Платное приложеніе жур. „ГЮХАТНТЕСЪ“
Ցաւելուած «ԳԻՒՂԱՏՆՏԵՍ»-ի

ՔԷՖԻՐ

ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ

ՀԱՆՐԱՄԱՏՉԵԼԻ ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՁԵՌՆԱՐԿ

Օգտելով դանազան հրատարակութիւններից, կատարուած դիտական հետազօտութիւններից և հաստատուած սեփական փորձերի վրայ

ԿԱԶՄԵՑ
Պրոֆիզոր Աւ. Սարուխանեանց

ԹԻՖԼԻՍ
ТИПОГ. «ЭКОНОМІЯ» АВ. М. МУГДУСІАКОПОВА СЪ С-МІ
1911

ՔԷՖԻՐ

ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ

ՀԱՆՐԱՄԱՏՉԵԼԻ ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ՁԵՌՆԱՐԿ

Օգտուելով զանազան հրատարակութիւններից, կատարուած գիտական հետազօտութիւններից և հաստատուած սեփական փորձերի վրայ

ԿԱԶՄԵՑ
Պրոֆիզոր Աւ. Սարուխանեանց

ԹԻՖԼԻՍ
ТИПОГ. «ЭКОНОМІЯ» АВ. М. МУГДУСІАКОПОВА съ С-ми
1911

ՆՈՒԷՐ

ՆՈՒՆԷ

Յարութիւնեան Սարուխանեանցի

ԱՆՄՈՌԱՑ ՑԻՇԱՏԱԿԻՆ

ԻՐ

ՎԵՏԱՀԱՐ ԱՄՈՒՍԻՆ

Աւագ Սարուխանեանից

Անմոռանալի Նվեր

27 տարի քեզ հետ կենակցելով ես քեզանում գտայ բուն այն արժանիքը, ինչ որ պատկանում էր պատմական հինգերորդ դարի հայ տիկնանց. դու ինձ ընկեր էիր, մեր չափ խնամատար, առարտասիրտ էիր՝ ծայրայեղ տնտեսութեան հետ մաքրասիրութիւնդ առասպելական էր և օրինակելի, իսկ հիւրասիրութիւնդ՝ բուն հայկական. Կովկասումն էիր ծնուել—մեծացել բայց օժտուած, էիր Եւրոպական արդի ուղղամիտ զարգացումով և դաղափար ներով. անձնազոհաբար նուիրեցիր երիտասարդութիւնդ և ի պատիւ իմ, հայրինիքիցդ հեռու, Շուշայ և նրա շրջակայքում, ինձ և ազգականներիս հետ շարունակ և սիրով բաժանեցիր դառը և ուրախ օրերդ, եղար փրկիչ—մեկենաս իմ մի խումբ երիտասարդ բարեկամներիս համար, որոնք քո լուսամիտ շնորհիւը նրանցից ամեն մէկը այժմս մի որոշ և ապահով վիճակ ունի.

Բոլոր ժամանակ իմ անբաժան և սիրայօժար օգնականս էիր, քեզ հարցերով դիմող անճարներին քո բարի խորհուրդները աւելի կազդուրիչ և բուժիչ էին քան թէ որևիցէ դեղն ու սպեղանին։

Այդ իսկ մեր երջանիկ օրերին դու առանձին ուշքով ՔԷՖԻՐ էիր պատրաստում մեր տնտեսութեան մէջ գործածելու համար և քո պատրաստած այդ բուժիչ հեղուկը շատ ու շատ գերադաս էր միւս եղածներից, որովհետև

զու ինքդ, իբրև դրա մասնագէտ և սիրահար, ամենամանրակրկիտ մաքրասիրութեամբ և ճշտութեամբ քէֆիր պատրաստելով, բարձրացնում էիր նրա որակը։

Կամենալով քո յիշատակը հայ տնտեսութեան մէջ անմոռաց պահել, կազմեցի այս *Հանրամատչելի ծեռնարկը* և նուիրեցի քո, ինձ համար, սուրբ անուանը։

Թող այդ առիթից օգտուի հայ տնտեսուհու հետ ինչպէս քէֆիրի սիրահար և հետաքրքիր ընթերցողը, նոյնպէս և հայ տնարարական գրականութիւնը։

Քո վճռահար Աւագ.

Մի ԵՐԿՈՒ ԽՕՍՔ

Քէֆիրը թէ էժանագին և թէ մեր առողջութեանը նպաստող դիւրամարս ըմպելիք է. կարժէ որ ամեն ոք վարժի սրան և իր տան մէջ, հէնց ինքը, պատրաստի և սովորութիւն անի ամեն օր նրան գործածելով, պահպանել իւր և իր պերդաստանի առողջութիւնը։

Քէֆիրին վարժուողը այլ ևս այնքան հակումն չի ունենայ ոգելից խմիչքներ (գինի, օղի, գարեջուր և այլն) գործ ածելու, որից հեռանալու օգուտը ամենին պարզ է։

Քէֆիր ունենալու սկզբնական մեծ ծախսը միայն մի անգամ նրա սունկերն են լինելու. իսկ նրան պատրաստելու կերպը այնքան դիւրին և պարզ է, որ բաւական կլինի մի անգամ ուշ դարձնել այս հրահանգում ցոյց տուած կանոններին, այնուհետև սովորական և հասարակ կլինի ամեն ինչ։

Մեր այս առձեռն հրահանգը քէֆիրով հետաքրքրուողին և նրա սիրահարներին ցոյց կտայ և կսովորացնի նրան պատրաստելու ամենամանրամասն կերպերը, կծանօթացնի մինչև այժմս, տեխնիկայի չնորհիւ, քէֆիրից արտադրած ուրիշ սննդանիւթերի հետ ու այս ամենը անւում է առանց մեծամեծ ծախսերի մէջ ընկնելու։

Զենք մտել աւելորդաբանութիւնների մէջ. գրել ենք այն ամենը, ինչ որ այս ձեռնարկութեանը կարևոր և էական պահանջներն են կազմում և այս ամենը գրել ենք կարճ, հասկանալի ու պարզ ոճով ու հաստատուած անձնական փորձերի և գիտութեան թելադրած հիմքերի վրայ։

Պրոֆեսոր Ա. Սարուխանեանց։

ՔԷՖԻՐ

(*Մարգարէի հատիկ*, Кефирные грибки, Dispora Caucasica)

Ծագումը։ *Քէֆիրի սունկի ծագման մասին հետևեալ առասպելական աւանդութիւնն է պատմւում. Կովկասեան նախնի լեռնաբանկ հովիւները սովորութիւն չունէին իրենց հետ կովկիթ կամ որ և իցէ ման վերցնելու, որ նրա մէջ կթեն իրենց անասունների կաթը. դրա համար փորում էին հողը, լաւ տրորում—ամրացնում նրա յատակը և կողմերը ու նրա մէջ կթում էին կաթը, բերանը ծածկում փայտերով, ծառի ճղներով, տերևներով և այլն. այդ փոսում օդի ազդեցութիւնից կամ թէ հողի յատկութիւնից կաթը եռ է գալիս թթւում ու ստանում է դուրական—թթուուաշ համ ու բուժիչ յատկութիւն. այդ իսկ փոսի յատակին ու կողքերին կպած գտան սունկեր, որոնց սկսեցին ժողովելու այնուհետև սովորական դարձաւ նրանով կաթ թթուացնելը։*

Կովկասեան լեռնաբնակները քէֆիրը այժմս էլ հետևեալ կերպով են պատրաստում, մի տկի մէջ լցնում են կաթ, գցում են մէջը որոշ չափի քէֆիրի սունկից, երկու հոգի տկի պճեղներից բռնում ու հարում են, կամ թէ գետնի վրայ գցելով ոտներով խփելով հարում են—գլորում են ետ ու առաջ. սրանով կաթը լաւ խառնելով, սունկը հաւասարապէս նրա մէջը լուծւում ու կաթին թթուացնում է. երբ պէտք է լինում, պճեղը բաց են անում, վերցնում են քէֆիրը ինչքան իրենց պէտք է, տի-

կը լցնում են թարմ կաթով ու թողնում արևի տակ, որ նորից թթի, իսկ տկի ներսի կողքերից կպչում են նոր սունկեր, որը առատապէս ժամանակ առ ժամանակ ժողովում են ու պահում ապագայում գործադրելու համար։

Տկում պատրաստած քէֆիրը թէ և ուժեղ է, բայց տկահամ է ու անդուր։

Կաւէ ամանում կամ շիշերում պատրաստած քէֆիրը շատ ախորժահամ խմելիք է։

Սունկերի դերը։ Ամեն կենդանու կաթի, մանաւանդ կովի կաթի, մէջ գցելով քէֆիրի սունկը, նրան եռ է բերում—ֆերմենտացիայի ենթարկում-թթուացնում է այնպէս, ինչպէս որ գայլուկը կամ թթխմորը թթուացնում է հաց թխելու համար շաղախած խմորը։

Քէֆիրի սունկը շատ հին ժամանակներից յայտնի էր Կովկասի լեռնականներին և պահւում էր իբր մեծ գաղտնիք և հազիւ մի քանի տասնեակ տարի է որ տեղական բժիշկների ձեռքն է ընկել ու այլ ևս մի գաղտնիք չէ նա։ Առաջները նրա մի ունցիէն (7 զոլոտնիկ) կամ մի գդալը արժէր 100 ր. իսկ այժմս արժէ 1 ր., -1. 50կ.։

Բժշկական յատկութիւնը։ Շատ վաղուց է որ քէֆիրը Կովկասի լեռնաբնակները գործադրում են իբրև բուժիչ խմիչք և իրաւ, որ նա իր քիմիական բաղադրութեան առանձնայատկութիւնների շնորհիւ շատ տեսակ հիւանդութիւնների դէպքում մեծ օգնութիւն է հասցնում. նա միևնոյն ժամանակ էլ օտս սնուցիչ է։

Սունկերի միջոցով կաթը խմորուելով, գոյանում է նրա մէջ ալիսոլ, որից և կաթի մէջ եղած իւղային խոշոր մասերը շատ մանրանալով, ստամոքսը նրանց հեշտութեամբ է ծծում ու մարսում։ Այն հիւանդը, երբ արհեստական սնուելու կարիք ունենայ, քէֆիրը այդ դէպքում անփոխարինելի է։ Տիֆից առողջացածին, սակաւ արիւնա-

ներին, թուլակազմներին, անկանոն մարսողութիւն ունեցողներին, ստամոքսի խանգարման դէմ, թոքերի և կոկորդի հիւանդութիւնների դէպքում քէֆիրը գործածելով կարող են բոլորովին կազդուրուել—առողջանալ։ Հիւանդը հազիւ միայն 30 շիշ այդ հեղուկից գործածելով կզգայ իրեն վերանորոգուած և կարծես թէ վերածնուած։ Սրան շարունակ գործածողի ոյժը կը նորոգուի, երիտասարդական ախորժակ կստանայ, մկանունքը կամրապնդուին ու մի խօսքով մարմնի թուլացած և անպէտքացած կազմուածքը կատարելապէս կըկազդուրուի։

Քէֆիրը տարէցտարի բժիշկների խորհուրդով համաշխարհական պահանջ է դառնում։

ՍՈՒՆԿԻ ԴԵՐԸ ԿԱԹԻ ՄԷՋ

Կաթը կտրում է (շուռ է գալիս) ամեն տեսակ բրուցեներից. օրինակ՝ մի բաժակ կաթի մէջ եթէ լցնենք մի գդալ քացախնա կըկտրի ու այնուհետև եռ չի գայ—չի խմորի մինչ դեռ հորթի խալսոցից (IV) ստամոքսից շինած մակարդից—մայից կամ քէֆիրի սունկից կտրելով, նրա մէջ պահպանում է շարունակ եռ գալու յատկութիւն. կաթի այս կտրիլը ասում է բրուացումն (ֆէրմէնտ)։ Քէֆիրի եռ գալու (խմորումն, fermentation) շառժառիթը անկահատիկներն են։ Տեղացիք (Կովկասական լեռնականները) նրան անուանում են Մարգարէի հատիկ, Кефирные грибки, Dispora Caucasica). սրանք լինում են սպիտակ կամ բաց-դեղնաւուն, անհաւասար և կաղնի մեծութեամբ խորշոմաւոր գնդակներ. թացանալիս նրանք առաձգական են, երբ չորանում են, դառնում են դիւրաբեկ։ Բժշկ. Կերնը իր արած հետազօտութիւններով գտել է, որ այդ գնդակները կազմուած

են չոփիկ մանրէներից, որոնք իրար հետ շղթայուած միացած են ու պատած են լորձիւնաւոր թաղանթով, նա էր որ սրան անուանեց Dispora Caucasica: Disopra-ն կաթի և եղեգնաշաքարի մէջ լուծուելով անմիջապէս առաջացնում է կաթնաթթուատի խմորումն, նոյնպէս և գլիւկոզ և մալեոզ (глюгозы и мальтозы). իսկ ֆրէյնդենրէյխը այդ գնդակների մէջ բացի չոփիկներից գտաւ երկու տեսակ ուրիշ մանրէներ կոկկո (steptococcus a և b.), որոնք նոյնպէս առաջացնում են կաթնաթթուատի խմորումն:

Հետևաբար քէֆիրի խմորման շարժառիթներն են գլխաւորապէս ալքոհոլ՝ մինչև 2%, ածխաթթու և կաթնաթթուատ:

ԿԱԹԻ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹԻՒՆԸ

Ինչպէս յայտնի է, կաթը բաղկացած է ջրից (մեծ մասը) կազեինից (լոռ կամ շօռ) և ճարպային նիւթերից (իւղ): Կաթը որքան վատ կամ ստոր որակի լինի, այնքան նրա մէջ ջուրը շատ կլինի. ամենալաւ կաթի մէջ իւղը 3—4 տոկոսից աւել չի լինում:

Բոլորովին տարբեր է թթուատներից կտրելուց:

ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԵԱՆ ՀԱՄԱՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԿԵՐՊԸ

Քէֆիրի սունկը դեղատներում կամ դեղավաճառանոցներում լինում է երկու տեսակ՝ չոր եւ թարմ:

Չոր սունկը նման է ընկոյզի. նրա նման դեղնաւուն և խորշոմնաւոր է, եթէ նրան գցենք ջրի մէջ, 20 րսպէ-ից յետոյ կըտրոգի, կսպիտակի և կլինի բոլորովին թարմ սունկ. ուրեմն թարմը մի առանձին յատկութիւն չունի:

Եթէ չոր կամ թարմ սունկը գցենք կաթի մէջ, քիչ ժամանակից յետոյ կաթը քէֆիր կդառնայ և սա կատարուում է այսպէս. չոր սունկը ընկնելով կաթի մէջ, անմիջապէս նրանում ընկղմում և նստում է ամանի յատակին. այստեղ նա քիչ ճաքճաքուում, տոգում ու դառնում է թարմ սունկ. սա իրանից արձակում է եռացնող յատկութիւն ունեցող նուրբ նիւթ, որից կաթը կեռուում է ու նրա լորը կամ կազեինը փաթիլներով սկսում են լողալ շիճուկի մէջ:

ՀԻՄՆԱԿԱՆ Ա. ՕՐԷՆՔԸ:

Քէֆիր պատրաստելու հիմնական առաջին օրէնքն է՝ քէֆիրի սունկի մի որոշ քանակութիւն թրջեցնում է ամեն տեսակ կաթի մի որոշ քանակութեան. զանազանութիւնը միայն ուշ կամ շուտ լինելումն է: Սունկը որքան քիչ լինի, կաթն էլ այնքան ուշ կըթթուի. մի շիշ կաթը կարելի է թթուացնել մի փոքրիկ սունկով 2 օրում (48 ժամ), մի գդալ սունկով—մի օրում (24 ժամ), մի բաժակ սունկով—4 ժամում:

Վերցնենք մի գդալ (ունցիա) քէֆիրի չոր սունկ ու գցենք մի շիշ անարատ, երեսը չքաշած, կաթի մէջ. այս շիշը դնելու է սենեակում, որի տաքութիւնը 15°-ին շատ չէ լինելու, երբեմն էլ պէտք է թափահարել 24 ժամից յետոյ կաթը պէտք է մաղից անցկացնել - քամել, վերցնել միջի սունկը, պարզ ջրով լաւանալ ու դնել արևի տակ, որ չորանայ. իսկ կաթը արդէն դարձած է լինում հիանալի, թանձր ու քաղցրաբոր քէֆիր:

Այս քէֆիրի մի բաժակով կարելի է դարձեալ մի շիշ կաթ թթուացնել - քէֆիր շինել. ուրեմն բաւական է, որ մի անգամ տանը մարդ ունենայ մի շիշ քէֆիր, այնուհետև, առանց սունկի կարող է միշտ ունենալ թարմ քէֆիր:

Լաւ քէֆիրի փաթիլները պէտք է մանրահատիկ լինին, նրա մէջ պիտի նշմարուին իւղային գնդակներ և այս կարելի է նկատել, երբ շիշը թափահարենք ու հեղուկը նրա կողքերից դէպի ցած իջնելիս կերևան թէ փաթիլ-

ների և թէ իւղային մասերի գնդակները։

Քէֆիրը անպէտք է, երբ նրա զօրութիւնը հանգչում է. ապա թէ ոչ, չնայելով թէ շիճուկը լինի լոռի երեսին կամ տակին, հէնց որ թափահարենք, աւելացնենք նոր կաթ, կտանանք միշտ թարմ քէֆիր։

Իսկ երբ քէֆիրը հանգչի—տխպահամի, կորցնի իր կենսունակութիւնը, պէտք է նրան թափել, իսկ շիշը մոխրաջրով լաւ լուանալ։

Ամանների ախտահանութիւնը։ Առհասարակ քէֆիր պատրաստելու գլխաւոր պայմաններից մէկն էլ ամանների մաքուր պահելն է. մի անգամ լաւ մաքրած շիշի մէջ կարելի է անընդհատ առանց անգամից աւել աւելացնել թարմ կաթ ու թթուացնել—քէֆիր շինել. բայց եթէ ամանի մէջ որևիցէ պատճառով ընկնի տխպահամ կամ հոտ, պէտք է եղածը թափել ու ամանը լաւ լուանալ-ախտահանել։

ՀԻՄՆԱԿԱՆ Բ. ՕՐԻՆՔԸ.

Քէֆիր պատրաստելու երկրորդ հիմնական օրէնքն է՝ քէֆիրի մի որոշ քանակութիւն թթուացնում է կաթի մի որոշ քանակութեան, տարբերութիւնը միայն ժամանակումն է, օրինակ. եթէ մի փոքրիկ բաժակ քէֆիր լցնենք մի դոյլ (վեդրո) կաթի մէջ, հաշիւ թէ չորս օրից յետոյ նա թթուի, մի մեծ բաժակը աւելի քիչ ժամանակում կը թթուացնի, իսկ երկու շիշ քէֆիրով նոյն դոյլ կաթը կը թթուի մի օրում (24 ժ.)։ Եթէ կաթի քանակը իրեն թթուացնող քէֆիրի քանակին անհամապատասխան լինի, կարող է կաթը հէնց սենեակի օդից մինչև անգամ թթուիլ—քէֆիր չդառած փչանալ. դրա համար երկուսից էլ պէտք է վերցնել իրար համապատասխանող չափեր. այնէ՝ մի փոքր բաժակ քէֆիրը՝ մի մեծ բաժակ կաթին, մի բաժակ քէֆիրը՝ մի շիշ կաթին մի շիշ քէֆիր՝ մի շոշֆ (4 շիշ) կաթին և այլն. իսկ պատրաստ

քէֆիր ստանալու ժամանակը տևելու է 12—24 ժամ. առհասարակ քէֆիրի ու կաթի համեմատական քանակն լինելու 1-ը առ 4։

Չնայելով քէֆիրի և կաթի վերցրած համեմատական քանակին, այնու ամենայնիւ քէֆիրի լաւ թթուիլը—հասնելը կախուած է նաև օդի ջերմութեան աստիճանից. 10° աստիճան տաքութեան մէջ նա բնական պահանջող ժամանակից կրկնակի ուշ կը թթուի, իսկ 20° տաքութեան մէջ կրկին անգամ շուտ կը թթուի։

Ինչպէս դանդաղ, նոյնպէս և արագ թթուիլը լաւ չենք։ շուտ թթուելիս կազէինի փաթիլները մեծահատիկ են լինում և այս տեսակ քէֆիրը կոչւում է կոս, իսկ երբ դանդաղ և երկար ժամանակում թթուի, իրաւ է փաթիլները՝ կլինին մանրահատիկ, բայց գազից զուրկ մնացած քէֆիրը կունենայ մի առաձին սուր թթու և անդուր համ։

ՆՐԱ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ։

Քէֆիրի տեսակները թէ շատ են և թէ հետզհետէ շատանում են. նրանք կախուած են. 1, կաթի յատկութիւնից, 2, պատրաստելու ժամանակի տեւողութիւնից և 3, խառնուրդներից։

Քէֆիրի համար վերցրած կաթը կարող է լինել անարատ, երեսը քաշած, բարմ, տաքացրած կամ եռացրած. բացի այս, կարելի է գործադրել նոր կթած, բայց ջրախառն, (հեշտ մարսելու համար)։

Երեսը քաշած կաթից կստացուի լղար — քէֆիր, իսկ անարատ կաթից —իւղալի քէֆիր։ Լղարը սուր համ ունի, իսկ իւղալին՝ աւելի մննդարար է։ Ամենաքնքոյշ և համեղ քէֆիրը ստացւում է տաքացրած կաթից, այս տեսակի մէջի կազէինի փաթիլները մանր են և նուրբ, իւղային գնդակները աւելի են որոշւում։ Տաքացրած կաթից շինած

քէֆիրը լինում է սպիտակագոյն և կարմրագոյն. սա կախուած է կաթի շուտ կամ ուշ տաքանալուց։

Եթէ սունկերից ստացուած մի բաժակ թանձր ու քափոտ քէֆիրով մի շիշ կաթ թթուացնենք, 12 ժամից յետոյ կստացուի թոյլ քէֆիր. արտաքինով նա չի տարբերուի սովորական կաթից, փաթիլներ էլ չի ունենայ, միայն քէֆիրի յատուկ համից և առանձին թթուա-ընկուզային հոտից կիմացուի, որ նա թթուած կաթ չէ, այլ քէֆիր է։

Ինչ տեսակ թոյլ քէֆիր էլ լինի սենեակում, 24 ժամուայ մէջ կը դառնայ միջակ յատկութեան. կլինի աւելի թանձր, կը քափոտի (սունկաւոր քէֆիրը միշտ միջակ յատկութեան է լինում, որովհետև ունենում է բաւականաչափ գազ։

Միջակ տեսակի քէֆիրը սենեակում մնալով ուժեղանում է, ունենում է աւելի շատ գազ և սուր համ։

Կազէինը շիճուկից պարզապէս է որոշուում. եթէ այս տեսակի շիշը մի որոշ ժամանակ անշարժ թողենք, շիճուկը լոսի կամ գլխին կլկանգնիկամ տակին կնստի. առհասարակ առաջ նրա տակին է նստում և յետոյ գլխին, կամ ընդհակառակն։

Կաթը լաւ է թթուում ուժեղ քէֆիրից, բայց գերադասելու է միջակ տեսակ քէֆիրը. միջակը դանդաղ է թթուացնում, իսկ ուժեղը--արագ. որքան արագ թթուի փաթիլները այնքան կոշտ կլինին։

Ստացատան մէջ դրած քէֆիրը անփոփոխ կարող է մնալ մինչև 1-2 շաբաթ. (թոյլը թոյլ կմնայ, միջակը-միջակ և այլն)։ Ցրտից շիշի մէջ եռ գալը դադարում է. իսկ եթէ աւելի շատ երկար ժամանակ ստացում մնայ, քէֆիրը կը-դառնանայ և կանպէտքանայ։

Քէֆիրը, նայած նրա մէջ խառնած նիւթերին, լինում է բազմատեսակ. նրան կարելի է խառնել շաքար, ոսմ,

կոնեակ, հանքային ջրեր, երկաթ և էլի շատ դեղեր, որը նայելով տկարին կընշանակէ բժիշկը։

Բուժական տեսակներից այդպիսի կողմնակի նիւթեր լաւ է խառնել համակենտրոնացրած (концентрированный) քէֆիրին, և այդ էլ այսպէս են պատրաստում. ուժեղ քէֆիրի շիճուկը թողնում են որ պարզուի, որ լուսը նստի շիշի յատակին. շիճուկը թափում են զգուշութիւնով և տեղը լցնում նոր կթած կաթ այնքան, որքան շիճուկն են թափել. լաւ թափահարելուց յետոյ թողնելու է հանգստանայ ու այդպիսով կստացուի համակենտրոնացրած քէֆիր. այսպիսի քէֆիրը ամեն տեսակներից գերագոյն և ամենամնդարարն է։

Քէֆիրը լինում է.

1, թարմ, թոյլ, միջակ և ուժեղ. ա. թոյլ քէֆիրը մածնից ոչ մի բանով չէ տարբերուում. գազ չունի և դիւրամարս է։

Բ.Միջակ քէֆիրը տարբերուում է առաջնից միայն իր քափովը. միւս կողմից նման է նրան։

Գ. Ուժեղ քէֆիրի գազը շատ է, ստամոքսային խանգարումն ունեցողների համար սա ուժեղ է։

2. Տաքացրած, թոյլ, միջակ, ուժեղ, կարմիր և սպիտակ. (վեց տեսակ)։

Տաքացրած կաթից պատրաստած թոյլ կարմիրը, և միջակը աւելի յարմար են թուլակազմների գործադրութեան համար, սրանք քէֆիրի ամենաօգտակար տեսակներն են։

3, Կոնեակով լինում է 9 տեսակի. երեքը՝ թարմ կաթից և վեցը՝ տաքացրած կաթից պատրաստած։

Կոնեակով կամ ռոմով խառն քէֆիրը լաւ է շուտափոյթ սնունդի պահանջ ունեցողներին, շատ թեթև և դիւրամարս է, մանաւանդ թոյլ ստամոքս ունեցողնե-

ին և կրծքացաւոտներին։

4, Բժշկական դեղերը կարելի է խառնել և գործածել, նայելով թէ բժիշկը ո՞ր տեսակ ցաւին ի՞նչ դեղ է և ո՞րչափ է պատւիրում խառնել։ Օրինակ, որոշեալ չափի երկաթի լուծւածք եթէ մի շիշ քէֆիրի հետ (բժշկի խորհուրդով) խառնուի, օգտակար է սակաւարիւն ունեցողների։

ՔԷՖԻՐԻ ԹԹԽՄՈՐԸ

Քէֆիրի սունկերը ամեն անգամ, գործածելուց յետոյ պէտք է նրանց լաւ լուանալ, չորացնել, փչացած մասերը կտրել թափել ու անարատները միայն պահել. բայց այս դժուարութիւնները ունենալով ի նկատի, աշխատելու է մշտապէս նրանցում կարիք չունենալ և այս հեշտ է քէֆիրի այն գործարանների համար, ուր նրանից մեծ քանակութեամբ են պատրաստում, այն է՝ օրական 100 շիշ։ Այս քանակութեան համար կաթը լաւ է լցնել 2 մեծ շիշերում և ամեն մէկում 60 շիշ. մեծ ամաններում քէֆիրի եռ գալը համահաւասար կլինի ու աւելի հեշտ է մի մեծ շիշի բերանը խցանով ամրացնել, քան թէ 60 մանրերի բերանները։ Ամեն մի մեծ շիշում կաթը թթուացնելու համար լցնելու է 10 շիշ արդէն պատրաստի քէֆիր։

Երբ սրանք պատրաստ կլինէին, պէտք է ամեն մի մեծ շիշից լցնել 50 մանր շիշերի մէջ ու մեծերում թողնելով 10 ական շիշ արդէն պատրաստը, լցնել նրանց վրայ թարմ կաթ, որ միւս օրւայ համար պատրաստուի ու այսպէս անել շարունակաբար։ Բայց եթէ կարիքի դէպքում մեծ շիշերի պաշարը բոլորովին ծախուի, այն ժամանակ կաթը թթուացնելու համար պէտք է ուրիշ գործարանից գնել մի քանի շիշ հասած քէֆիր կամ ստի-

պուած պատրաստելու է նոր քէֆիր՝ ունեցած անկերից, որով հարկ լինի գործածելուց յետոյ հանել, լուանալ, ընտրել, չորացնել և այլն։

Այս միատեսակ աշխատանքներից ազատուելու նպատակով, հեշտութեամբ քէֆիր շինելու համար գտել են քէֆիրի թթխմոր պատրաստելու կերպը. այն է՝ ուժեղ քէֆիրը ծծողական թղթով չտում, շիճուկը լցնում ապակեայ մանր շիշերի մէջ ու նրանց բերանները լաւ ամրացնում. այս հեղուկը կլինի թափանցիկ, մարգարտագոյն ու նոր կաղնի հոտով։ Պաղ տեղում նա ամիսներով կդիմանայ, բայց լաւ է գործադրել միշտ թարմը 7—8 օրականը։ Մի փոքրիկ ½ ունցիանոց այս շիճուկով կարելի է 24 ժամուայ մէջ պատրաստել մի շիշ թոյլ քէֆիր, միայն թէ լցնելու է թթխմորը (շիճուկը) թարմ, բայց ոչ շատ սառ կաթի մէջ։ Թթխմորի արժէքը չնչին է, բայց նրանով հեշտութեամբ ամեն ոք, առանց դժուարութեան, երբ կամենայ, կարող է իր համար քէֆիր պատրաստել։

Բազմատեսակ փորձերով հաստատուած է, որ այս կերպով քէֆիր պատրաստելը թէ հեշտ և թէ գերադասելի է։

ՔԷՖԻՐԻ ԹԹՈՒԱՍԵՐ

Սրա թթուասերը քսան տարի է որ հնարուել է. իր բարձր յատկութիւնների շնորհիւ այժմ յաջողութեամբ տարածւած է։

Շուկայում եղած ծախու թթուասերներից (Смѣтана) շատը կեղծւած է, օրինակ՝ շօրը մանրա աչք մաղով անցնում, խառնում են ալիւրի և կաթի հետ, ստացւում է մեծահատիկ գնդակներով մի զանգուած ու ծախւում է իբր թթուասեր կամ թէ նոյն մաղով անցրած շօրը շաղա-

խում են քիչ իսկական թթուասերի հետ, երբեմն էլ կշիռը ծանրացնելու կամ գոյն տալու համար խառնում են նաև կաւիճ ու այդպիսով ծախու են հանում հակառողջական մի նիւթ։ Այս զանգուածը եթէ 5—6 ժամ տաք տեղում մնայ, կը կծուի։

Իսկական թթուասերը թանգ է, շուկայում նա ծախւում է ֆունտը 25 կ. իսկ բարեկենդանին բարձրանում է մինչև 50 կոպ.

Քէֆիրի թթուասերը այսպէս է պատրաստւում։

Մաղի մէջ փռում են մաքուր կտաւ ու լցնում են նրա վրայ քէֆիրը. շիճուկը—քէֆիրի թթխմորը, կը քամուի—ցած կերթայ, իսկ նրա շօրը կմնայ կտաւի վրայ, որի մէջ տեղը հեռդ հետէ կ'ըցածանայ, իսկ եզերքները կսկսին թանձրանալ և պնդանալ, պէտք է սրան ժողովել ու խառնելով հաւասարացնել. քէֆիրի թթուասերը պատրաստ է, պէտք է լցնել կճուճների մէջ ու պահել պաղ ներքնատներում։ Եթէ մի ֆունտ քէֆիրի թթուասերի հետ խառնուի մի փոքր բաժակ թարմ սեր, ոչ մի հմուտ մասնագէտ չի կարող ջոկել նրան իսկական թթուասերից։ Այս ասածներից պէտք չէ հետևացնել թէ ինչպէս պէտք է կեղծել թթուասերը, այլ իսկապէս այն դիտմամբ, թէ ի՞նչ կերպով կարելի է պատրաստել էժան և առողջարար սննդանիւթ։

Ինչպէս ասացինք, կաթը բաղկացած է ջրից, լօռից և իւղից։ Լօռի փութը արժէ 1 ր. 20 կ. իսկ լաւ թթուասերի—8 փութը 8 ր. թթուասերի մեծ մասը իւղ է, փոքր մասը շօռ և չնչին քանակութեամբ կաթ։

Քէֆիրի թթուասերն էլ նոյնպէս ունի իր չափով իւղային մասն, բայց նա բոլորովին լօռ (կազէյին) է և չնչին մաս էլ կաթ կայ։

Այսպիսով քէֆիրի թթուասերը հասարակ լօռի աք-

ժէքից թանգ է, հետևաբար և սպառողը կարող է միշտ ունենալ շատ էժան սննդանիւթ. (ֆունտը 8 կ.)։

Եթէ ի նկատի առնենք, որ քէֆիրի թթուասերը երբէք չի փչանայ, որ նրան կարելի կլինի պահել անխտիր ամեն տեղ, միշտ կարելի կլինի նրան դեղին գոյն տալ—(եթէ կաթը տաքացրած լինի), շինել նրան թանձր, միշտ քաղցր, թթուաշ և թէ այս տեսակ սննդանիւթը միշտ դիւրամարս է, ուրեմն սրա օգտաւէտութեան մասին հարկ չի լինի կասկածել։

Ամեն տեղ գիւղացին չի կարողանում իր ստացած կաթից օգտուել, շրջագայող վաշխառուները չնչին գնով իրենց ձեռքն են գցում նրանց կաթը, իւղը, պանիրը, շօռը, սերը և թթուասերը. գիւղացին չիմանալով սրանցից օգտուել կամ աւելի երկար պահել, ստիպուած է լինում ծախել ու ազատուել. իսկ եթէ նա իմանայ քէֆիրից թթուասեր կամ քէֆիրի պանիր պատրաստել, կարող կլինի աւելի երկար պահել և աւելի լաւ գնով ծախել։

ՔԷՖԻՐԻ ՊԱՆԻՐ։

Քէֆիրի թթուասերը ինքն ըստ ինքեան փոշիացած կազէին է, որ առաջացել է քէֆիրի եռ գալովը։ Ոչ մի մեքենայի միջոցով չի կարելի շօռը այնքան մանրացնել—փոշիացնել. հենց մարգարէանատեկների յատկութեան գերադասութիւնը նրանումն է, որ նրանք կաթի միջի շօռը փշրելով—մանրացնելով, նրան դիւրամարս են դարձնում.

Որքան կազէյինի փաթիլները մանր լինեն, քէֆիրը այնքան ընտիր կլինի. ահա հենց այդ հիման վրայ էլ փորձեցին քէֆիրի պանիր պատրաստել, որը անում են այսպէս. քէֆիրի թթուասերը լցնելով մաղի մէջ փռած կտա-

ւի մէջ, նրան ծանրոցի տակ (պրէսսի) սեղմելով քամում են միջի բոլոր ջրային մասը. ու ստանում են քարակ, քընքոյշ և լաւ յատկութեամբ պանիր։

Այսպիսի պանիրը աւելի լաւ կլինի, եթէ քէֆիրը շինուած լինի անարատ ու տաքացրած կաթից կամ թէ քէֆիրի թթուասերի հետ խառնուի մի փոքր կաթնասեր։

Քէֆիրի պանիրը լինում է փափուկ ու հացի վրայ կարելի է քսել ինչպէս կարագ. նա երբէք չի փչանում։

Քանի որ այս տեսակ պանիր պատրաստելու համար ոչ մի գործիք և մեքենայ չի գործադրւում, այլ միայն քէֆիրի խմորումի շնորհիւն է գլուխ գալի, դրա համար էլ նա էժան է նստում։

Այս պանիրը հիանալի սննդանիւթ է. ի հարկէ, նրան պէտք է պատրաստել ոչ թէ քաղաքներում, այլ այնպիսի կենտրոններում, ուր կաթը առատ է։

Ամեն ուտելեղէն միշտ լաւ կրձախուի, եթէ նա էժան լինի. ուրեմն քէֆիրի պանիրը թէ իր էժանութեամբ և թէ լաւ համի ու առողջապահական յատկութիւնով կարող է միշտ պատուաւոր տեղ բռնել ամենաճոխ սեղանների վրայ անգամ։

Եթէ թողենք որ քէֆիրի պանիրը եռ գայ, ինչպէս առհասարակ եռ է գալիս շվէյցարական պանիրը, նա պընդանում ու թափանցիկ է դառնում։

Քէֆիրի պանիրը հաւանական է որ ժամանակին ընդհանրանայ և շնորհիւ իր էժանութեանը ամենին մատչելի լինի ու շուկայի մշտական պահանջ դառնայ։

ՍԵՂՄՈՒԱԾ (ՊՐԷՍՍԻ ՏԱԿ ԳՐՈՒԱԾ) ՔԷՖԻՐ։

Եթէ քէֆիրի պանիրը պինդ ճնշոցի տակ դրուի ու չորացնուի, կտտացուի մեղմուած քէֆիր և թէ այսպիսի պանրից մի փոքր կտոր քերենք, լուծենք ու գցենք նոր կթուած անարատ կաթի մէջ, 3—4 ժամից յետոյ կտտացուի թոյլ բայց լաւ քէֆիր։

Սեղմած պանիրը պաղ տեղում կարող է շատ երկար դիմանալ. իսկ եթէ տաք տեղում պահուի, կենթարկուի պանրի սովորական եռացման ու կըդառնայ քէֆիրի կարծը պանիր։

ՔԷՖԵՐԻ ՍՈՒՆԿԵՐԸ

Հարուստ կովկասը շատ բարիքների հետ պարգևել է մեզ նաև քէֆիրի սունկը. աւելորդ չի լինի աւելի մօտ ծանօթանանք սրա առանձնայատկութիւնների հետ։

Հիւանդութիւնը. այս սունկերը, չնայելով իրենց շատ կենսունակութեանը և բեղմնաւորութեանը, շատ քնքոյշ են. նրանք շատ շուտով հիւանդանում են, մանաւանդ եթէ ընկնեն փչացած կաթի մէջ. այսպիսի սունկի մակերևոյթը հարթանում և լորձիւնոտւում է և կորցնում է իր խմորումն առաջացնելու յատկութիւնը. իսկ սրա՝ չորացրածը լինում է գունատ ու թեղաշատ։ Այսպիսի սունկերը պէտք է անմիջապէս ընտրել և առողջներից հեռացնել, ապա թէ ոչ մնացած բոլոր սունկերը կը վարակուին։

Ցտկութիւններ, Քէֆիրի սունկերը շատ դիւրազգաց են. նրանք հեշտութեամբ են ենթարկւում կուլտուրայի. այսպէս՝ տաքացրած կաթից ստացած սունկերը աւելի քնքոյշ են և նրանց խմորումով կազէյնը աւելի մանր մասնիկների է վերածւում, քան թէ Կովկասեան լեռներում արտադրած «վայրի» սունկերից։

Քէֆիրի սունկերը ցուրտ և խոնաւ (ձմեռը և աշնանը) եղանակներին չեն բեղմնաւորում, իսկ տաք եղանակին՝ (գարնանը և ամրանը) արագապէս մեծանում, սովորական կաղնի մեծութիւնից դառնում են միջակ հաւկթի չափ։ Տարւայ այս եղանակին սունկը կաթի մէջ արագապէս է աճում—աւելանում և նա փոխում է իր ծաւալը,

երբ կաթը վերափոխուում է ուժեղ քէֆիրի։ Բայց սունկը շիշից հեշտ հանելու համար կարելի է նրան կախել կաթով լի շիշի մէջ առանձին ցանցիկներով կամ թանզիֆով, հեղուկը պատրաստելուց յետոյ պէտք է հանել, լուանալ ու չորացնել, ու այս անելու է շաբաթը գոնեա մի անգամ։

Սունկը երբ դառնայ ընկոյզի մեծութեան, պէտք է նրան կոտրել. նրանք գործադրութեան մէջ շուտով կրկին կը մեծանան - կաճին։

Շուկայից գնած սունկերը պէտք է լաւ լուանալ, որպէս զի նրա մակերևոյթի խորշումների մէջ շօռի կտորտանք չմնան, արևի տակ չորացնելուց յետոյ դնելու է ապակեայ ամանների (բանկաների) մէջ, բերանը ամուր փակել ու պահել մինչև գործադրելը։

ՔԷՖԻՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆԸ

Քէֆիրի գործարանում չկան՝ ոչ մեքենաներ և ոչ բարդ գործիքներ, այլ նա կաթնային սննդանիւթերի պարզ ժողովարան է. կան 2—3 մեծ անօթներ, մի քանի հարիւրմանը շիշեր, մի քանի հազար խցան (պրօբկա), խցան խըփելու փոքրիկ մեքենայ, շիշերը դարսելու դարակներ և ջրով լի տաշտեր. ահա այս է բոլոր գործարանի ներքին սարգ ու կարգը։

Մեծ քանակութեամբ քէֆիր պատրաստելը աւելի հեշտ և ձեռնտու է, քան թէ քիչ քիչ շինելը։ Մեծ շիշերի մէջ կաթի խմորումն աւելի յաջող և միաչափ է կատարուում քան թէ փոքր շիշերումը։

Եթէ քէֆիրը տաքացրած կաթից է պատրաստելու, լաւ է կաթը տաքացնել կաւէ մեծ կճուճներում, պէտք չէ շատ տաք կաթի մէջ լցնել եռ տուող թթխմորը-քէֆիրը, թէ և նա կարող է դիմանալ և գործել մինչև 40° տաքութեան մէջ։

Քէֆիրի մեծ գործարանները ունենալու են շիշերը լուանալու համար առատ և մշտական տաք ջուր (կուբեր)։ Մեծ շիշերը, որոնց մէջ քէֆիրը եռ է գալու, կարիք չկայ շուտ շուտ լուանալ, եթէ միմիայն նրանց խցանը ապակուց է շինած և շիշի միջից նեխած հոտ չէ գալիս։

Դատարկ շիշերի բերանները միշտ պէտք է բաց թողնել, որ օդ խաղայ մէջը և չհոտի։

Քանի որ քէֆիր կարելի է պատրաստել ամեն սենեակի մէջ, ուրեմն նրա գործարանի համար կարիք չկայ ունենալ ոչ ներքնատուն և ոչ նկուղներ. մի խօսքով նրան կարելի է պատրաստել ամեն մի տան մէջ ու ամեն տեսակ կլիմայում։