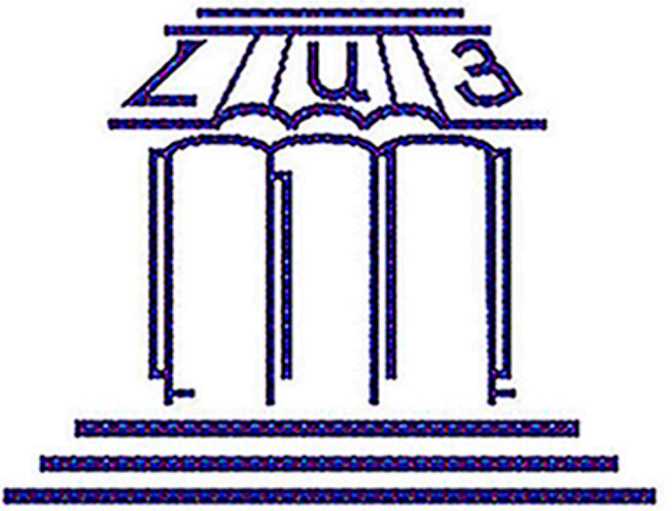


Հայկական գիտահետազոտական հանգույց
Armenian Research & Academic Repository

Սույն աշխատանքն արտոնագրված է «Ստեղծագործական համայնքներ ոչ առևտրային իրավասություն 3.0» արտոնագրով

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonComercial 3.0 Unported (CC BY-NC 3.0) license.

Դու կարող ես.

պատճենել և տարածել նյութը ցանկացած ձևաչափով կամ կրիչով
ձևափոխել կամ օգտագործել առկա նյութը ստեղծելու համար նորը

You are free to:

Share — copy and redistribute the material in any medium or format
Adapt — remix, transform, and build upon the material

Բ 1726

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԶԵՌՆԱՐԿ

ԱՐԵՎԻ ՏԱԿ ՊՏՈՒՂՆԵՐ

ՋՈՐԱՑՆԵԼՈՒ

ԿԱԶՄԵՑ
Ն. Կ. Մելիք-Շահնազարյաց

ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ „ԱՅԳԴԻՆԿՈՈՊ“-Ի
ԵՐԵՎԱՆ—1929

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԶԵՌՆԱՐԿ

ԱՐԵՎՒ ՏԱԿ ՊՏՈՒՂՆԵՐ

ՁՈՐԱՑՆԵԼՈՒ

Ա 2կ/կ II

Կ. Ա. ՋՄՈՒՏՑ

Կ. Խ. Մելիք-Շահնազարյաց

ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ „ԱՅԳԻՆԿՈՈՊ"-Ի

ԵԵՐԵՎԱՆ—1929

ՀԱՅԿ. ԴԻՏՈՒԹ. ՀԱՄԱԿ. ՄԱՐՄ.
ՀԱՅԿԳՈՒԱԵՆՏՈՒԼ
ԳՐԱԴԱՐԱՆ
ԱԿՆԴԻՐԻՄ

Գրաոեպ. № 1777 (ը) Տիրաժ 1000

Հայպոլիգրաֆի 2-րդ տպ. պատ. № 2303

ՑԵՐԿՈՒ ԽՈՍՔ ԸՆԹԵՐՑՈՂԻՆ

Ամեն մի դյուղացի կամ քաղաքացի, յեթե ուի փոքրիկ այդի ունի, միշտ մտատանջության մեջ է ընկնում, թե ինչպես անի, վոր իր այգու պտուղները յերկար պահանան, չփչանան, իր ուան պետքերի համար կարողանա յերկար պահել կամ յեթե հնարավորություն ունի, մթերքը շուկա հանի թարմ կամ չորացրած տեսքով ծախելու։

Հայտնի է, վոր պտուղները, ինչպես անունդ, մարդկանց համար առաջնակարգ սեղն են բռնում. նրանց կազրիքը ավելի դյալի է լինում ձմեռը և գարնանը, յերբ դրկված են լինում թարմ մթերքներից։

Յեթե այգեպետը ուզում է իր անտեսության համար պաշար ունենալ, ամենից առաջ նա պետք է ծանոթ լինի այդ մթերքների վերամշակման յեղանակների հետ, վոր չփչանան, յերկար մնան և իրենց հաճե ու աննդարար հատկությունը չկորցնեն։ Ճիշտ է, մեզանում այգեպետերը ձմեռվա համար իրենց տներում պահում են թարմ խնձոր, տանձ, խաղող, բայց դրանց մեծ մասը հետզհետե փտում, փչանում է, յեթե հարմար ներքնատուն չունի և չգիտե պահելու յեղանակը։ Իսկ այն այգեպետերը, վորոնք բացի իրենց անային պետքերը բավարարելուց, շուկա հանելու համար բավականին պտուղ ունեն, բայց այդ շուկան հեռու յե, իսկ հաղորդակցությունը դժվար, նրանք պետք է չորացնելու յեղանակին ծանոթ լինեն։

Թարմ պտուղները չորացնելու համար գործադրվում է յերկու յեղանակ, առաջինը՝ դա արևով չորացնելն է, յերկրորդը՝ կրակով—սրա տաքացրած ոդով։ Վերջինը տալիս է ավելի լավ վորակի մթերը, վորը շուկայում բարձր գնով է ծախվում։

Կրակով չորացնելու համար կան բազմատեսակ շար-

ժական և անշարժ վառարաններ, որը տաքացնում են շոգիով կամ վառելիքով. դրանք լավ են մեծ տնտեսություններին համար։

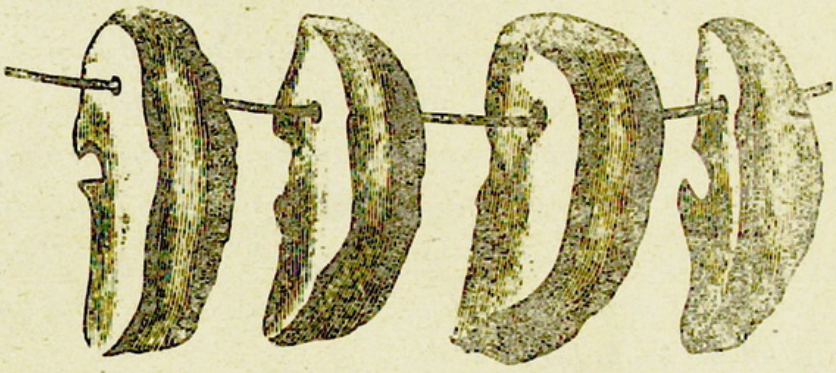
Փոքրիկ տնտեսությունները կարող են կառուցել արտելներ կամ ընկերություններ և ձեռք բերելով այդ վառարանները, գործադրել իրենց շրջաններին մրգերը չորացնելու նպատակով։

Սովետական Հայաստանի մեծ մասում կլիմայական պայմանները շատ նպաստավոր են պտուղները արևի տակ չորացնելու համար։ Ամենից ավելի հարմար շրջանները Ցերևանի, Եջմիածնի և Մեղրիի գավառների գաշտավայրերն են, որտեղ Հունիսից մինչև Սեպտեմբեր յեղանակը շատ չոր է, անձրևներ քիչ են պատահում և արևի ջերմությունը ցերեկը 30—50°-ի յե հասնում։

Արևի տակ չորացնելու համար միայն ամառվա պտուղներն են պետքական, իսկ աշնան հասնող պտուղները կարելի է արհեստական տաքությունով չորացնել։ Այս վերջին յեղանակը հարմար է գործադրել մեր նախալեռնային շրջաններում, ինչպես որինակ Կոտայքում, Աշտարակում, Շնողում, Իջևանում և այլն։

ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ԾԾՈՒՄԲՈՎ ԾՈՒԽ ՏԱԼԸ

Մեզանում պտուղը արևի տակ շատ հասարակ կերպով են չորացնում, այն է թելի վրա շարված, տանիքների վրա, այգիներում կամ հողի վրա կալերում փռած։



ՊԱՏԿ. 1. ԹԵԼ ՇԱՐԱԾ ԽՆՁՈՐ

Եթե յեղանակը բարենպաստ է և տաք, պտուղը ճիշտ է չորանում և, բայց նա դարչ դույն է առնում, կուչկուչանում, վրան նստում է փոշին, ուտում են միջատները, վրան հավաքվում ճանճերը, ձու դնում, վորոնցից չորացրած միրքը վորդնոտում է, փչանում և շուկայում արժեքը կորցնում։ Դրա առաջը պետք է առնել և այնպես չորացնել, վոր միրգը չկորցնի վոչ իր լավ տեսքը, վոչ հաճը. իսկ դա հնարավոր է, յեթե գործադրենք մի քանի պարզ և ձեռնտու միջոցներ։

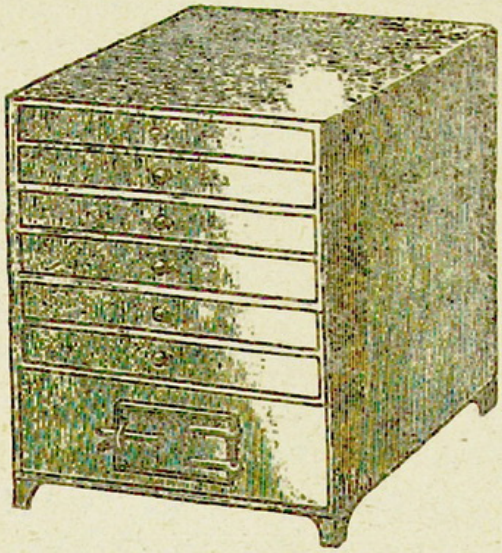
Այդ նպատակով հարկավոր է նախ թարմ միրգը ծծումբով ծուխ տալ, վորի համար պետք է ունենալ մի արկղ կամ պահարան. իսկ մեծ անտեսություններին համար մի սենյակ դարբիններով, հետո տախտակից կամ յերդիկից (գամիշից) շինած մատուցարաններ (պողնոններ), մի մեծ կոմոտ՝ ջուր յեռացնելու համար, մի կիսատակառ՝ ցուրտ ջրի համար և գամբյուղներ՝ պտուղը յեռացրած ջրի մեջ կոխելուց հետո, ցուրտ ջրի մեջ մացնելուց։

Ծծմրածուխ տալու արկղը շինում են կես վերշոկ հաստությամբ տախտակներից, վորոնց մեխում են 11 վերշոկ յերկար հիմնաձողերին (բեյկանների)։ Արկղի յերկարությունը կարող է լինել 3 արշին, լայնությունը 1 արշին 10 վերշոկ, բարձրությունը՝ 1 արշին 2 վերշոկ։ Յերբ արկղը պատրաստ է, այդում կամ բակում մի փոս են փորում 2-3 վերշոկ խոր, նրա մեջ դնում են չորս աղյուսների վրա չուգունի կամ կավի աման, մեջը կրակ դնում և ծծումբը ձգելով վառում և ապա արկղը փոսի վրան շուռ տված ծածկում։ Արկղի տակ գետնից բարձր մեկ մեկի վրա արանքներ թողած առաջուց դնում են մատուցարանները պտղով։ Արկղի չորս կողմը պինդ ծածկում փափուկ հողով կամ ավազով, վոր ծուխը մեջը մնա։

Կճեպած կամ կարատած պտուղները ծխի մեջ պետք է թողնել $^1/_2 - ^3/_4$ ժամ, իսկ սպերը՝ $^1/_2 — 1^1/_2$ ժամ։

Պահարանը ունի բացվող դռնակներ և մեջը մատու-

ցարաններ դնելու հարմարություն, պահարանի ցածի մասում դանվում և վառարանը, վորի մեջ ծծումբը ծխելով և բոլոր դռնակները փակելով ծուխը մտնում է մատուցարաններում դրված պտուղների մեջ, նրանց պայծառ գույն տալիս, մինչև վնասակար ոգիները փչացնում և ազատում մլջատների հարձակումից, յերբ արևի տակ են դնում. ծծումբի հոտից մլջատները չեն մոտենում և չորացվող պտուղը շուտով և չորանում։



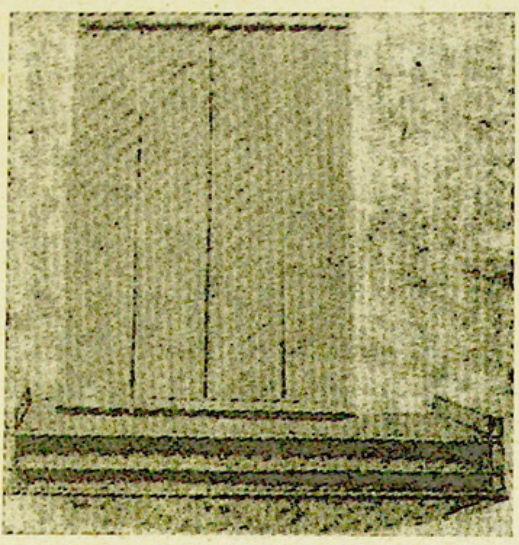
ՊԱՏԿ. 2. ԾՈՒԽ ՏԱԼՈՒ ՊԱՀԱՐԱՆ

Պտուղները ծուխ տալու համար թե վորքան ժամանակ և պետք, այդ կախված է նախ պտուղների տեսակից և ապա մուգ կարմրավուն գույն տալու աստիճանից։

Առհասարակ յեթե ուզում են վոր չորացրած պտուղը մուգ գույն ունենա, ծխելը յերկար ժամանակ և տեվում, իսկ յեթե ուզում եք պտուղը իր պայծառ գույնը պահի, բավական և 3—10 րոպե ծխի մեջ պահել, այն ինչ մուգ գույն տալու համար կամ ավելի դիմացկուն դարձնելու և մլջատներից ազատ պահելու համար ավելի յերկար պետք և պահել ծծումբի ծուխի տակ։ Այսպես ասա վակ ասկղում մի դրալ ծծմբափոշին բավական և 2.3 փութ խնձոր, սվեղած ծիրան և դեղձ ծուխ տալու Մեղրի շրջանում պտուղները ծուխ են տալիս յոթոթ խեղդող պահարաններում։

Մատուցարանները շինում են բարակ $^1/_2$ դյուժանոց հաստություն ունեցող տախտակներից, վորոնց ծայրին մեխում են 1—$1^1/_2$ վերշոկ հաստ րեյկաներ։ Մատուցա-

բանի ծայրերը կամ վոտը մի վերշոկ բարձր պետք է լինի, վոր գետնին չդիպչի. նրա յերկարությունը $1^1/_2$—2 արշին է, իսկ լայնությունը $^3/_4$ արշին։



ՊԱՏԿ. 3. ՀԱՍԱՐԱԿ ՄԱՏՈՒՑԱՐԱՆ

Մատուցարանները միմյանց վրա դնելուց հետո վառում են ծխամանի մեջ ձգած ծծուլները, ինչպես արվեն ասացինք, և արկղը վրան շուռ տալով ծածկում։

Մուխ տալու արկղները պետք է սավերի (շվաքի) մեջ պահել և վոչ արևի տակ, վոր տաքությունից տախտակները չճաքճքվեն, ճեղքեր բացվեն։

Մուխ տալուց հետո, մրգով լի մատուցարանները դարսում են արևի տակ, այսների վրա հորիզոնական ձևով ձգված բեյկանների վրա։ Շատ տեղ չբռնելու համար մատուցարանները կարելի է դնել և յերկու միմյանց դիմաց կանգնեցրած սանդուղքների (նարդիվանների) վրա, յերկու հատ 6—8 արշին բեյկաններ վրան պնդացրած. ամեն մի շարքի վրա կարելի է դնել 8—10 մատուցարան։

Պտուղը չորացած է համարվում, յերբ ծիրանի և դեղձի կեղևը մատներով հուպ տալիս միսը չի շարժվում, ճուտ է կպած, իսկ տանձն ու խնձորը՝ յերբ մսից մի

քիչ վերցնելով ժառանգի մեջ ապահով են և նրանից չրալի հյութ չի դուրս գալիս։

Սրնի ամակ այդպես չորացնելուց հետո մատուցարաններից չոկում են դեռ լավ չը չորացրած պատիները, ամանձնացնում նորից չորացնելու, իսկ պատրաստ պրատիների ժատուցարանները մեկ մեկի վրա դրած անպատրում են ծածկի տակ և պահում մինչև նրանց վերջնական չորանալը։

Պետք է ընկատի ունենալ, որ ծծուձրով ծուխ տալը մի անհրաժեշտություն չի փոքրիկ տնտեսություններին համար. ծուխ պետք է տալ միայն խնձորը յերբեմն և պիղձը, իսկ ծիրանը, բալը, կեռասը, թուքը կարիք չունեն ծուխ տալու։ Ծծուձրը ճիշտ է, հերմակ գույն և տալիս պոպին, բայց նրա բնական գույնը կորցնում է։ Ջաղից ավելի ծծմրով ծուխ տալը վնասակար է առողջության, յեթե չորացնելուց հետո յերկար ժամանակ չպահվի, քամու չտրվի և պործադրելուց առաջ տաք ջրով չլվացվի։

Նոր սկսնակները շատ զգույշ պիտի լինեն և մի փութի պատրաստ ծուխ տալու համար պիտի վերցնեն վոչ ավել, քան մի թեյի գդալ ծծմրափոշի։

Բացի ծծումբը, որ ծխելուց պատրին հերմակ գույն է տալիս, պործադրում են և լիմոնի թթվուտ (лимонная кислота) կամ սովորական ոտի, ջրի մեջ բաց արած, որի մեջ կոխում են պատրը՝ կճեպը հանելուց և կարտաւելուց հետո։

ՊՏՈՒՂՆԵՐԸ ԳՈԼՈՐՇՈՒ ՍԵՋ ՊԱՀԵԼԸ

Գոլորշու մեջ պատուղներ պահելու նպատակին է նրանց մեջ յեղած ջրային մասերը գոլորշիացնելով ոդնել, որ պատուղները շուտ չորանան։

Խնձորը յեթե կարատած է, գոլորշու մեջ չեն պահում, վորովհետև կարող է չափից դուրս փափկանալ և իր լավ հատկությունը կորցնել։ Տանձը անհրաժեշտ է գոլորշու մեջ պահել 15—20 րոպե, նույնը և դեղձի վե-

բաբերմամբ. սալորը, դամբուլը պահում են 10—15 րոպե։ Մանր կտրատած և շատ քնքուշ ու փափուկ պտուղները պետք է դգուշությամբ դոլորշու մեջ թողնել։

Սալորը—դամբուլը դոլորշու մեջ շատ չեն պահում, վորովհետև նրա կեղևը կարող է տրաք-տրաքվել և հյութը կորչել. նրան բավական է մի քանի վայրկյան յուղան ժոխթաջրի կամ սոդաջրի մեջ պահել և հանելուց հետո մաքուր ջրով լվանալ, վորպես դի կեղևին կպած մոմանման փտասը, վորը սաստիկ դժվարեցնում է չորանալը, վերանա։

Միրանը դոլորշու մեջ պահում են միայն այն դեպքում, յերբ դեռ բոլորովին հասած չե և պինդ է։ Բալը դոլորշու մեջ չեն պահում, խակ կեռասը, յեթե պինդ մասլի է, պահում են քիչ ժամանակ՝ մի քանի րոպե։

Փոքրիկ անտանելիություններում դոլորշի տալու համար անհրաժեշտ է ունենալ վառարան (плита) կամ հատարակ ոջախ, ջրի մեծ կաթսա և մի տակաս այնպիսի մեծությամբ, վոր նրա մեջ կարելի լինի ապատ կերպով տեղավորել մատուցարանները պտղով։ Տակասի յերկու կողքերը բաց պետք է լինեն, 3-4 վոլշոկ մեկ մեկից բարձր, ձողիկները մեխած դարիքի ձևով դնում են կաթսայի վրա, յերբ ջուրը տաքանում է, յեռ է գալիս, այդ ձողիկների վրա դնում են մատուցարանները պտղով, տակասը դիք դնում վրան և յերեսը վերի կողմից թաց շորով կամ բաճկով ծածկում, խակ հատակի կողքերը հոդով։

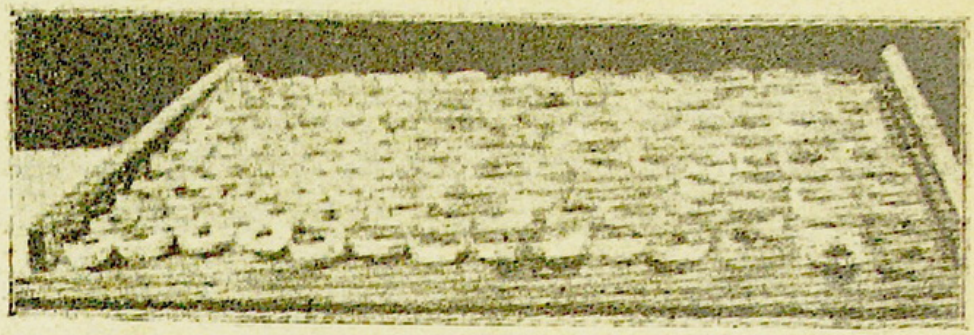
Հատարակ ձևով դոլորշի տալու այդ յեղանակը մեծ ծախք չի պահանջում և դոլորշին շուտով ու հավասար մանում է մատուցարանի բոլոր մասերը։

ԻՆՉՊԵՍ ՊԵՏՔ Է ՊՏՈՒՂԸ ԴԱՍԱՎՈՐԵԼ ՄԱՏՈՒՑԱՐԱՆՆԵՐԻ ՎՐԱ

Մեծ ուշադրություն պետք է դարձնել պտղի դասավորության վրա. անկանոն դասավորվածները լավ չեն

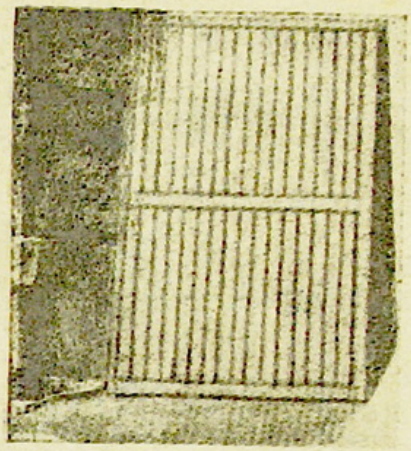
չորանում և պատճառ են դառնում պատվների բորբոսնելուն։

Առանձին ուշադրություն պետք է դարձնել կլպած և կտոր-կտոր արած պատվների այն է՝ խնձորի, տանձի և կեռ արած դեզքի վրա։ Դրանք մեկայն մի շարքով պետք է շարվեն մասուցարանների վրա և իրարից այնքան հեռու, որ մեկմյանց չկպչեն և չորացնելուց մեջը խոնավություն չմնա։ Տափակ տափակ կտրած խնձորները, որպեսզի մասուցարաններում շատ տեղ չբռնեն, կանգնեցնում են կողք-կողքի 2—$^{3}/_{4}$ վերշոկ մեկմյանցից հեռու, մասուցարանի կողքերի վրա անցկացրած ցինկայնացրած լարերին կախնեցնելով։



ՊԱՏԿ. 4. ԴԵՂԱՁՈՎ ՄԱՍՈՒՑԱՐԱՆ

Կեսած ծիրանը, դեզքը և սալորը շարում են այնպես, որ կեսած կողմամբ ընկնի վերև, դրանից նրանց հյութը չի թափվում, դուրս չի գալիս։



ՊԱՏԿ. 5. ԼԱՐԵՐ ԱՆՑՐԱԾ ՄԱՍՈՒՑԱՐԱՆ

ՊՏՈՒՂՆԵՐԸ ՁՈՐԱՑՆԵԼՈՒ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

1. Բարձր վորակի չորացրած մթերք ստանալու համար պետք ընտրել լավ հասած պտուղները, բայց վոչ չափից շատ հասածը, ժանավանդ պիտի զգուշանալ շատ փափկած մասվ տանձի տեսակներից։

Պտուղները քաղելիս հատկապես տանձը, խնձորը պետք է բաղել մեկ մեկ, ձեռով և նրանց զգուշությամբ զամբյուղի մեջ դնել և վոչ թե թափ տալ, վոր մեկը մյուսին կպչելուց նրանք վիրավորվեն, ջարդվեն. չորացնելուց այդպիսիները սևանում են և իրանց արժեքը կորցնում։ Ձորացնելու անպետք են նաև քաղինեերից թափված խնձորները։

Մերանը, սալորը, թուքը կտրելի է շաղահարելով թափել պետնից բարձր փռած կամ ձեռում բռնած հատուկ չարսավների վրա։

2. Թե պտուղները և թե բոլոր մատուցարանները և գործիքները մաքուր պետք է լինեն։

3. Աբևի տակ պտուղը պետք է թողնել մինչև վոր նրանք բոլորովին չորանան։ Չափից շատ չորացածը փշրվում է, իսկ քիչ չորացածը հուսի տալուց հյութը դուրս կձգի։

4. Վորպեսզի պտուղները կանոնավոր չորանան և միաժանակ հավաքվեն, մատուցարանների մեջ պետք է դասավորել միատեսակ և միաչափ պտուղներ և վոչ թե խառը, մեծ ու փոքր միասին։

5. Անձրև և խոնավ եղանակին մատուցարանները պետք է ծածկի տակ փոխադրել, միմյանց վրա դնել և վերջինի գլուխը ծածկել դատարկ մատուցարանով։

ՋԱՆԱՁԱՆ ՊՏՈՒՂՆԵՐ ՁՈՐԱՑՆԵԼՈՒ ՅԵՂԱՆԱԿԸ

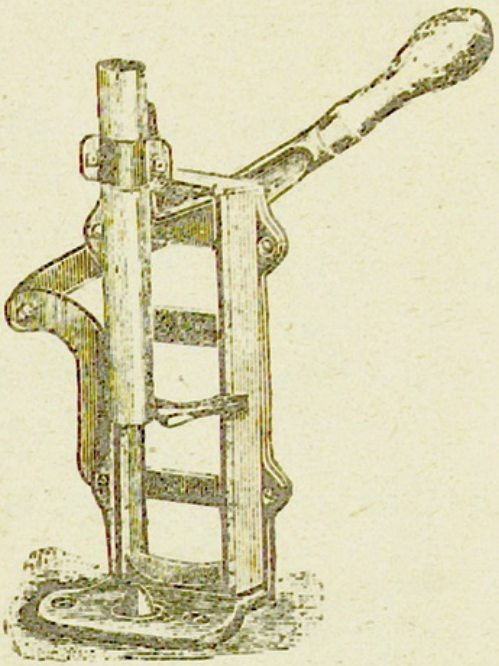
Ներկրդային Հայաստանում ավելի մեծ ուշադրություն պետք է դարձնել այն պտուղների չորացման վրա, վորոնք ավելի շատ են տարածված այդիներում և վորոնց չորացումը ավելի շահեկան է։

Մեզանում առաջնակարգ տեղը բռնում են խոպոպը, ծխրանը, թուխը, դեղձը, սալորը. յերկրորդական տեղ են բռնում՝ բալը, կեռասը, սերկևիլը, իսկ անտառայինը մըրդկիից՝ հանը, մալինան, ժոշը։

ա. Ինձորի չորացնելը.— Չորացնելու համար ընտրում են թթու և թթվաշ ամառային և աշնանային տեսակները. չամչը և քաղցրաթթվաշ տեսակները այնպիսի վիճակ են ստանում, որ յեփելուց քրքրվում են. համը կորցնում և կեղևը (կլեղը) պնդանում։

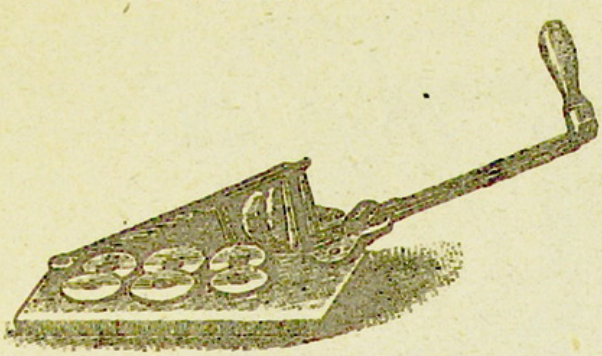
Ինձորը կարելի է չորացնել թե արևով և թե կրակով։ Արևով չորացնելուց շատ տեղերում չեն կճաղում, չորս կողմ անելով, թելի վրա շարած չորացնում են, այդպես կարելի է չորացնել փոքրիկ անտեռությունների և անային կարիքների համար։

Շուկայի տպրանք ստանալու համար պետք է կեղևը և միջուկը հանել, շերտ շերտ, այն է տոփակ կտորել, ծծումբով ծուխ տալ 25—30 րոպե և հետո, մատուցարանների վրա շարած, արևում չորացնել, ինչպես այդ



ՊԱՏԿ. 6. ՄԻՋՈՒԿԸ (ՔՈՔՈՒԿԸ) ՀԱՆԵԼՈՒ ԳՈՐԾԻՔ «ՐԱՅՍԻ»

մասին վերևում ասված է։ Միջուկը և կեղևը հանելու համար կան հատուկ դործիքներ։



ՊԱՏԿ. 7. ԽՆՁՈՐԸ ՏԱՓԱԿ ԿՈՏՈՐԵԼՈՒ ԳՈՐԾԻՔ «ԳԵՐՑՈԳԻ»

Փարմ կեղևը չհանած 100 ֆունտ խնձորից ստացվում է 8—14 ֆ. չոր մրջերք, անպետք Ճում են 30—35 ֆունտ։

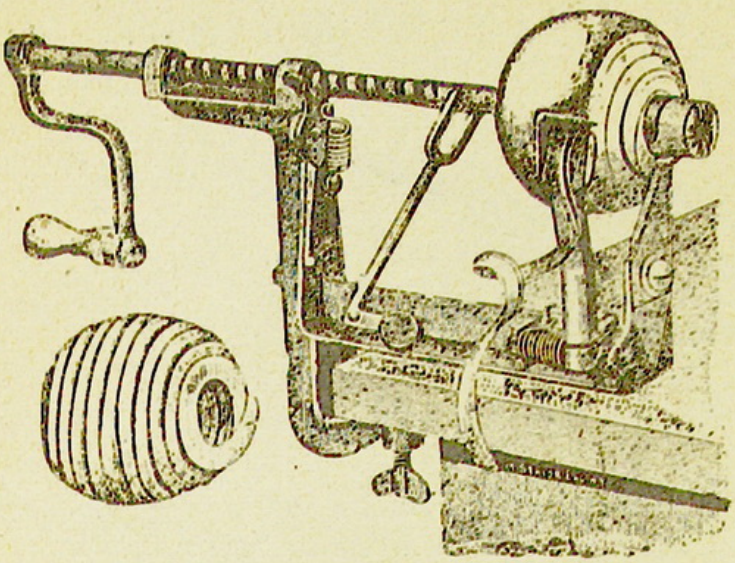
Կեղևը հանելու համար ամենից հժանը ճերմակ լիտ անվանվողն է, վորը առաջներում 2 ռ. 50 կոպ. եր արժենում, կոտրելու համար կան նույնպես գործիքներ։

բ. Տանձի չորացնելը.— Տանձը չորացնում են խընձորի պես, նայած պնդությանը 4—8 կտոր արած, իսկ դալով ժանր անտառային տանձին (քոլատանձին) դրանց չորացնում են ամբողջ, ամանց միջուկը հանելու։

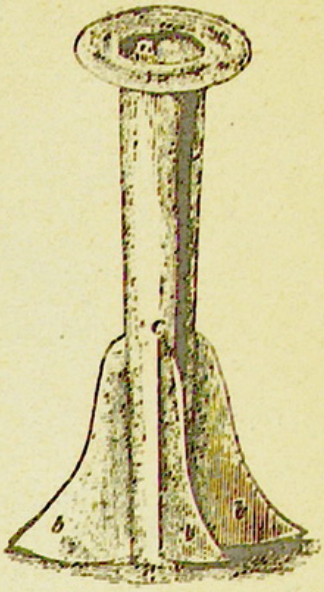
Կրակով չորացնելուց կեղևը հանում են, բայց միջուկը թողում։ Չորացրած տանձ ստացվում է 100 ֆունտ թարմ կարտոֆիլից 11—14%, իսկ ամբողջ թողածից՝ 12—15%։

գ. Սերկևիլը չորացնելու համար, վորին այնքան էլ մեծ պահանջ չկա, կեղևը հանում են, տափակ կամ ճեղ ճեղ կտրատում խնձորի պես, ծծմբով ծուխ տալիս կամ քիչ լաշ տալուց հետո չորացնում կրակով կամ թել շարած, արևի տակ պահում։

դ. Ծիրանի չորացնելը մեզանում խոշոր նշանակություն ունի. պետք է ընտրել քիչ հյութալի, քաղցր միջակ և խոշոր տեսակները։ Ծիրանը մեզնում չորացնում



ՊԱՏԿ. 8. ԿԵՂԵՎԱՇԱՆ ԳՈՐԾԻՔ «ՁԵՐՄԱԿ ԼԵՌ»



ՊԱՏԿ. 9. ԿՏՈՐ-ԿՏՈՐ ԱՆԵԼՈՒ ԳՈՐԾԻՔ

են ամբողջակի (սաղ սաղ), իրենց կեղևով և կորիկով ա-րնի տակ կալերում փռած կամ յեղեգնից (գամիշից) գոր-ծած հասիրների վրա։ Բայց ավելի լավ է կիսել, կորիկը հանել և մատուցարանների վրա դրած, կտրված տեղերը դեպի վեր չորացնել. Արևի տակ դնելուց առաջ պետք է ծծումբով ծուխ տալ։

Մեծ քանակությամբ ծիրան չորացնելու համար պետք է առանձին սենյակ ունենալ դարիքներով՝ շատ մա-տուցարաններ դնելու համար։ Սենյակը ոչանցք չպիտի ունենա մատուցարանները տեղավորելուց հետո ծխում են. $^3/_4$—$1^1/_4$ ֆունտ ծծմբափոշին բավական է 70—80 մատուցարանի համար։ Այդքան մատուցարաններ տեղա-վորելու համար սենյակը պետք է 8 վոտնաչափ լայնու-թյուն ունենա և 6-7 վոտնաչափ բարձրություն։

Ծիրանը ծառերից ժողովելուց հետո, պետք է յեր-կար չպահել, իսկույն տեսակավորել նրանց ըստ մեծու-

թյան և հաստունության, այնպես վոր խոշորները առանձին լինեն, իսկ միջակները առանձին։ Ցերը ծիրանները խառն են չորացնում, այդ դեպքում մեկը շուտ կչորանա, մյուսը ուշ և կդժվարացնի աշխատանքը։

Թե քանի որ պետք է թողնել արևի տակ, վորպեսզի ծիրանը լավ չորանա, դա կախված է յեղանակի ջերմությունից. ծիրանը կարող է չորանալ 6—8 որում և ավելի շուտ։ Չորացնելու տեղի դիրքը ևս մեծ նշանակություն ունի. արևելահարավային դիրքը ամենից հարմարն է։

Այն դեպքում յերբ չորացրած ծիրանը պահեստում յենթարկվում է միջատների հարձակման և նրանց վրա ձվաներ դնելուն, պետք է ծիրանը զամբյուղով մի քանի վայրկյան յեռման ջրի մեջ թաթախել և հանելով պահել մինչև ջուրը կը քամվի, ապա խնայն փռել ու չորացնել։

Այդ դեպքում ծիրանը առաջվա տեսքը չի ունենում և բնականաբար արժեքը ընկնում է։

Հարյուր ֆունտ թարմ, առանց կորիզի ծիրանից, չորացնելուց հետո ստացվում է 10—14%, իսկ կորիզով՝ 16—20%։

ե. Դեղձի չորացնելը։ Չորացնելու համար ընտրվում են խոշոր, քիչ հյութալի, դեղին փայլուն գունով կամ ճերմակ պինդ մսով, հեշտ կորիզը հանվող դեղձի տեսակները։

Չորացնելու յեղանակը նույնն է, ինչ վոր ծիրանին, այն տարբերությամբ, վոր կպճում են, 2 ժամ ծծումբով ծուխ տալիս. այդպիսով դեղձը չորանում է կարճ ժամանակում։

Կորիզից հեշտ չբաժանվող դեղձը կարում են սուր դանակով իր կարի ուղղությամբ, յերկու ձեռքով բռնում կտրած մասերը, հակառակ ուղղությամբ վոլորելով միմիանցից բաժանում և սուր դանակով մի մասում մնացած կորիզը հանում։

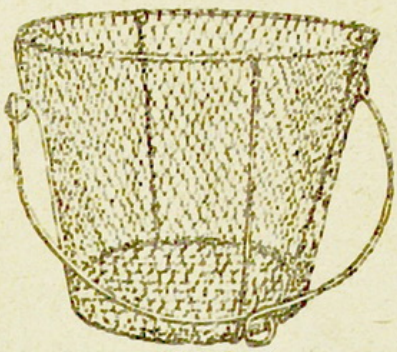
Թարմ գեղձի 100 ֆունտից, կեղևը և կորիզը հանած, ստացվում է 10—12% չորը, իսկ կեղևը չհանած, բայց առանց կորիզի գեղձից մինչև 16%, իսկ կորիզը պահած՝ մինչև 20%։

Պ. Սալորի (պամբուկի) չորացնելը։ Լավ մեծերը առանձին համար պատրաստ պետք է ժողովել բոլորովին հասած ժամանակը, հակառակ դեպքում չորացրածը քիթու համ կունենա։ Լավ հասած սալորը փափուկ է լինում և կոթի կողմը ինճուտա։ Ուշադրություն պետք է դարձնել, որ պատրաստը չարորվի։ քաղելուց չպետք է շպրտել, այլ զգուշությամբ ցածլիկ, բայց լայն զամբյուղի մեջ դնել, որ չճմլվի։

Մանր հատարակ տեսակները կարելի է չորացվի վրա թողի տալ։

Չորացնելուց առաջ պետք է ընտրել, 2—3 տեսակների բաժանել և միջից հեռացնել խակը, չորովածը, շատ մանրերը և թե վորդնոտածները։

Սալորի չորացնելու եղանակները շատ են, լավագույնն և ամերիկականը, որը հաջողությունով կարելի է տեղանում նա գործադրել։



ՊԱՏԿ. 10. ՋԱՆԲՅՈՒՂ

Նախ զամբյուղը լցնում են կլայեկած լաբերից շինած զամբյուղների մեջ և թաթախում յեռման ջրի մեջ, 10 վեդրո ջրին 1 և կես ֆունտ պոտաշ մեջը ձգած։

Յեռման ջրի մեջ զամբյուղը պահում են 5-7 վայրկյան, ապա հանում են, նրից թաթախում այնքան անգամ, վորպեսզի խաշելը 10—15 վայրկյան տեվի։ Յեռման ջրի մեջ թաթախելուց զամբյուղը կարմիր գույն և ստանում, որը հետո կորչում է, իսկ կեղևի վրա առաջանում են մանր ճեղքեր, որոնց միջոցով չորացնելուց

Ա 2414

ջիջի խոնավությունը շուտով դուրս է գալիս և հավասարի կնճռոտում։ Դրանից հետո յերկու անգամ գամբուղը թաթախում են ցուրտ և մաքուր ջրի մեջ, վոր ժաքրվի, հետո փռում են մատուցարանների վրա մի շերտով և դնում արևի տակ։

Պարզ ու չոր յեղանակին սև սալորը արևի տակ թողնում են 5—6 որ, վորից հետո հավաքում են մատուցարանները, մեկ-մեկու վրա դնում և թողնում մինչև պտուղի կատարյալ չորանալը, յերբ կեղևը այլևս մսի վրա չի շարժվում և յերկու մատով հուպ տալուց, տափակում է և այլևս չուր չի դուրս ձգում։

Այդպես չորացրած գամբուլը լցնում են արկղների մեջ, յերևսը ծածկում և 2—3 շաբաթ պահում։ Դրա նպատակն է, վոր շատ չոր գամբուլները հավասար խոնավություն ստանան։

Մթերքին լավ գույն և դիմացկունություն տալու համար, հետու տեղ ուղարկելուց մի որ առաջ, յերկրորդ անգամը 2—3 վայրկյանով յեռման ջրի մեջ են թաթախում, մեջը գլիցերին ձգած, (1 ֆունտ գլիցերինը 10 վեդրո ջրին), վորը թե փայլուն գույն է տալիս և թե յերկար ժամանակ փափուկ պահում։ Ջրից հանելուց հետո նորից մատուցարանների վրա փռում են և 1—2 որ պահելով չորացնում։

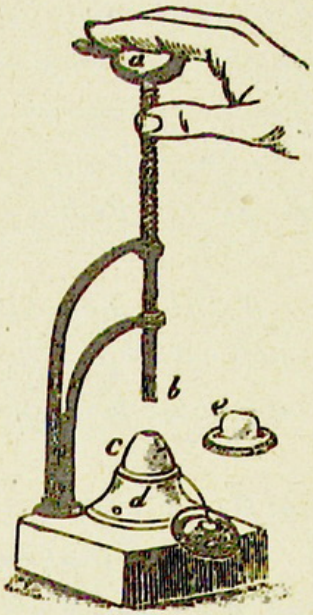
Չորացնելուց 100 ֆունտ թարմ սալորից ստացվում է 12—16% առանց կորիզների և 25—35% կորիզով։

ը. Բալի յեվ կեռասի չորացնելը։ Չորացնելու համար պետքական են մինչև ու խոշոր, մսալի, ճերմակ և սև տեսակները ու թթու բալը։ Չորացնում են կորզով և առանց կորիզների՝ կորզահանի միջոցով հանելով կորիզները։ Չորացնելուց առաջ տաք ջրի մեջ չեն դցում և վոչ էլ ի հարկե կեղևը հանում։

Պետք է ճերմակ ու դեղին կեռասը ծուխ տալ և արևի տակ փռել։ Յեթե արևի տակ դժվար լինի չորացնելը, կարելի յե թոնրերի մեջ կախել հաց թխելուց հետո կամ

ՀԱՅԿ. ՍՍՌ ԳՅՈՒՂ. ՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

հացի վառարանում պահել այնքան, որ հումի տալուց մինչև հյութը դուրս չգա և չքայլի չլինի. 100 ֆունտ թարմ բալից ստացվում է 14—20% չոր, իսկ կեռասից՝ 10—18% առանց կորիզի, իսկ կորզովը 20—25%։



ՊԱՏԿ. 11. ԴԱՄԲՈՒԼԻ ՅԵՎ ԲԱԼԻ ԿՈՐՁԱՀԱՆ

Թ. Տանձի չորացնելը։ Տանձը թարմ տալուց հետո հանում են մինչև լաստերը, տերևները, շիվերի կտորտանքը և մատուցարանների վրա փռելով մաքրածը, դնում ծուխ տալու արկղը մինչև պահում 20—30 րոպե. հետո արևի տակ հանելով, պահում են 2—3 որ, որից հետո ժողովում են մատուցարանները, մխիթանց վրա դարսում և թողնում մինչև վերջնական չորանալը։

Այդ ձևով, բայց առանց ծուխ տալու չորացնում են մալինան, մոշը, կոճոխուրը, մորին, ևս հաղարջը (смородина) և չերնիկան։

Ժ. Ծաղոդի չորացնելը։ Ծաղոդը չորացնելու, չամիչ պատրաստելու համար մեզանում հայտնի են քիշմիշենի հյուսելինի, ասկյարի, աղյուղում, աղ շահնի, մուսկատ, պարա շահնի, սահիբի, վառարգա, խաթունբարմաղի, չմշկենի և այլ տեսակները։

Ծաղոդը պետք է լավ հասած լինի, որպեսզի թե շատ քաղցրություն ունենա և միաժամանակ հեշտ լինի չորացնելը։ Ծակավուն քաղածը թե ուշ է չորանում և թե թխու մնում, դուրսն էլ արևի տակ փռելուց կամ կրակի տաքությամբ չորացնելուց խանձվում է։

Ծաղոդը չորացնում են ճիթերով, վարից հասած ճիթերը կարում են, զգուշությամբ առանց պտուղներին ձեռք տալու, որ նրանց վրայի ճերմակ փառը չքերվի։ Ճիթի միջից չոկում են խակ ու վնասված գիլանները և

պայքյուղի մեջ դրած կաթսայի յեռման ջրի մեջ թաթախում, 2—3 վայրկյան պահում և հանելով խակուն սառն ու մաքուր ջրի մեջ թաթախում, վոր մաքրվի։

Յեռման ջրի մեջ՝ 4—6 դույլ ջրին, դցում են 1 ֆունտ սոդա։ Լավ առանձին հոտ տալու համար կաթսայում դցում են և յեռվշան (полынь)։ Սոդայի փոխարեն կարելի յե և վարի չոր կաղամնների մոխիրը դրծածել, կես դույլ մոխրաջուրը բավական է 8—10 դույլ ջրին խառնելու։

Սառը ջրով լվալուց հետո, ճիթերը փռում են մաուզարանների կամ յեղեգնից դրծած 1 և կես արշին յերկար և 1 արշին լայն փռոցների (հասիրների) վրա և արևի տակ 3—5 որ պահում, մինչև ճիթի վերևի մասի գիլլաները թռմշկում, պնդանում են և ձեռք տալուց ձեռը չեն փոխում։ Այդ ժամանակ պետք է մյուս յերեսի վրա շուռ տալ։

Շուռ տալու համար մի դաստարկ փռոց դնում են խաղողի յերեսին, յերկու հոգով մեկը մի ծայրից, մյուսը՝ մյուս, յերկու փռոցների անկյուններից պինդ բռնում և շուռ տալիս յերեսի վրա դրված նոր փռոցի վրա և թողնում վոր արևի տակ ճիթերի մյուս յերեսն էլ չորանան։ Այդ ձևով շուռ են տալիս և մաուզարանների մեջ դրված խաղողը։

Փռոցից փռոց փոխադրելու գործողությունը լավ և առավոտները կատարել, վոր գիլլաները չթափվեն։ Մանր գիլլաններով խաղողի չորանալը արևի տակ տևում է 5.6 որ, նայած յեղանակին, իսկ խոշոր գիլլաներով խաղողի չորանալը՝ 2.3 շաբաթ։ Մոնավ ու անձրևային որերին մաուզարանները կամ փռոցները պետք ծածկի տակ դնել։

Չամիչի պատրաստ լինելը իմացվում է նրանով, յերբ կաշին հուփ տալուց պատռվում է, մինչից վոչ թե չրալի, այլ թանձր ծիլերի նման հյութ է դուրս ձգում։

Պատրաստի չամիչի ճիթերը, յեթե ծախելու համար են, փռոցներից վերցնում են կեսորին և ձեռքում սրո-

թելով, կոթիկներից բաժանում, լցնում փոքրիկ արկղներ, 10—15 որ մուխ և քամոտ տեղ պահում, հետո շուկա հանում։

Ժա. Թուզի չորացնել։ Վերցնում են հասած ու կամ ճեղման տեսակի թուզը, պամբյուղի մեջ դրած յեռման ջրի մեջ կոխում 6 - 10 րոպե պահում և հանելով փռոցների կամ մատուցարանների վրա արևի տակ դնում, մի յերեսը չորանալուց, շրջում մյուս յերեսի վրա։

ՉՈՐԱՑԱԾ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆԵԼԸ

Չորացրած պտուղները իրենց մեջ ունենում են 18—25% խոնավություն։ Նրանք միջամտանակ ոդից խոնավություն ծծելու շատ ընդունակ են. դրա համար էլ վորպեսզի նրանք չբորբոսնեն և չփչանան, խոնավ տեղում չպետք է պահել, ուստի պետք է առանձին ուշադրություն դարձնել, վոր պահելու տեղը, բնակարանը չոր և հով լինի։

Պտուղը փոքրիկ արկղների մեջ պետք է պահել, ապա թե վոչ մեծ արկղներում կուտքանան և կփչանան։ Պահելու արկղները պետք է առաջուց ծծումբով ծուխ տալ, վոր մեջի դանված վորդերի ձվիկները փչանան։ Կարելի է պահել և կավե, ապակյա ու թիթեղի աման-նեղրում, յեթե չորացրած պտուղը քիչ քանակություն ունի և արժեքավոր։

Ամանների յերեսը պետք է մոգադաթի (պերգամենտի) թղթով կամ սերեզով (փուչիկով) ծածկած պահել։ Ժամանակ—ժամանակ պետք է աչքի անցնել, յեթե պտղի վրա բորբոս նկատվի, պետք է տաք ջրով լվանալ և ծուխ տալ։ Բացի բորբոսը, չորացրած պտուղների մեջ վնասատու միջատներն էլ ձվեր են դնում, վորոնցից դուրս յեկած թրթուռները կրծում են պտուղները ու փչացնում։ Դրանց առաջն առնելու համար պետք է չոր պտուղը 10 րոպե 70—75° R· տաքության մեջ պահել վառարանում կամ թոնրում և հետո տեղը քամանից կա-

բած քսակների կամ յերնսը պինդ փակվող արկղների մեջ լցնել։

Յեթե պատուղը մեծ քանակությամբ և պետք և սենյակում կամ ամբարում ապահնեխման (դիսինֆեկցայի) ենթարկել ծծմբային ածխածինով (серный углерод CS_2) Դրա համար բոլոր ծակուծուկները ծածկված պետք և լինեն, վոր ոդ ներս չմտնի։

Այժմ մեյն պատուղը փռում են հատակի վրա և մի քանի տեղ ծծմբային ածխածինի ամաններըը դրած, ծուխ տալիս, սենյակը փակած պահում են 24 ժամ, հետո բանալով սենյակը քամու են տալիս և պատուղը հավաքելով, ապահով տեղ պահում։ Ծծմբային ածխածինի 1 ֆունտը բավական և 50 փութ մրքի համար, 500 խոռոչանարդ վոտնաչափ սենյակում ծուխ տալու համար բավական և 2 ֆունտ։

ՊՏՈՒՂԸ ԱՐԿՂՆԵՐՈՒՄ ՊՆԴԱՑՆԵԼԸ· ՅԵՎ ՁԱՆԱՊԱՐՀԵԼԸ

Հեռու տեղ ուղարկելու համար պետք և գործադրել այնպիսի տախտակներից շինած արկղներ, վոր վատ հոտ չունենան (յեղևնու և շամի տախտակները պետքական չեն). 20 ֆունտ մաքուր քաշ տանող արկղը սովորաբար ունենում և 8 վերշոկ յկրկարություն, 6 վերշոկ լայնություն և $3^1/_2$—4 վերշոկ բարձրություն։ Մի փութ արկղը՝ 12 վերշոկ յերկայն և, 8 վերշոկ լայն և $4^1/_2$—5 վ. բարձր։ Մեկ ու կես փութանոցը՝ 11 վերշոկ յերկար, $5^1/_2$ վ. լայն և $6^1/_2$ վ. բարձր։ Փոքր 10 ֆունտ տանող արկղի յերկարությունը 6 վերշոկ և, լայնքը 5 վ. բարձրությունը $2^1/_2$ վերշոկ։

Ժեշտի ամանները։ Ամանները՝ թանգարժենք ան դամբուլի համար պատրաստում են կլոր կամ քառանկյունի; 20 ֆունտ մաքուր քաշ ունեցող պտղի համար 8 վերշոկ յերկար, 6 վ. լայն և $3^1/_2$ վ. բարձր։ Ամանների բերանները հետևյալ տեղ ուղարկելիս պետք և պինդ ծածկված և կապեկով պնդացրած լինի։ Այդպիսի ժեշտի ամանների

չորը կարելի է տեղափոխել 12½ վերշոկ յերկար, 8½ վ. լայն և 7½ վ. բարձր տախտակե արկղներում:

Չոր մրգերը քամկների մեջ պահել և հետո տեղ ուղարկելն այնքան էլ հարմար չէ. կարող է փոշոտվել և չորդվել: Վարպետի պատվը արկղում ապրած մնա, ներսը խոնավություն չմանի և բիչ տեղ բռնի,—մանրի տակ են դնում. այդ վերաբերվում է պլոմավորատիպ խնձորին, տանձին, ծիրանին և դեղձին:

Չոր պատով լցված արկղների վրա, պետք է նշանակել տե յուղաներկով կամ քիմիական խանաքի մատիտով 1, պարի անունը, 2, պարի մաքուր քաշը (նետտո) կամ արկղով (բրուտտո), 3, չորացնելու տեղը և ժամանակը, որինակ.—

ՉՈՐ ԽՆՁՈՐ

Բրուտտո 48 ֆ.

Յերևան, I Մարհ. տնտես.

10 սեպտ. 1928 թ.

ՀՍՍՌ ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ ՅԵՎ ՀՅՐԱՆՈՑՄԵՆՏԱԼ ԳՐԱԴԱՐԱՆ ԱԿԱԴԵՄԻԱՅԻ

ԳԱԱ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.
FL0002280

A 24114