

230 N 1258

ՀԱՅԿ ԼՈՒՍ. ԺՈՂ. ԿՈՄԻՍԱՐԻԱՏ—ՍՈՑ. ԴԱՍ, ԳԼԽ, ՎԱՐԶ.

ԱՇԽ. Ա. ԱՍՏԻՃ. ԴՊՐՈՑԻ ԴՐԱԴԱՐԱՆ

ԲՆՈՒԹՅՈՒՆ և ԱՇԽԱՏԱՆՔ № 14

Խմբ. Մ. Զառաֆյանի յեզ Ա. Արարատյանի

ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐ



СИБИРСКИЙ
ИНСТИТУТ
ИСТОРИИ
Якутский филиал
СССР

637.1

4.14

ՊԵՏԱԿԱՆ ՀՐԱՏԱՐԱԿՉՈՒԹ.

Յ Ե Դ Ե Վ Ա Ն — 1928

Ա
Ն 2359

1928 № 699
24 SEP 2010
ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ Ա. ԱՍՏԻՃԱՆԻ ԴՊՐՈՑԻ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

№ 14 «ԲՆՈՒԹՅՈՒՆ ՑԵՂ ԱՇԽԱՏՈՒՄ» № 14

Խմբ. Մ. Զառափյանի յեզ Ա. Արարատյանի

637.1

4-14

ԿԱԹՆԱՄԹԵՐԻՔՆԵՐ

БИБЛИОТЕКА
ИНСТИТУТА
ВОСТОЧНОВЕДЕНИЯ
Ленинградский Институт
СССР

Հ.Ս.Խ.Հ. ՊԵՏԱԿԱՆ ՀՐԱՏԱՐԱԿԶՈՒԹՅՈՒՆ

ՑԵՐԵՂԱՆ — 1928

16 MAY 2013

22.771



58307-67

Գրառեմ. 446 ր. հ. 652 Տիրաժ 6000
Պետհրատի չեղարկումը ապարդյուն է հերքվում. 1381

1. Կ Ա թ

Կաթը և նրանից պատրաստած կաթնամթերքները մեր ամենազորեղ և ամենալավ կերակուրն են։ Վորոշ պայմաններում կաթը նույնիսկ միակ կերակուրն է համարվում, որինակ չերեխաների և հիվանդների համար։ Ինչպես հետազոտում կը տեսնենք մարդուն անհրաժեշտ բոլոր սննդանյութերը կաթի մեջ կան։ Բացի դրանից կաթը դուրամարա է։

Կաթ արտադրում են միմիայն կաթնասուն կենդանիները։ Մեր ընտանի կաթնասուններն ունեն չորս վտար, ծածկված են մազով և կենդանի ձագեր են ծնում։ Ծնելու մոտ որերը մազը կենդանու ստինքների մեջ սկսում և կաթ առաջանալ, վորով ձագը կերակրվում է մինչև ամբողջովի։

Մեզ համար իբր անուշ գործածվելիք կաթը ստանում են վոշխարից, ալծից, դոմեշից և գլխավորապես կովից։ Հատուկ խնամքի, առատ կերակրելու և ցեղն ապսպանելու միջոցով կաթը

նառատ կենդանիներ են առաջացնում: Կաթնա-
ռատ կենդանին կարողանում է այնքան կաթ
տալ, վոր թե հորթին է բավականանում և թե
մնացածով բոլոր ծախքերը ծածկում է և դեռ
ոգուտ ել է տալիս:

Վոչխարի կաթից լավ պանիր և մածուն է
ստացվում: Գոմեշի կաթից նույնպես լավ մա-
ծուն է ստացվում:

Այծի կաթը գործ են ածում հիվանդ յերե-
խաների համար, վորովհետև այծը չիրքեք թո-
քախտով չի հիվանդանում, մինչդեռ մյուս կեն-
դանիները կարող են հիվանդանալ և կաթը վա-
րակել: Բացի դրանից այծը շատ քչով բավակա-
նացող կենդանի չէ. նա իր կերը ձեռք է բե-
րում աչնալիս տեղերում, վորտեղ վոչ մի կեն-
դանի վոտք դնել իսկ չի կարող: Լեռների թեք
լանջերին, ժայռերի ծերպերին, քարուտների
մեջ նա հանդիստ ման է գալիս կամ քարից
քար ցատկում և արածում. ուտում է թե լավ կե-
րաբույսերը, թե վայրի թփերի տերևները և թե
յավշանի նման անպետք բույսերը, Իդուր չե սս-
ված թե աչծն աղքատի կովն է:

Ամենից հարգին և տարածվածը կովի կաթն
է: Նա թե իբր խաիչք է գովելի և թե մշակված
ձեփով՝ իբր կարագ կամ պանիր:

Վոչ մի կենդանու կաթից աչնալիս առաջ-

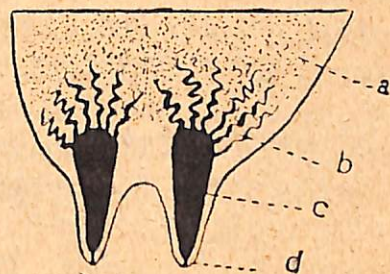
նակարգ պանիր չի ստացվում, ինչպես կովի կա-
թից պատրաստվող շվեյցարական պանիրն է: Վոչ
մի կենդանու կաթից կովի կարագի կամ յուղի
նման համեղ յթերք չի պատրաստվում:

2. ԿԱԹԻ ԱՌԱՋԱՆԱԼԸ

Կաթն առաջանում է ի հաշիվ կովի մարմնի
աննդանչութերի Առաջացման տեղը կուրծն է:

Կովի կուրծը բաժանվում է չերկու մասի՝
աջ և ձախ: Սրանցից յուրաքանչյուրն ել իր
հերթին բաժանվում է առջևի և յետևի մասերի:
Ստացվում է ընդամենը չորս մաս, աչգ մասերը
կոչվում են սաինքներ:

Սաինքները կազմված են փոքր բշտիկներից,
վորոնցից յուրաքանչյուրն ունի մի բարակ



Նկ. 1. Կովի կուրծը

խողովակ: Այս խողովակներն շիրար հեռ միանա-
լով տալիս են ալելի մեծ խողովակներ, վորոնք

ե իրար հետ միանալով կազմում են մի մեծ խողովակ, վոր բացվում է պտուկի վերևում գտնվող կաթնավազանի մեջ: Այս բոլորը, չեթե կովի կրծքից հանենք և դիտենք, խաղողի վողկուլի նման կերևա:

Պտուկի ծայրերին մի անցք կա, վորի շուրջ գտնվում է սեղմիչ մկանը: Սա ամուր փակված է պահում պտուկը և չի թողնում, վոր կաթը թափվի: Յերբ վոր կթելու ժամանակ պտուկը սեղմում են, ալդ սեղմիչ մկանը թուլանում է և կաթը պտուկի անցքով թափվում է:

Բացի գեղձերից ստինքի մեջ կան բազմաթիվ արյան անոթներ, վորոնց միջոցով սնունդը գալիս է դեպի ստինքը և այստեղ գեղձերի մեջ կաթ դառնում:

Ստինքների մեջ գեղձերի և արյան անոթների արանքում մեծ քանակով ճարպ և ալլ մասեր կան:

Վորքան ստինքի մեջ գեղձերը շատ են, աչնքան կովը կաթնառատ է և ընդհակառակը:

Վոչխարը և այծը չերկուական ստինք ունեն՝ ալ և ձախ, վորոնք իրենց կազմությամբ նման են կովի ստինքներին:

Վերեվում մենք տսինք, վոր կաթն արտադրվում է ի հաշիվ կովի մարմնի: Վորքան էլ

բաղցած լինի կովը ախուհանալիս իմ վորոշ քանակությամբ կաթ արտադրում է: Սակայն չեթե կովն չերկար ժամանակ բաղցած կամ կիսաբաղց պահեն, նա կպակասեցնի կաթը և նույնիսկ կարող է բոլորովին ցամաքել:

Ուրեմն կաթն արտադրվում է ի հաշիվ մարմնի, իսկ մարմնի պակասը լրացվում է ի հաշիվ կերի: Յեթե կեր չտանք, մարմնի պաշարը կվերջանա և կովն ալևս կաթ չի տա:

Ասում են, վոր շատ գեր կովերը քիչ կաթ են տալիս: Դա ճիշտ է. նրանք ի հաշիվ կերի իրենց մարմնի պաշարը շատացնում են, բայց ալդ պաշարը կաթ դարձնել չեն կարող սնում: Այդպիսի կով սովորաբար չեն պահում:

3. ԿԱԹԻ ԿԱԶՍԸ

Կենդանու մարմինն որեոր անընդհատ ծախսվում է: Նրա մեջ յեղած միսը, արյունը, ներքին վործարանները, վոսկրները շարունակ մաշվում են: Յեթե նրան կեր չտանք, չեղած պաշարը ծախսվելով կվերջանա, և կենդանին չի կարող կյանքը շարունակել. նա կմեռնի:

Դրա տուժն տոնելու համար կենդանուն կերակրում են: Նրան տալիս են աչնքան մեղրանյութեր, վոր մարմնի բոլոր ծախսերը լրանան:

Աճող կենդանին բացի այն սովորական ծախսից մի բան էլ ավելի չէ պահանջում, վոր կարողանա աճել: Նրա վոսկրները մեծանում են, նրա կաշին, մաղերը, միսը շատանում են: Այդ պատճառով էլ աճող կենդանուն ավելի շատ պետք է կեր տալ, քան հասակավոր կենդանուն հանդիսա ժամանակ:

Բացի այդ աճող կենդանին այնպիսի նյութեր է շատ պահանջում, վորոնցից կկարողանա միսը, արյունն ու վոսկրը շատացնել և ամրանալ:

Միսը, կաշին և առհասարակ մարմինը մեծացնելու համար նրան պետք է տալ սպիտակուցային նյութեր, վորոնք ձվի սպիտակուցի նման բաներ են և շատ կան մսի, արյան, ձվի մեջ:

Վոսկրները մեծացնելու և ամրացնելու համար էլ նրանց պետք է կրի և ոլլ աղեր տալ: Ապրելու և աճման համար անհրաժեշտ բոլոր նյութերը կաթի մեջ կան:

Ամեն կենդանու կաթ տարբեր կազմ ունի, բայց բոլորի կաթի մեջ էլ կան՝ ջուր, սպիտակուցներ, ճարպեր, շաքար, աղեր: Այս բոլոր նյութերն էլ անհրաժեշտ են ապրելու և աճելու համար. յեթե զրանցից մեկն ու մեկը պակաս լինի, կենդանին վատ կաճի: Յեթե, մասնավոր, սպիտակուցներն ու աղերը պակասեն, կենդանին վաղ կաճի և վաղ էլ կապրի:

Բացի այն, վոր ամեն կենդանու կաթի կազմը տարբեր է, կովի ամեն ցեղի կաթի կազմը տարբեր է: Նույնիսկ ամեն մի կովի կաթ տարբեր կազմ ունի: Մեկի մեջ ճարպն է շատ, մյուսի մեջ մնացած մասերը կամ ջուրը:

Գիտնականները շատ փորձեր են արել և գտել են, վոր կովի կաթի ամեն 100 մասից մոտավորապես 87-ը ջուր է, իսկ 13-ը՝ չոր մասեր: Այդ չոր մասերից մոտավորապես 4,2-ը յուղ է, 3,5 ը՝ սպիտակուցներ, 4,6 ը՝ կաթնաշաքար, 0,7-ը՝ աղեր:

Սակայն, ինչպես ասացինք, ամեն կովի կաթըն էլ այնպես չի կազմված: Հարթավայրերում պահած կովի կաթի մեջ յուղը քիչ է, իսկ սարերի կովի կաթի յուղը շատ է, կաթն էլ ավելի համեղ է: Բացի այդ՝ ծնելուց հետո կաթը ջրիկ է լինում, իսկ կտրվելու մոտ ժամանակ՝ ավելի խիտ:

4. ԿԱԹԻ ԱՏՈՒԳՈՒՄԸ

Ներկայումս անասնապահական լեքիկներում կաթը զործարաններում մշակում և կաթնամթերքներ՝ պանիր և կարագ են պարձնում: Ամեն անասնաբույժուն կաթը կշռով հանձնում է զործարանին և տարեվերջին իր տված կաթի գիմաց գրամ կամ մթերք և տանում:

Կաթ ընդունողը ստացած կաթը նախապես ստուգում են՝ կեղծած հո չի:

Կաթ քննել կարելի չե առանց գործիքների և գործիքներով:

Լավ կաթն արտաքինից լավ ել տպավորութիւնն է թողնում: Նա վատ համ ու հոտ չունի, դեղնա-սպիտակ գունի չէ:

Բացի դրանից՝ նա ամանի պատերին կըպչում է և դժվար է հոսում: Ջրիկ կաթը ջրի համ ունի, կապտավուն է և ամանի պատին չի կպչում:

Գործիքներով քննելիս չափում են կաթի խտութիւնը և յուղի քանակը:

Մի լիտրը հազար խորանարդ սանտիմետր եւ Լիտր պատրաստելու համար շինում են մի ախպիսի խորանարդ, վորի ներսի յերկարութիւնը, լայնութիւնը և բարձրութիւնը ճիշտ 10-ական սանտիմետր լինեն:

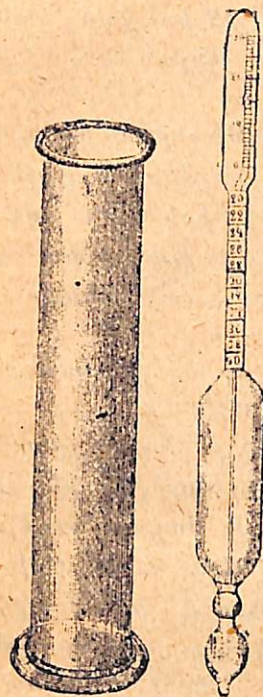
Այսպիսի մի ամանով լի մաքուր ջուրը կըշաւում է մոտ 1000 գրամ: Կաթն ալեւի խիտ է. նրա մի լիտրը կշռում է 1028—1034 գրամ:

Սակաջն ամեն անգամ մի լիտր լցնել և կշռել դժվար կլինի: Այդ պատճառով ել մարդիկ մի գործիք են հնարել, վորով շատ արագ և հեշտութեամբ վորոշում են կաթի խտութիւնը: Այդ գործիքը, մի փակ ապակե խողովակ է,

վորի մի ծայրին ծանրութիւն կա, իսկ մյուս ծայրին թվեր են նշանակված: Նա կոչվում է խտաչափ: Խտութիւնը չափում են այսպես, ա-

պակեա գլանը կաթով լցնում են բերանից քիչ պակաս, ապա խտաչափն ընկղմում են մեջը և դիտում, թե՛ վճր թիփն է կաթի մակերեսին մոտ: Վորքան կաթը խիտ է ախքան խտաչափը բարձր է կանգնում և ընդհակառակը՝ վորքան կաթը նոսր է ախքան եւ խորն է ընկղմում:

Խտաչափի վրա նշանակված են մեկ լիտր կաթի կշռի վերջին չիւր կու թվանշանը: Դիցուք մեր կաթի լիտրը կշռում է 1033 գրամ: Խտաչափը միայն 33 ցույց կտա:



Նկ. 2. Կաթի խտաչափ

Կաթի բաղադրիչ մասերից միայն յուղն է ջրից թեթեւ, իսկ մյուս մասերը ջրից ծանր են: Յեթե յուղը հեռացնեն, ուրիշ խոսքով կա-

թի լերեսը քաշեն, նրա խառվելունը կմեծանա, կարող ե նույնիսկ 34-ից անցնել: Իսկ յեթե անարատ կաթին ջուր ավելացնեն, նրա խառվելունը կպակասի, կարող ե 28-ից իջնել:

Ուրեմն՝ յեթե խառչափը 28-ից ցած կամ 34-ից բարձր ցույց տա, դա կնշանակի, վոր կաթը կեղծած ե:

Շատ կեղծարարներ կաթի լերեսը քաշում են և ապա ջուր են ավելացնում: Յերեսը քաշելուց խառվելունը մեծանում ե, իսկ ջուր ավելացնելուց՝ նորից պակասում, և խառչափը չի կարողանում կեղծիքը ցույց տալ. այս դեպքում պետք ե դույնին և համին նայել:

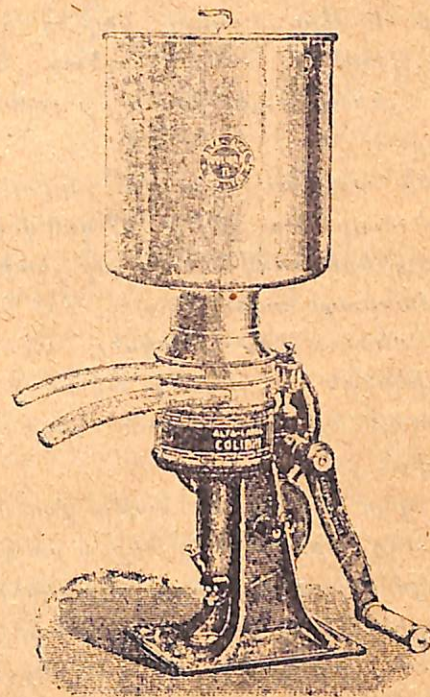
Ստույգ կերպով կեղծիքը պարզելու համար, զիմում են յուզի քանակի վորոշելուն:

Յուզի քանակի վորոշումը բավական բարդ ե. այդ աշխատանքը հատուկ գործիքների ու գեղերի միջոցով են կատարում: Սակայն կարելի յե մոտավորապես իմանալ հետևյալ ձևով, կաթը տաքացնում են և մի քանի ժամով մի հանգարտ տեղ դնում: Յեթե շատ ե սեր կապում, ուրեմն կեղծած չե: Այդ հաշիվներով իմանում են նաև թե վորքան կարագ կամ պանիր կստանան:

5. ՍԵՐՉԱՏՈՒՄ

Ինչպես գիտենք, կաթից յի շարք մթերքներ են պատրաստում, վորոնց մեջ կարագը, յուզը

և պանիրն ամենատաալին սեղն են բռնում: Կարագ պատրաստելու համար նախ կաթի սերը քաշում են. սերի մեջ ե լինում կաթի



Նկ. 3. Սերդաս

յուզի մեծ մասը: Տեմենք, թե ինչպես ե այդ կատարվում:

Վերևում տեսանք, վոր կաթը կազմված ե

ջրից, ապիտակուցներից, կաթնաշաքարից, լու-
գից և աղերից: Կաթնաշաքարը, աղերը և ապի-
տակուցների մի մասը կաթի մեջ լուծված դրու-
թյամբ են: Ապիտակուցների մեծ մասն ուռած
դրությամբ է: Այս մասերը կաթից հեշտ չեն
զատվում. զատելու համար պետք է գեղեր
խառնենք, յեռացնենք, ջուրը բոլորովին գո-
լորշացնենք:

Սակայն այդպես չե կաթի չորրորդ բաղա-
դրիչ մասը՝ յուղը: Նա կաթի մեջ գտնվում է շատ
մանր գնդիկների ձևով: Եթե մի կաթիլ կաթ
դիտենք մանրադիտակով, նրա մեջ կտեսնենք
գանազան մեծության գնդիկներ: Ահա, դրանք
յուղի գնդիկներն են, փորոնք ազատ լողում են
կաթի շիջուկի մեջ, և նրան գեղնասպիտակ
գույն տալիս:

Յերբ փոր տաքացրած կաթը դնում եք մի
հանգիստ տեղ, նրա յերեսը սեր է կապում: Կա-
թի մեջ ազատ լողացող յուղի գնդիկները, փա-
ցած մասերից թեթև լինելով, կաթի յերեսն են
բարձրանում: Դրա վրա չե հիմնված սերզատումը:
Վորքան կաթի շերտը բարակ լինի այնքան յու-
ղի գնդիկն արագ և հեշտ կբարձրանա. այդ պատ-
ճառով ել սերը շուտ ստանալու համար կաթը
«փուռում են», այսինքն բարակ շերտով ածում
են տաշտերում: Յերբ փոր սերը լավ կապում է

յերեսը, հավաքում են և հարում: Այս ձևով կա-
թի բոլոր յուղը չի մտնում սերի մեջ:

Սերը զատելու բաղմաթիվ ձևեր կան: Վերը
նկարագրված ձևը մեզ մոտ են գործածում: Այս
տեղերում կաթը լեցնում են ամանների մեջ և
սառուցի կամ հոսող սառը ջրի մեջ են պահում,
փոր ժամանակի ընթացքում չթթվի: Այսպիսի
պայմաններում ավելի լավ է սերզատվում և քաղ-
ցըր մթերք է ստացվում:

Առաջագեծ տնտեսութունների մեջ այդ հին
ձևերը վաղուց թողել են: Այդ ձևերով սեր ստանալը
նախ շատ տեղ ու ժամանակ է պահանջում և
կաթն ել թթվեցնում է: Շատ անգամ դժվար է
լինում հոսող ջուր կամ սառուց ձեռք բերել:

Այդ ձևերի փոխարեն հիմա մի նորն են
գործածում. կաթը զտում են սերզատ մեքենա-
յով: Սերզատ մեքենայով սեր ստանալը շատ
տեղ և ժամանակ չի պահանջում: Կովից կթած
թարմ կաթը կարելի չե անմիջապես մի քանի
րոպեյում սերզատել: Տնտեսվում է տեղը, նա-
խորդ ձևերի նման այս ձևը շատ տաշտեր ու
ամաններ չի պահանջում կաթը «փուռելու» հա-
մար: Տնտեսվում է և ժամանակը: Կաթը մեքե-
նայով սերզատում են այն ժամանակ, յերբ փոր
ցանկանում են: Վերջապես թարմ կաթը շատապ
սերզատվելով չի թթվում: Բացի այդ՝ կաթի մեջ

լեղած լուղը համարյա բոլորը մտնում է սերի մեջ:

Սերգատո մեքենայի հիմնական մասը պտտավոր թմբուկն է: Վերևից բարակ շիթով թափվող կաթն ալգտեղ արագ պտտվելով սերգատում է: Ուժեղ պտույտի ազդեցությամբ առկ կաթի ծանր մասերը գեպի թմբուկի պատերն են գնում և մի խողովակով են դուրս գալիս, իսկ սերը վորպես թեթև, կենտրոնին մոտ է մնում և ուրիշ խողովակով է դուրս գալիս:

Այս ձևով ստացած սերի ամեն 100 մասից 24 մասը լուղ է: Սերգատած կաթի մեջ շատ հնչին քանակով է լուղը մնում. կարելի չէ առել՝ լուղ բոլորովին չի մնում:

Սերգատած կաթը գործ են ածում իբր կեր: Նա շատ լավ է մանավանդ հորթերի և խոզերի համար. սերգատած կաթով կերակրած խոզի միսը շատ համեղ և բարձր վորակի չէ լինում: Սերգատած կաթից կարելի չէ և անլուղ պանիր պատրաստել:

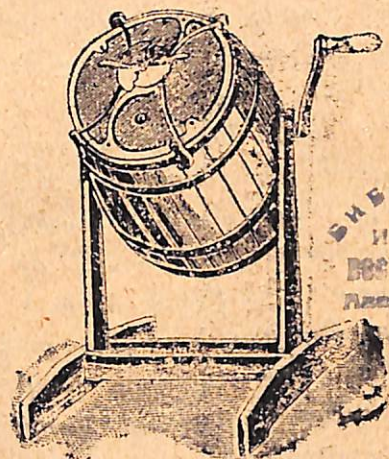
Սերը չերբեմն գործ են ածում թարմ ուտելու համար կամ մի փոքր թթվեցնում են, վոր ավելի համեղ լինի: Սերի մեծ մասը սովորաբար խնոցին են պցում և կարագ պատրաստում:

6. ԿԱՐԱԳ

Կարագը ստանում են թթվացրած սերից, մածուկից կամ քաղցր սերից: Սերը կամ մա-

ծունն ածում են խնոցու մեջ և աջքան հարում մինչև վոր կարագ ստացվի: Հարելիս լուղի մանրիկ զնդիկները ձևափոխվում են, իրար կպչում և տեսանելի դառնում: Այդ ժամանակ խնոցու պատերին կպչող հեղուկի ձախը փոխվում է: Քանի դեռ կարագ չի ստացվել ձախը խույ է դուրս գալիս, իսկ չերբ կարագը թամից զատվում, ձախն ավելի հնչուն է դառնում: Փորձված կաթնատեսեսները ձախից իմանում են թե խնոցու ներսում ինչ է կատարվում:

79-70885



Նկ. 4. Խոցի

Կես ժամ կամ 40 րոպե հարելուց հետո, չերբ կարագի մասնիկները սխեռի հատիկի չափ են դառնում, և կարագը հեղուկ է մնում են, և կա-



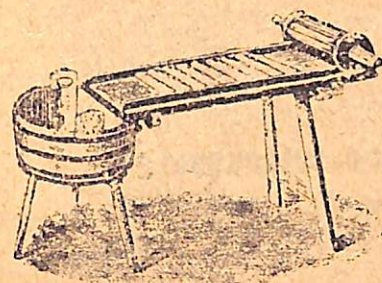
խնոցին բացում են և թանի յերեսից կարագը հավաքում: Յեթե շարունակեն հարել, կարագի մասնիկներն իրար կկպչեն, մեծ կտոր կգառնան և իրենց մեջ շատ թան կպահեն:

Հարելիս տաքություն և գազեր են արտադրվում:

Խնոցիները տեսակները շատ ու շատ են: Կան անշարժ, ճոճվող, պտտվող, շրջվող խնոցիներ: Մեր սովորական գլուղական խնոցին ճոճվող է. նա լինում է շինված կավից կամ փայտից: Յերկու ծայրից պարան յեն ամրացնում և առաստաղից կախում: Ապա սերը կամ մածուկը մեջն են ածում, բերանը փակում և վտաքով շարժում: Դժվար է մաքուր պահել:

Ներկայումս շատ տարածված է «Վիկտորիա» խնոցին, վորը հորիզոնական առանցքի վրա յե շրջվում: Նա տակուսի ձև ունի, մի հիմք բացվում է, դրա շնորհիվ ել հեշտ է մաքրվում: Նա հարմարություն ունի գազերը բաց թողնելու: Բացի դրանից նրա վրա մի փոքր պատուհան կա: Յերը վորկարագը փոքր կտորներ է դառնում, նա կպչում է ապակուն, և աշխատողն իմանում է, վոր կարագն արդեն առաջացել է: Խնոցուց հանելով կարագը թքում են, այսինքն հատուկ սեղանի վրա սեղմում են, վոր մեջ յե պած թանը հեռանա:

Կարագը ջրով չեն լվանում հակառակ դեպքում նրա մեջ յեղած համ տվող և այլ անհրաժեշտ նյութերը կլուծվեն և կհեռանան:



Նկ. 5. Թրմիչ սեղան

Չնեխելու համար պահվող կարագն աղում են: Սկզբից հերթին քաշում է թանը և չի թողնում, վոր կարագը փշանա: Թանը գործ են ածում իբր առողջարար խմիչք:

Թանը չեփում են, թանձրացնում և չորացնում՝ չորթան են պատրաստում և ձմեռը գործածում:

Կարագը թարմ են գործածում կամ նրանից յուղ են ստանում:

7. ՊԱՆԻՐ

Պանիրն ավելի շատ են գործածում բան թարմ կարագը: Նրա պահեն ել ավելի հեշտ է:

Պանիրը ստացվում է կաթի մեջ յեղած ուռած սպիտակուցից, վոր կազելին է կոչվում, և յուղից: Նախ մակարդող շիջուկով կաթը մեքում են, ապա ստացված մակարդածուն հատուկ ձեփով մշակում և պանիր պատրաստում:

Պանրի շատ տեսակները կան: Այսպես որի-

նակ մեզ մոտ հայտնի յեն Դարալաղլաղի պանիրը, Թուշի պանիրը, Ճիլ պանիրը:

Արտասահմանյան պանիրներից հայտնի յեն շվեցարական, հոլանդական, փափուկ և այլ պանիրները: Մեզ մոտ՝ Լուռում լավ շվեցարական պանիր են պատրաստում:

8. ՊԱՆԻՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Պանիր պատրաստելու համար նախ մայր յեն պատրաստում: Մայան պատրաստում են փոքր հորթի չորրորդ ստամոքսից: Ինչպես գիտենք հորթի բնական կերը կաթն ե. նախ քան մարսվելը կաթը նրա ստամոքսում մակարդվում ե: Մակարդող հյութը գանվում ե չորրորդ ստամոքսում: Հորթի ստամոքսի այդ մասը կլորում են, բլանում, չորացնում և պահում: Ապա, յերբ վոր պետք ե, մի կտոր կտրում են, շիջուկի մեջ գցում և հատուկ ձևով խնամում:

Մակարդելու համար կաթը մի քիչ տաքացնում են: Յեթե նոր ե կթած, ապա, առանց տաքացնելու ուղղակի դործ են անում:

Մայան լցնում են մեջը: 20—40 րոպե անց կաթը մակարդվում ե և դառնում միապաղաղ գանգված: Ապա գանգվածը փախե դանակով կամ այլ գործիքներով մանրացնում են և թողնում են, վոր եռակը նստի, իր միջի ջուրը բաց թողնի և ամրանա:

Ապա մակարդածուն լեցնում են տոպրակների մեջ և քամում: Յերբ ջուրը լավ քամվում ե և մասերն ել իրար կպչում են, տոպրակից հանում են, ձև են տալիս և դնում աղաջրի մեջ: Մի քանի օրից պանիրը պատրաստ ե և կարելի յե գործածել: Այսպես են պատրաստում Թուշի պանիրը:

Շվեցարական պանրի պատրաստին ավելի բարդ ե և դժվար: Նախ, ամեն կաթից լավ շվեցարական պանիր չի ստացվում: Կաթը պիտի միանգամայն մաքուր լինի. կովերին քուսպ, շողգամ և նման բաներ չի կարելի տալ:

Բացի կաթից նշանակություն ունի և մակարդելը: Մա ավելի բարձր ջերմաստիճանի տակ են մակարդում: Զանգվածը հատուկ ձևով մանրում են մինչև սիսեռի մեծություն կտորներ ստանալը: Յերկրորդ անգամ տաքացնում են:

Հետո գանգվածը հանում են, մամուլի տակ սեղմում:

Ապա տանում են ներքնահարկը և աջնտեղ հատուկ ձևով խնամում և մշակում:

Լավ պանիրը պետք ե գոնե 6—12 ամիս միա ներքնահարկում և հասունանա:

Պանրի ամեն տեսակը մշտիման հատուկ յեղանակ ունի:

Զանգվածը հանելուց հետո կաթսայի մեջ մնում ե պանրի շիջուկը: Սա իր մեջ դեռ բավական յուղ և այլ սննդանյութեր ունի. Շիջուկի սերը մեքենայով զատում են: Սերից կարագ և յուղ են պատրաստում: Իսկ անսեր շիջուկը տալիս են խոզերին կամ թափում են:

9. ՄԱԾՈՒՆ ՅԵՎ ԱՅԼ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐԻՆԵՐ

Բացի կարագից և պանրից՝ կաթից այլ մթերքներ ել են պատրաստում, գրանք են շոռը, մածունը և այլն:

Մենք կպատմենք միայն մածունի մասին: Մածունը հատուկ ձևով թթվացրած կաթ է: Մենք գիտենք, վոր յեթե կաթը յերկար ժամանակ առանց յեռացնելու թողնենք, նա կթթվի և կը կտրվի: Դրա պատճառը հետևյալն է. ամեն տեղ, ինչպես և ողի մեջ պարզ աչքով անտեսանելի բազմաթիվ մանրեներ կան: Դրանք ընկնելով կաթի, կերակրի կամ մի այլ տեղ և առատ սընունդ գտնելով՝ արագ բազմանում են: Այդ մանրեները կաթի շաքարը փոխում, թթու յեն դարձնում: Իսկ թթուն հատկություն ունի կաթը կտրելու: Այդ բանը ստուգելու համար մի փոքր շիշով կաթ վերցնենք, մի քանի ըռպե յեռացրած ջրի մեջ պահենք, ապա բերանը մաքուր բամբակով ամուր խցենք, ջրից հանենք և պահենք: Մենք կտեսնենք, վոր յերկար ժամանակ կաթը չի թթվում: Յեռացնելով մենք բոլոր մանրեներին վոչնչացնում ենք, իսկ նորերն ողից ներս մտնելու հնարավորություն չունեն:

Այդ բանում համոզվելուց հետո շշի խցանը հանենք և շիշը տաք տեղ դնենք, հետևյալ օրն արդեն կաթը թթված կլինի:

Նույնը կարող ենք փորձել և այսպես: Յեթե կաթի մեջ վորևեթ թույն ամենք, ապա բերան բաց ել թողնենք, կաթն ել չի թթվի: Մանրեները նրա

մեջ չեն աղբի և կվոչնչանան: Այդ փորձը կարելի յե արագեա անել՝ մի փոքր շիշ կաթի մեջ մի քանի գրամ ֆորմալին ամել, յերկար ժամանակ կաթը կմնա առանց թթվելու և կտրվելու:

Բայց կաթը մանրեներից չի կտրվում, այլ նրանց պատրաստած թթուներից: Այդ բանը փորձելու համար մի բաժակ կաթի մեջ մի զգալի քանակ կամ աղաթթու ամենք, կաթն անպայման կկտրվի:

Մանրեների տեսակները շատ են, բայց նրանք բոլորն ել նման հատկություններ չունեն: Մածունի համար լավ են հատուկ մածունի մանրեները: Այդ պատճառով ել չեն թողնում, վոր կաթն ինքն իրեն թթվի, այլ տաքացնում են, միջի մանրեները վոչնչացնում են, ապա սառչեղիս՝ գոլ ժամանակ մածնի մերան են բցում, խառնում և լավ փաթաթում ու տաք տեղ դնում:

Մածնի մերանի մեջ հատուկ մածունի մանրեներ կան:

Մածունը շատ առողջարար մթերք է: Մանուկանդ ստամոքսի և աղիքների համար նա ուղղակի դեղ է: Նրա մեջ յեղած մանրեները մեր աղիքների մեջ յեղած վնասակար մանրեներին չեն թողնում զարգանալ և տեղն իրենք են բազմանում:

Այդ պատճառով ել յեռներում ապրող և մածունով կերակրվող մարդկանց մարսողությունը լավ է յինում և իրենք ել շատ են ապրում: Նույն հատկությունն ունի և մածնից ստացած թանը:

Բացի այդ՝ մածունը գլուրամարս ուտելիք է: Կաթից այլ մթերքներ ել են պատրաստում, որինակ թանձր կաթ: Բացի այդ, կաթը գործ են ածում նաև թխվածքների, խմորեղենների, շաքարեղենների, կերակուրների մեջ:

Յ Ա Ն Կ

1. Կաթ	3
2. Կաթի սուաջանալը	5
3. Կաթի կազվը	7
4. Կաթի ստուգումը	9
5. Սերգատում	12
6. Կարագ	16
7. Պանիր	19
8. Պանրի պատրաստելը	20
9. Մածուն և սկլ կաթնամթերքներ	22



1. Տերեվաթափ և աշնան գույներ . . .	10 »
2. Կենդ. հարմարացումը և ձմեռային ըունը.	10 »
3. Թռչունների չուն	10 »
4. Պտուղներ և սերմեր	10 »
5. Հող և նրա մշակումը	10 »
6. Բանջարանոց.	10 »
7. Այգի.	10 »
8. Ինչ վոր կցանես, այն ել կհնձես .	10 »
9. Մարգագետին	10 »
10. Ող և ջուր.	15 »
11. Բամբակ	10 »
12. Տորֆ, քարածուխ և նավթ	10 »
13. Կովի կերը և խնամքը.	15 »
15. Ընտանի թռչունների խնամքը . .	20 »
16. Մեղու	15 »
17. Գյուղատնտես. մեքենաներ և գոր- ծիքներ	15 »
18. Ակվարիում և տերրարիում . . .	15 »
19. Ինչպես կազմել հերբարիում . . .	10 »
20. Հանքեր.	15 »
21. Շերամ	10 »
22. Անտառ	15 »

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0292094