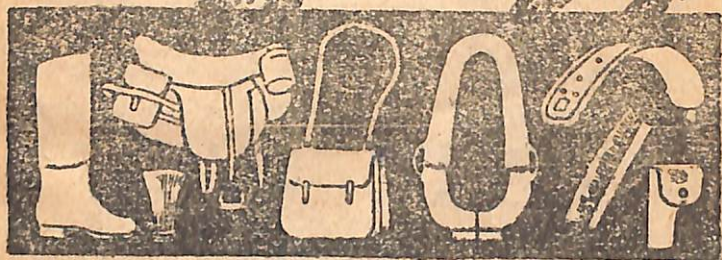
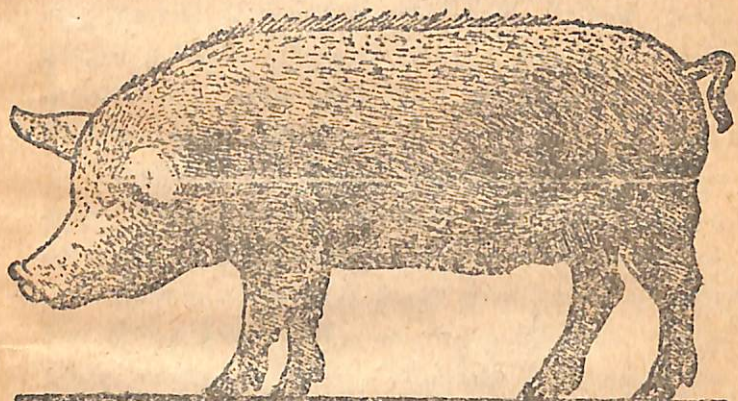


36.4.67

ru-67

ԽՈՋԻ

ԿԱՇԻՆԵՐԸ



1920 — ԿԱՇԻՆ ՍԻՆԴԻԿԱՏ — ՅԵՐԵՎԱՆ

36.4.67

ru-67

13 MAY 2013

22.33

636.4:613

01 OCT 2010

h-67

Այս

ԿՈՒՆՈՋՆԻԿՆԵՐ ՅԵՎ ԳՅՈՒՂԱՑԻՆԵՐ

1364

Մնայեք ձեր և հասարակության բարիքը, միջ խանձի և լաշի խողի կաշին: Հանք խողի կաշին ախպես, ինչպես հանում ենք կովի կաշին և հանձնեք պետական կամ կոոպերատիվ կաշի մթերող կետերին:

Խողի կաշին թանգ ապրանք է: Կաշվի գործարանները նրանից պատրաստում են կոշիկ, ձիասարք և գալանտերի զանազան ապրանքներ:

Արտասահմանում խողի կաշվի մեծ պահանջ կա: Մենք կարող ենք տաանյակ միլլիոն ուղբլիներ շահել, յեթե մեր մորթած և սատկած խոզերի կաշիները հանենք և ախտեղ ուղարկենք: Խողի կաշիների դիմաց մենք այնտեղից կարող ենք ստանալ տրակտորներ, գյուղատնտեսական գործիքներ և գործարանային մեքենաներ:

Արտասահմանում 500 խողի կաշվի դիմաց կարելի յե ստանալ մեկ տրակտոր: այն ինչ մեզ մոտ ամեն տարի 25.000.000-ի չափ խողի կաշի յե փչանում, խանձելու և խաշելու պատճառով: Ահա թե ինչ փաստ է հասցնում կոլխոզնիկն

Գրառնակար № 6029 (բ) Պատվեր № 1279 Տիրաժ 1000

Պետհրատի լերկրորդ տպարան Յերևանում

15294.57

ու գյուղացիին իրեն և ժողովրդական տնտեսութեանը, յերբ մորթած խոզը խանձում կամ խաշում ե:

ԻՆՉՈՒ ՄԻՆՁԵՎ ՀԻՄԱ ԽԱՆՁՈՒՄ ՅԵՎ ԽԱՇՈՒՄ ԵՅԻՆ ՄՈՐԹԱԾ ԽՈՋԵՐԸ

Առաջներում բավականանում եյին միայն յեղջերավոր անասունների կաշիների մշակումով, վորովհետև կաշվի արդյունաբերութիւնը այն ժամանակ խոզի կաշվի կարիք չէր գգում, այդ պատճառով ել վոչ վոք խոզի կաշի չէր գնում: Գյուղացին ստիպված կաշին դեն չէր լու համար, թողնում եր ճարպի վրա, առանց քերթելու միայն խանձում եր մազը և խաշում:

Հարկավոր ե արդյոք ճարպը պահպանելու համար կաշին թողնել նրա վրա:

Ի հարկե վոչ:

Ճարպը առանց կաշվի ավելի հեշտ և լավ կարելի յե աղել, այդ դեպքում նա ավելի համեղ ե լինում, յերկար ել դիմանում ե:

Իսկ ուտելու համար կաշին պիտանի յե թե վոչ:

Ցանկութեան դեպքում կարելի յե ուտել խոզի կաշին, ինչպես և կովի կաշին, բայց դա վնասում ե առողջութեանը: Ահա թե ինչու խանձելու և խաշելու ժամանակ կաշվի մեջ մնում ե

խոզանների (մազերի) արմատները, վորոնք ուտելու ժամանակ ընկնելով աղիքների մեջ նրանց վնասում են:

Բացի գրանից կաշին մսի մեկ տասնչորսի չափ ել սննունդ չի պարունակում իր մեջ, այդ պատճառով գյուղացին քերթելով և ծախելով, ստացած փողով իրենց սննդարար արժեքով կարող ե ավելի միս ու ճարպ գնել, և իբրեւ նվեր կատանա մթերող կետերից մի գույգ կոշիկի պադո:

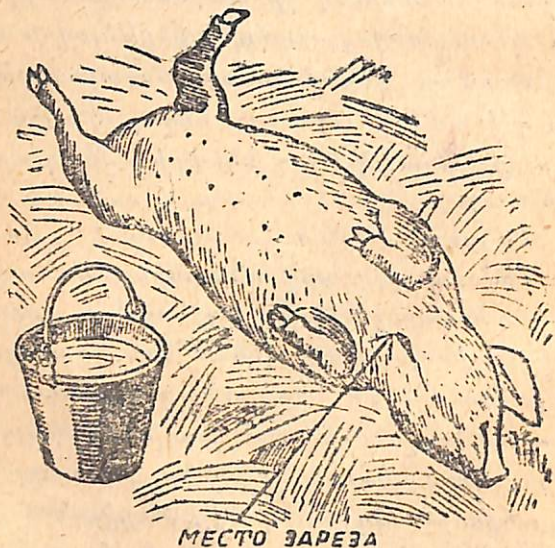
Ինչպես ե հիմա:

Հիմա կաշվի արդյունաբերութիւնը չի կարող բավարարել միայն յեղջերավոր անասունների կաշիներով, վորովհետև նա տարեց-տարի ավելացնում ե իր արդյունաբերութիւնը: Նա հիմա պահանջում ե նայե խոզի կաշիները, վորոնցից կպատրաստի կոշիկներ, ձիասարք և այլ ապրանքներ: Այդ նույն կոշիկներից նա կպատրաստի մեր հարմիր Բանակի համար հանդերձանք և թամբեր:

Այսպիսով հիմա խոզի կաշին դարձել ե այնպիսի ապրանք, ինչպիսին ե որինակ՝ կովի կաշին. գյուղացին կարող ե այն շատ հեշտ ծախել մթերող կետերին:

Ինչպես պետք ե մորթել խոզը և քերթել նրա կաշին, վոր վոչ կաշին փշանա և վոչ ել ճարպը կտրտվի:

Ամենից առաջ պետք է գիտենալ ու լաւ հիշել, վոր խոզին հարվածով շշմեցնել չի կարելի, վորովհետեւ այդ դեպքում արյունը նրա մարմնի մեջ է մնում և միսը փչանում է:



Նկ. № 1

Մորթելիս խոզի տակ դարման (բկում) փռել, վոր արյունը կաշին չկեղտոտի և զանաւորով կամ խանչալով (զաշունով) խփել նրա կողորդին (նկ. 1):

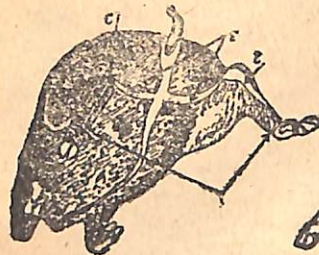
Այնուհետեւ տասը բոպե սպասիր, վոր ամ-

բողջ արյունը հոսի, վորից հետո ջրով մարմինը լվա տխպես, վոր նրա վրա արյուն չմնա: Լվանալուց հետո խոզի մարմինը դիր սեղանի, թաղթի կամ մաքուր տախտակների վրա:

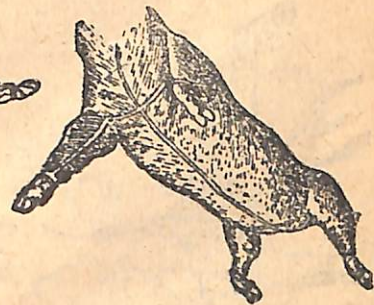


Նկ. № 2

Կաշին սկզբում կտրել մորթած տեղից, սկսած կրծքի և փորի վրայով պտուկների մեջտեղից մինչև հետանցքը: Հետո հետին յերկու վոտների հողալարերից (վոլորների) քիչ բարձր, ողակաձև կտրվածք արա, նույնպիսի կտրվածք արա (տես Նկ. № 3 և 4) նաեւ առաջին վոտների վրա ա-

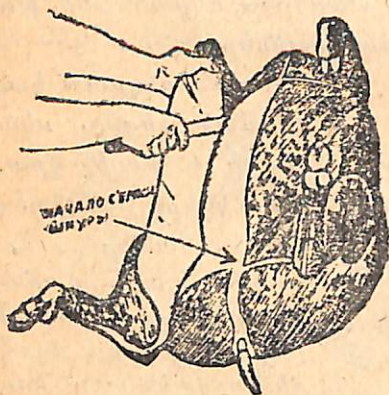


Նկ. № 3



Նկ. № 4

ռաջին հոգից բարձր: Վոտները վրա արած ողակա-
ձև կտրվածքները միացրու փորի և կրծքի կտր-

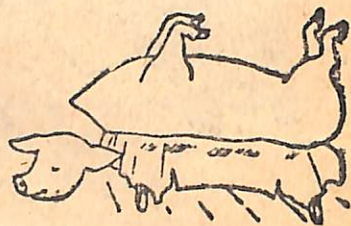


Նկ. № 5

վածքին, վերից հե-
տո ձախ ձեռքով
բռնիր փորի վրա-
կտրված կաշվի լեզ-
րից և այն ձգելով,
կաշին զգուշորթյամ
պոկիր ճարպից դա-
նակով (նկ. 5): Դա-
նակը այն պես պա-
հիր, վոր նա պինդ
կպած լինի կաշվին,
ինչպես ցույցե տըր-
ված:



Նկ. № 6



Նկ. № 7

Ցեթե դանակը և կաշին այնպես պահես,
վոր նկարումն ե ցույց տված ապա դու չես
կտրի վոչ կաշին և վոչ ել ճարպը:

Բդերի վրայից կաշին պոկիր մեծ մատով
կամ բռունցքով (մուշտիով) (նկ. 6). Մեջքի կաշին
հեշտ ե պոկվում. վերջապես կտրիր գլուխը այն
տեղից, վոր տեղից խոզը մորթված ե: Գլուխը
կտրիր թշի մոտով դեպի ականջի դրսի (ար-
տաքին) անկյունը (նկ. 7):

ԻՆՉՊԵՍ ՊԵՏՔ Ե ԿԱՇԻՆ ԱՂԵԼ

Հատակի վրա աղ շաղ տուր և կաշին փռիր
վրան: Կտրիր կաշվի վրա մնացած շարպը: Կա-
շին լավ աղիւր, իսկ ծայրերում աղը ձեռքով
տրորիր (նկ. 8 և 9):



Նկ. № 8



Նկ. № 9

Աղած կաշին ծալիր այնպես, վոր խողան-
ները դուրս գտնվեն (տես նկար № 10) մինչև

մթերման կետերին հանձնելը, կաշին պահիր ստվերում և մաքուր տեղում:

ԻՆՉՊԵՍ ՊԵՏՔ Ե ՃԱՐՊՆ ԱՂԵԼ

Կաշին քերթելուց հետո, մենք խորհուրդ ենք տալիս

ճարպը կտրել և հանել յերկար շերտերով, ինչպես ցույց է տրված № 11 նկարում: Շերտերի լայնությունը լավ է 13 սանտ. անել: Աղել պետք է մաքուր սպիտակ աղով: (Սոշոր աղը պետք է մանրացնել): Նա-



Նկ. № 11

յած թե ճարպը ինչքան ժամանակ պետք է պահվի, 16 կլգ. աղելու համար կգնա $1\frac{1}{4}$ մինչև $1\frac{1}{2}$ կլգ. աղ:



Նկ. № 10

Խոնավ կամ տաք նկուղում ճարպը դեղնում և և ուտելու համար անպետք է դառնում:

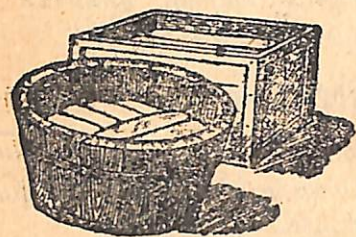
ԻՆՉՊԵՍ ՊԵՏՔ Ե ՍՈՐԹԵԼ ԾԱԽՈՒ ԽՈՋԸ

Յեթե խոզը մորթում ես, վոր նրա միսը ծախես, ապա միայն խոզի գլուխը կտրիր և փորոտիքը թափիր, իսկ կաշին մի քերթիր:



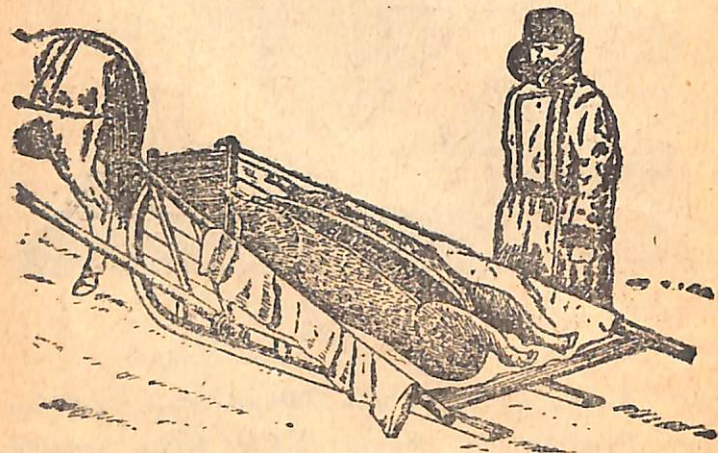
Նկ. № 12

Կաշին կքերթեն միս մթերողները, վորոնց դու կծախես քու խոզը: Յեթե խոզը առանց քերթելու կհանձնես պետական կամ կոոպերա-



Նկ. № 13

մունքին ել ներկայացնես, կստանաս մի զույգ կոշկի պադոշ (պադմյոտկա):



Նկ. № 14

Ամեն տարի մեզանում հարյուր հազարավոր խոզեր են սատկում, զանազան վարակիչ և վոչ վարակիչ հիվանդութիւններից: Յեթե խոզը սատկել է վարակիչ հիվանդութիւնից (այդ կարող է ասել անասնաբուժը, յետե նրան ցույց տաւ սատկած խոզի մարմինը), ապա նրա մարմինը պետք է թաղել, վոր վարակը չտարածվի: Իսկ յետե սատկել է վոչ վարակիչ հիվանդութիւնից, ապա անասնաբուժի թուլատվութիամբ պետք է կամ կաշին հանել, կամ խոզի ամբողջ մարմինը հանձնել Սայուզկոժի մթերող կետին:

Վարակիչ հիվանդութիւնից սատկած խոզի կաշին, կամ ամբողջ մարմնի համար, Սայուզկոժից կամ կոոպերացիայից կստանաս մի զույգ կոշիկի կաշի (պադմյոտկա) առաջին սորտ կաշվի ամեն մի կիլոգրամի համար 4 կ. և ճարպի համար ել առանձին:

Պադմյոտկա տրվում է միայն այն կաշիների համար, վորոնց մաքուր քաշը առանց ճարպի 3 կգ. ավել է:

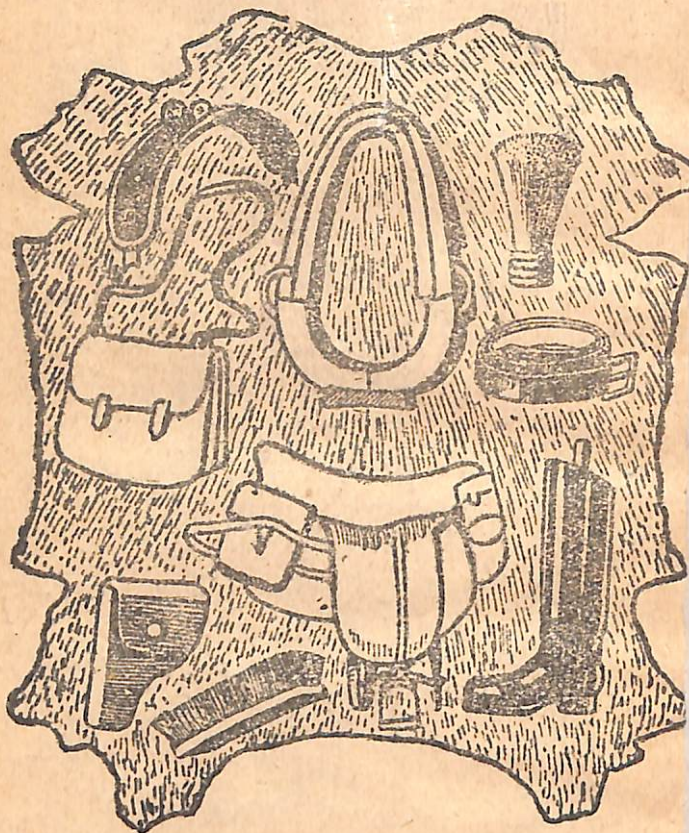


ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0298065

ԱՆՍ ԹԵ ԻՆՉ Ե ՊԱՏՐԱՍՏՎՈՒՄ ԽՈՉԻ ԿԱՇՎԻՑ



Կարգալուց հետո գրույիք տուր ընկերոջդ.