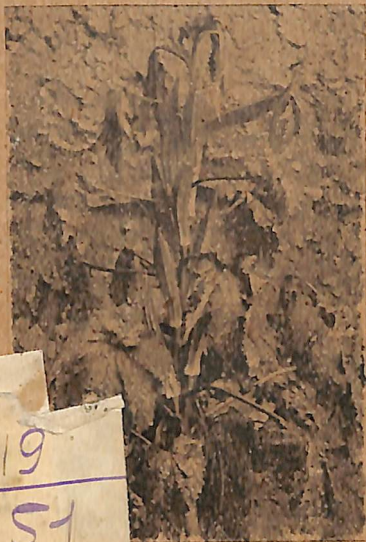


24 SEP 2010

ՀՐԱՏ. ՀԵՂԻՆԱԿԻ ՔՐՈՋ. Ա. Գ. ԲՈՒԻՈՆՈՎԱՅԻ

Ս. ԶԵԼԻՆՍԿԻ

== ԲԱՄԻԱՅ ==



635.19
2-51

(Պատկանում է Բաճկար)

ԹԻՖԼԻՍ

Տպարան «Էդուկացիոն» Երևան. 17.

1913

13 APR 2013

Հիշեցրեցի - Սպասեցի - Ինչի՞նչ արեցի - Ինչի՞նչ արեցի

ՀՐԱՅ. ՀԵՂԻՆԵԱԿԻ ՔՐԱԶ. Ա. Գ. ԲՈԳԻՈՆՈՎԱՅԻ

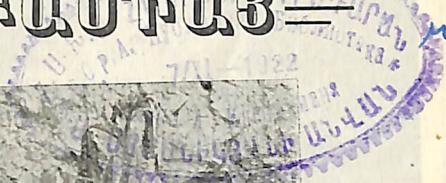
630
40-25

Ս. ԶԵԼԻՆՍԿԻ

635.19

2-51

== ԲԱՄԻԱՅ ==



1003
ՇԻՃԼԻՍ

ՀԵՐԱՅԻ ՀԵՂԻՆԵԱԿԻ
Ս. ԶԵԼԻՆՍԿԻ
ՏԻԳՐԱՆՆԵՐԱՆՆԵՐԻ
18 ՆՈՅԵՄ. 1918 Ք. ԹԻՖԼԻՍ.

(Պեղատու Բանգար)

ԹԻՃԼԻՍ

Տպարան «Հասկերանո» Երևանում. 17.

1913

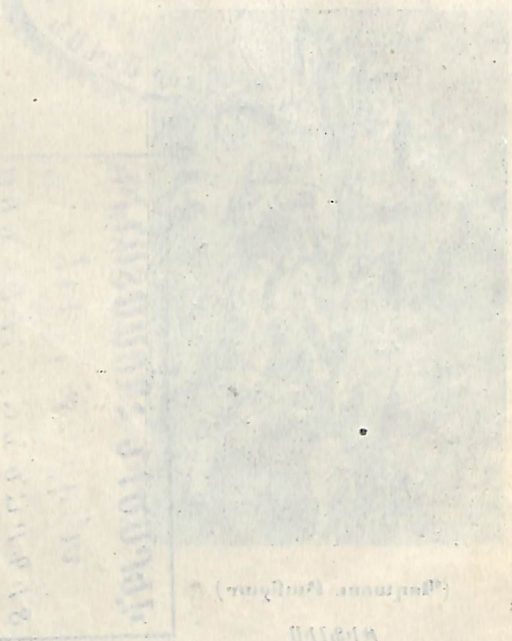
20575

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՄԱՍԻՍ ԿՆՆԱԿ

650
1900

ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ



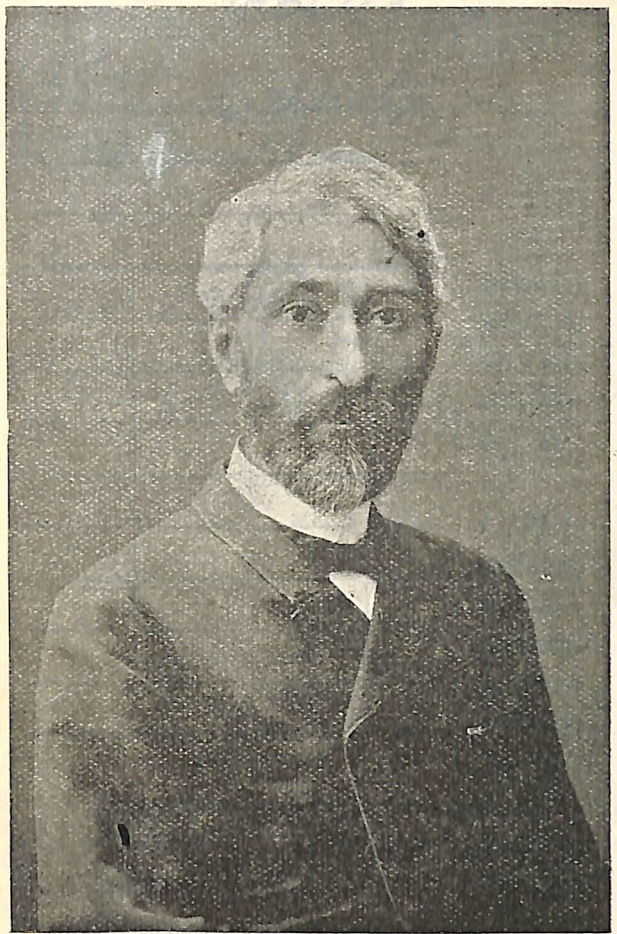
ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

(Գրադարանային)

ՄԱՍԻՍ

Հայաստանի Գրադարանային Կենտրոն

1918



Ասեփան Զեյինսկի

Բ Ա . Մ Ի Ա Յ

Բամիայ (Hibiscus esculentus L)
տարևոր բանջարանոցի բոյս է
Մոլորճեաց ցեղից (Malvaceae):
Այս բոյսը յարգւում է միայն իւր
պտուղով, որից շատ համեղ կե-
րակրներ են պատրաստում:

Բամիայի թուփը հասնում է մին-
չև արշին ու կէս բարձրութեան,
ցողունը հարթ է և փայլուն, տե-
րևը հնգաբլթեան է և սրտաձև.
Ծաղիկը ծծմբափոշու գոյն ունի
մէջտեղը ծիրանագոյն շերտով,
պտուղը կոնսաձև է, ակօսաւոր կա-
նաչ կամ սպիտակ գոյնով և ծած-
կուած է աղուամագով, սերմը քիչ
կլորակ է սուր ծայրով, անխորշ
է, մութ-կանաչ գոյնով:

Բամիայի հայրենիքը մի քանիսը համարում են տրոպիկական (արեւադարձային) Ափրիկէն, իսկ միւսները տրոպիկական Ամերիկան: Այս բոյսը շատ հին ժամանակներից մշակուում է Հնդկաստանում, Անտելիան կղզիներում, Հարաւային Ամերիկայում, Եկիպոսում, Տաճկաստանում, Միջին Ասիայի տէրութիւններում, իսկ Եւրոպայում նա տարածուել է գլխաւորապէս հարաւ արեւմտեան Ֆրանսիայում: Ռուսիայի տէրութեան մէջ բամիան մշակուում է Երևանի նահանգում, Բաթումի գաւառում և Ղրիմում: Վերջի տարիներում սկսել են մշակել այս բոյսը Թիֆլիսի այգեբանական ուսումնարանի և Խուսաբանական այգիներում, նոյնպէս և միաւոր անձինք նահանգի զանազան տեղերում, բայց

նրա գործածութիւնն այստեղ դեռ չի տարածուել:

Ամեն տեղ այս բոյսը կրում է Բամիայ անուանը, բայց Հնդկաստանի զանազան տեղերում նրան անուանում են Bandicai, Ramurai, Derus, Okra կամ Ochra, իսկ Ֆրանցիայում—Gobbo կամ Gombo: Վերջի անունով բամիան յայտնի է և Եւրոպայի ուրիշ երկրներում:

Բամիայի տեսակները շատ քիչ են. Անգրկովկասում գտնուում է նրա երկու տեսակը. սպիտակ և կանաչ: Սպիտակ բամիայի պտուղի գոյնը բաց դեղին է կամ սպիտակ, ծածկուած է շատ քիչ աղուամազով, ծայրը նշտարի նման սուր է, մէջտեղը հաստ, իսկ կոթի մօտ բարակ: Կանաչ բամիան նման է առաջի տեսակին, այն

զանազանութիւնով, որ նրա պտուղի գոյնը կանաչ և մութ-կանաչ է և խիտ ծածկուած է աղուամազով: Զտիմում մշակուած է ցարգրանդ (царградская) անունով բամիայ, որի թուփը բաւականին բարձրանում է և համեմատաբար անելի շուտ սկսում է պտուղ տալ: Ուրիշ երկրներում գտնուած են բամիայի հետեւեալ տեսակները:

1, Improved dwarf green — ցածրահասակ կանաչ բամիայ է, շատ պտղաբեր է, շուտահաս: Մշակուած է այս բամիան Հարաւային Ամերիկայի Միացեալ հասանգներում և Հնդկաստանում, իսկ վերջի ժամանակ և Եւրոպայի զանազան երկրներում, որտեղ նա յայտնի է Gombo hatif amelioré:

2, Dwarf whit — ցածրահասակ

է, սպիտակ պտուղներով:

3, Lang green — կանաչ բամիայ է, պտուղը շատ երկար է և խիտ աղուներով:

4, Whit velvety — Ամերիկայի տղիտակ թաւշամման բամիայ է, որի պտուղը սարդի նման ծածկուած է լինում աղուամազով: Մշակուած է բացի իւր հայրենիքից և արեւմտեան Եւրոպայում:

5, Gombo d' Egypte — Եգիպտոսի կանաչ բամիայ է, մշակուած է մասնաւորապէս սերմի համար, որ գործ է ածում սիսեռի նման իբրեւ կերակրի միջերթ:

Բամիան մշակում են այնպէս փնչպէս բանջարատնոցի ուրիշ բոյսերը, օրինակ բարդիջանը, լոբին ապրն: Բամիան սիրում է նարարտ և փուխը հող, ուրեմն եթէ ածուցի հողը, որի մէջ պէտք է ցանուի

բամիան, կարծր է (կարճին հող է) այն ժամանակ պէտք է խառնել նրա հետ աւազ (ղոււմ), աւելացնելով հնացած թրիք և մոխիր (թարմ թրիքը վնասոււմ է բոյսին): Առ հասարակ հողը պէտք է լաւ մշակել. խորը փորել. փուխրացնել մանկեռով և մաքրել վայրենի բոյսերի արմատներէից: Ցանկուց առաջ բամիայի, սերմը պէտք է երկու երեք օր թրջել, որովհետև նոր սերմը դժուարութեամբ է ծլում և ծլածներէից էլ թոյլ թփիկներ են բսնում: Ցանումեն բամիան ուղղակի ածոններում մարտի վերջում կամ ապրիլի սկզբում միայն ցանել հարկաւոր է շարքով և ամեն մի տեղում երկու կամ երեք սերմ 5-6 վերջոկ միմիանցից հեռաւորութեամբ: Եթէ բամիան պատկանում է բարձրահա-

սակ տեսակին, այն ժամանակ թփերի արանքը պէտք է աւելի լայն թողնել: Ցանկուց յետոյ պէտք է ջրել: Մի քանի օրից յետոյ սերմը կանաչում է, իսկ երբ թփիկների վրա աճում է երկրորդ և երրորդ տերևները, այն ժամանակ բուսած երկու երեք թփիկներից պէտք է թողնել միայն մէկը, իսկ միւսները հանել: Դուրս հանած թփիկները կարելի է տնկել (շթիլ անել) ուրիշ բաց տեղում: Աւելի վաղ պտուղ ստանալու համար բամիան ինչպէս և մի քանի ուրիշ բանջարանոցի բոյսերը, պէտք է ցանել մարտի 10-15 փայտեայ արկղների մէջ կամ ջերմանոցում և ապրիլի սկզբում թփիկները տեղափոխել ածույի մէջ (շթիլ անել):

Երբ բամիայի թփերի վրայ գո-

յանուսներն չորրորդ և հինգերորդ
տերիները, այն ժամանակ շրելնայ
երկու օր յետոյ հարկաւոր է ա-
ծուն քաղհանել, և թփերի շուրջը
եղած հողը փուխրացնել և կիտել
նրանց տակը: Այն գործողութիւնը
պէտք կատարել մի քանի անգամ
ամառուայ ընթացքում, որովհետև
քանի հողը փուխր է լինում և ա-
ծուն մաքուր վայրենի բոյսերից,
այնքան բամիայի թփերը արագ
են աճում և աւելի առողջ են լի-
նում: Զրել հարկաւոր է շոք տե-
ղելում ամեն 4—5 օրից յետոյ,
իսկ խոնաւ տեղերում նա կարող
է մնալ անշուր աւելի երկար ժա-
մանակ: Առհասարակ բամիան շուրը
աւելի է սիրում միւս բանջարա-
նոցի բոյսերից:

Բամիայի պտուղը, ինչպէս նրա
ցեղակից փիփերթը, պարունա-

կում է եւր մէջ մի տեսակ լոր-
ձային նիւթ, որը բժիշկները շատ
օգտաւէտ են համարում: Փորձով
յայտնի է, որ բամիան մեղացնում
է ջղայնութիւնը և աւելի ոյժ է
տալի նուազ, ուժասպառ եղած
մարդկանց:

Կերակուր պատրաստելու հա-
մար գործ են ածում բամիայի
մատղաշ պտուղները, երբ նրանք
տակտեղից աւելի չեն մեծացած:
Նրա պտուղներից պատրաստում են
զանազան կերակրներ, որոնցից ա-
ւելի յարգուած է եփած բամիան
ճտի մսի հետ: Նրա համար ճտի
միսը կոտորում են, տապակում են
իւղի մէջ և յետոյ լցնում են նրա
վրայ մի քիչ տաք ջուր և քցում են
կոտորած բամիայ, պղպեղ և աղ:
Երբ այս բոլորը ծածկուած կաթ-
պայի մէջ գոլորշիով եփոււմ է,

այն ժամանակ լցնում են նրա վրայ թթու աշուժեան համար մի քիչ ազոխի հիւթ կամ աբիդուռայ, կամ թէ կիտրոնի հիւթ: Կարելի է գործ ածել թթու աշուժեան համար և թթու թարմ ալուչայ կամ սալոր կամ թէ կիտրոն: Սիրողները ուտում են այս կերակուրը սխտորով: Շատ ախորժելի կերակուր է բամիայի բողբաջը, կամ նա եփած աղաջրի մէջ քացախով և սխտորով:

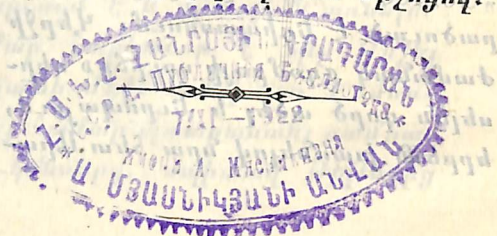
Ձմեռուայ համար Տաճկաստանում բամիայի պտուղը չորացնում են, շարելով թելի վրայ: Չորացրած բամիան եփելու ժամանակ տրորում է և զրա ղէմն առնելու համար հարկաւոր է քիչ թրջել քացախի մէջ: Աւելի լաւ է ձմեռուայ համար պատրաստել բամիայից կոնսերվ. սպիտակ թիթեղից

շինած արկղիկի մէջ դարսում են բամիայի մատղաշ պտուղները և յետոյ եփում են աղաջուրը և տաք տաք լցնում են նրա վրայ, ամուր գոցելով արկղիկի բերանը: Բամիան կարելի է աղաջրով պահել և ապակեայ սրուակի մէջ: Եփելուց առաջ աղաջրում դրուած բամիան պէտք թրջել սառը մաքուր ջրի մէջ, որ աղը դուրս տայ:

Արտասահմանում բամիայի սերմը գործ է ածուում իբրև կերակրի մթերք, ինչպէս լուբին, սիսեռը և այլն: Բացի սրանից նրա սերմից պատրաստում են մի տեսակ սուրճ «Gombo» անունով, որ շատ տարածուած է Եգիպտոսում: Վերջի ժամանակ «գոմբոյի սուրճը» սկսելին գործ ածել և Եւրոպայում, երբեմն խառնելով նրա հետ Արա-

բիայի սուրճը: Թիֆլիսում եղած
 փորձից երևաց, որ բամիայի սեր-
 մից պատրաստուած սուրճը իւր
 ախորժ համով և հոտով շատ դու-
 րեկան է: Սուրճ պատրաստելու
 համար բամիայի սերմը պէտք է
 բովել այնպէս, ինչպէս Արաբիայի
 սուրճը:

—
 Բամիայի սերմը կարելի է գրտ-
 նել Երևանում և Նախիջևանում
 սերմավաճառների մօտ, իսկ Թիֆ-
 լիսում կարելի է ստանալ Կովկա-
 սեան Արքայական գիւղատնտեսա-
 կան ընկերութեան և Կովկասեան
 ճիւղի Ռուսիայի Արքայական Այգե-
 բանական ընկերութեան միջոցով:



« Ազգային գրադարան



NL0289919

20875

Ս Զեյինսկու ժողովրդական գիւղատն-
տեսական աշխատութիւններ

1. Հաւ 10 կ.
2. Գեանանուշ բ. սպ 5 կ.
3. Զորի 5 կ.
4. Պատուաւոր 5 կ.
5. Պատու չորացնելը 5 կ.
6. Կոնսերվներ 40 կ.
7. Բամբայ 5 կ.
8. Բոյսերի գործածութիւնը 20 կ.

ԳԻՆՆ Է 5 ԿՈՊԵԿ

Դիմել՝ Тифлисъ Николаевская № 38.
А. П. Родионовой
Կամ Թիֆլիս, Նիկոլաևսկայա № 38.
Ս. Պ. Բոգոնովային