

азербайджанцы

персоналии



Гусейнов
Ислам Ровшан оглы
председатель "Всероссийского
азербайджанского конгресса"

Алахяров
Аскар Нариман оглы
президент Ульяновской
азербайджанской региональной
общественной организации "Бирлик"



Турнир "Кубок дружбы народов"
Основан и проводится с 2009 г.
Ульяновским отделением Всероссийского
азербайджанского конгресса
под руководством Ислама Гусейнова.
Принцип отбора команд прост —
в каждой должна быть яркая
национальная составляющая
(например, сборная Татарской автономии
или сборная Таджикской национальной
организации).



азербайджанцы

памятные места



Памятник Г. Алиеву (2010).
Это первый памятник
Г. Алиеву в России.

Средняя школа № 78 имени
первого Президента
республики Азербайджан
Гейдара Алиева.



Азербайджанский участок
в Парке "Дружбы Народов".



Памятник Н. Нариманову (1977).
Подарен городу азербайджанцами.
Выполнен из красного гранита.
На открытие памятника приезжал Г. Алиев.



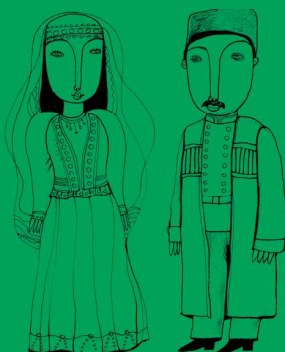


азербайджанцы

национальный акцент



Азербайджанские ковры известны по всему миру.



Коли дома не пекут,
так и в людях не дадут.

Шакер бура

Это вкусное печенье пекут азербайджанцы к главному своему празднику весны – Наврузу. Это национальное лакомство символизирует луну. Нежнейшие хрустящие, будто вафельные, полусферы, начинённые смесью измельчённых жареных орехов и сахара, выпекают сотнями! Поверхность хрустящих "пельмешек" нужно непременно украсить ребристым узором (сырое ещё тесто защипить), поскольку, по мнению азербайджанцев, шакер бура без рисунка – это как брачная ночь без невесты.

Мука пшеничная – 250 г,
масло топлёное – 60 г,
молоко цельное – 100 мл,
1 яйцо,
дрожжи – 8 г,
миндаль или другие орехи по вкусу – 200 г,
сердцевина одного стручка ванили,
кардамон – щепотка,
сахар – 200 г, соль.



В молоко комнатной температуры добавить яйцо, масло, дрожжи, соль и вымесить в однородную массу, постепенно всыпая муку. Тесто скатать в шар и оставить на 2–3 часа в тепле. Подошедшее тесто обмять, разделить на небольшие части и раскатать круглые лепёшки 10–12 см в диаметре. Для начинки: орехи очистить от кожицы, подсушить, постоянно помешивая, чтобы ядра не подгорели и остались светлыми. Затем измельчить и смешать с сахаром, кардамоном и ванилью. Ореховый фарш положить ложкой на половину кружка. Свернуть в форме пирожка, концы защипить в жгут. Поверхность каждого печенья украсить узором. Выпекать около получаса при температуре 170–190 градусов.



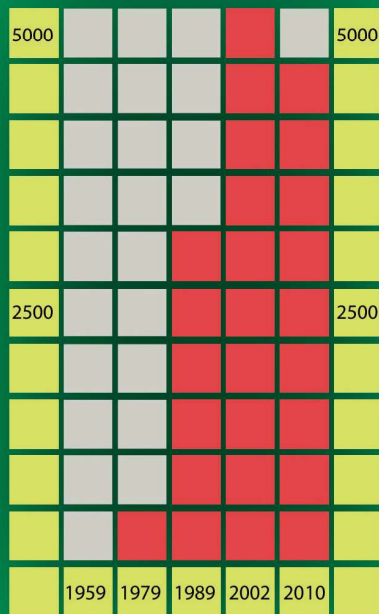


азербайджанцы

статистические данные



динамика численности



половой состав 2010 г.

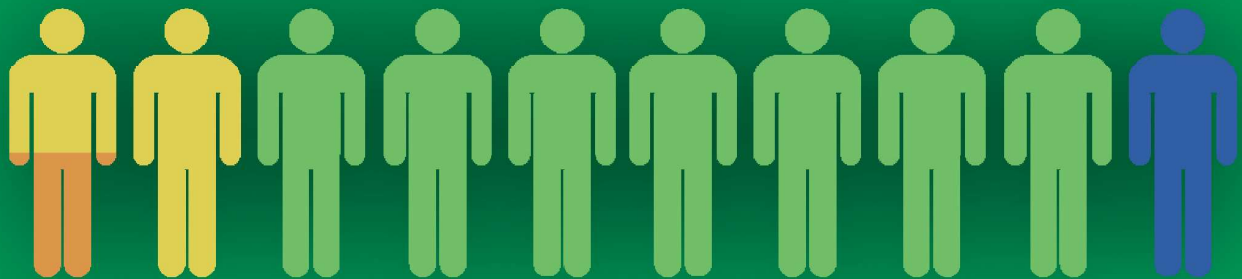


61 %



39 %

уровень образования 2010 г.



без образования

начальное

основное

среднее

высшее



41



азербайджанцы

статистические данные



половозрастная пирамида



удельный вес городского и сельского населения в 2010 г.

городские жители

76 %



сельские жители

24 %

