

ՑԱՆԿ

Հայաստանի Հանրապետության մարզերում կիրառվող ազգային ուտեստների

Տավուշի մարզ, Դիլիջանի բազմագործառության պետական քոլեջ

N	Ուտեստի անվանումը	Պատրաստման եղանակը և բաղադրատոմսը (մինչև 100 բառ)	Իրականացման վայր, համայնք	Ուտեստի լուսանկար
1.	Ակ-դակ	Ձուն հարել շաքարավազի հետ, ավելացնել կաթի սեր, ալյուրի հետ խառնած աղ ու սոդա: Ստանալ պինդ խմոր, ծեծել, թողնել հանգստանա 30 րոպե: Բաժանել գնդերի, տալ գլանակի տեսք, կտրատել 5սմ երկարությամբ և տապակել առատ բուսայուղի մեջ: Մատուցել՝ վրան ցանած շաքարի փոշի: Բաղադրիչներ՝ 350գր ալյուր 200գր կաթի սեր 2 ձու 100գր շաքարավազ Աղ 1 թփ գդալ սոդա	Դիլիջան համայնք	

2.	Կաթնահունց	Բաղադրիչներ՝ 2 բաժակ մածուն 2 բաժակ գոլ կաթ 150գր փափկեցրած կարագ 1,5 բաժակ շաքարավազ 3-4 ճաշի գդալ խմորիչ 1թ ք գդալ աղ 3-4 հատ ձու Բոլոր բաղադրիչները խառնելուց հետո ավելացնել այնքան ալյուր, որ ստացվի պինդ խմոր: Խմորը լավ հունցելուց հետո թողնել հասունանա: Հասունանալուց հետո նորից հունցել: Երկրորդ անգամ հասունանալուց հետո պատրաստել 3-4 գունդ և թողնել հանգստանա 40-50 րոպե: Այնուհետև գնդերը տեղափոխել ջեռոցի տապակի մեջ և գնդերը բացել ձեռքով: Թողնել ևս 15-20 րոպե, ձու քսել, նախշել, ծակծկել պատառաքաղով և թխել 200-220°C:		
----	--------------------------	---	--	---

3	Մարինացված ծառասունկ	1կգ մանր ծառասունկը մաքրել, լվանալ և եփել 0,5լ ջրում 20րոպե: Եփելուց հետո ավելացնել 2 հատ դափնու տերև, 10-12 հատ սև հատիկավոր պղպեղ, 1 ճաշի գդալ շաքարավազ, 1 ճաշի գդալ աղ, 2-3 պճեղ կտրտած սխտոր, 0,5 կապ կտրտած սամիթ, 2-3 ճաշի գդալ քացախ, 1 ճաշի գդալ ձեթ: Այս բոլորը լավ խառնել և թողնել սառնարանում մեկ գիշեր (պահել ապակյա տարաներում):		
---	---------------------------------	--	--	--