



ԴԻԼԻՋԱՆԻ ՀԱՄԱՆ ՈՒ ՀՈՏԸ



DILIJAN
COMMUNITY
CENTER

Բովանդակություն

Ներածություն-----	3
Անուշեղեն-----	4
Ապուրներ-----	11
Բուսական ուտեստներ-----	20
Մսային ուտեստներ-----	28
Թթուների տեսակներ-----	33
Ըմպելիքներ-----	41
«Դիլիջանի համայնքային կենտրոն» ՀԿ-ի մասին-----	50



Սիրելի ընթերցող,

Սույն ձեռնարկում տեղ են գտել դիլիջանյան խոհանոցը ներկայացնող մի շարք ուտեստների բաղադրատոմսեր: Բաղադրատոմսերը, պատրաստման եղանակն ու կից տեղեկատվությունը հավաքագրվել են «Դիլիջանի համայնքային կենտրոն» ՀԿ-ի «Դիլիջանի արխիվ» ծրագրի շրջանակում՝ միտված վերածնունդ տալու եւ պահպանելու դիլիջանյան խոհանոցի առանձնահատկությունները: Ծրագրի շրջանակում Դիլիջանի համայնքային կենտրոնի մի խումբ պատանի կամավորների հնարավորություն է ընձեռնվել զարգացնելու հետազոտական հմտութունները եւ բարելավելու անգլերենի եւ ռուսերենի իմացությունը, որպեսզի իրենց մասնակցությունն ունենան ուսումնասիրության իրականացման եւ հետագայում թարգմանչական աշխատանքներում: Այսպիսով, պատանիներն անմիջական ներդրում ունեցան իրենց քաղաքի պատմամշակութային ժառանգության պահպանման գործում:

Բաղադրատոմսերի հավաքագրման աշխատանքները կատարվել են 2021 թվականի փետրվար-հունիս ամիսների ընթացքում: Ուսումնասիրությունն իրականացվել է հարցազրույցների միջոցով՝ նպատակային ընտրելով եւ ներգրավելով Դիլիջան համայնքի շուրջ 40 բնակիչներին:

Դիլիջանյան խոհանոցը կազմում է հայկական ավանդական խոհանոցի մի մասնիկը եւ ունի ուտեստների պատրաստման իր յուրահատուկ մոտեցումները՝ պայմանավորված բնակավայրի առանձնահատկություններով և այնտեղ աճող բուսատեսակներով:

Դիլիջանը, գտնվելով Մետաքսի ճանապարհի խաչմերուկում եւ շրջապատված լինելով Փոքր Կովկասի լեռնազանգվածներով, հնուց ի վեր եղել է առողջարանային գոտի ոչ միայն մեր հայրենակիցների, այլ նաեւ աշխարհի տարբեր անկյուններից եկած զբոսաշրջիկների համար, ովքեր էլ իրենց ազդեցությունն են թողել դիլիջանյան խոհանոցի ձևավորման վրա: Խոհանոցի հարստացմանը նպաստել են նաև Ռուսական կայսրության Եկատերինա 2-րդ կայսրուհու ժամանակներից Դիլիջանում վերաբնակեցված ռուս մոլոկանները, 20-րդ դարի երկրորդ կեսին Դիլիջանում հաստատված հայրենադարձ արևմտահայերը, քրդերը, Սովետական Միության տարիներին Դիլիջանում տարեցտարի իրենց հանգիստը կազմակերպող խորհրդային հանրապետությունների ներկայացուցիչները:

Ուսումնասիրության ընթացքում բացահայտվել են մի շարք հետաքրքիր ուտեստների բաղադրատոմսեր, բայց բոլորը չէ որ ներառված են այս ձեռնարկի մեջ: Ընտրվել են պատրաստման տեսանկյունից ամենաիրատեսական բաղադրատոմսերը: Հուսով ենք, որ հետագայում հնարավորություն կունենանք ավելի ծավալուն աշխատությամբ ներկայացնել դիլիջանյան խոհանոցի ողջ գեղեցկությունը:

Հատուկ շնորհակալություն ենք հայտնում Դիլիջան համայնքի բնակիչներին, ովքեր աջակցեցին և կիսվեցին իրենց ունեցած արժեքավոր տեղեկատվությամբ:

Անուշեղեն



ԲՐԻՆՁԸ՝ ՍԱԼՈՐԻ ՄՈՒՐԱԲԱՅՈՎ

Դիլիջանյան խոհանոցը հարստացել է այս յուրահատուկ ճաշատեսակով՝ ի շնորհիվ 20-րդ դարի երկրորդ կեսից Բաքվից Դիլիջան տեղափոխված եւ բնակություն հաստատած հայտնի բժիշկ Գուրգեն Բազատուրովի կնոջ՝ Թերեզա Բազրատովնայի: Թերեզան ամուսնուն՝ բժիշկ Բազատուրովին հանդիպել է Դիլիջանում՝ բուժում ստանալու ժամանակ: Այստեղ էլ ամուսնացել են եւ անցկացրել կյանքի մնացած մասը:

Ուտեստը պատրաստվում է ցանկացած որակի բրնձով և մատուցվում սալորի մուրաբայով:



Բաղադրիչները՝

- 1 բաժակ բրինձ
- Մոտ 1.5 բաժակ ջուր
- Սալորի մուրաբա
- 1 գդալ կարագ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Վերցնել երկարահատիկ տեսակի բրինձ, լվանալ եւ քամել:
- Կաթսայի մեջ հալեցնել կարագը, վրան լցնել բրինձը, խառնել, որպեսզի հատիկները պատվեն կարագով:
- Բրնձի վրա ավելացնել եռացող ջուր, աղ՝ ըստ ճաշակի եւ եփելուն պես կրակը ցածրացնել: Կաթսան փակել կափարիչով, եփել մինչև ջրի ցամաքելը: (Ջրի քանակը հարաբերական է, այն կախված է բրնձի որակից: Դրա համար պետք է հետևել եփման ընթացքին: Եթե ջուրը ցամաքել է, բայց բրինձը դեռ եփված չէ, կես բաժակ եռացող ջուր ավելացնել: Եփել՝ մինչև հատիկ-հատիկ, փափուկ եփված փլավ ստանալը:
- Այս փլավը կոչվում է «քաղցր», քանի որ մատուցվում է սալորաչորով կամ դարալուն՝ սալորի մուրաբայով: Ափսեի եզրին դրվում են մուրաբայի հատիկները, իսկ հյութը լցվում է բրնձի վրա և մատուցվում:

ԴԻԼԻՋԱՆՅԱՆ ԳԱԹԱ



Գաթան ամենահին հայկական հրուշակեղենն է, որի մասին առաջին գրավոր հիշատակումը Վարդան Այգեկցու (12-13-րդ դար) առակներում է հանդիպում: Դիլիջանում նույնպես գաթան համարվել է սեղանի գեղեցկուհի և լայն տարածում է ունեցել: Ավանդական դիլիջանյան ընտանիքը պարտադիր սեփական գաթանախշ է ունեցել. եղել է փայտե կամ քարե կլոր սալիկ՝ վրան փորագրած նախշեր՝ ընտանիքի անդամների անունները կամ սիմվոլիկ պատկերներ, որոնցով զարդարվում էր գաթան մինչև թոնիր դնելը: Այս գաթանախշերից կարելի է գտնել Դիլիջանի ժողովրդական արվեստի թանգարանում: Մինչ օրս թե՛ ուրախության, թե՛ տխուր առիթներով սեղաններից գաթան անպակաս է: Տատիկները կամ տանտիկիները, երբ Սուրբ Զատիկի տոնակատարության առիթով գաթա են թխում, գաթայի մեջ մետաղադրամ են տեղադրում: Թխելուց հետո գաթան բաժանում են ընտանիքի անդամների միջև: Ըստ ավանդույթի՝ ում բաժին է ընկնում մետաղադրամով կտորը, նրա համար գալիք տարին հաջողված կլինի:

Բաղադրիչները՝

Խմորի համար՝

- 300 գրամ կարագ
- 3 բաժակ ալյուր
- 3 ձվի դեղնուց
- 1 բաժակ մածուց
- 1 թեյի գդալ սոդա
- 1 ճաշի գդալ քացախ
- 1 պտղունց աղ

Խորիզի համար՝

- 4 ճաշի գդալ հալած յուղ
- 1 բաժակ շաքարավազ
- 0.5 բաժակ ալյուր
- 20 գ վանիլին

Պատրաստման եղանակը՝

Նախ պետք է պատրաստել խմորը՝

- Նախապես փափկեցրած կարագին ավելացնել ձվի դեղնուցն ու աղը եւ լավ հարել:
- Մածունի մեջ լցնել քացախի հետ բացված սոդան, հարել: Ավելացնել մասսային եւ խառնել:
- Զանգվածին ավելացնել այնքան ալյուր, որ ստացվի փափուկ, ձեռքերին չկաշող խմոր: 3 բաժակ ալյուրը կարող է շատ լինել կամ քիչ: Դա կախված է ալյուրի որակից: Հարկավոր է ստանալ հնարավորինս փափուկ և գրտնակով բացվող խմոր:
- Խմորը ստանալուց հետո բաժանել այն 4 հավասար գնդերի: Ծածկել սրբիչով, թողնել հագստանալ 30 րոպե:

Այդ ընթացքում պետք է պատրաստել խորիզը:

- 4 ճաշի գդալ հալած յուղին ավելացնել 1 բաժակ շաքարավազ և խառնել այնքան, որ զանգվածը սպիտակի և քանակով շատանա:
- Հետո ավելացնել $\frac{3}{4}$ բաժակ ալյուր և 20 գրամ վանիլին: Լավ խառնել եւ այն նույնպես բաժանել 4 գնդի:
- Հանգստացած խմորների գնդերը հերթականությամբ գրտնակով բացել, մեջը դնել խորիզի գունդը, թեթևակի տարածել խմորի մեջ:
- Այնուհետ խմորի ծայրերը հավաքել մեկ հանգույցում, շրջել, որպեսզի դա ընկնի գաթայի տակն ու բացել գրտնակով գաթան՝ պահապանելով կլոր չափը:
- Գաթայի վրա ըսել դեղնուցն ու նախշել պատառաքաղով: Վերջում պատառաքաղով ծակծկել երեսի շերտը մի քանի տեղերում, որպեսզի խորիզն ավելի լավ թխվի: Թխել 200°C աստիճան տաքացրած ջեռոցում:
- Եթե ցանկանում եք ստանալ ավելի մեծ չափի գաթաներ, ապա խմորի 2 գնդից կարող եք պատրաստել 1 գաթա՝ խորիզի համապատասխան չափաբաժնով:

ԴԻԼԻԶԱՆՅԱՆ ՀԱԼՎԱ

Դիլիջանյան հալվայի գաղտնիքը ռեժանն է՝ բարձր յուղայնությամբ կաթի սերը: Այն սարվորների սիրած քաղցրավենիքն է: Փորձե՛ք և կհամոզվեք, որ ռեժանով հալվան ուրիշ է:



Բաղադրիչները՝

- 100 գ ռեժան (տնական կաթի սեր)
- 0.5 բաժակ ալյուր
- 3-6 ճաշի գդալ շաքարավազ
- 1-2 ճաշի գդալ եռման ջուր
- 10 գ վանիլին
- 10 հատ ընկույզ

Պատրաստման եղանակը՝

- Ռեժանը լցնել բալձր պատերով չուգունե թավայի մեջ և դնել կրակի վրա:
- Աստիճանաբար ավելացնել ալյուրը եւ անընդհատ խառնել, որպեսզի գնդիկներ չառաջանան: Ալյուրը պետք է տապակել ռեժանի մեջ մինչև վարդագույնելը: Հալվայի մասսան պետք է շատ փափուկ լինի և գդալով հեշտությամբ քսվի թավայի մակերեսին:
- Երբ ալյուրը լավ տապակված է, ավելացնել շաքարավազը: Դա կարելի է անել երկու տարբերակով՝
- գդալ-գդալ ավելացնել և անընդհատ խառնել, կամ
- նախընտրած քանակով շաքարավազի վրա 1-2 գդալ եռման ջուր ավելացնել, հալեցնել շաքարավազը և ավելացնել հալվային: Արագ խառնել, որպեսզի քաղցրը տարածվի:
- Վերջում ավելացնել 5 հատ աղացած ընկույզ եւ մի պտղունց վանիլին: Գդալով խառնել՝ հավասարեցնելով դրանց բաշխումը զանգվածի մեջ:
- Տաք վիճակում հալվան լցնել հավասար հատակ և ցածր պատեր ունեցող փսեի մեջ, գդալով արագ տարածել և հավասարեցնել մակերեսը:
- Հալվան նախշել պատառաքաղի ատամներով, շեղանկյան ձեւով կտրուել և դնել սառչելու: Մնացած 5 ընկույզի միջուկով զարդարել հալվայի առանձին կտորները:
- Հալվան մատուցել սառը վիճակում:

ԿԱԹՆԱՀՈՒՆՑ ԴԻԼԻՋԱՆՅԱՆ

Կաթնահունցը հիմնականում պատրաստում են զատկական տոների կապակցությամբ: Այն սովորաբար շրջանաձև է, որը որոշ մեկնաբանություններում խորհրդանշում է երկրագունդը: Ճայրերին հյուսված խմոր է լինում, որն էլ խորհրդանշում է Քրիստոսի գլխին դրված պսակը: Որոշ դեպքերում հյուսքի ծագումը կապում են հեթանոսական աստվածուհի Անահիտի հյուսքի հետ: Կաթնահունց անունն էլ նշանակում է կաթով հունցված: Տանտիկիների կաթնահունցը պետք է քանակությամբ շատ լինի, որպեսզի առատորեն հյուրասիրեն:



Բաղադրիչները՝

- 400 գ կարագ
- 3 բաժակ շաքարավազ
- 5 հատ ձու + մեկ ձվի դեղնուց
- 1 լ կաթ
- 2 ճաշի գդալ խմորիչ
- 40 գ վանիլին
- Մոտ 5 բաժակ ալյուր
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Հալեցրած կարագը և շաքարավազը միասին հարել կամ ձեռքով տորթել՝ մինչև շաքարավազի հալելը:
- Ավելացնել 5 ձու, 2 պտղունց աղ: Հարել՝ մինչև բաղադրիչների համասեռ մասսա դառնալը:
- Ավելացնել գոլ կաթը եւ խառնել:
- Բաժակ-բաժակ ավելացնել ալյուրը՝ վանիլինի և խմորիչի հետ միասին: Զգուշորեն խառնել՝ հետևելով խմորի խտությանը: Պետք է ստանալ փափուկ, ոչ պինդ խմոր:
- Երբ խմորը պատրաստ է, այն պետք է դնել տաք տեղում ու փաթաթել, որպեսզի հասունանա:
- Խմորը պետք է երկու անգամ ետ հունցել՝ նստեցնել, որպեսզի նորից բարձրանա:
- Հետո խմորը բաժանել 5-6 գնդերի: Գնդերը բացել գոտնակով՝ կլոր գաթայի ձևով: Թողնել բացած վիճակում սեղանի վրա, որպեսզի հանգստանան եւ կրկին բարձրանան:
- Թխելուց առաջ կաթնահունցը ծակծկել պատառաքաղով, վրան ձվի դեղնուց քսել, նախշել և թխել ջեռոցում կամ փռում՝ բարձր ջերմաստիճանի տակ (220 °C):

ՄԱՍՐԱՄԱԾՈՒՆ

Մասուրի օգտակար հատկությունների մասին բոլորը գիտեն: Այն օրգանիզմի համար անհրաժեշտ վիտամինների հսկայական աղբյուր է: Օգտակար է տարբեր տեսակի բորբոքային խնդիրների, մարսողական համակարգի բուժման համար: Դիլիջանյան անտառները հարուստ են մասուրի վառ կարմիր և սև պտուղներով: Մասուրի բերքը հավաքում են աշնանը եւ օգտագործում ամենատարբեր նպատակներով: Մասուրից պատրաստում են թեյ, մուրաբա, հյութ: Իսկ ձմռան ամսիներին դիլիջանցիների տանը կարելի է համտեսել մասրամածուն: Թանձրուկը կարելի է մատուցել որպես ըմպելիք, աղանդեր կամ ապուր՝ հացով կամ առանց հացի:



Բաղադրիչները՝

- 2 կգ թարմ մասուր (լատ.՝ Rõsa)
- 4 լիտր ջուր
- Շաքարավազ՝ ըստ ճաշակի
- 2-3 ճաշի գդալ ալյուր

Պատրաստման եղանակը՝

- Մասուրը մաքրել, լվանալ եւ լցնել կաթսայի մեջ: Ավելացնել այնքան ջուր, որ մի փոքր բարձր լինի մասուրի չափից: Մոտովորապես 2 կգ մասուրին՝ 4 լիտր ջուր:
- Դնել եփելու՝ մինչեւ որ մասուրը փափկի:
- Փափկելուց հետո սպասել, որպեսզի սառչի:
- Հետո քամիչի, իսկ այնուհետեւ մաղի մեջ տրորել, որպեսզի կոշտ հատապտուղները և կորիզներն առանձնանան: Տրորելու ընթացքում կարելի է մի քիչ ջուր ավելացնել՝ գործընթացն ավելի հեշտացնելու համար:
- Քամված խյուսի վրա ավելացնել մի բաժակ եռացրած ջուր և դնել եփելու մարմանդ կրակի վրա: Զանգվածը պետք է խիտ լինի:
- Եփելու ընթացքում պետք է հեռացնել առաջացած սև փրփուրը՝ քափը:
- Մի փոքր ավելի թանձրանալուց հետո ավելացնել շաքարավազ՝ ըստ ճաշակի:
- Պատրաստի մասրամածունի մեջ լուծել 2 ճաշի գդալ ալյուր: Եփել ևս 5 րոպե:
- Մատուցել տաք վիճակում:

ՆԱԶՈՒԿ



Նազուկի պատրաստման յուրահատուկ տարբերակներ կարելի է գտնել Հայաստանի տարբեր բնակավայրերում՝ հատկապես այն վայրերում, որտեղ ամռան ամիսների ընթացքում տեղացիները բնակություն են հաստատում մոտակա սարերում: Ավագ սերնդի ներկայացուցիչները նախիրը սար են տանում՝ ավելի առատ կաթանամթերք ստանալու ու ձմռան ամիսների համար մթերք պաշարելու նպատակով: Նրանց հետ սար են բարձրանում նաեւ թռչնիկները, ովքեր ողջ ամառ ապրում են վայրի բնության մեջ և վայելում էկոլոգիապես մաքուր կաթնամթերք և ուտելիքներ:

Գաղտնիք չէ, որ դիլիջանցիների ամենասիրած տոնը Վարդավառն է, եւ տեղացիներն այն նշում են առանձնահատուկ ճոխությամբ՝ պարտադիր զառան խաշամայով և նազուկով՝ մոտակա անտառներում ու սարերում:

Նազուկը դիլիջանյան խոհանոցի ամենահին եւ հայտնի թխվածքատեսակներից է: Այն ունի պատրաստման բավականին հեշտ բաղադրատոմս, յուրահատուկ ձևավորում եւ ուտելիս պարզապես հալում է բերանում: Սարում նազուկի խմորը պատրաստել են թարմ եւ բարձր յուղայնությամբ կաթնամթերքով՝ ռեժանով, կարագով, կաթով, իսկ խորիզն էլ՝ հալած յուղով: Քաղաքային նազուկն ավելի պարզ պատրաստման եղանակ ունի: Եթե կարողանաք այն թխել փայտով վառած վառարանի մակերեսին, ապա կստանաք սարվորների թխած նազուկի համը:

Բաղադրիչները՝

- 0.5 բաժակ ջուր
- 0.5 բաժակ կաթի սեր (ռեժան)
- 250 գրամ սերուցքային կարագ
- 1 բաժակ շաքարավազ
- 10 գ վանիլին
- 4-5 բաժակ ալյուր
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Կաթի սերը (ռեժանը) եւ ջուրը խառնել, ավելացնել աղ եւ հարել:
- Այս զանգվածի վրա աստիճանաբար լցնել ալյուրը, խառնել եւ հունցել: Պատրաստել փափուկ խմոր: Սրբիչով ծածկել, որպեսզի խմորը հանգստանա մոտ 20 րոպե:
- Պատրաստել թույլ խորիզ՝ 250 գրամ փափկեցրած կարագ, 1 բաժակ շաքարավազով և 3-4 գդալ ալյուրով: Վերջում ավելացնել վանիլինը:
- Հանգստացած խմորը բաժանել մոտավորապես 8 գնդիկների:
- Գնդիկները հերթականությամբ գրտնակով բացել եւ ստանալ քառակուսի, շատ բարակ շերտեր:
- Առաջին շերտի վրա խորիզ քսել, վրան դնել երկրորդ շերտը եւ խորիզապատել, եւ այսպես՝ նաեւ երրորդ եւ չորրորդ շերտերը:
- Չորս խորիզապատ շերտերը ռուլետաձև փաթաթել: Կտրտել մոտ 3-4 սմ հաստությամբ կտորների:
- Այդ կտորներից պետք է ստանանք կլոր գնդեր՝ օգտագործելով մի փոքր ալյուր:
- Այնուհետեւ գնդերը գրտնակով բացել՝ ստանալով կլորավուն բարակ շերտեր՝ նազուկ:
- Նազուկը թխվում է վառարանի մակերեսի վրա կամ գազօջախի վրա: Ցանկալի է թխել չուգունե տաք թավալի մեջ՝ մարմանը կրակի վրա:
- Թխել երկու կողմից՝ մինչև վարդագունեցել:



ԱՎԵԼՈՒԿՈՎ ՓԹՐՈՒԿ

Ավելույն իր յուրահատուկ համի և օգտակարության շնորհիվ դիվիզանյան խոհանոցի ամենաօգտագործվող խոտաբույսերից է եղել վաղեմի ժամանակներից սկսած:Ավելուկից պատրաստել են աղցաններ, ապուրներ, տապակած ճաշատեսակներ: Հետաքրքիր պատրաստման բաղադրատոմս ունի ավելուկով ապուրը: Արգանակի խտությունը ապահովելու համար ալյուրի ու ջրի թույլ շաղախից գնդիկներ են պատրաստել և ավելացրել ապուրին: Այստեղից էլ ծագել է «փորկոկ» անվանումը:Այսօր ճաշատեսակը պատրաստում են փոքր ինչ փոփոխված տարբերակով. ալյուրը բովում են յուղի մեջ, իսկ թե շաղախում: Իսկ ոսպի փոխարեն երբեմն օգտագործվում է կարտոֆիլ:



Բաղադրիչները՝

- 200 գ չորացրած ավելի (լատ.՝ *Rumex acetosa*)
- 1 բաժակ բլրիոր
- 1 մեծ գլուխ սոխ
- 2-3 ճաշի գդալ ալյուր
- 1-2 պենդ սխտոր
- Կես բաժակ ոսպ
- Քուսական լոլո, աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- 200 գ չորացրած ավելուկը եռման ջրում թրջել, թողնել 1 ժամ: Այնուհետ ջուրը քամել, ավելուկը մանր կտրտել:
- 1 բաժակ բլուրը լվանալ եւ 2 լիտր ջրի մեջ եփել 30 րոպե:
- Ոսպել նախապես 12 ժամ թրջել, առանձին եփել 30 րոպե, ջուրը քամել:
- Մեծ գլուխ սոխը տապակել բուսայուղի մեջ, ավելացնել այլուրը և շարունակել տապակել այնքան, մինչև այլուրը դեղին գույն ստանա բուսայուղի մեջ:
- Սոխոռածը, ոսպն ու ավելուկը ավելացնել բլրուրին, լցնել աղ՝ ըստ ճաշակի և եփել ևս 30 րոպե:
- Մատուցելիս կարելի է ավելացնել ճգմած սխտոր:

ԴԴՈՒՄՈՎ ԱՊՈՒՐ

Դդումը և լոբին (կանաչ և չոր) եղել են դիլիջանցիների սեղանի զարդը: Դիլիջանի խոհանոցում հաճախ կարելի է հանդիպել հենց այս բանջարեղենները: Հետաքրքիր բաղադրատոմսեր են պահպանվել լցոնած դդումով: Այս ապուրն իր անփոխարինելի համով եղել է թե՛ հյուրերի, թե՛ տեղացիների ձմեռ-գարուն ժամանակահատվածի ամենօրյա սիրված ուտեստներից:



Բաղադրիչները՝

- 1 կգ դդում
- 0.3 բաժակ բրինձ
- 1 բաժակ չոր լոբի (կարմիր կամ սպիտակ)
- 1 բաժակ կտրտած սալորաչիր
- 1 գլուխ սոխ
- 3/4 բաժակ թթու կաղամբի ջուր
- Բուսայուղ, 50 գ կարագ
- Կարմիր կծու բիբառ (չիլի)
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Դդումը լվանալ, կեղևը մաքրել, մանր կտրտել և քիչ ջրով շոգեխաշել: Տապակել եւ ստանալ համասեռ զանգված:
- 1 բաժակ կարմիր կամ սպիտակ լոբին նախապես 10-12 ժամ թրջել: Հետո եփել՝ մինչև պատրաստվի եւ քամել:
- 0.3 բաժակ բրինձը նույնպես նախապես խաշել, քամել:
- Դդմի խյուսի վրա ավելացնել թթու կաղամբի ջուրն ու պղպեղը, սալորաչիրը, լոբին ու բրինձը, աղ՝ ըստ ճաշակի:
- Սոխը տապակել բուսայուղի մեջ, ավելացնել ճաշին:
- Եփել բոլոր բաղադրիչները միասին 1-2 րոպե և վերցնել կրակի վրայից:
- Ապուրի վրա 50 գ կարագ դնել: Թողնել կափարիչը փակ, մինչև հովանա:

ԵՂԻՆՋՈՎ ԱՊՈՒՐ

Եղինջը հնուց ի վեր հայտնի է իր օգտակար հատկություններով: Այն օգտագործել են հում, չորացրած կամ տապակած վիճակում, թրմել են և ապուր են պատրաստել: Գարնան ամենասպասված ապուրներից մեկը եղինջով ավանդական ապուրն է:



Բաղադրիչները՝

- 0.5 կգ եղինջ՝ թարմ կամ չորացրած (լատ.՝ *Urtica dioica*)
- 5 միջին չափի կարտոֆիլ
- 200 գ կամ 1 մեծ գլուխ սոխ
- 1 կամ 2 ձու
- 1 ճաշի գդալ հալած յուղ
- Բուսական յուղ, աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- 0.5 կգ եղինջի գլխիկները մաքրել, լվանալ, դնել քամվի: (Արյան բարձր ճնշում ունեցող մարդիկ կարող են եղինջը թրջել եռման ջրի մեջ՝ թողնելով 10 րոպե եւ հետո նոր օգտագործել):
- Կարտոֆիլները կլայել, լվանալ և բաժանել 4 մասի: Դնել եփելու և հասցնել կիսաեփ վիճակի:
- Սոխը մանր կտրտել և ձեթով պատրաստել սոխոռած: Ավելացնել 1 ճաշի գդալ հալած յուղ:
- Վրան լցնել եռացող կարտոֆիլն իր արգանակով եւ եղինջը: Եթե անհրաժեշտ է, ավելացնել եռացող ջուր: Ապուրի ջուրը պետք է հազիվ ծածկի բաղադրիչները:
- Եփման ընթացքում պարբերաբար խառնել: Կարտոֆիլը և եղինջը մանրացնել գդալով:
- Ավելացնել աղ՝ ըստ ճաշակի:
- Վերահսկել թանձրությունը: Ապուրը պետք է թանձր և համասեռ տեսք ունենա:
- 2 ձուն հարել, ավելացնել ճաշի արգանակից: Զանգվածը դանդաղորեն լցնել ապուրի մեջ և խառնել:
- 2-3 րոպե եփել և անջատել:
- Մատուցելիս կարելի է ավելացնել մանր կտրտած սխտոր, մածուն կամ սխտորմածուն:

ԼՈՒՆՎ ԱՊՈՒՐ

Այս ապուրի կարետոր բաղադրիչներն են չոր լոբին եւ ձավարը: Դիլիջանյան խոհանոցի ձմռան պաշարների շարքում է եղել նաեւ չորացրած կանաչ լոբու բերքը՝ «խաշամ» անվանումով, որը թրջել են և օգտագործել ճաշատեսակներ պատրաստելիս: Իսկ ձավարի կիրառությունը դիլիջանյան խոհանոց է ներմուծվել «ախպարների» շնորհիվ: Հայրենական պատերազմից հետո Դիլիջանում հաստատվել են արևմտահայ հայրենադարձներ Մերձավոր արևելքի երկրներից, որոնց տեղացիները «ախպար» են անվանում՝ «եղբայր» բառի ձևափոխված տարբերակով: Այս ապուրը բոլոր ընտանիքներում մինչ օրս պատրաստվողներից է:



Բաղադրիչները՝

- 300 գ ցանկացած տեսակի չոր լոբի՝ կարմիր, սպիտակ, «վարսենիկ» տեսակի, և այլն
- 1 բաժակ աղացած կամ մանրացրած ձավար
- 1 մեծ գլուխ սոխ
- 2 միջին չափի կարտոֆիլ
- Բուսայուղ, 1 ճաշի գդալ հալած յուղ
- 1 թեյի գդալ տոմատի մածուկ
- Սամիթ և համեմ
- Քաղցր եւ կծու կարմիր պղպեղ, աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Լոբին նախապես թրջել եւ թողնել 12 ժամ:
- 1 բաժակ աղացած ձավարը նույնպես նախապես թրջել տաք ջրի մեջ եւ թողնել մոտ 2-3 ժամ:
- Լոբին եփել՝ մինչև կիսաեփ վիճակի հասնի: Եթե այն շատ մուգ գույն ունի, 10 րոպե եռալուց հետո ջուրը պետք է թափել և նորից եռացող ջուր լցնել:
- Երբ լոբին կիսաեփ է, ավելացնել ձավարը, աղ՝ ըստ ճաշակի եւ շարունակել եփել մոտ 0.5 ժամ:
- Կարտոֆիլը մանր, խորանարդաձև կտրտել եւ ավելացնել ճաշին: Եփել մինչև լոբին, ձավարը և կարտոֆիլը պատրաստ կլինեն:
- Մեծ գլուխ սոխով, բուսայուղով և հալած յուղով պատրաստել սոխոռած, ավելացնել 1 թեյի գդալ տոմատի մածուկ, 1 ճաշի գդալ կտրտած սամիթ և համեմ: Սոխոռածը լցնել ճաշի վրա եւ խառնել, որպեսզի եփի ևս 10 րոպե:
- Տապակել լոբու մի մասը, որպեսզի ապուրի հյութն ավելի խիտ լինի:
- Ճաշին ըստ ճաշակի ավելացնել կտրտած սամիթ և համեմ, աղացած կարմիր պղպեղ (քաղցր և կծու):
- Կափարիչով փակել ճաշը՝ մինչև հովանա և մատուցել:

ՉՈՐԱԹԱՆՈՎ ԱՊՈՒՐ

Գարնան առաջին խոտի հայտնվելուն պես՝ տեղացի անասնապահները նախիրը բարձրացնում են հատուկ արոտավայրեր՝ կաթնամթերքի արտադրողականության մեծ ծավալ ապահովելու համար: Տեղի բարբառով ասված «տանում են սար», իսկ իրենք էլ մի քանի ամսով բնակվում այսպես կոչված «հոլիգներում»: Սարում, իհարկե, ձևավորվում է յուրահատուկ ենթամշակույթ: Ամռան ամիսներին կաթնամթերք է պաշարվում՝ գալիք ցրտերին նախապատրաստվելու համար: Չորաթանը այդ մթերքների շարքին է պատկանում: Անյուր, քամած մածնից ստացած չորացրած գնդիկներ են դրանք, որոնք հետագայում հումք են հանդիսանում թանի և ապուրի համար: Ամեն ընտանիք մինչ այժմ ունի չորաթանով ճաշատեսակի իր բաղադրատոմսը՝ լինի դա սոխոռածով եւ չորաթանով խանգալը, թե ուղղակի նանայով չորաթանը: Մեր ընտրած բաղադրատոմսն ամենահետաքրքիրներից մեկն է հանդիսանում:



Բաղադրիչները՝

- 400 գ չորաթան (անյուր, քամած մածուն՝ գնդաձե չորացրած)
- 1 մեծ գլուխ սոխ
- Պինդ խմոր (2-2.5 բաժակ ալյուր, մի պտղունց աղ, կես բաժակ ջուր)
- Անանուխ կամ համեմ
- Բուսայուղ, հալած յուղ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Չորաթանը ջրով լուծել՝ մինչև այն կաթի սերի խտություն կստանա:
- Ավելացնել 1 ճաշի գդալ ալյուր, խառնել եւ դնել կրակին: Եփել՝ մինչև մի փոքր էլ խտանա:
- Մեծ գլուխ սոխը տապակել բուսայուղի մեջ: Ավելացնել աղ, 1 ճաշի գդալ կտրտած համեմ կամ անանուխ և 1 ճաշի գդալ հալած յուղ:
- Այս զանգվածը լցնել չորաթանի վրա:
- Առանձին պատրաստել պինդ խմոր՝ 2-2.5 բաժակ ալյուր, մի պտղունց աղ, կես բաժակ ջուր:
- Խմորը բաժանել մի մաստ հաստությամբ ձողիկների: Ձողիկները կտրտել խորանարդաձև, մանր կտորներով եւ տապակել մեծ քանակության բուսայուղի մեջ՝ մինչև վարդագույն դառնալը:
- Տապակած խորանարդաձե խմորը լցնել չորաթանի ապուրի մեջ:
- Պատրաստ ապուրի վերջում ավելացնել համեմի կամ անանուխի մնացած մասը:
- Ապուրի հետ մատուցել նաև չոր լավաշ:

ՓԻՓԵՐԹՈՎ-ՍՆԿՈՎ ԱՊՈՒՐ

Փիփերթը Դիլիջանում ամենատարածված ուտելի խոտաբույսերից է, որից տապականեր ու ապուրներ են պատրաստում: Գրեթե չունենալով հակացուցումներ՝ այն համատեղելի է բոլոր բանջարեղենների և խոտաբույսերի հետ:

Փիփերթի ու սնկի յուրահատուկ համադրությամբ պատրաստվող նրբահամ այս ճաշատեսակը համարձակ կարող ենք անվանել դիլիջանցիների իմպրովիզը:

Փորձե՛ք պատրաստել և հնարավոր է Ձեր ընտանիքում էլ այն դառնա ավանդական:



Բաղադրիչները՝

- 300 գ թարմ փիփերթ (լատ. 'Malva)
- 2 միջին չափի կարտոֆիլ
- 0.5 կգ ծառի սունկ
- 200 գ սոխ կամ 1 մեծ գլուխ սոխ
- Բուսայուղ, կարագ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- 300 գ թարմ փիփերթը մաքրել՝ կոթերը հեռացնել, լվանալ, դնել քամվի եւ կտրատել:
- 2 հատ միջին չափի մաքրած կարտոֆիլը կտրատել խորանարդաձև:
- Կարտոֆիլը եւ փիփերթը եփել անալի ջրում '10 րոպե: Ջուրը պետք է հազիվ ծածկի տերևները:
- 0.5 կգ ծառի սունկը մաքրել: Կտրտել մանր, եռանկյունաձև եւ լվանալ: Առանձին եփել քիչ ջրի մեջ՝ 30 րոպե:
- Մեծ գլուխ սոխով և ձեթով պատրաստել սոխոռած, ավելացնել 1 ճաշի գդալ հալած յուղ:
- Բոլոր բաղադրիչները՝ կարտոֆիլով եւ փիփերթով արգանակը, եփած սունկը եւ սոխոռածը, միացնել ընդհանուր կաթսայի մեջ:
- Ավելացնել աղ՝ ըստ ճաշակի, և եփել 20-30 րոպե՝ մինչև պատրաստ լինելը:
- Ապուրը պետք է լինի թանձր:

ՔՐՉԻԿ #1

Մոլոկանների դասական կտրտած կաղամբով թթուն հիանալի հումք է ծառայում այս ապուրի համար: Թթվաջուրն էլ հատուկ համ է հաղորդում ճաշին: Այս ճաշատեսակն այստեղ հաճախ առանց կանաչի են պատրաստում և գրեթե անգույն՝ տոմատի մածուկի քիչ քանակությամբ: Դիլիջանցիների պարտադիր ձմեռային ապուրների ցանկում է:



Բաղադրիչները՝

- 500 գ թթու կաղամբ
- 200 գ մանրացրած ձավար
- 1 միջին չափի գազար
- 1 ճաշի գդալ քաղցրահամ տոմատի մածուկ կամ 1 հատ մեծ չափի պահածոյացված քաղցրահամ լոլիկ
- 200 գ սոխ
- Բուսայուղ, 1 ճաշի գդալ հալած յուղ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- 500 գ թթու կաղամբը մանր կտրատել: Եթե շատ է թթված, նախապես լվանալ սառը ջրով:
- Կրան ավելացնել լվացած, մանրացրած (աղացած) ձավարը:
- Լցնել այնքան ջուր, որ երկու մատ բարձր լինի մթերքներից և եփել 60-80 րոպե: Հյութի նվազելու դեպքում եռացող ջուր ավելացնել՝ հասցնելով նախնական մակարդակի:
- Առանձին պատրաստել ձեթով սոխոռած:
- Ավելացնել 1 միջին չափի խոշոր քերած գազար, 1 ճաշի գդալ քաղցրահամ տոմատի մածուկ կամ 1 հատ մեծ չափի մանր կտրտած պահածոյացված քաղցրահամ լոլիկ և 1 ճաշի գդալ հալած յուղ:
- Տապակել բոլոր բաղադրիչները և խառնել կաղամբով ու ձավարով զանգվածին:
- Եփել ևս 15 րոպե: Եթե ճաշի հյութը բավականաչափ թթու չէ, խորհուրդ է տրվում ավելացնել կես բաժակ թթու կաղամբի ջուր:
- Ապուրի զանգվածը չպետք է լինի թանձր:

ՔՐՉԻԿ #2

Ապուրի պատրաստման համար ավելի հարմար է վերցնել ամբողջական թթու կաղամբ և կտրտել: Սխտորը հարստացնում է ապուրի համային զամման, իսկ հացով համտեսելն այն ավելի հագեցնող է դարձնում: Ձմեռ-գարուն շրջանի ավանդական ճաշերից է:



Բաղադրիչները՝

- 0.5 կգ թթու կաղամբ
- 1 թեյի բաժակ կաղամբի թթվի ջուր
- 4 հատ մեծ կարտոֆիլ
- 200 գ սոխ
- 1 ճաշի գդալ տոմատի մածուկ
- Խորանարդաձև կտրտած, ջեռոցում չորացրած հաց
- Սխտոր
- Բուսայուղ, աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- 0.5 կգ թթու կաղամբը կտրատել խորանարդաձև:
- Ավելացնել խոշոր չափի, երկու կամ չորս կտորով կտրտած կարտոֆիլներ:
- Ավելացնել 1 թեյի բաժակ կաղամբի թթվի ջուր և 1-1.5 թեյի բաժակ եռացող ջուր և եփել կես ժամ: Ջուրը պետք է հագիվ ծածկի բաղադրիչները:
- Պատրաստել ձեթով սոխոռած, ավելացնել 1 ճաշի գդալ տոմատի մածուկ եւ լավ տապակել սոխոռածի մեջ: Այս զանգվածն ավելացնել ճաշին եւ եփել մոտ 2 ժամ՝ մարմանդ կրակի վրա:
- Ապուրը պետք է թանձր լինի: Եփելու ընթացքում հյութը պետք է պահպանել նույն մակարդակի վրա՝ բաղադրիչներից մի փոքր բարձր: Կարելի է պարբերաբար ջուր ավելացնել, եթե նվազում է:
- Եփելու ընթացքում պետք է պարբերաբար խառնել և գդալով մանրացնել կարտոֆիլը:
- Ապուրը մատուցվում է սխտորով և խորանարդաձև կտրտած չոր հացով:



Հայկական լեռնաշխարհում կարելի է գտնել շուրջ 300 անուն ուտելի վայրի խոտաբույսեր, որոնք պարունակում են բազմատեսակ վիտամիններ, ածխաջրեր:

Դիլիջանում հնուց ի վեր օգտագործվող վայրի ուտելի բույսերը շատ են, օրինակ՝ շուշանը, իծկոթը, սիբեխը, թելուկը, դանդուռը, զիմբելը, ավելուկը, նվիկը եւ այլն: Թարմ բույսերից տեղացիները պատրաստում են տապակած ուտեստներ, ապուրներ, թթուներ: Իսկ որոշ բույսեր նաեւ չորացնում և օգտագործում են ձմռան ամիսներին, օրինակ՝ ավելուկը, նվիկը:

Այս տեղանքին բնորոշ բուսական ուտեստների պատրաստման եղանակները փոխանցվել են նախնիներից: Ավանդաբար ընտանիքի տարեց կինն է պատրաստել ուտեստները եւ հետո պատրաստման գաղտնիքները փոխանցել երիտասարդ սերնդին:

Ավագ սերունդը խոստովանում է, որ շնորհիվ անտառային պաշարների ու բարիքների Երկրորդ համաշխարհային պատերազմի ծանր տարիներին եւ առհասարակ բոլոր ճգնաժամային իրավիճակներում տեղացիները հաղթահարել են մթերքի պակասի խնդիրն ու թույլ չեն տվել, որ երեխաները սոված քնեն:

Այս բաժնում կգտնեք սինդրիկի, ավելուկով աղցանի պատրաստման տարբերակներ, դանձիլի, սունկի, թելուկի տապակաների բաղադրատոմսեր:

ԱՎԵԼՈՒԿՈՎ ԱՂՑԱՆ

Աղցանը աշուն-գարուն ժամանակաշրջանին բնորոշ ուտեստ է եւ հաճախ տոնական առիթների համար է պատրաստվում: Այն պետք է մատուցել սառը վիճակում:



Բաղադրիչները՝

- 1 կապ (հյուսք) կամ 200-300 գ չոր ավելուկ (լատ.՝ Rumex acetosa)
- 30-50 գ խնձորի քացախ
- 200 գ գլուխ սոխ
- 150-200 գ կտրտած կամ աղացած ընկույզ
- Բուսայուղ
- Աղ, սեվ պղպեղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Ավելուկը դնել կաթսայի մեջ, վրան լցնել եռացող ջուր՝ այնքան, որ ծածկի: Թողնել 40-60 րոպե:
- Այնուհետ քամել եւ նորից տեղադրել կաթսայի մեջ: Վրան լցնել եռացող ջուր, ավելացնել աղ՝ ըստ ճաշակի և եփել մինչև պատրաստ լինելը:
- Հանել ջրից, դնել քամիչի մեջ՝ քամվելու:
- Հետո մանր կտրտել, վրան լցնել խնձորի քացախ, թեթևակի խառնել, թողնել 10-12 րոպե: Քացախի ավելցուկը քամել:
- Սոխով ու արեւածաղկի բուսայուղով պատրաստել սոխոռած, տաք-տաք լցնել ավելուկի վրա, խառնել, փակել կափարիչով:
- 200 գ մաքրած ընկույզը մանր կտրտել, ավելացնել ավելուկին, խառնել:
- Ավելացնել սև պղպեղ՝ ըստ ճաշակի:

ԽԱՇԱԾ ՍԻՆԴՐԻԿ



Բաղադրիչները՝

- 0.5 կգ թարմ սինդրիկ (լատ.՝ Polygonatum)
- Մածուն
- Կիտրոնի հյութ կամ քացախ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Սինդրիկը մաքրել, լվանալ:
- Եռացող ջրի մեջ խաշել 3-5 րոպե եւ քամել:
- Մատուցել աղով/կիտրոնի աղով/քացախով/ մածունով:

ԾԱՆԴԻԼ/ԽԱԹԽԱՇ



Բաղադրիչները՝

- 1 բաժակ ցորեն
- 0.5 բաժակ չոր լոբի
- 0.5 բաժակ եգիպտացորենի չոր հատիկներ
- Աղ
- Համեմունքներ՝ ըստ ճաշակի

Պատրաստման եղանակը՝

- Բոլոր բաղադրիչները լվանալ և առանձին տարաներում նախապես թրջել՝ 10-12 ժամ:
- Ցորենը, լոբին և եգիպտացորենն առանձին կաթսաներում՝ անալի ջրում եփել:
- Եփված բաղադրիչները քամել, խառնել իրար, ըստ ճաշակի աղ և համեմունքներ ավելացնել եւ մատուցել:
- Ըստ նախասիրության՝ կարելի է ավելացնել ձեթ և կտրտած թարմ կամ չոր կանաչիներ՝ ուրց, սամիթ եւ այլն:

ՏԱՊԱԿԱԾ ԹԵԼՈՒԿ



Բաղադրիչները՝

- 1 կգ թարմ թելուկ (լատ.՝ *Chenopodium*)
- 300-400 գ սոխ կամ 2 մեծ գլուխ
- 2 ձու
- Աղ, պղպեղ

Պատրաստման եղանակը՝

- 1 կգ թելուկը մաքրել, լվանալ:
- Խաշել եռացող անալի ջրում՝ 3-4 րոպե, լավ քամել եւ կտրատել:
- Սոխը մանր կտրտել և ձեթով պատրաստել սոխոռած:
- Սոխոռածի վրա ավելացնել կիսաեփ կտրտած թելուկը:
- Ավելացնել աղ՝ ըստ ճաշակի և տապակել մինչև պատրաստ լինելը:
- Վերջում հարել 2 ձու եւ ավելացնել տապակած կանաչու վրա:
- Ձվին կարելի է ավելացնել կտրտած մաղադանոս և սև պղպեղ:

Այս եղանակով կարելի է պատրաստել նաեւ եղինջը, շուշանի ծաղիկը, սիբեխը, սպանախը:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՂԱՆՁԻԼ



Բաղադրիչները՝

- 1 կգ թարմ ղանձիլի (լատ.՝ *Allium ursinum*) տերեւները եւ ցողունն ամբողջությամբ
- 2-3 ձու
- Մաղադանոս, կանաչ սոխ կամ այլ թարմ կանաչիներ
- Բուսայուղ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Ղանձիլը մաքրել, լվանալ, կտրատել:
- Եռացող ջրի մեջ եփել երեք թուփ:
- Տապակել բուսայուղի մեջ եւ ավելացնել աղ՝ ըստ ճաշակի:
- Վերջում հարել երկու ձու եւ ավելացնել տապակած ղանձիլին:
- Ըստ ճաշակի ձվի մեջ կարելի է կտրտել մաղադանոս, կանաչ սոխ կամ այլ թարմ կանաչիներ:
- Այս ճաշատեսակը կարելի է մատուցել սխտորամածունով:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՍՈՒՆԿ

Ծառի սունկը դիլիջանցիները հավաքում են գարնան վերջից սկսած մինչև վաղ աշուն: Սունկ հավաքելու համար պետք է ունենալ որոշակի տեղեկություն ծառատեսակի եւ սնկի որակի մասին:

Սունկը պետք է ծառից դանակով կտրել եւ ոչ թե արմատախիլ անել: Տեղացիները սնկով պատրաստում են գրեթե ամեն ինչ՝ ապուրներ, կարկանդակներ, տապակած ճաշատեսակներ, թթու, մարինադ, եւ այլն: Իսկ ամռան ամիսներին Դիլիջանի փողոցների երկայնքով հաճախ կարելի է տեսնել թարմ ծառի սունկ վաճառող տեղացիների:



Բաղադրիչները՝

- 1 կգ ծառի սնկի (լատ.՝ *Pleurotus ostreatus*) գլխիկներն ու կոթի փափուկ հատվածները
- 200-250 գ գլուխ սոխ կամ կանաչ սոխ
- 2 ձու
- Սամիթ
- Բուսայուղ
- Կարմիր և սև պղպեղ, աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- 1 կգ ծառի սունկը լվանալ, կտրատել և շոգեխաշել:
- Սոխը մանր կտրտել և ձեթով պատրաստել սոխոռած: Ավելացնել 1 ճաշի գդալ հալած յուղ:
- Սունկը քամել և ավելացնել սոխոռածին, տապակել:
- Ըստ ճաշակի ավելացնել աղ, կարմիր և սև պղպեղ:
- Սունկի վրա լցնել կտրտած սամիթ եւ խառնել:
- Վերջում 2 ձուն հարել ու լցնել սունկի վրա: Կափարիչը փակել, որպեսզի ձուն եփվի:

Մսային ուտեստներ



ԴԻԼԻՋԱՆՅԱՆ ՏՈԼՄԱ



Տոլմայի պատրաստման բազմաթիվ տարբերակներ կան: Պատրաստում են աղացած, կտրտած, ծեծած տավարի կամ խոզի մսով: Փաթաթում են կաղամբով, ազնվամորու, լոբու, խաղողի տերեւներով կամ պարզապես լցնում են բանջարեղենը՝ լոլիկը, պղպեղը, սմբուկը:

Դիլիջանցիները պատրաստում են ոչ միայն ավանդական հայկական տոլմա, այլ նաեւ ունեն պատրաստման իրենց յուրահատուկ տարբերակը: Փաթաթելու համար օգտագործվում է «Խորթ մայր/դղմաջ/տատրակ»-ի դալար տերեւներ, իսկ խճողակի համն ու հոտը ապահովում են մայիսյան թարմ յուղը (մայիս ամիսը բուսականության ծաղկման ամենահարուստ շրջանն է եւ այդ ամսվա ընթացքում կովի կաթն ունի բարձր յուղայնություն, յուրահատուկ դեղին գույն եւ քաղցր համ), մանրացրած ձավարը (ի տարբերություն այլ բնակավայրերի, որտեղ օգտագործվում է բրինձ, դիլիջանցիներն օգտագործում են ձավար, որը հայրենադարձ «ախպարների» ներմուծումն է դիլիջանյան խոհանոց), տավարի փափկամիսը, եւ անուշաբույր թարմ կանաչիները:

Հենց այս տարբերակն էլ կարծեսանցի ամռան տաք օրերին տատիկի մոտ՝ սարում հյուրընկալության հիշողություններ:

Բաղադրիչները՝

- 1 կգ տավարի փափկամիս
- 1 բաժակ աղացած ցորենի ձավար
- 300 գ սոխ
- Կես թեյի գդալ կարմիր և սև պղպեղ
- Չորացրած ուրց, ցիտրոն, համեմ, ռեհան
- «Խորթ մայր/դղմաջ/տատրակ»-ի (լատ.՝ *Tussilago*) նորածիլ տերեւներ՝ 30-35 հատ
- Բուսական յուղ, հալած յուղ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Տավարի միսը մանր կտրատել և ծեծել:
- 150 գ սոխը մանր կտրատել:
- Տավարի մսին ավելացնել սոխը, ձավարը եւ համեմունքներ՝ կարմիր եւ սև պղպեղ, չորացրած ուրց, ցիտրոն, համեմ, ռեհան:
- Պատրաստել խճողակ. մեկ սուրճի բաժակ գոլ ջուր և աղ ավելացնել բաղադրիչներին և լավ խառնել:
- Մնացած սոխով առանձին պատրաստել սոխոռած և ավելացնել խճողակին:
- Տատրակի տերեւները լվանալ, չորացնել: Տերեւներով ու խճողակով փաթաթել տոլմաները:
- Կաթսայի մեջ խիտ-խիտ դասավորել, ավելացնել այնքան եռացող ջուր, որ ծածկի և մեկ մատի չափ բարձր լինի բաղադրիչներից: Ավելացնել նաև աղ՝ ըստ ճաշակի:
- Մակերեսով մեկ տեղադրել ափսե, որպեսզի տոլմաները ջրից դուրս չմնան և համաչափ եփվեն:
- Եփել մինչև պատրաստ լինելը:

ԿՈՐԿՈՏ

Կորկոտը հայկական ամենահետաքրքիր ուտեստներից է: Այն ձմեռային ճաշատեսակ է: Դիլիջանցիներն այս համեղ ուտեստը պատրաստում են կիսաեփ խոզի գլխի մսից ու նախապես ջրի մեջ թրջած ձավարից: Այլ բնակավայրերում ուտեստը եփում են թոնրի մեջ, իսկ դիլիջանցիները՝ գազօջախի մարմանի կրակի վրա: Համային տեսանկյունից Դիլիջանյան բաղադրատոմսը չի գիջում թոնրում պատրաստած ճաշատեսակին:



Բաղադրիչները՝

- 0.5 կգ սպիտակ ձավար (կորկոտ)
- 1 կգ խոզի գլխի միս
- 250-300 գ սոխ
- Բուսայուղ
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Խոզի գլուխը կիսաեփ անել, միսն առանձնացնել եւ կտրատել: Շաշի համար վերցնել յուղոտ ու մսալի կտորներ:
- Սպիտակ ձավարը մաքրել, լվանալ, նախապես թրջել գոլ ջրի մեջ՝ 10-12 ժամ եւ հետո քամել:
- 250-300 գ սոխով պատրաստել սոխոռած (այս կետն ըստ ցանկության):
- Կաթսայի մեջ առաջին շերտով լցնել ձավարը, վրան սոխոռածը, հետո խոզի միսը: Կրկնել նույն քայլերը՝ մինչեւ բոլոր բաղադրիչները սպառվեն:
- Ավելացնել ջուրն այնքան, որ ծածկի բաղադրիչները: Դնել կրակի վրա: Եռալուն պես՝ ջրին ավելացնել 1 թեյի գդալ աղ: Ցածրացնել կրակը եւ եփել մարմանի կրակի վրա՝ մինչև պատրաստ լինելը:
- Խորհուրդ է տրվում ուտեստը չխառնել: Եփման ընթացքին հետևել երկար փայտե գդալի միջոցով:

ՀԱՎԸ՝ ՍՈՒՌՈՎ ԵՒ ՉՐԵՐՈՎ

Այս բաղադրատոմսը դիլիջանյան խոհանոց է մտել շնորհիվ արցախցիների, ովքեր վերաբնակվել են Դիլիջանում Արցախյան ազատամարտից հետո (1988-1994): Ուտեստի արցախյան տարբերակով հավը լցնում են հոնի չրով և մատուցում նուան դոշաբով, իսկ դիլիջանցիները լցնում են սալորի կամ բալի չրով և մատուցում հիմնականում կիտրոնահյութով:



Բաղադրիչները՝

- 1 ամբողջական հավ
- 0,5 կգ գլուխ սոխ
- Չորացրած սամիթ
- 300-400 գ որևէ թթվահամ մրգի չիր (առանց կորիզի)՝ հոն, բալ, սալոր
- Աղ

Պատրաստման եղանակը՝

- Վերցնել ամբողջական հավը, հեռացնել ավելորդ ճարպերը, ոտքերի ոսկորները և թևիկների ծայրերը: Փորի հատվածի մեջտեղից փոքր բացել, լվանալ եւ 30 րոպեով դնել աղաջրի մեջ:
- 0,5 կգ գլուխ սոխը մաքրել, բարակ-բարակ, կիսակլոր կտրատել: Աղ ցանել:
- Չիրը լվանալ, չորացնել, ավելացնել սոխին:
- Չորացրած սամիթը նույնպես ավելացնել սոխին, թեթև խառնել:
- Հավի փորը լցնել այս զանգվածով: Կարել այն համապատասխան թել ու ասեղով:
- Հավը տեղադրել կաթսայի մեջ, վրան լցնել եռացող ջուր, աղ՝ ըստ ճաշակի և եփել մինչև պատրաստ լինելը:
- Եփած հավը հանել արգանակից, թողնել որպեսզի քամվի: Տեղադրել ափսեի մեջ եւ հանել թելը: Դանակով կտրել դոշի մեջտեղից՝ կիսելով հավը երկու մասի:
- Եփված խճողակը պատառաքաղով ձևավորել:
- Այս ուտեստի հետ մատուցել նուան հյութ, նուան դոշաբ կամ կիտրոնի թանձր հյութ:

ՇՈԳԵԽԱՇԱԾ ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԲ՝ ԽՈՋԻ ՄՍՈՎ

Եվս մի բաղադրատոմս՝ թթու կաղամբով: Թթու կաղամբի լայն մշակումն ու օգտագործումը դիլիջանցիներին է փոխանցվել ռուս մոլոկաններից:

Այս ուսեստի խոզի միսը մատուցվում է շոգեխաշած թթու կաղամբով, որի շնորհիվ անգամ յուղոտ միսը դառնում է ավելի ախոռժայի:



Բաղադրիչները՝

- 0.5 կգ խոզի յուղոտ փափկամիս
- 400-500 գ թթու կաղամբ
- 1 հատ միջին չափի գազար
- 150-200 գ գլուխ սոխ
- 2-3 ճաշի գդալ տոմատի մածուկ կամ 3-4 հատ պահածոյացված լոլիկ
- Մաղաղանոս կամ սամիթ
- Աղ, սև և կարմիր պղպեղ
- Այլ համեմունքներ՝ ըստ նախընտրության

Պատրաստման եղանակը՝

- Խոզի թարմ փափկամիսը լվանալ, ջրջամել, կտրտել՝ ոչ մեծ կտորներով: Ավելացնել աղ, սև ու կարմիր պղպեղ: Թրոնել **15-20** րոպե:
- Այնուհետ թավալի մեջ լցնել մի քիչ բուսայուղ, տեղադրել մսի կտորները եւ փակել կափարիչը:
- Մարմանդ կրակի վրա երկու կողմից տապակել: Եթե միսը պինդ է, կարելի է կես սուրճի բաժակ եռման ջուր ավելացնել, որպեսզի լավ եփվի:
- Թթու կաղամբը կտրտել բարակ շերտերով:
- Փոքր քանակությամբ ջրով շոգեխաշել **20-25** րոպե:
- Առանձին կաթսայում բուսայուղով պատրաստել սոխոռած: Ավելացնել քերած գազար: Միասին տապակել **2-3** րոպե:
- Ավելացնել տոմատի մածուկ կամ պահածոյացված մանր կտրտած լոլիկ: Լավ խառնել եւ տապակել ևս **2-3** րոպե: Ավելացնել աղ՝ ըստ ճաշակի:
- Այս թանձրուկի մեջ լցնել տապակած խոզի միսն՝ իր հյութով, շոգեխաշած կաղամբը, խառնել եւ կափարիչը փակել: Եփել մարմանդ կրակի վրա **5** րոպե:
- Վերջում ավելացնել կտրտած կանաչին: Կափարիչը փակ թողնել **10-15** րոպե եւ հետո մատուցել:



Թթուների տեսակներ

Թթուներն ու մարինադները տարվա բոլոր եղանակներին հայկական սեղանների անբաժան մասն են կազմում: Դիլիջանցիները թթուներ են պատրաստում տարբեր բանջարեղեններից, մրգերից, ուտելի խոտաբույսերի ցողուններից: Դիլիջանում տարածված են ինչպես ավանդական բանջարեղենային թթուները՝ վարունգ, լոլիկ, ծաղկակաղամբ, կաղամբ (շատ տարածված է «ծեծած» կաղամբի կամ դիլիջանցիների ասած «մոլոկանի թթուն»), այնպես էլ՝ անտառային բարիքներից պատրաստված թթուները: Յուրօրինակ համ ունի սնկի թթուն, որը բավականին շատ են օգտագործում տեղացիները: Թթուներ են դնում բալդրդանից (լատ.՝ *Heraclium*), իծկոթից (լատ.՝ *Chaerophyllum macrospermum*), դանձիլից (լատ.՝ *Allium ursinum*), վայրի տանձից (լատ.՝ *Pyrus pyraster*): Թթուների պատրաստման եղանակը գրեթե նույնն է: Թթուների մեծ մասը պատրաստվում է աղաջրում ֆերմենտացնելով, մինչդեռ, օրինակ, անտառային պտուղներից՝ վայրի տանձի, գկեռի, վայրի խնձորի թթուները պատրաստում են առանց աղի:

ԲԱԼԴՐԱՆԻ ԹԹՈՒ

Բաղադրիչները՝

- 1 կգ թարմ բալդրղանի (լատ.՝ Heracleum) կոթերը
- 1.5 ճաշի գդալ աղ
- 1 թեյի գդալ շաքարավազ
- Ջուր

Պատրաստման եղանակը՝

- Բալդրղանի տերևները մաքրել, հեռացնել ավելորդ պոչերը: Կոթերը թրջել սառը ջրի մեջ և լվանալ:
- Էմալապատ կաթսայում ջուր եռացնել, որից հետո եռման ջրի մեջ դնել բալդրղանը, կրակը իջեցնել և մարմանդ կրակի վրա 5-10 րոպե եփել:
- Այնուհետ քամել, անմիջապես դնել սառը ջրի մեջ եւ թողնել մոտ 1 ժամ: Հետո կրկին քամել:
- Բլդրղանը դասավորել այն տարայի մեջ, որտեղ պետք է պատրաստվի թթուն: Վրան դնել ափսե եւ մի փոքր ծանրություն, որպեսզի բլդրղանը չբարձրանա ջրի երես:
- Առանձին պատրաստել աղաջուր՝ 1.2 լիտր ջրի մեջ լուծել 1 ճաշի գդալ աղ ու 1 թեյի գդալ շաքարավազ և լցնել բլդրղանի վրա:
- Տարան փակել կափարիչով:
- Այն պատրաստվում է մոտավորապես 3-4 օրում:

ԻԾԿՈՐԻ ԹԹՈՒ

Բաղադրիչները՝

- 1 կգ թարմ իծկորի (լատ.՝ *Chaerophyllum macrospermum*) ցողունները
- 1.5 ճաշի գդալ աղ
- Սամիթ՝ ըստ ճաշակի
- Զուր

Պատրաստման եղանակը՝

- Իծկորի ավելորդ տենները մաքրել, գլխիկները կտրել, թողնել դալար եւ ոչ կոշտ կոթերը:
- Կոթերը թրջել սառը ջրի մեջ և լվանալ:
- Էմալապատ կաթսայի մեջ ջուր եռացնել, իծկորը դնել եռման ջրի մեջ և եփել մարմանդ կրակի վրա մոտ 5 րոպե, որպեսզի մի քիչ փափկի:
- Եռացնելուց հետո քամել, սառը ջրով ողողել և դասավորել այն տարայի մեջ, որտեղ պետք է պատրաստվի թթուն:
- Առանձին պատրաստել աղաջուր. 1.2 լիտր ջրի մեջ լուծել 1.5 ճաշի գդալ աղ:
- Պատրաստի աղաջուրը լցնել իծկորի վրա, այնքան որ ծածկի այն:
- Ըստ ցանկության կարելի է ավելացնել մի քանի ցողուն սամիթ:
- Իծկորի վրա դնել ափսե և մի փոքր ծանրություն, որպեսզի չբարձրանա աղաջրի երես:
- Իսկորի թթուն պատրաստ է լինում 3-4 օր հետո:

ՂԱՆՁԻԼԻ ԹԹՈՒ

Բաղադրիչները՝

- 800 գ թարմ ղանձիլի (լատ.՝ *Allium ursinum*)՝ ցողունները եւ կանաչ հատվածները
- 1 ճաշի գդալ աղ
- 1 թեյի գդալ շաքարավազ
- Զուր

Պատրաստման եղանակը՝

- Ղանձիլի ցողունը մաքրել եւ լվանալ:
- Այն եփել եռացող ջրի մեջ 5-6 րոպե՝ մինչև որ մի քիչ փափկի:
- Եփելուց հետո քամել, անմիջապես դնել սառը ջրի մեջ եւ թողնել 5-8 րոպե:
- Սառչելուց հետո դնել էմալպատ տարայի մեջ (800 գրամ ղանձիլը նախատեսված է 1 լիտրանոց ապակե բանկայի համար: Ձեր նախընտրությամբ այս թթուն կարող եք պատրաստել բանկայի մեջ):
- Վրան դնել ափսե և մի փոքր ծանրություն, որպեսզի ղանձիլը չբարձրանա ջրի երես:
- Առանձին պատրաստել աղաջուր՝ 1 լիտր ջրի մեջ լուծել 1 ճաշի գդալ աղը և 1 թեյի գդալ շաքարավազ: Պատրաստի աղաջուրը լցնել ղանձիլի վրա այնքան, մինչև որ այն ծածկի:
- Ղանձիլի թթուն պատրաստ է լինում մոտավորապես 3-4 օր հետո:

ՇՈՒՇԱՆԻ ԹԹՈՒ

Բաղադրիչները՝

- 1 կգ թարմ շուշանի (լատ.՝ *Anthriscus cerefolium*) ցողուններ
- 1.5 ճաշի գդալ աղ
- 1 թեյի գդալ շաքարավազ
- Սամիթ՝ 8-10 ցողուն
- 2 պճեղ սխտոր
- Զուր

Պատրաստման եղանակը՝

- Շուշանը մաքրել. հեռացնել ծայրերի ծաղիկները և ավելորդ տերևները ու լվանալ:
- Դնել կաթսայի մեջ, վրան եռման ջուր լցնել, եփել մարմանդ կրակի վրա՝ մոտ 5 րոպե, որպեսզի շուշանը դառնա կիսափափուկ:
- Եռման ջրից քամել, անմիջապես դնել սառը ջրի մեջ և մոտ 10 րոպե թողնել, որ սառչի:
- Շուշանը դասավորել այն տարայի մեջ, որտեղ պետք է պատրաստվի թթուն: Ավելացնել մի քանի ցողուն սամիթ, կարելի է նաև ավելացնել 2 պճեղ սխտոր:
- Այս ամենի վրա դնել ափսե ու մի փոքր ծանրություն՝ ափսեի վրա:
- Առանձին պատրաստել աղաջուր. 1.2 լիտր ջրին ավելացնել 1.5 ճաշի գդալ աղ, 1 թեյի գդալ շաքարավազ: Լցնել շուշանի վրա այնքան, որ այն ծածկի:
- Տարան փակել կափարիչով:
- Թթուն պատրաստ կլինի 3-4 օր հետո:

ՍՈՒՆԿԻ ԹԹՈՒ

Բաղադրիչները՝

- 1 կգ ծառի սունկ (լատ.՝ *Pleurotus ostreatus*)
- 0.5 բաժակ ջուր
- 1 ճաշի գդալ աղ
- 4-5 պճեղ սխտոր
- Սամիթի ցողուններ
- Մեխակի գլխիկներ՝ 4-5 հատ
- 1 ճաշի գդալ շաքարավազ
- 1 սուրճի բաժակ քացախ

Պատրաստման եղանակը՝

- 1 կգ ծառի սունկը մաքրել, կտրտել, լվանալ եւ քամել:
- Ավելացնել կես բաժակ ջուր և եփել **20** րոպե՝ շարունակաբար հեռացնելով առաջացած փրփուրը:
- Հետո ավելացնել 1 ճաշի գդալ աղ, համեմունքները՝ սամիթը եւ մեխակը, սխտորը շաքարավազը, քացախը և եռացնել ևս 5 րոպե:
- Երբ ջուրը կդառնա թափանցիկ, իսկ սունկը կիջնի կաթսայի հատակը, ուրեմն պատրաստ է:
- Դնել մի կողմ՝ սառչելու, որից հետո ամբողջը լցնել չոր, մաքուր տարայի մեջ և փակել կափարիչով:
- Թթուն պատրաստ կլինի մոտ 4-7 օր հետո:

ՎԱՅՐԻ ՏԱՆՁԻ ԹԹՈՒ

Բաղադրիչները՝

- 1 կգ վայրի տանձ (լատ.՝ *Pyrus pyraster*)
- 1 ճաշի գդալ շաքարավազ
- Զուր

Պատրաստման եղանակը՝

- 1 կգ վայրի տանձը մաքրել, ավելորդ ծայրերը հեռացնել, լվանալ:
- Դասավորել նախընտրելի տարայի՝ բանկայի կամ կաթսայի մեջ:
- Վրան լցնել 1 ճաշի գդալ շաքարավազ եւ սառը ջուր՝ այնքան, որ ծածկի տանձը:
- Տանձի վրա դնել ափսե և մի փոքր ծանրություն, որպեսզի տանձը դուրս չգա ջրի երես:
- Այդպես թողնել մի քանի օր, մինչև վայրի տանձը թթվի:

Նույն սկզբունքով եւ չափաբաժնով կարելի է պատրաստել նաեւ զկեռի թթու:



Ասում են, որ եթե դրախտում լինեին անտառներ, լեռներ և հանքային ջրեր, դրախտը նման կլիներ Դիլիջանին («Հայաստանը՝ բաց թանգարան», 3. Կիրիլովա, 1969 թ.): Հարուստ բնության բարիքները դիլիջանցիներին հնարավորություն են տվել պատրաստել եւ տեղի խոհանոցի անբաժանելի մասը դարձնել նաեւ մի շարք ըմպելիքներ: **Հյութերի ու օշարակների** պատրաստման նպատակով դիլիջանյան խոհանոցում մեծ կիրառություն ունեն վայրի տանձը, զկեռը, մամուխը, դաղձը, մասուրը: Շատ տարածված են եւ հատկապես զատկական տոնական սեղանների ավանդական ընպելիքն են հանդիսանում տարբեր չրերից պատրաստվող կոմպոտները: Եվ, իհարկե, էլ ի՞նչ տոնական սեղան առանց **ոգելից խմիչքների՝** խնձորից, տանձից, սալորից և այլ մրգերից թորված օղու տեսակների: Դիլիջանցիների պատրաստած ոգելից խմիչքների դասին են պատկանում նաև լիկյորները (պատրաստում են հատապտուղներից , ընկույզի միջուկից, դեղձի կորիզից և այլն) ու գինիները, որը հիմնականում պատրաստում են Դիլիջանում աճող խաղողատեսակներից կամ խնձորից, մասուրից, ազնվամորուց:

Իսկ անձրեային դիլիջանյան երեկոները անհնար է պատկերացնել առանց մի բաժակ տաք **թեյի**, որը հաճախ դիլիջանցիները պատրաստում են իրենց կողմից հավաքած խոտաբույսերով, որոշ ծառատեսակների եւ դաշտային ծաղիկներով ու հատապտուղներով: Նույնիսկ կարելի է համադրել մի քանի խոտաբույս եւ ստանալ հրաշալի համ: Նրանցից կարելի է առանձնացնել ավելի հաճախ կիրառվող տեսակները՝ լորենին (լատ.՝ *Tilia cordata*), ալոճենին (լատ.՝ *Crataegus*), դաղձ (լատ.՝ *Méntha*), սրոհունդը (լատ.՝ *Hypericum*), կատվախոտը (լատ.՝ *Valeriana officinalis*), վայրի սուսամբարը (լատ.՝ *Tanacetum balsamita*), ուրցը (լատ.՝ *Thýmus*), երիցուկը (լատ.՝ *Matricária chamomilla*), մասուրը (լատ.՝ *Rösa*): Թեյ պատրաստելու համար թարմ խոտաբույսերը եւ հատապտուղները պետք է լվանալ եւ թրմել եռացող ջրի մեջ: Պատրաստված թեյը պետք է օգտագործել նույն օրվա ընթացքում: Բուժական նպատակներով խմելու դեպքում խորհուրդ է տրվում հետեւել բժշկական ցուցումներին եւ օգտագործել ճիշտ չափաբաժնով՝ անցանկալի խնդիրներից խուսափելու համար:

ԴԱՂՁԻ ՕՇԱՐԱԿ



Բաղադրիչները՝

- 0.5 կգ թարմ դաղձ (լատ.՝ *Méntha*)
- 0.5 թեյի գդալ կիտրոնաթթու կամ կես կիտրոնի թարմ հյութ
- 1 լիտր ջուր
- 1.2 կգ շաքարավազ

Օշարակը պատրաստելու համար կարելի է օգտագործել նաեւ վայրի դաղձ:

Պատրաստման եղանակը՝

- Կես կիլոգրամ դաղձը մաքրել՝ հեռացնել կոշտ ծայրերը եւ վնասված մասերը:
- Տերևները անջատել կոթերից եւ լվանալ: Դնել առանձին տարաներում՝ քամվելու:
- Քամված տերևների վրա ցանել կիտրոնաթթու կամ լցնել կիտրոնի հյութ և ձեռքով կամ գդալով խառնել:
- Կաթսայի մեջ լցնել 1 լիտր ջուր եւ եռացնել:
- Դաղձի կոթերը լցնել եռացող ջրի մեջ և եփել 5-6 րոպե: Այնուհետեւ հանել ջրից:
- Նույն ջրի մեջ լցնել դաղձի տերևները: Երբ բոլոր տերևները ծածկվեն ջրով՝ անջատել կրակը: Տերևները ջրի մեջ չպետք է եռան:
- Թողնել տերևները տաք ջրի մեջ մոտ 6 ժամ: Հետո հանել ջրից, ձեռքով ճզմել, տերեւները թափել:
- Այդ ջրին ավելացնել շաքարավազը և եփել մոտ 1.5-2.5 ժամ՝ այնքան, որ այն թանձրանա: Օշարակի գույնը սովորաբար ավելի բաց է լինում, քան թարմ դաղձի գույնը:
- Պատրաստի օշարակը չպետք է շատ ջրիկ լինի: Խտությունը փորձելու համար կարելի է մի կաթիլ կաթեցնել ափսեի մակերեսին և սառեցնել: Կաթիլը չպետք է արագ հոսի, այլ պետք է պահպանի իր ձևը:
- Օշարակը կարելի է պահածոյացնել կամ սառնարանում պահել՝ զովացուցիչ ըմպելիքներ, թեյ պատրաստելու համար:

ԶԿԵՌԻ ՀՅՈՒԹ

Բաղադրիչները՝

- 5 կգ զկեռ
- 6 լիտր ջուր
- Շաքարավազ՝ ըստ ճաշակի

Պատրաստման եղանակը՝

- Զկեռների ծայրերը մաքրել, լվանալ և լցնել կաթսայի մեջ: Լցնել այնքան ջուր, որ ծածկի պտուղները:
- Եփել մինչև զկեռների փափկելը:
- Այնուհետ թողնել մոտ 4 ժամ, որպեսզի պտուղներն ու ջուրը սառչեն:
- Եփած զկեռը մաս-մաս լցնել փլավքամու մեջ եւ տրորելով անցկացնել քամիչով: Հեռացնել կորիզներն ու կոշտ մասերը: Եփած ջրի մնացորդը պարբերաբար օգտագործել քամելու պրոցեսի ընթացքում:
- Պատրաստ խյուսը լավ խառնել: Եթե անհրաժեշտ է ավելացնել եռացրած ջուր:
- Կաթսան կրկին դնել գազօջախին և եփել ևս 15-20 րոպե: Վերահսկել հյութի թանձրությունը:
- Ավելացնել շաքարավազ՝ ըստ ճաշակի եւ հեռացնել առաջացող քափը:
- Հյութը կարելի է պահածոյացնել կամ դնել սառնարան:

ՄԱՄՈՒԽԻ ԿՈՄՊՈՑ



Բաղադրիչները՝

- Մամուխի (լատ.՝ *Prunus spinosa*) թարմ հասուն պտուղները
 - Զուր
 - Շաքարավազ
- (1լ-ին մոտ 150-200 գրամ մամուխ եւ 100 գրամ շաքարավազ)

Պատրաստման եղանակը՝

- Մամուխը լվանալ, լցնել ապակյա տարայի մեջ:
- Առանձին պատրաստել օշարակ. 1լ ջրին ավելացնել մոտ 100 գրամ շաքարավազ եւ եռացնել:
- Օշարակը լցնել մրգի վրա եւ տարան փակել:
- Մամուխի կոմպոտը պարտադիր չէ եռացնել: Ցանկության դեպքում եռացնել մոտ 20-25 րոպե:

ՄԱՍՈՒՐԻ ՀՅՈՒԹ



Բաղադրիչները՝

- Թարմ մասուր (լատ.՝ Rôsa)
- Զուր
- Շաքարավազ

(1 լիտրին մոտ 20 մասուր եւ 100 գրամ շաքարավազ)

Պատրաստման եղանակը՝

- Մասուրը լվանալ, լցնել կաթսայի մեջ:
- Ավելացնել այնքան եռացող ջուր, որ այն լինի մասուրից մի փոքր բարձր:
- Եռացնել ջուրն այնքան ժամանակ, մինչեւ որ մասուրը փափկի:
- Այնուհետեւ մասուրը վերցնել կրակի վրայից, փաթաթել ծածկոցներով այնպես, որ գոլորշին դուրս չգա: Այսպես թողնել երկու օր:
- Երկու օր հետո հեռացնել պտուղները հյութից:
- Հյութի վրա ավելացնել շաքարավազ և եռացնել 15 րոպե:
- Մասուրի հյութը պատրաստ է:

ՉՐԵՐԻ ԿՈՄՊՈՑ



Բաղադրիչները՝

- Ցանկացած չիր (չորացրած միրգ): Կարելի է նաև չրերի խառնուրդ կամ մի բուռ չամիչ
- Ջուր
- Շաքարավազ
- Կիտրոնաթթու կամ համեմունքներն ըստ ճաշակի՝ դարչին, մեխակ, ցիտրուսային մրգերի չորացրած կեղեւներ եւ այլն:

(1լ-ին մոտ 100-200 գրամ չիր: Շաքարավազն՝ ըստ ճաշակի:)

Պատրաստման եղանակը՝

- Չրերը մաքրել, լվանալ, լցնել կաթսայի մեջ:
- Վրան ավելացնել գոլ ջուր, եփել մարմանդ կրակի վրա՝ մոտ 5-8 րոպե:
- Ավելացնել շաքարավազ, համեմունքներ և կիտրոնաթթու՝ ըստ ճաշակի:
- Եփել ևս 2-3 րոպե, անջատել, մատուցել գոլ կամ սառը վիճակում:

ՎԱՅՐԻ ՏԱՆՁԻ ԿՈՄՊՈՆԵՆՏ



Բաղադրիչները՝

- Թարմ վայրի տանձ (լատ.՝ *Pyrus pyraeaster*)
- Ջուր
- Շաքարավազ

(1 լիտրին մոտ 20 կիսած վայրի տանձ եւ 100 գ շաքարավազ)

Պատրաստման եղանակը՝

- Վայրի տանձը մաքրել, լվանալ:
- Տանձերը բաժանել երկու մասի, լցնել ապակյա տարայի մեջ:
- Առանձին պատրաստել օշարակ. 1լ ջրին ավելացնել մոտ 100 գրամ շաքարավազ եւ եռացնել:
- Օշարակը լցնել մրգի վրա:
- Եռացնել 30-35 րոպե և պահածոյացնել:

ՕՂԻ ԵՒ ԳԻՆԻ

Անցած դարում, ինչպես ողջ Հայաստանում, Դիլիջանում ևս լայն տարածում ուներ օղեթորումը: Մինչև 60-ական թվականները ուրախ և տխուր արարողությունների համար (նույնիսկ հարսանիքներին) հիմնական խմիչքներն էին գործարանային արտադրության կոնյակը, տնական օղին և գինին:

Դիլիջանում օղին պատրաստվում էր ինչպես տեղական հումքից՝ վայրի տանձ, խնձոր, սալոր, այնպես էլ այլ շրջաններից բերված հոնից, խաղողից և այլ հումքից:

Օղեթորման հիմնական տեխնոլոգիան հետևյալն էր. մեծ կաթսաների մեջ (պղինձներ) լցնում էին հասունացած հումքը և օղեթորման սարքի միջոցով՝ անընդհատ հոսող ջրի շրջանառությամբ եւ փայտով եռացնում՝ ստանալով մրգային սպիրտ: Պրոցեսը կրկնում էին երկու անգամ, որից հետո ավելացնում էին թորած ջուր և օղին պատրաստ էր: Սպիրտի պարունակության աստիճանով տնական օղին գերազանցում էր արդեն լայն տարածում ստացած արտադրական օղուն, որն աստիճանաբար կենցաղից դուրս էր մղում տնական օղուն:

Նախորդ դարում լայն սպառում ուներ նաև գինին: Մինչև 60-ական թվականները տոնական օրերից առաջ սովորություն կար Դիլիջանից փայտ տանել և Արարատյան դաշտի բնակավայրերում փոխանակել գինու հետ: Դարի կեսերին արդեն բավականին գործածական էին գործարանային արտադրության գինիները: Դիլիջանում տնական պայմաններում պատրաստում էին նաև մասուրի և մամուխի հումքից գինիներ, որոնք կարևոր տեղ էին գրավում տարբեր արարողությունների կապակցությամբ կազմակերպվող հյուրասիրություններում:

Տեղեկությունը տրամադրեց Ալբերտ Սիմոնյանը



«Դիլիջանի արխիվ» ծրագրի համակարգող՝ Սոնա Բուդաղյան
Հետազոտական աշխատանքի պատասխանատու՝ Նունե Զաքարյան
Լուսանկարների հեղինակ՝ Ստելլա Մկրտչյան

Լուսանկարներն արվել են «Տուն Արմենի» հյուրատանը: Լուսանկարներում տեղ են գտել դիլիջանցի արհեստագործների ձեռագործ աշխատանքները՝ ստեղծված Դիլիջանի համայնքային կենտրոնի «ՄԵՅԴ» ծրագրի շրջանակում:

«Դիլիջանի համայնքային կենտրոն» ՀԿ-ի մասին՝

Դիլիջանի համայնքային կենտրոնը ստեղծվել է Դիլիջանի երիտասարդական կենտրոնի հիման վրա 2014թ.-ին՝ բարերարներ Ռուբեն Վարդանյանի և Վերոնիկա Զոնաբենդի կողմից:

Տարիների ընթացքում Երիտասարդական կենտրոնը, ընդլայնելով իր գործունեության շրջանակը, վերածվեց համայնքային կենտրոնի եւ այժմ գործում է հետեւյալ առաքելությամբ՝ ձևավորել գիտելիքահեն, մասնակցային, ներառական համայնք՝ հզորացնելով համայնքի ներուժը և խրախուսելով ցկյանս ուսուցումը:

Դիլիջանի համայնքային կենտրոնի գործունեության չորս հիմնական ուղղություններն են՝ ոչ ֆորմալ կրթություն, համայնքային հզորացում, մշակույթ եւ սպորտ: Մինչ օրս Կենտրոնն իրականացրել է բազմաթիվ կրթական և ժամանցային ծրագրեր, կարողությունների զարգացման դասընթացներ, մշակութային միջոցառումներ՝ համայնքի կողմից՝ համայնքի համար:

Բաղադրատոմս՝

Բաղադրիչներ՝

Պատրաստման եղանակը՝

Բաղադրատոմս՝

Բաղադրիչներ՝

Պատրաստման եղանակը՝



Կապվե՛ք մեզ հետ

ՎԵՔԿԱՅՔ՝ [HTTPS://DCC.AM/](https://DCC.AM/)
FACEBOOK @DILIJANCOMMUNITYCENTER
ՀԵՌ՝ +37477725237
ԷԼ. ՀԱՍՑԵ՝ CONTACT.US@DCC.AM