

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-NonCommercial
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

Մ. Գ. 1
Բ. 2

ԻՆՉ ՊԵՏՔ Ե ԻՄԱՆԱԼ ՍՈՅԱՅԻ ՄԱՍԻՆ



ԽՍՀՄ ԺՈՂՈՎՈՒՐԴ. ԿԵՆՏՐՈՆ. ՀՐԱՏԱՐԱԿԶ.
ԻՐՈՍԿՎԱ.

1931

~~212~~

~~13/6~~

633.3

4 SEP 2011

7-21

9. 9.01.86

13 MAR 2013

**ԻՆՉ ՊԵՏՔ Ե ԻՄԱՆԱԼ
ՍՈՅԱՅԻ ՄԱՍԻՆ**



Дублетный фонд
госуд. библиотеки СССР
им. В. И. Ленина

ԽՅՀԻՐ ԺՈՂՈՎՈՐԴԻՆ. ԿԵՆՏՐՈՆԱԿԱՆ
ՀՐԱՏԱՐԱԿԶՈՒԹՅՈՒՆ. ՄՈՍԿՎԱ, 1931

13 MAR 2013



Նկ. 1. Սոյա:



Նկ. 2. Սոյայի դաշտը:

I. ԻՆՉՈՒ ՀԱՐԿԱՎՍՐ Ե ՍՈՅԱ ՑԱՆԵԼ

1. Սոյայի հատիկից կարելի չէ ստանալ ուտելու համար պետքահանմթերքներ, ինչպես որինակ՝ յուղ, ալյուր, բուսական կաթ, պանիր, սուրճ: Նրա ալյուրը սննդատվության կողմից լիովին կարող է փոխարինել մսին: Կաթը չի տարբերվում կովի կաթից: Սուրճը իր սննդատվությամբ գերազանցում է իսկական սուրճին:

2. Սոյան բարձրացնում է հողի բերրիությունը և մաքրում է դաշտը անպետք խոտերից:

9636-84



Նկ. 3. Սոյայի ծաղիկները

3. Սոյայից հետո հացահատիկների և ուրիշ կուլտուրաների շատ հաջող բերք է լինում:

4. Սոյան լավ կեր է տալիս անասունների համար թե կանաչ և թե չորացրած դրությամբ: Նրա ծղոտը և մանավանդ դարմանը շատ սիրով ուտում են անասունները:

5. Սոյան պահանջկոտ չէ հողի վերաբերմամբ և բավական լավ դիմանում է յերաշտին:

6. Մի քանի շրջաններում սոյայի ցանսը կարելի չէ կատարել առանց հողը ցել անելու:

Սոյան քաղելուց հետո նույն հողում կարելի չէ աշնանացան անել:

Ահա ինչո՞վ է գնահատելի սոյան և ի՞նչ արժանիքներ ունի: Իզուր չէ, վոր սոյան հազարավոր տարիների ընթացքում մշակվում

ե հեռու Ձինաստանում, վորտե-
ղից մեզ մոտ ե անցել նա: Ձի-
նաստանում սոյայի համար ոգտա-
գործվում ե հարմար հողի ամեն
մի փոքրիկ կտորը: Տասնյակ մի-
լիոնավոր մարդիկ այնտեղ միայն
սոյայով են ապրում:

II. ՎՈՐ ՇՐՋԱՆՆԵՐՈՒՄ ՍՈՅԱ ԿԱՐԵԼԻ ՅԵ ՑԱՆԵԼ

Սոյայի համար տաքուրթյուն ե
հարկավոր, այդ պատճառով ել նա
աճում ե վոչ ամեն տեղ:

Սոյան լավ կաճի Արմավիրի
շրջանում, Կուբանի և Մայկոպի
ավելի խոնավ շրջաններում, Հան-
քաշրերի ռայոնում, Հյուսիսային
Կովկասի ավտոնոմ շրջաններում,

Ուկրայինայի անտառադաշտի հա-
րավային մասում և Հեռավոր Արե-
վելքի յերկրամասում, Արևմտյան
Վրաստանում և Աբխազիայում:

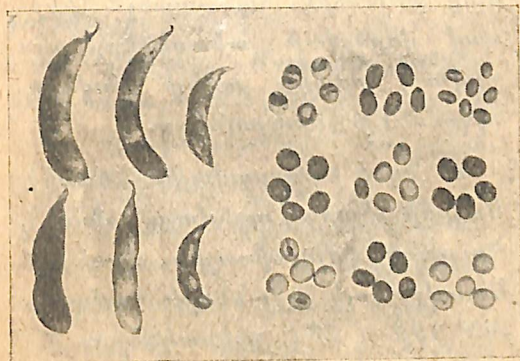
Մյուս շրջաններից սոյայի մշակ-
ման համար հարմար են Հյուսի-
սային Կովկասի մնացած համարյա
բոլոր շրջանները, Կենտրոնական-
Սևահող շրջանի հարավային մասը
(նախկին Վորոնեժի նահանգի),
համարյա ամբողջ Ներքին Վոլգյան
յերկիրը, Միջ-Վոլգյան շրջանի մի
մասը (նախկին Սամարայի ու Որեն-
բուրգի նահանգ.), Ուկրայինայի
շատ շրջաններ, Կազակստանի հա-
րավային մասերում, Ուզբեկստանի
ջրաշատ վայրերում և Կիրգիզիայի
հյուսիսային մասերում:

Հաբկավոր և միայն այս
բույրը շրջաններում ցանել
շուտ հասունացող տեսակ-
ները:

III. ՍՈՅԱՅԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ՅԵՎ ՎՈՐՏԵՂ ՆՐԱՆՑ ՑԱՆԵԼ

Սոյայի շատ տեսակները կան:
Դրանք բոլորը բաժանվում են
յերեք կարգի. վաղ հասունացող
(հասունանում են 90—110 օրում),
միջակ-վաղ (115—140 օրում) և
ուշ հասունացող (150 — 180
օրում): Վերջին տեսակները ավելի
բերքատու յեն, բայց լինում են
այն տեղերում, վորտեղ տաք
յեղանակն ավելի յերկար և շա-
րունակվում և վորտեղ ամառը

բավարար չափով խոնավություն
կա: Սոյայի տեսակները տարբեր-
վում են և իրանց գույնով: Ավելի



Նկ. 4. Սոյայի զանազան տեսակների և
հատիկների ձևերը:

արժեքավորը — սպիտակ հատիկ
ունեցող և դեղին հատիկ ունեցող
տեսակներն են:

Սոյան շատ ժամանակ չե վոր
յերևան ե յեկել մեզնում, դրա
համար ել ամեն մի շրջանի հա-
մար առանձին, հաստատուն կեր-
պով վորոշված տեսակներ դեռ
չկան: Վորպես ավելի լավերը,
նշվում են հետևյալները.

1. Դոնի (հարավային մասի),
Սալսկի (հարավ արևմտյան մասի),
Կուբանի (հյուսիսային մասի) և
Ստավրոպոլի շրջանների համար—
№№ 199 և 231a տեսակները:

2. Հանքային ջրերի շրջանում,
Հյուսիսային Կովկասի ավտոնոմ
շրջանների լեռների առաջն ընկած
տարածությունների համար —
№№ 231a, 118 և գունջուլի:

3. Արմավիրի, Մայկոպի, Կու-
բանի (բացի հյուսիսային մասից)
շրջանների համար—№№ 118, 231a,
Խաբարովսկի 109, կարելի յե և
գունջուլի:

4. Դոնեցկի, Շախտիի շրջան-
ների համար—№№ 199, կրուշուլ^{9/3}:

5. Կենտրոնական-Սևահող շրջա-
նի համար—կրուշուլ^{9/3}:

6. Ներքին Վոլգյան շրջանի հա-
մար—կրուշուլ^{9/3} և Սարատովի
ու կրասնոկուտի տեսակները:

7. Ղրիմի համար—գունջուլի,
№ 118:

8. Ուկրաինայի համար. ան-
տառադաշտում—№№ 199, 111,
հին ուկրաինականը. հարավային
տափաստաններում—231a, ման-

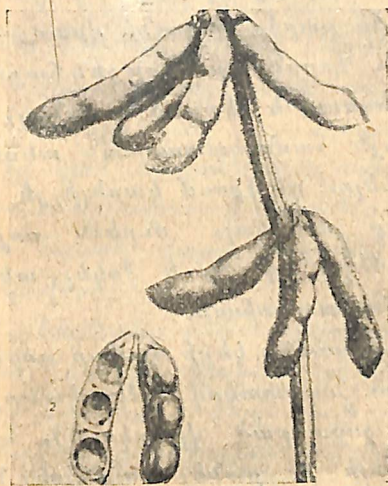
դարին, մինսոյ, հին-Ուկրաինական տեսակներ:

Կազակստանի համար — խաբարովսկի տեսակը՝ № 109 և մատամբ գունշուլի:

Բայց բոլոր վերը հիշված տեսակները մենք շատ քիչ քանակութեամբ ունենք: Հիմա սերմի կայարանները մեծ հոգատարութեամբ ջոկում, մշակում և բազմացնում են լավ տեսակի սերմացուները:

Քանի դեռ չունենք բավականաչափ համապատասխան տեսակի սերմացուներ, հարկավոր ե ցանելուց, առաջ ջոկել սերմացուներից լավագույնը:

Հարկավոր ե ջոկել հետևյալ բույսերը.



Նկ. 5. ա) Սոյայի ճյուղը պատիճով.
բ) Պատիճը բացված

1. Վորոնք շուտ են հասունանում:

2. Վորոնց պաճերը դուրս են գալիս բարձր ցողունի վրա:

3. Վորոնց պաճերը չեն ճաքում:

Զպետք է յերբեք մոռանալ, վոր միայն համապատասխան տեսակը ցանելու դեպքում կարելի յե լավ բերք ստանալ, ուրեմն սոյայի սերմերը պետք է ջոկել տեղին համապատասխան:

Անասուների կերի համար գործածելու նպատակով (թե կանաչ և թն չորացրած վիճակում), սոյա կարելի յե ցանել նույնիսկ նաև ցուրտ յերկրում, ինչպես Մոսկվայի շրջանն է:

IV. ԻՆՁՊԵՍ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼ ՎԱՐԵԼԱՀՈՂԸ ՍՈՅԱՅԻ ՀԱՄԱՐ

1. Վարել անպատճառ աշնանից — ավելի լավ է ոգոստոսի վերջը կամ սեպտեմբերի սկիզբը՝ 15 — 18 սանտիմետր խորությամբ:

2. Աշնան վարը ցաքանել չի հարկավոր:

3. Գարնանը անհրաժեշտ է ցաքանել վորջան կարելի յե վաղ, բայց համենայն դեպս այն ժամանակ, յերբ հողն այլևս չի կպչում, այլ ցաքանելու ժամանակ ցրիվ է գալիս:

4. Ցանելուց հենց առաջ վարը փափկացնել 5—6 սանտիմետր խորությամբ:

V. ՅԵՐԲ ՑԱՆԵԼ ՍՈՅԱՆ

Յուրաքանչյուր շրջանի ցանքսի ժամանակի մասին ավելի լավ և իմանալ շրջանային փորձակայանում: Համեմայն դեպս պետք է ցանել այն ժամանակ, յերբ հողը կսկսի տաքանալ:

Շրջաններից մեծ մասի համար ցանքի ժամանակն է — մայիսի սկզբից մինչև վերջը:

VI. ԻՆՉՊԵՍ ՑԱՆԵԼ ՍՈՅԱՆ

1. Ցանել միայն շարքացանով: Հարավում շարքերի մեջ տարածում թյունը պետք է լինի 45—55 սանտիմետր, իսկ հյուսիսային շրջան-

ներում (Միլերովո, Վորոնեժ), 30—40 սանտիմետր:

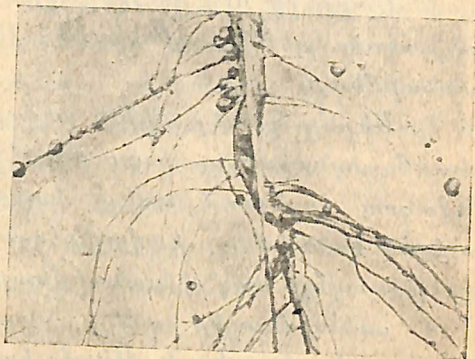
2. Շարքերի մեջ բույսերն իրարից հեռու պետք է լինեն 12—18 սանտիմետր:

3. Սերմը ցանել միջին չափով 4—6 սանտիմետր խորությամբ: Ավազոտ հողերում ավելի խորը՝ մինչև 6 սանտիմետր, կավային հողերում — ավելի սաղ՝ 4 սանտիմետր:

4 սանտիմետրից ավելի սաղր ցանելը վտանգավոր է: Սերմը կարող է ընկնել հողի ցամաք շերտերում կամ ուղղակի արմատները կմերկացվեն ուժեղ քամիների ժամանակ: Իսկ 6 սանտիմետրից խոր ցանելու դեպքում ծիրանի պտույթյամբ կպատռի հողը:



Այս ձևի ցանքսի դեպքում մի
հեկտարին միջին հաշվով կգնա



Նկ. 6. Սոյայի արմատը գնդիկներով.

45—48 կիլոգրամ սերմ, իսկ խո-
շոր հատիկ ունեցող սոյան — մի
քիչ ավելի:

Մեծահատիկ սոյաները ավելի
շատ:

VII. ՀՈՂԻ ՎԱՐԱԿՈՒՄԸ ՍՈՅԱՅԻ ԲԱԿՏԵՐԻԱՆԵՐՈՎ

Սոյայի բերքատվությունը բար-
ձրանում է, յեթե հողի մեջ կան
սոյայի արմատների վրա գնդիկ-
ների մեջ ապրող բակտերիաներ:
Այն հողերում, վերտեղ սոյան շատ
ժամանակ չէ ինչ մշակվում է, կամ
մշակվում է առաջին անգամ, լավ
է հողը վարակել այդ բակտերիա-
ներով:

ՎԱՐԱԿՄԱՆ ԶԵՎԵՐԸ

1. Վարելահողը փափկացնելուց
առաջ, նրա վրա հավասարապես ցա-
նել 1—2 ցննտներ այն դաշտի հո-

ղից, վորտեղ առաջ սոյա յե ցանված յեղել և վորտեղի սոյան իր արմատները վրա գնդիկներ ե ունեցել: Փափկացնելուց հենց անմիջապես հետո ցանքսն անել: Չպետք ե մոռանալ, վոր անհրաժեշտ ե վարի յերեսին հող ցրիվ տալուց հետո անմիջապես գործի դնել այդ ցրիվ տված հողը:

2. Բակտերիաների «նիտրագին» լուծվածքը լցնել կամ հողի մեջ, կամ նրանով թրջել սերմերը: Թե ինչպես ե այդ արվում, այդ մասին ասվում ե «նիտրագինի» ամեն մի սրվակի հետ դրած գրավոր ցուցմունքի մեջ: Յեթե այդպիսի ցուցմունք չկա, պետք ե հարցնել գյուղատնտեսից:

Բակտերիաներով վարակելը ավելի հաջող ե կատարվում, յեթե սերմերը ավազի հետ խառնված են ցանվում— 1 մաս սերմին, 2 մաս ավազ (ծավալի չափով):

Այդ դեպքում ցանքսը արվում ե զուգորդված ցանիչով (ավազը թափվում ե պարարտանյութերի արկղը):

VIII. ՍՈՅԱՅԻ ՑԱՆՔՍԵՐԻ ԽՆԱՄՔԸ

Սոյայի ծիլերը դուրս են գալիս 7—12-րդ ուրը:

1. Յեթե մինչև ծիլը հողի յերեսը կեղև ե բռնում, այդ դեպքում պետք ե ցաքանել շարքերի հակառակ ուղղությամբ:

2. Փափկացնել շարքերի միջի տարածությունը և քաղհանել շարքերը, յերբ սոյան իր իսկական տերևների (յեռատերև) 2-րդ զույգը կսկսի արձակել:

Այդ աշխատանքն ուշացնել չի կարելի:

3. Յեթե սոյան խիտ է ծլած, այդ դեպքում հենց առաջին քաղհանին պետք է նոսրացնել այն, բույսերի միջի տարածությունը դարձնելով 12—18 սանտիմետր:

Յերկրորդ անգամ փափկացնելը, իսկ յեթե շարքերի մեջ քաղը շատ է՝ այդ դեպքում և քաղհանը կատարվում է ծաղկելուց առաջ: Յեթե սոյան կռանում է մարգերի միջև, այլևս վոչ մի խնամքի պետք չկա:



Նկ. 7. Սոյայի հասած բույսը:

IX. ՆՈՒՆՁԸ

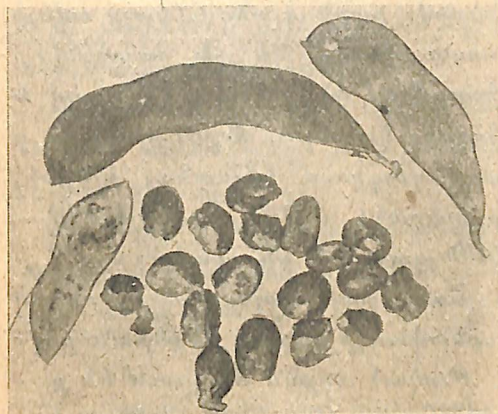
1. Սոյան հնձվում ե այն ժամանակ, յերբ տերևները սկսում են դեղնել, ընկնել, պաճերը գորշ գույն են ընդունում և հատիկները պնդանում են:

2. Հնձի մեքենաներով հնձելու դեպքում դանակները ցած իջեցնել, թե չե ցողունի ներքին մասերը իրանց պաճերով կմնան առանց հնձելու:

3. Կարելի չե հնձել գերանդիով, մանգաղով քաղել:

4. Յերբեք չի կարելի թափահարելով՝ սոյան արմատներով դուրս քաշել — դրանից հողի բերրիությունը պակասում է:

5. Հնձած կամ քաղած սոյան փոքրիկ կույտերով 4—6 որ (նա-



Նկ. 8. Սոյայի հատիկները և պատիճները, վորոնք ձնասվել են ակացիայի թրթուռներից:

յած յեղանակին) թողնում են չորանալու համար:

X. ՍՈՅԱՅԻ ԿԱԼՍԵԼԸ

Սոյան կարելի չե թակել շղթաներով, քարե գլանով (կալը ավելի հաստ փռել, թե չե հատիկները ջարդվում են): Իսկ ավելի լավ ե կալսել կալսելու մեքենայով, բայց այդ դեպքում չմոռանալ իջեցնել բարաբանի ընթացքը մինչև 400—300 պտուկտի մի ըոպելյում:

Շատ լավ կալսվում ե սոյան արեածաղկի կալսող մեքենաներով:

Թակած սոյան մաքրում են քամուն տվող մեքենայի, սարտիրովկայի միջոցով:

XI. ՀԱՏԻԿՆԵՐԸ ԻՆՉՊԵՍ ՊԱՇԵԼ

1. Հատիկները շտեմարան լցնելուց առաջ պետք ե լավ չորացնել:

2. Լցնել վոչ հաստ շերտով:

3. Չմեռվա ընթացքում թիակով քամուն տալ մի յերկու անգամ (իսկ յերբեմն և ավելի շատ, յեթե հատիկները խոնավ են):

Ավելի լավ ե անցկացնել քամհարով, մանավանդ յերբ ձմեռը սկսում ե տաքանալ:

4. Պետք ե հետևել, վոր հատիկները չտաքանան, առանձնապես գարնան սկզբին:

XII. ՍՈՅԱՅԻ ՏԵՂԸ ՑԱՆՔՍԱՓՈԽՈՒ-ԹՅԱՆ ՄԵՋ

1. Ցանքսափոխության մեջ սոյայի ամենահարմար տեղը — դա գարնանացանքներից (յեգիպտա-



Նկ. 9. Սոյա, վորին ֆլասել ե դաշտային
թիթեռը:

ցորեն, արևածաղիկ և ուրիշները) կամ աշնանացան ցորենից հետո յե:

2. Սոյայից հետո ամենալավ տեղը ցանքսափոխության մեջ — դա զարնանացան և աշնանացան ցորենների ցանքսն ե: Աշնանացան ցորենի ցանքսը, սոյան հավաքելուց անմիջապես հետո հնարավոր ե այն շրջաններում, վորտեղ ցորենը ուշ ե ցանվում — սեպտեմբերի վերջերին, հոկտեմբերի սկզբին: Այդ դեպքում դաշտը փխրացնում են 5—7 սանտիմետր, ցաքանվում ե և հետո անմիջապես բաց ե թողնվում ցանիչը: Ուրիշ կուլտուրաներ նույնպես հաջող են լինում սոյայից հետո:

XIII. ՊԱՐԱՐՏԱՆՅՈՒԹԵՐ

1. Հանքային պարարտանյութերը բարձրացնում են սոյայի բերքատվությունը միայն ավագոտ, աղերից լվացված և ուրիշ քիչ պտղաբեր հողերում:

2. Ամենից ավելի լավ ազդում են ֆոսֆորաթթվոտային պարարտանյութերը:

3. Պարարտանյութերը ցրել ևն տալիս ցանքսից առաջ:

XIV. ՍՈՅԱՅԻ ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԸ

Ամենագլխավոր վնասատուները — թիթեռների թրթուռներն են:

1. Ակացիայի թիթեռի թրթուռը (պաճերի միջի սերմերն են ուտում):

2. Առվույտի բվեները (վնասում են տերևներն ու պաճերը):

3. Դաշտային թիթեռը (ուտում են տերևները):

Բացի այս թրթուռներից զգալի վնաս է հասցնում սարգային տիզը (ծծում է տերևների հյուսվածքը): Սոյան յենթարկվում է հիվանդությունների, վորոնք առաջ են գալիս ստենկերից. տերևների վրա յերևում են բծեր: Ցողունից լորձոտնք է ծորում: Արմատները փրթում են:

4. Բերքահավաքի և կալսելու մեքենաների մասին խոսված է IX և X բաժիններում:

Մեխանիզացիայի յենթարկված սովխոզներում և կոլխոզներում սոյայի մշակման համար հաջողութեամբ կարելի յե գործադրել տրակտորը: Տրակտորներից այդ նպատակի համար պիտանի յեն «Փարմոլ 10/20» և թրթուռային «Կատերպիլար 25/30»:

Շարքամիջերի լայնութիւնը կախված է տրակտորից: Փարմոլին կարելի կցել յերկու հատուկ ցանիչ, իսկ Կատերպիլարին — 4: Սոյայի բերքահավաքի համար կարելի յե ոգտվել սովորական կոմբայնով, միայն թե թմբուկի (բա-

րաբանի) պտտվելու արագութիւնը (ընթացքը) պետք է պակասեցվի:

Հնարավոր է սոյայի մշակույթի լիակատար մեխանիզացիան, սակայն այդ նպատակի համար անհրաժեշտ մեքենաներն ու գործիքները դեռ ևս փորձվում են:

XVI. ԻՆՉՊԵՍ ՈԳՏԱԳՈՐԾԵԼ ՍՈՅԱՅԻ ՀԱՏԻԿՆԵՐԸ ՍՆՆԴԻ ՀԱՄԱՐ

Սոյայի հատիկներից զանազան ուտելիքներ պատրաստելիս պետք է նկատի ունենալ հետևյալը.

Առանց նախորոք թրջելու սոյայի հատիկները վատ են յեփվում, ուստի յեփելուց առաջ անհրաժեշտ է նրանց թրջել:

Թրջումը կատարվում է 12—24
ժամ: Յուրաքանչյուր յերկու բա-
ժակ հատիկին ավելացնում են մի
թեյի գդալ աղ և $\frac{1}{4}$ գդալ սոդա:

Յեփեկ հարկավոր է միշտ
թույլ կրակի վրա:

Կաթը: Հատիկները խնամքով
մաքրում են, զտում, լվանում և
թրջում: Տոգած հատիկները աղում
— մանրացնում են կամ տրորում
են ջրով (վորքան կարելի յե մանր):
Հետո վրան ավելացնում են այն-
քան ջուր, վորի քանակը իր քաշով
8 անգամ ավելի լինի վերցրած
հատիկից: Յուրաքանչյուր 100 գրամ
հատիկին ավելացնում են 10 գրամ
շաքար: Այդ խառնուրդը տաքաց-
նում են մինչև 70° (բայց չհաս-

ցնելով յեռացման), քամում են
բաթանով — և կաթը պատրաստ է:

Այդպիսի ձևով պատրաստված
կաթը գործածում են կաշաների
համար, հացի մեջ (խմորի մեջ):
Նա հատուկ հոտ ունի (հում սի-
սեռի) և այդ պատճառով քիչ և
գործածվում, իբրև կաթ: Սոյայի
կաթը մեծ մասամբ գործադրվում
է հորթերին և խոզուկներին կե-
րակրելու համար:

Լապշա: — Սոյայի յեփած հա-
տիկները տրորում են մաղի միջով:
Տրորված մասսան շաղաղում են
փոքր քանակի կաթով, կտրատում
են բարակ շերտերի և չորացնում
են: Գործածվում է, ինչպես սովոր-
րական լապշան:

Կոտլետ:—Հատիկները թրջում են 12 ժամվա ընթացքում: Յեփում են ջրի մեջ, ավելացնելով մի քիչ սոդա: Անցկացնում են մաղացով: Ավելացնում են $\frac{1}{3}$ մասի չափ հաց և 1 ձու յուրաքանչյուր կոտլետին: Տապակում են, ինչպես սովորական կոտլետները:

Կաշա:—Յեփելուց հետո հատիկները տրորում են: Ավելացնում են 2 մաս կարտոֆել (1 մասին): Այդ խառնուրդին ավելացնում են սոխ և աղ:

Սիսեռ:—Սոյայի չհասունացած կանաչ հատիկները գործածվում են զանազան կերակուրների համար, իբրև սովորական կանաչ սիսեռ:

Սուրճը:—Հատիկները խնամքով լվանում են, թրջում, ապա չորացնում և բովում են մինչև մութ - կինեմոնագույն դառնալը: Աղում են սրճաղացով կամ ծեծում են հավանգի մեջ: Աղալու ժամանակ, ավելի համեղացնելու համար, ավելացնում են $\frac{1}{10}$ մասի չափ իսկական սուրճ և $\frac{1}{7}$ -ի չափ — ցիկորի: Կարելի չե հատիկները և չթրջել, այլ միայն լվանալ և բովել:

Ալյուր:—Հատիկների հասարակ աղալը տալիս է շուտ փչացող ալյուր: Այդպիսի ալյուրը շուտ է դառնանում, ուստի և պետք ե նրան շուտով գործադրել: Այդ ալյուրը $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{5}$ մասի չափ ավելացնում են ցորենի կամ հաճարի

ալյուրին: Այդպիսի ալյուրից (խառ-
նուրդից) թխված հացը ավելի
սննդարար է և ավելի յերկար է
դիմանում:

Այն բոլոր ուտելիքները, վորոնք
կարելի չէ պատրաստել սոյայից,
իրենց սննդարարությամբ հաջո-
ղությամբ փոխարինում են մսեղեն
կերակուրները: Իսկ վորովհետև
սոյայի հատիկները իրենց մեջ շատ
յուղ են պարունակում, այդ հա-
տիկներից կերակուր պատրաստե-
լիս կարելի է յուղ չավելացնել
կամ ավելացնել փոքր քանակով:

Главлит А 72788 Заказ 238 Тираж 4000 экз.

Книжная ф-ка Центриздата Народов СССР.
Москва, Шлюзовая набережная, 10.

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0282623

5 409.

14292

11593

18.964

С. X. 9.



П. ГАЛЬЦЕВ
Что надо знать
о сое
(Перевод с русского)

На армянском языке

633.3

4-21

ЦЕНТРИЗДАТ НАРОДОВ СССР.
Москва, центр, Никольская, 10.