış aylarında və müxtəlif xəstəliklər zamanı təbii bitkilərdən də istifadə edilirdi. Əzgil ağacının çubuqları, yarpız, qantəpər, kəklikotu, qaya çayı, nərgizgülü, qızılgül, qaymaqçiçəyi və dazıotu toplanır, çay və ya müalicə məqsədilə işlədilirdi.

Ümumilikdə tərəkəmə mətbəxi onların köçəri həyat tərzinə uyğun olaraq sadə, qidalı, enerji verən və uzun müddət saxlanıla bilən yeməklərdən ibarət olmuş, süd və süd məhsulları isə bu mətbəxin əsasını təşkil etmişdir.

Tərəkəmələrin bundan əlavə bir sıra ət yeməkləri də olmuşdur ki, onların arasında kabab, qazanda bişirilən bozartma və "bulama" xüsusi yer tuturdu. Bozartma qazanda bişirilən ətli yemək idi və bəzi hallarda ona "bulama" da deyirdilər. Bu yemək süfrəyə verilərkən üzərinə bir qədər su və qatıq əlavə olunurdu.

Ən maraqlı və özünəməxsus yeməklərdən biri "çoban bozartması" hesab edilirdi. Bunun üçün quzu kəsilir, doğranır, duzlanır və dərisinin içinə yığılırdı. Əvvəlcədən hazırlanmış ocaq yerində közlər toplanır, bir hissəsi kənara çəkilirdi. Dərinin içinə doldurulmuş ət közün üzərinə qoyulmuş çubuqların üstünə yerləşdirilir, dərinin ağzı tikilir, üstündən yenidən çubuqlar düzülür və közlə örtülərək torpaqla basdırılırdı. Bu üsulla ət öz buxarında və köz istiliyində bişirdi. Bu yemək həm hazırlanma qaydasına, həm də dadına görə ən maraqlı və təbii qidalardan biri sayılırdı.

"Şalampır" adlanan yemək də qazanda hazırlanırdı. Ət və quyruq doğranaraq qazana tökülür və zəif odda bişirilirdi. Bu yeməyin başqa bir variantında heyvanın içalatı - ağciyər, qaraciyər, böyrəklər və şirin bağırsaq (yoğun bağırsaq) doğranaraq bişirilirdi. Şirin bağırsaq da ayrıca qazan yeməyi kimi istifadə olunurdu.

"Xaş" yeməyi də geniş yayılmışdı. Qoyunun başı və ayaqları ocaqda ütülür, yuyulur, təmizlənir və bişirilirdi. Bəzən buna malın qarnı da əlavə edilirdi, lakin bağırsaq qatılmırdı.

Tərəkəmə mətbəxində kətə də mühüm yer tuturdu. Bu kətə çöl göyərtilərindən - cincilim, unnuca, quşəppəyi, dağ keşnişi, yarpız, nanə, əvəlik, quzuqulağı və qıppığımdan hazırlanırdı. Bişirildikdən sonra içinə yağ əlavə edilirdi.

Tərəkəmələrin ən çox qeyd etdikləri bayram "bulama bayramı" idi. Yeni doğmuş heyvan balasını əmizdirdikdən sonra dərhal sağılırdı ki, süd heyvanın bədənində qalıb narahatlıq yaratmasın. Həmin süddən "bulama" adlanan şirin yemək hazırlanırdı. Bişdikdən sonra bu yeməyə "kəsəməz" deyilirdi. Bu, çox şirin və xüsusi dadı olan yemək idi. Bulama bayramı

tərəkəmələrin ən böyük bayramlarından sayılır, hazırlanan yemək qohum-əqrabaya və çobanlara paylanılırdı.

Qeyd etmək lazımdır ki, qoyun və keçilərin həm erkək, həm də dişi növlərinin öz adları vardır: keçinin erkəyinə "təkə", dişisinə isə "keçi" deyilir. Heyvanların artırılması isə ildə iki dəfə - bir dəfə dağlıq ərazidə, bir dəfə aran zonasında olmaqla cütləşdirmə yolu ilə həyata keçirilirdi. Tərəkəmələrin söylədiyinə görə, sovet dövründə cütləşdirmə prosesi daha planlı və sürətli aparıldığından heyvanların artımı da çox olurdu.

Qarabağ düzü qoyunçuları yaylağa köçərkən müxtəlif köç və karvan yollarından istifadə etmişlər. Bu yollar sırasında Murovdağ yaylaq köç yolları, Tərtər yaylaqlarına aparan dörd əsas köç yolu, Zəngəzur yaylaqları istiqamətindəki marşrutlar, eləcə də Qırxqız, Kirs və Sarıbaba ziyarət rayonlarına gedən əsas köç yolları qeyd olunmalıdır [6, s. 61-62).

Nəticə. Bildirmək istəyirəm ki, Fariz Xəlillinin "Tərəkəmə yurdu. Folklor turizm məkanı" əsəri mövzunun tam və hərtərəfli tədqiqi baxımından xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Müəllif bu kitabda Ağsu rayonu Gəgəli kəndində yerləşən Axtaçı obasının Tərəkəmə çərşənbələri haqqında geniş və sistemli məlumat təqdim etmişdir. Əsərdə Gəgəli toponimləri, Gəgəli palazı, tərəkəmə yaradıcılığı ilə yanaşı, tapmacalar, yanıltmaclar, deyimlər, sınamalar, tərəkəmələrin oyun növləri, xalq təbabəti, tərəkəmə yurdunda təşkil edilən səyahət turları və Ağsu arxeoloji turizm marşrutu elmi əsaslarla işlənmişdir. Bu tədqiqat gələcək araşdırmalar üçün mühüm mənbə rolunu oynayır və mövzunun daha dolğun öyrənilməsinə geniş imkan yaradır [4; 5].

Nəticə etibarilə qeyd etmək lazımdır ki, istər şuşalıların, istərsə də tərəkəmələrin özünəməxsus yemək mədəniyyəti bu günə qədər qorunub saxlanmışdır. Bu mətbəx ənənələri unudulmamış, əksinə, müxtəlif bölgələrdə yaşadılaraq davam etdirilmişdir. Məsələn: təkləlilərin bir hissəsi Şirvan bölgəsində məskunlaşmışdır və onlar Qarabağ mətbəxinə bənzər kulinariya ənənələrini bu gün də davam etdirirlər.

Gələcək tədqiqatlarda bu sahənin daha dərindən araşdırılması, həmçinin digər bölgələrin mətbəx mədəniyyətinin öyrənilməsi nəzərdə tutulur. Azərbaycanda yaşayan azsaylı xalqların yemək mədəniyyətinə də toxunmaq zəruridir. Çünki Azərbaycan multikultural ölkə olmaqla yanaşı, onun mətbəx mədəniyyəti də çoxşaxəli və zəngindir. Bu müxtəliflik isə ölkənin tarixi-etnoqrafik inkişafının mühüm göstəricilərindən biridir.

Ədəbiyyat:

1. Алиев Ф. Карабахское ханство в XVIII в. // Карабах: очерки истории и культуры. – Баку: Çaşıoğlu, 2004. – С. 71–84.
2. Шушинский Ф. Народные певцы и музыканты Азербайджана. – Москва: Всесоюзное издательство «Советский композитор», 1979.
3. Azerbaijan Muğam. The origins of its ancient tradition (according to archaeological materials) // Musiqi Dünyası. – Bakı, 2021. – № 1 (86). – S. 78–83.
4. Xəlilli F. Tərəkəmə yurdu: folklor turizmi məkanı / Haz. Dr. Fariz Xəlilli. – Bakı: AFPoliqraf, 2023. – 48 s. – DOI: 10.30546/978-9952-8412-5-1
5. Xəlilli F. Tərəkəmə Çərşənbəsi Beynəlxalq Folklor Festivalları kataloqu. – Bakı, MİMTA, 2024. – 56 s. – ISBN 978-9952-8412-6-8. – DOI: 10.30546/978-9952-8412-5-1.
6. Xəlilov X.D. Qarabağın elat dünyası. – Bakı: Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı, 1992. – 120 s.

Mətbəənin direktoru – Fuad HÜSEYNOV
Texniki redaktor – Azər RƏSULOV
Texniki korrektor – Təranə RƏHİMOVA
Səhifələnmə – Günel ƏSƏDOVA
Çap – Oktay YUSİFOV
Cild – Gövhər NURULLAYEVA
– İlhamə MİKAYILOVA

Kitab ***"AFPoliqrAF"*** *mətbəəsində hazır diapozitivlərdən ofset üsulu ilə çap olunmuşdur.*

afpoliqraf@mail.ru
afpoliqraf@gmail.com
Tel.: +994 (12) 510 96 74
Mob.: +994 (50) 405 96 74

Yığılmağa verilmişdir: 07.04.2026
Çapa imzalanmışdır: 27.04.2026
Qarnitura: Alice, Times New Roman
Şərti çap vərəqi: 37,5
Formatı: 64x90 1/8
Tiraj: 300