

663.2

7-99

ՊՐՈՖԵՍՈՐ Ի. Ի. ՊՐՈՍՏՈՍԵՐԴՈՎ

ԻՆՉ ՊԵՏՔ Ե ԳԻՏԵՆԱ ԱՄԵՆ ՄԻ ԳԻՆԵԳՈՐԾ

Փոխադրեց Կ. Կ. Մելիք-Շահնազարյան

ՀՐԵՏԵՐԸ ԿՈՒԹՅՈՒՆ „ՄԱՃԿԸ“ - Ի ՅԵՎ „ԱՅԳ-ԳԻՆԿՈՐԳ“ - Ի
Յ Ե Ր Ե Վ Ա Ն 1928 թ.

26 393

ՊՐՈՖԵՍՈՐ Ի. Ի. ՊՐՈՍՏՈՍԵՐԴՈՎ

01 OCT 2010

663.2

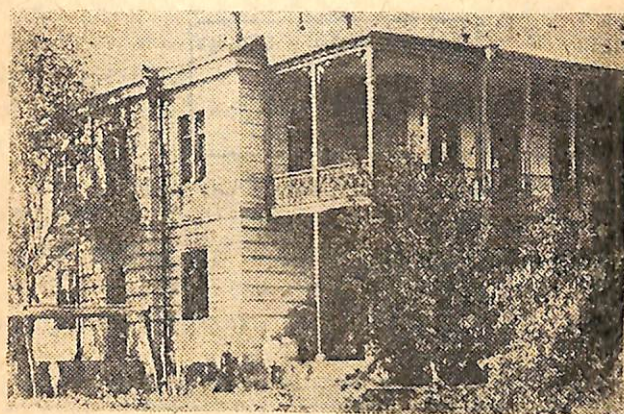
7-99

ԻՆՉ ՊԵՏՔԵ ԳԻՏԵՆԱ

4

ԱՄԵՆ ՄԻ ԳԻՆԵԳՈՐԾ

Փոխադրեց Կ. Կ. Մելիք-Շահնազարյան



ՅԵՐԵՎԱՆԻ ԱՅԳԵԳՈՐԾԱԿԱՆ ԿԱՅԱՐԸ

ՀՐԵՏԱՐԱՆԻԹՅՈՒՆ „ՄԱՃԿԱՆ“-Ի ՅԵՎ „ՆՏՅԳԻՆԿՈՈՊ“-Ի
Յ Ե Ր Ե Վ Ա Ն 1928 թ.



119

14369-57

ՀԱՅՊՈԼԻԳՐԱՖԻ I ՏՊԱՐԱՆ
 ՊԱՏՎԵՐ № 306
 ԳՐԱՌԵՊՎԱՐ 1065 Բ.
 ՏԻՐԱԺ 3000

1. ԽԱՂՈՂԻ ՔԱՂԸ

Գինու հատկութիւնն ամենից առաջ կախումն ունի խաղողի ժամանակին քաղելուց: Ժամանակից առաջ քաղած խաղողը գինուն անդուրեկան «զոգուն» համ և տալիս, չափ թթու լինելուց և ավելի թույլ գինի յետագիւում: Ուշ քաղածը դժվար է յեփ գալիս, ոտացիւմ է չափ թունդ և քաղցրաւուն գինի: Իսկ թունդ գինին ամեն ժամանակ ամենից լավը չի համարուում: Ինչպէս սեղանի գինի՝ նա ծանր է և ծարաւութիւնը չի կորսում: Չափից ավելի հասունացած խաղողը, յերբ թփի վրա չամիչ է դառնում, լավ է, քաղցր, կամ այսպէս ասած դեսերտնի գինիներէ համար, ինչպիսին մուսկատ գինին է:

խաղողի քաղը պետք է սկսել, յերբ նրա շաքարը և թթվութիւնը և դրանց հետ և մյուս նյութերը վորոշ հաւասարակշռութեան են հասնում: Թեև փորձված գինեգործը խաղողի արտաքին տեսքից և նրա համից կարող է վորոշել խաղողի հասունութեան աստիճանը, բայց ավելի ճիշտ և պարզ կերպով կարելի յետ վորոշել նրա քաղցրութիւնը առանձին գործիքով—չաքարաչափով,



Շաքարաչափ

Իսկ թթվութիւնը վորոշ թնդութեամբ, ալկալիէ (մոխրանյութի) լուծված ք խառնելով: խաղողի միջի շաքարի

I. ԽԱՂՈՂԻ ՔԱՂԸ

Գինու հատկութիւնն ամենից առաջ կախումն ունի խաղողի ժամանակին քաղելուց: Ժամանակից առաջ քաղած խաղողը գինուն անդուրեկան «լուզուուն» համ և տալիս, չառ թթու լինելուց և ավելի թույլ գինի յետացվում: Ուշ քաղածը դժվար է յեփ դալիս, ոտացվում է չառ թունդ և քաղցրավուն գինի: Իսկ թունդ գինին ամեն ժամանակ ամենից լավը չի համարվում: Ինչպես սեղանի գինի՝ նա ծանր է և ճարավութիւնը չի կոտրում: Չափից ավելի հասունացած խաղողը, յերբ թփի վրա չամիչ է դառնում, լավ է, քաղցր, կամ այսպես առած դեպքերի գինիների համար, ինչպիսին մուսկատ գինին է:

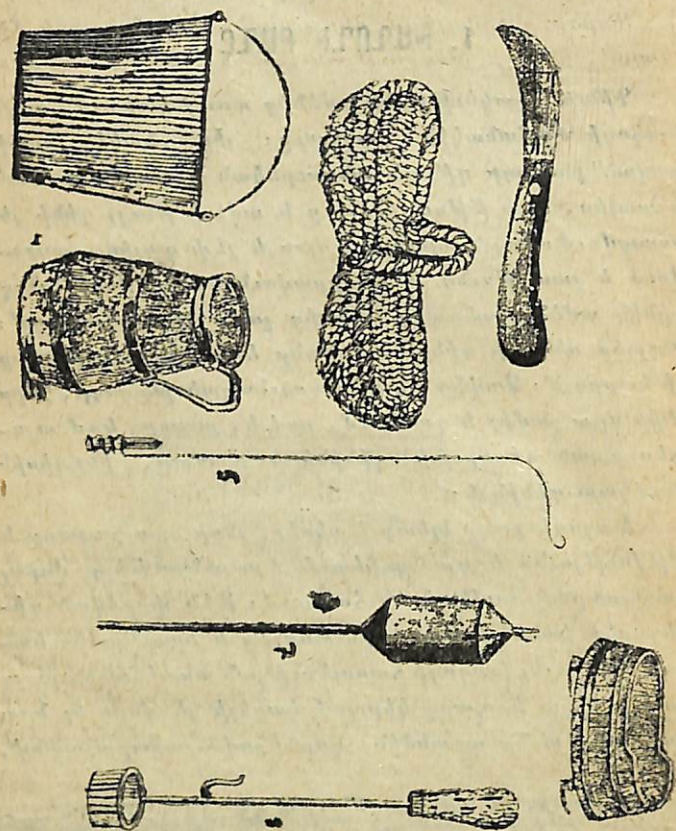
խաղողի քաղը պետք է սկսել, յերբ նրա շաքարը և թթվութիւնը և դրանց հետ և մյուս նյութերը վորոշ հավասարակշռութեան են հասնում: Թեև փորձված գինիգործը խաղողի արտաքին տեսքից և նրա համից կարող է վորոշել խաղողի հասունութեան աստիճանը, բայց ավելի ճիշտ և պարզ կերպով կարելի յէ վորոշել նրա քաղցրութիւնը առանձին գործիքով—չաքարաչափով,



Շաքարաչափ

Իսկ թթվութիւնը՝ վորոշ թնդութեամբ, ալկալիի (մոխրանյութի) լուծվածք խառնելով: խաղողի միջի շաքարի

ՀԱՅՊՈԼԻԳՐԱՖԻ I ՏՊԱՐԱՆ
ՊԱՏԱԷՐ № 306
ԳՐԱՌԵՊԿԱՐ 1065 Բ.
ՏԻՐԱԺ 3000



Դանակ, փաղլակ, վեղբունք, մամկալ, լիվեր,
ծխաման, ճաղատ.

և թիփուլթյան քանակը վորոշելը գիվար բան չէ, ամեն
մի գրագետ կարող է գլուխ բերել:

Գործիքը կարելի չէ ձեռք բերել Այգգինկոսպի մի-
ջոցով, իսկ գործադրության մասին կարգալ վործնա-
կան այգու կայարանի հրահանգը, վորը ճրի կուղար-
կեն: Իսկ կայարանում անմիջապես կարելի չէ գործա-
ծության յեղանակը սովորել:

Ուաղոդի գանաղան տեսակները միաժամանակ չեն
հասունանում, դրա համար ել այս ու այն տեսակը յերբ
մեծ տեղ է բռնում, պետք է քաղը առանձին առանձին
լինի: Պատրաստի գինիները կարելի չէ հետո իրար խառ-
նել միանման գինի ստանալու համար: Քաղի ժամանակ
պետք է ընտրություն անել, այն է՝ փոսած ու փչացած
ճիթերը հեռացնել:

2. ՇԻՐԱՆ ՅԵՎ ԳԻՆԻՆ

Ուաղոդի հյուսթը—այն ջրային քաղցրա-թթվային
հեղուկն է, վորը գտնվում է պտուղների մեջ: Հյուսթը
մշակելու ժամանակ նրա հետ խառնվում են գանաղան
նյութեր ճիթի պինդ մասերից—կեղևը, չանչը, սերմը:
Այդ հյուսթերի խառնուրդը և լուծվածքը ասվում է չի-
րա: Հասկանալի չէ վոր գինին գանաղան տեսակ կլինի,
նայած թե ինչ քանակությամբ և վորքան ժամանակ են
ճիթի այդ պինդ մասերը մնացել չիրայի մեջ: Գինեգոր-
ծը պետք է գիտենա այդ մասերի կանոնավորելը, նը-
րանց գործադրությունը: Այսպես, գինու գույնը պտղի
կեղևի մեջն է, կարմիր խաղողը իր կեղևի վրա յեփ
գալով, չիրան կարմիր գույն է ստանում: Ուակ, կանաչ
չանչը (քնթևուն) գինուն տապուկյուն և կոշտություն

և տալիս, լալ է դրանց հեռացնել, միայն մի մասը կարելի չէ թողնել կարմիր գինինը պատրաստելու համար: Ճերմակ գինի պատրաստելիս՝ նրանք վտանգավոր չեն, վորովհետև շիրան առանց չանչերի չէ յեփ դալիս: Չանչը միայն ունում, թեթեացնում է մամլելը:

Գինի պատրաստելու յեղանակները զանազան են, եայած թե ինչ տեսակ գինի յեն ուզում ստանալ: Կան սեղանի գինիներ, վոր գործ են ածում ամեն որ ճաշի ժամանակ, դրանք թեթե են, վոր չառ թուռը և թթվությունը դուրեկան: Սեղանի գինիները լինում են ճերմակ և կարմիր:

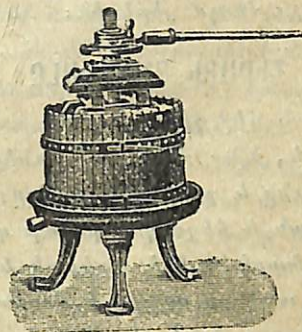
Կան և թուռը գինիներ, վոր ավելի յեն թնդացնում գինու սպիրտ խառնելով: Այդպիսիներն են մաղերը, պորտվեյնը, խերեսը: Կան և քաղցր գեսերտի գինիներ, վորոնց միջի չաքարը պահում են, որինակ մուսկատ կամ վենգերական գինին: Վերջապես կան փչիչան, փրփրող գինիներ, ինչպիսիք են Դոնի և Յիմլանի չամպայն գինիները:

Ամեն տեղ պետք է այն գինին պատրաստել, վորը ամենից շատ է տեղական պայմաններին համապատասխանում, որինակ վորտեղ կարելի չէ սեղանի թեթե գինի ստանալ կամ լալ թուռը և գեսերտի:

3. ԽԱՂՈՂԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ

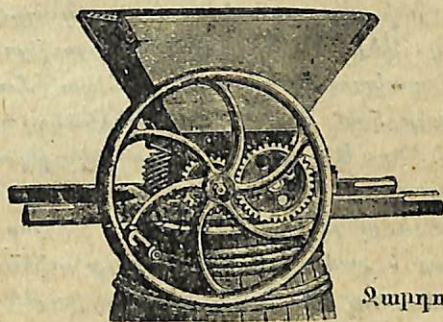
Մեղանում շատ դեպքերում խաղողը ջարդում են վտանելով: Յեթե այդ կանոնավոր ու մաքուր կերպով կատարվի, այդ յեղանակը վատ չէ, բայց միայն վտտով կոխ տալը, ջարդելը բավական չէ. վորպեսզի խաղողից վորչափ կարելի չէ շատ հյութ ստացվի, պետք է և մամլել: Այժմ կան ափանագին փոքրիկ մամուլներ լը-

ծակներով և պտուտակներով, վորոնք շատ հարմար են փոքրիկ տնտեսությունների համար (տ. պատկեր), լալ



Մամուլ

ուժեղ մամուլ ունենալուց, կարիք չկա վտտով ջարդելու: Իսկ խաղողի ջարդելն ավելի հարմար է ջարդող մեքենայի միջոցով կատարել, վորտեղ խաղողը ընկնելով յերկու միմիանց զեմ պտտվող պանակների մեջ, ջարդվում թափվում է: Կան և ջարդող և միաժամանակ չանչահան անող գործիքներ: (Տես պատկեր): Փոք-



Ջարդող գործիք

բիկ անտեսություններում խաղողի ջարդելը կարելի չէ կատարել և վառարի ծակոտկեն քամիչի միջոցով, վորի յերեսին փռելով և ձեռքով տրորելով, հյութը թափվում է, իսկ չանջը մնում յերեսին:

4. ՇԻՐԱՅԻ ՅԵՓ ԳԱԼԸ

Գինեչինության մեջ շիրայի յեկը սոմենադլխավոր գործողությունն է, նրա հաջողությունից է կախված գինու հատկությունը և դուրեկան լինելը: Շիրայի յեփ գալուց, վորը նման է հեղուկների յեփ գալուն, նրա միջի շաքարը փոխարկվում է սպիրտի և ածխածին գազի: Շաքարի 1 տոկոսը տալիս է մոտավորապես $\frac{1}{2}^{\circ}$ (դրադուս) սպիրտ ըստ ծավալի: Այսպես գինին կարող է 10 աստիճան ունենալ 17 տոկոս շաքարահյութի ժամանակ և 11,8 աստ. յերբ 20 տոկ. շաքար է ունենում:

Սովորաբար շիրայի խաչը (մերանքը) չի կարող 17–18° ալեյի սպիրտ առաջ բերել և այդ բացառիկ դեպքերում: Ածխածին գազը (այն, վոր դոյանում է մեր շնչառության ժամանակ, նույնպես և մի բան վառվելուց) գինուց մեծ մասամբ դուրս է գալիս ինքնիրեն: Փրփրուն գինի պատրաստելուց, այդ գազը գիտմամբ պահում են: Ածխածին գազի ներկայությունը շիրատանը կամ տակառի մեջ կարելի չէ հեշտ խմանալ, յերբ վառած մոմը կամ լուցկին խսկույն հանդչում է յերբ մոտեցնում ենք: Այդ գազը մեծ քանակությամբ չինության մեջ հալաքվելուց կարող է մարդի շնչառությունը կտրել, մինչև անգամ խեղդել: Դրա համար ել շիրատունը պետք է քամհար լինի, ողանցք ունենա:

Խաղողի շաքարի, սպիրտի և ածխածին փոփվելը հասարակ աչքով չի կարելի տեսնել, մանրադի-

տակով միայն կարելի չէ նկատել մանր սունկեր—խաչի (մերանքի) սաղմերը: Առանց դրանց շիրան յեփ չի գալ. դրանք հեշտ են մտնում են շիրայի մեջ, դրանք անթիվ քանակով դանդում են թե պտուղների յերեսին և թե ողի մեջ, ինչպես անտեսանելի մանրենք *ПАЛОУН*.

Խաչը—կենդանի արարած է, նրանք չեն սուզվում, այլ աճում և բազմանում են: Շիրայի յեփը լավ գնալու համար պետք է մերանքի սունկերի կյանքը լավ պայմանների մեջ դնել: Նրանց համար խաղողի շիրայի մեջ շատ անհարար նյութեր կան, բայց թթվության պակասությունը յեփ գալու վրա վատ է անդրադառնում: Շատ քաղցր լինելուց ել (25° բարձր) յեփ գալը նույնպես դժվարանում է: Նրանց համար շատ լավ է 20–30° տաքությունը:

Շիրան լավ է յեփ գալիս, յերբ խոնոնում են, վոր ողը մանի ներքը, վորովհետե ողը ողնում է մերանքի սաղմերի շատանալուն:

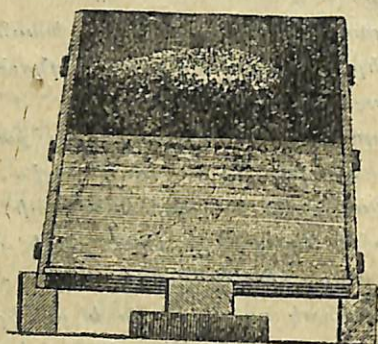
Յեփ գալուց, բացի սպիրտը, քիչ քանակությամբ և ուրիշ շատ նյութեր ել են առաջ գալիս, վորոնք աղում են գինու համի և հոտի (բուկետի) վրա:

Այս վերջին ժամանակներում բացի ողից խաղողի շիրայի մեջ պատահաբար ընկնող մերանքը, գինեգործության ժամանակ ոգտվում են և ընտիր մերանքով, վորը ձգելով շիրայի մեջ, թե լավ է յեփ բերում և թե հեշտ պարզեցնում:

Յեփը սկզբում շատ դժեղ է լինում, բայց դրանից հետո սկսում է մեղմ յեփը, վորը քիչ նկատելի չէ և հեղուկանում գնալով կտրվում է: Յեփ տալու համար ծառայում են կաղնի վառարից չինած տակառները և տաքաները (չաները), կարասների մասին այստեղ խոսք

չի լինիլ, վերովհետեւ այդ ամանները այնքան նպաստահաճարմար չեն, մանավանդ թուղ գինիների համար:

Ինչպես ասված է, կարմիր գինիները համար չիրան յեփ ե դալիս իր ճաճի հետ (լավ ե վրա առանց չանչի լինի կամ մի մասը հեռացրած): Այլիլ համար ե չիրան կաղնու տախտակներից չինած չաների մեջ յեփ տալ: Չանի յերեսը ընկած ճաճան, վորին «փափախ» են ասում, պետք ե ժամանակ ժամանակ չիրայի մեջ մըտցնել փայտի խառնիչով: Չաները չինում են յերկու ծակոտկեն հատակներով, վորոնց արանքում տեղավորում են ջարդված խաղողը, վերեից և ներքեից չիրայով չըջապատված: Շինում են և բոլորովին ծածկված, փակ չաներ:



Չան

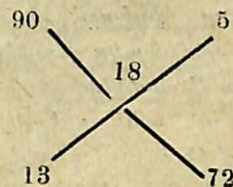
Շիրան չաների մեջ թողնում են կամ մինչև նրա յեփի կատարյալ վերջանալը կամ հանում են և առաջ, ցանկացած դույնը ստանալու համար: Կարմիր գինիների կանոնավոր յեփ դալը չարունակվում ե 4-6 օր:

ձերմակ գինիների համար խաղողը մամլում են իրենց չանչերով: Շիրան անում են տակառները վերեից

մի քիչ տեղ թողած առանց լցնելու, այդտեղ ել նա յեփ ե դալիս: Ոգտակար ե, յեթե չիրան յեփ տալուց առաջ թողնում են ծխած տակառի մեջ և հետո հանելով ուրիշ տակառ փոխադրում յեփ տալու: Ինչպես ձերմակ, այնպես ել կարմիր գինիների միջի բոլոր չաքարը պետք ե աչխատել, վոր վերամշակվի: Յերբ յեփ դալիս դեռ չաքար ե մնում մեջը, նա ոգնում ե գինու մեջ հիվանդություններ զարգանալուն:

Թուղ գինիներ չինելիս սպիրտ են խառնում, յերբ նրա մեջ ուղած քանակով չաքարի տոկոս ե մնում: Ապիրտ խփելու համար պետք ե բացառապես խաղողի մաքուր սպիրտ լինի, վոր պակաս քան 90° -ի: Շիրային սպիրտ են խառնում մինչև $17-18^{\circ}$. Իմանալու համար թե վորքան սպիրտ պետք ե ավելացնել ցանկացած թընդությունը ստանալու համար, կարելի յե ոգտվել «աստղիկով»:

Յենթադրենք վոր մեր գինին 13° (աստիճան) թընդություն ունի և ունենք ձեռքի տակ 90° -ի սպիրտ. պա՛հանջվում ե թնդությունը 18° -ի հասցնել: Այդ թվանը չանները մենք աստղիկի ձևով դասավորում ենք և հանում 90° -ից 18° և 18° -ից 13° . աստղիկը այդ ժամանակ հետեյալ տեսքն ե առնում՝



Իսկույն յերեսում ե, վոր 18° գինի ստանալու համար պետք ե 72 վեղբին մեր 13° գինուն վերցնել 90° -ի 5

վեդրա սպիրտ: Այդտեղից էլ կարելի չէ հաշիվ անել գինու ուղած սպիրտի քանակը:

5. ԱՄԱՆՆԵՐԻ ԽՆԱՄՔԸ ՅԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՄԱՔՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Գինեջինության մեջ ամենից գլխավորը մաքրությունն է: Գինեջինությունից առաջ պետք է նայել և մամուլի, ջարդող գործիքի, տակառների, չաների պահասությունները ուղղել: Գործիքների մետաղյա մասերը պետք է մոխրով մաքրել և չոր չորով սրել, պլատնաակին մեքենական յուղ քսել, փայտեղեն մասերին տաք ջրի մեջ լուծած սոդա կամ մոխրաջուր ածել վերձինով քերել, մաքուր ջրով լվանալ և արևի տակ չորացնել: Տակառները պետք է նորոգված լինեն և առողջ: Առողջ են տակառները թե վոչ, կարելի չէ իմանալ նրանց հոտից:

Նոր տակառները գինեջինությունից յերկու չափաթ առաջ մաքուր ցուրտ ջրով լցնում են և որը մեջ փոխում: Դրանից հետո տակառները մոտ կես ժամ յեռացած ջրով լվանում: Դրա համար տակառի մեջ յերկու յերեք վեդրա յեռացած ջուր են ածում, խցանով ծածկում և ուժեղ թափահարելով դանդաղ վոլորում:

Յեռացած ջուրը փոխում են մի քանի անգամ: Պետք է ջրի տաք ժամանակը թափել տակառը, ապա թե վոչ տակառի տախտակների մեջ վնասակար նյութեր կծծվեն: Հետո տակառները մի քանի անգամ ցուրտ ջրով լվանում են և քամ դնում: Մանր ամանները բոլորովին մինչև գլուխը յեռացրած ջրով լցնում:

Յեթև ուղում են, վոր տակառը չուտ պատրաստվի, տաք ջրով լցնում են, մեջը սոդա ձգած (500-600

գրամ մի վեդրո ջրին) կամ մոխրաջուր (3-4 վեդրո), հետո շրջաշում են, և դիք դնում փափուկելով 15 րոպե թողնելով: Դրանից հետո յեռման ջրով լվանում են, շրջաշում, ցուրտ ջրով վոլորում և քամ դնում:

Հին տակառները յեթև բորբոսնած են, քացախի հոտ են փչում, հանում են ճակատի տախտակները, թրջում, վրձինով քերում, կեծ ջրով վոլորում, լվանում: Սաստիկ քացախի հոտ փչող և բորբոսնած տակառները մաքրելու համար, նախապես նրանց մեջ վաղի վառած կարոններ են ձգում, վորից տախտակները խանձվում են և հետո քերում:

Յերբ ճերմակ գինիների համար տակառների պահասություն է լինում, գործադրում են կարմիր գինիների տակառները յեռացրած թունդ սոդաջրով լվանալով (2 քլո սոդա 2 վեդրա ջրին):

Տակառները քամ դնելուց և չորացնելուց հետո ծծումբով ծխում են գինեջինությունից յերկու չափաթ առաջ: Դրա համար պատրաստում են ծծմբային պատրույգներ, վորը չինում են բարակ թղթից, 30 սանտիմետր յերկար և 3 սանտիմետր լայն. այդ թղթերը խրում են կաթսայում հալեցրած ծծումբի մեջ, խառն հանում, թողնում, վոր ավելորդ ծծումբը ծորի և չորացնում թուղի կախելով: Ծծմբաթուղթը վառում են և լարի ծայրը անցրած տակառի բերանից կախում ներս: Կան և ծխելու համար հատուկ ծխամաններ, վորի մեջ թափվում է չայրված ծծումբը (տես պատկերն):

Երբատունը պետք է մաքուր լինի և ողափոխության հարմարություններ ունենա: Նրա մեջ չպետք է տնային աչս ու աչս մթերք պահել, մանավանդ քացա-

խը, կերտին, և նման մթերքներ, վորովհետև գինին հեշտին և կողմնակի հոտերը վերցնում:

6. ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳԼԽՆԵՐԸ ԼՑՆԵԼԸ ՅԵՎ ՅԵՏ ԱԾԵԼԸ

Յերբ մեղմ յեփը վերջանում է, գինին պետք է դիրտից հեռացնել: Յեփ դալուց հետո տակը նստած մերանքը վոչ միայն պետքական չե, այլ և նա վնասակար է, վորովհետև լուծվելով փչացնում և պղտորում են գինին:

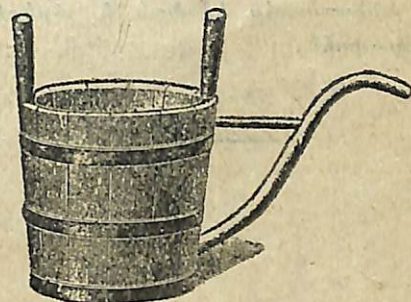
Առաջին տարին դիրտից հանած գինին փոխադրում յետ են ածում յերեք անգամ, առաջին անգամը դեկտեմբերին, յերկրորդ անգամը դարձանը (մարտին) և յերրորդ անգամը՝ աշնանը: Յետ ածելիս պետք է աշխատել գինին չպղտորվի, ավելի հարմար է սիփոնով կամ ծորակ դնելով փոխադրելը:

Տակառը գինով բոլորովին լցնելուց հետո բերանը խցանով պինդ ծածկում են:

Գինին տակառում պահելուց, չնայելով վոր բերանը պինդ ծածկված է լինում, իր ծավալը պակասեցնում և չնորհիվ տակառի տախտակների միջոցով գոլորշիանալուց: Խցանի տակը դատարկ մնալուց ողով լցվում է, իսկ ողը նպաստում է գինու բորբոսի և քացախելու զարգացման:

Գինու փչանալու առաջն առնելու համար՝ միշտ տակառը լցրած են պահում և վորչափ հնարավոր է միևնույն գինուց խառնում: Գլխները լցնելու համար գինին կարելի չե շիշերով կամ չետվերտներով առանձին պահել: Առաջին չարաթներում գլուխը պետք է լցնել ամեն յերկուս ուրից, հետո չարաթը մի անգամ և

դնալով ավելի ուշ: Գլուխը լցնելու համար հարմար է փայտե լեյկան, յերկար ծորակով (տ. պատկ.):



Լեյկա

7. ԳԻՆԵՏԱՆ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔԸ

Գինին գինեատուն փոխադրվելով վերջանում է գինեչինությունը և սկսվում գինեատան մյուս պարապմունքները: Գինինները պարզվում են և իրենք իրենց մաքրվում, ինչպես վոր այդ կատարվում է գինեգործի միջոցով, յերբ անց է կացնում նա ֆիլտրով կամ զրտում այս ու այն նյութերով:

Տակառներում պահելուց հետո գինինները լցնում են շիշերը, վորոնց մեջ միայն կտրողանում են իրենց լավ հատկությունները զարգացնել:

Գինեգործը պետք է հետևի, վոր գինու մեջ զանազան հիվանդությունների չառաջանան, ինչպես որինակ քացախային թթվությունը:

Ավելի հեշտ է հիվանդանալուց գինին պաշտպանելը, քան նրա բժշկելը:

Կանոնավոր գինեչինությունը և նրա ուշադիր խնամքը գինուն ավելի դիմացկան է չինում թե հի-

վանդանալու դեմ և թե տեղադրելու վտանգի։ Այդ-
պիսի գինիները մեր գյուղատնտեսության արդյունա-
բերության ճանապարհը կրանան և յերկրի բարեկե-
ցության կնպաստեն։



ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0297441

6-9

26.693

ԳԻՆԸ 15 ԿՈՊ.