

ՑԱՆԿ

Հայաստանի Հանրապետության մարզերում կիրառվող ազգային ուտեստների

ՀՀ Գեղարքունիքի մարզ

N	Ուտեստի անվանումը	Պատրաստման եղանակը և	Իրականացման վայր, համայնք	Ուտեստի լուսանկար
1.	Խոզի կաշի	<p>Մորթած խոզը կախել, վառել ողջ մազաձածկույթը, քերել դանակով, վառելով ևս մի քանի անգամ՝ լավ սևացնել մաշկը: Եռման ջրով առատ ցայել և դանակով քերել վառված մաշկի շերտը: Ձգելով պոկել արդեն պատրաստ կաշին, ուտել տաք վիճակում, աղն ըստ ճաշակի:</p>	Ճամբարակ համայնք	
2.	Չորաթան	<p>Անարատ, ցանկալի է յուղագրկված կաթից պատրաստված, լավ քամած և սովորականից մի փոքր շատ աղով համեմած մածուկից պատրաստել բոունցքից փոքր գնդեր, շարել սկուտեղի մեջ, շղարշով ծածկել, դնել արևի տակ մինչև լիարժեք չորանալը: Արդեն չորացած գնդիկների վրա լցնել գոլ ջուր՝ մինչև ծածկվեն, թողնել 5-8 ժամ, այնուհետև ձեռքով լավ տրորել մինչև միասեռ զանգված ստանալը: Ստացված զանգվածը բացել սառը ջրով, և թանը պատրաստ է: Փակ տարայի մեջ չոր գնդիկները պահպանվում են մեկ տարի և ավելի:</p>	Ճամբարակ համայնք	
3.	Քյավառի ձկով խաշլամա	<p>Կաթսայի հատակին դնել մի կտոր կարագ, ավելացնել երկու կես արած կարտոֆիլ, թարխուն, մանր կտրտած ձուկ, շերտերի բաժանած լոլիկը և պղպեղ: Համեմել աղով և սև պղպեղով: Այնուհետև</p>	Գավառ համայնք	

		<p>ավելացնել կարագ և այնքան ջուր, որ ծածկի կարտոֆիլի շերտը: Եփել սկզբում ուժեղ, եռալուց հետո մարմանդ կրակի վրա 25-30 րոպե:</p> <p>Անհրաժեշտ բաղադրիչներ. 2 մեծ ձուկ՝ իշխան կամ սիգ 5-6 միջին կարտոֆիլ՝ մաքրած և լվացած 1 լոլիկ 1 կանաչ պղպեղ թարխուն՝ մի քանի ճյուղ 1 ճաշի գդալ աղ՝ յուրաքանչյուր ձկան համար մեկ պտղունց կարմիր աղացած պղպեղ մեկ պտղունց սև թարմ աղացած պղպեղ 50-70գ. կարագ ջուր այնքան, որ ծածկի կարտոֆիլը:</p>		
4.	Քյավառի յախնի	<p>Տավարի միսը կտրատել միջին կտորների, եփել մինչև պատրաստ լինելը: Ավելացնել կես ճաշի գդալ աղ: Կարտոֆիլը լվանալ և կտրատել քառորդների: Սոխը մաքրել, լվանալ ու մանր կտրատել: Կաթսայի մեջ հալեցնել յուղը, ավելացնել սոխն ու տապակել մինչև ոսկեգունելը: Ավելացնել կարմիր պղպեղն ու տոմատի մածուկը, մսի քամած արգանակը: Եփել 20-25 րոպե, ավելացնել աղ՝ ըստ ճաշակի: Վերջում լցնել չորացրած ռեհան:</p> <p>Անհրաժեշտ բաղադրիչներ. 500գ. տավարի յուղոտ միս 4-5 մեծ կարտոֆիլ 1 ճաշի գդալ անարատ յուղ 1 փոքր գլուխ սոխ</p>	Գավառ համայնք	

		<p>1 ճաշի գդալ տոմատի մածուկ 1 ճաշի գդալ աղ կես թեյի գդալ կարմիր պղպեղ 2 լիտր մսի արգանակ 1 բուռ չորացրած ռեհան:</p>		
5.	<p>Սիգը թարխունով և ուրցի թանձրուկով</p>	<p>Սևանի սիգը կտրում, նախապես համեմվում է աղով, սև և կարմիր պղպեղով, որից հետո սիգը թոնրում կամ ջեռոցում խորովվում է: Սերկևիլը, գազարը կտրվում միջին կտորներով և կրկին թոնրի մեջ կամ ջեռոցում խորովվում: Մինչ սերկևիլը խորովվում է, պատրաստվում է թանձրուկը հետևյալ բաղադրությամբ՝ հավանգով տրորած (կամ հարիչով հարած) թարխուն, ուրց, մի փոքր շաքարավազ, որոնց վրա ավելացվում է բուսայուղ: Սիգը մատուցվում է առանձին կտորներով՝ թարխունի և ուրցի թանձրուկով, եփած գազարով և սերկևիլի կտորներով, որը կարող ենք լցոնել չամիչով և ընկույզով:</p>	<p>Սևան համայնք</p>	