



Վայրի մշակաբույսերի հավաքը
և
դրանցով թթուների պատրաստման տեխնոլոգիան



Կենսաբազմազանության ընդհանուր բնութագիրը

Հայաստանի լանդշաֆտային բազմազանությունը և ռելիեֆային առանձնահատկությունները հանդիսանում են որոշիչ գործոն հանրապետության բուսականության բազմազանության համար: Հայաստանի փոքր տարածքի վրա ներկայացված են Կովկասի ամբողջ ֆլորայի համարյա կեսը և տարածաշրջանի հիմնական բուսական ֆորմացիաները: Հայաստանի ֆլորան ընդգրկում է անոթավոր բույսերի մոտ 3600 տեսակ: Հանդիսանալով մշակովի բույսերի առաջացման կենտրոններից մեկը՝ Հայաստանը հայտնի է հացաբույսերի, բանջարաբուստանային և եթերատու բույսերի, ինչպես նաև պտղատու ծառատեսակների բազմաթիվ տեսակներով, որոնք, ըստ հնէաբանական ուսումնասիրությունների, մշակվել են երկրի տարածքում հնագույն ժամանակներից:

Մշակաբույսերի վայրի ցեղակիցների հարուստ բազմազանության շնորհիվ Հայաստանի տարածքը սահմանվում է որպես մշակաբույսերի առաջացման օջախներից մեկը: Հայաստանի ագրոկենսաբազմազանությունը ներկայացվում է հացահատիկային բույսերի, հատիկալնդեղենների, կերաբույսերի, բանջարաբուստանայինների և յուղատուների խմբերով:

Հացահատիկային բույսերի խումբը ընդգրկում է ցորենի, այծակնի, աշորայի, գարու, եգիպտացորենի, վարսակի, կորեկի մշակովի և վայրի տեսակներ:

Հատկաբնորոշներից բնության մեջ տարածված են ոսպի, սիսեռի և ոլոռի վայրի տեսակները:

Կերային բույսերը ներկայացված են դաշտավայրային և բակլազգիների ընտանիքներով, որոնք աճում են բազմաթիվ տեսակներով, էկոտիպերով և ձևերով:

Տարածված բանջարաբուստանային մշակաբույսերի մի մասը Հայաստանում ներկայացված է վայրի ցեղակիցներով, դրանցից են ճակնդեղը, գազարը, սեխը, սոխը, սխտորը, խավրծիլը, ծնեբեկը, ծովաբողկը և բազմաթիվ տերևաբանջարներ (հազար, սպանախ, շուշան, մանդակ, սինդրիկ, շրեշ, դանդուռ, բոխի), համեմունքային բանջարաբույսեր (գինձ, մաղադանոս, կոտեմ, ռեհան, մանանեխ, անխոն, անանուխ և այլն), որոնք հանդես են գալիս տարբեր բուսաբանական տեսակներով և էկոտիպերով:

Յուղատուները ներկայացված են մշակովի և վայրի կտավատի, սորուկի, կանեփի, խաշխաշի և բազմաթիվ այլ տեսակներով:

Պտղահատապտղայիններից հայաստանի տարածքում աճում են խնձորենին, տանձենին, արոսենին, ալոճենին, սալորենին, ծիրանենին, կեռասենին, սերկևիլը, պիստակենին, նոնենին, նշենին, խաղողը, մորենին, հաղարջենին և այլ տեսակներ:

Ընկուզավորները հանրալեռության բուսականության մեջ ներկայացված են հունական ընկուզենու, տիլենու և շագանակենու տեսակներով:

Վայրի հավաք



Չնայած մշակովի բույսերի բազմազանությանը՝ մարդը շարունակում է օգտվել բնության բարիքներից, այդ թվում նաև զբաղվելով վայրի հավաքով: Վայրի ուտելի հատապտուղները, պտուղները, խոտաբույսերը և սնկերը, ինչպես նաև դեղաբույսերը մեծ նշանակություն ունեն սննդի, դեղորայքի, կոսմետիկայի և օժանելիքի արտադրության մեջ: Վայրի

հատապտուղները օգտագործվում են հյուրերի, մուրաբաների, թեյերի, պաղպաղակների, յոգուրտների, հրուշակեղենի արտադրության մեջ, ինչպես նաև հատապտուղների կորիզներից ստացվում է յուղ: Հատապտուղներն օգտագործվում են նաև բուժիչ հատկությունների համար:

ՀՀ-ում վայրի հավաքով զբաղվում են տարբեր տարածաշրջաններում: Վայրի հավաքը դարձել է հավելյալ եկամտի աղբյուր շատ ընտանիքների համար, որի հետևանքով հավաքի ծավալները տարեցտարի ավելանում են: Վերջին տարիներին ՀՀ-ում ավելացել է վերամշակող ձեռնարկությունների թիվը, որոնք արտադրության համար որպես հումք մթերում են վայրի բույսեր:

Վայրի հավաք, իհարկե, կարելի է կատարել, սակայն այն պետք է կատարվի խելամիտ՝ նվազագույնի հասցնելով բնությանը պատճառած վնասը: Միայն կատարվող վայրի հավաքը կարող է լուրջ վնասներ հասցնել բնությանը և խախտել տեսակային հավասարակշռությունը: Որևէ բուսատեսակի գերհավաքը կարող է պատճառ հանդիսանալ նրա թվաքանակի նվազման համար, իսկ երբեմն կանգնեցնել վերացման վտանգի տակ: Այդպիսի փոփոխությունները բնության մեջ ունենում են իրենց բացասական հետևանքները:

Հավաք կատարողները պետք է տեղեկացված լինեն վայրի հավաքի կատարման ճիշտ տեխնիկային և պահանջներին:

.հավաքը պետք է կատարել նախօրոք որոշված տարածքից

.հավաք կատարել այն տարածքներից, որտեղ առնվազն երեք տարի չի մշակվել արգելված նյութերով

.հավաքը չպետք է վնասի բնական ռելիեֆների կենսակայունությանը կամ տեսակային բազմազանությանը

.վայրի հավաքի թուլտվություն պետք է ստացվի համապատասխան իրավասու մարմիններից, ինչպես նաև հավաքի մանրամասն կանոնները բոլոր տեսակների համար

.վայրի հավաքը պետք է իրականացվի չաղտոտված տարածքներում և մաքուր վայրերում

.հավաքը չպետք է ոչնչացնի կամ վտանգի այլ կենդանի օրգանիզմների բնակեցման վայրերը կամ սնունդը

.հավաքել կարելի է միայն այն բույսերը կամ պտուղները, որոնք լավ հայտնի են հավաք կատարողին (անհրաժեշտության դեպքում կարելի է օգտվել հատուկ ուղեցույցներից կամ գրքերից)

.բույսերին պատճառված վնասը պետք է հասցնել նվազագույնի

.հավաք կատարողները պետք է լավ պատրաստված և հրահանգավորված լինեն հավաքի տեխնիկայի և թույլատրելի քանակների մասին

.բերքահավաքի ընթացքում և բերքահավաքից հետո հավաքված հումքը պետք է պահվի ստանդարտին համապատասխան սանիտարական պայմաններում

.պետք է կատարվեն հավաքի քանակների, պահեստավորման, վաճառքի և այլ անհրաժեշտ բոլոր գրանցումները

.պետք է հավաքել առողջ, չվնասված պտուղները

.պետք է տիրապետել յուրաքանչյուր բուսատեսակի հավաքման տեխնիկային

.անտառում և այլ տարածքներում պետք է խիստ ուշադրություն դարձնել հրդեհի անվտանգության կանոններին

.հավաքը իրականացնելու համար հաշվի առնել հավաքի սեզոնային ժամկետները, եղանակային պայմանները, հավաքվող բույսի կամ հատապտղի տեսակը, հավաքի նպատակը և այլն:

Չի կարելի

.հավաք կատարել անտառում կամ այլ տարածքում, եթե առկա է կարևոր նշանակություն ունեցող բույսերի հավաքակազմ, որն ունի գենետիկական, գիտական կամ պատմամշակութային նշանակություն

.հավաք կատարել մայրուղիների, ճանապարհների եզրերից, այն տարածքներից, որտեղ իրականացվում են սրսկումներ թունաքիմիկատներով, արդյունաբերական գործարանների հարակից և այլ աղտոտված տարածքներում

.անհրաժեշտ է հստակ իմանալ, թե տվյալ բույսի որ մասերը պետք է հավաքվեն, հավաքը պետք է կատարել զգուշորեն, չի կարելի ջարդել, վնասել ամբողջ բույսը կամ բույսի մնացած մասերը

.արգելվում է իրականացնել Կարմիր գրքում գրանցված կամ այլ ձևով վտանգված բուսատեսակների հավաք

.չի կարելի կատարել որևէ բուսատեսակի գերհավաք՝ այսինքն նույն տարածքից ամեն տարի հավաքել նույն բույսը մեծ քանակով, որի պատճառով բուսատեսակը չի կարողանա վերականգնվել

.չի կարելի հավաքման ընթացքում կենցաղային թափոններով աղտոտել շրջակա միջավայրը

.ցանկալի չէ հավաքը կատարել անձրևոտ կամ խոնավ եղանակին

Մշակաբույսերից թթուների պատրաստման տեխնոլոգիան



Բանջարեղենի կաթնաթթվային խմորում (թթվեցումը) ունի իր առավելությունները և թերությունները: Կաթնաթթվային բակտերիաները բանջարեղենում պարունակված շաքարը վերածում են կաթնաթթվի, որը որոշ չափով կոնսերվացնող հատկություններ ունի: Կաթնաթթուն շատ կարևոր նշանակություն ունի մարդու

օրգանիզմի համար. այն տարբերվում է հաճելի և զովացնող համով, ավելի քիչ կծու և զրգռող է, քան քացախաթթուն:

Բանջարեղենի կոնսերվացումը կաթնաթթվի միջոցով շատ հասարակ եղանակ է: Լվացած և խնամքով դարսած բանջարեղենի վրա լցնում են աղաջուր՝ 70 գրամ աղը լուծելով 1 լիտր սառը կամ տաք ջրի մեջ: Միաժամանակ ավելացնում են նաև համեմունքների մի քանի տեսակներ այն դեպքում, եթե բանջարեղենը թթվելուց հետո անմիջապես չեն օգտագործում ուտելու համար:

Դարսած և կերակրի աղի լուծույթով ծածկված բանջարեղենի վրա վերևից դնում են ծանրություն. դա կատարում են այն նպատակով, որ բանջարեղենը լրիվ ծածկվի աղաջրով ու չնեխվի: Այն չափով, ինչ չափով, որ աղաջուրը պակասում է, մշտապես այն ավելացնում են:

Կաթնաթթվային բակտերիաները ավելի լավ զարգանում են 20 աստիճանից բարձր ջերմության դեպքում: Բակտերիաների գործունեությունը կարելի է ուժեղացնել՝ ավելացնելով կաթի շիճուկ կամ ոչ մեծ քանակությամբ գտած կաթ, ինչպես նաև լցնելով մինչև 60-70 աստիճան տաքացրած աղաջուր: Ինչքան շատ կաթնաթթու է առաջանում թթվեցման ժամանակ, այնքան ավելի բանջարեղենը կայուն է պահպանման դեպքում: Թթվեցրած բանջարեղենը ավելի երկարատև պահելու համար անհրաժեշտ է դնել սառը շենքում:

Թթվեցրած բանջարեղենի մակերեսի վրա հաճախ գոյանում է բորբոս, որն իջեցնում է կաթնաթթվի քանակը, որի հետևանքով բանջարեղենի վերին շերտերը թթվեցման հենց սկզբում սկսում են նեխել:

Նեխումը կարող է ընդգրկել նաև ավելի խոր շերտերը և փչացնել ամբողջ մթերքը:

Աշխատանքների հաջորդականությունը կաթնաթթվային խմորման միջոցով բանջարեղենը կոնսերվացնելու ժամանակ

1. Բանջարեղենի մշակելը: Բանջարեղենը լվանում են, տեսակավորում և մաքրում:
2. Բանջարեղենի դարսելը: Վարունգը թթու դնելիս ապակե մաքուր բանկաների կամ այլ հարմար ամանի հատակին լցնում են համապատասխան համեմունքներ: Այլ բանջարեղեն աղ դնելու դեպքում համեմունքներ չեն լցնում:
3. Լուծույթի պատրաստելը: Մեկ լիտր սառը կամ մի փոքր տաքացրած ջրի մեջ լուծում են 70 գրամ աղ: Աղի ավելի թունդ լուծույթը սովորաբար օգտագործում են հասուն և խոշոր կամ մասերի բաժանած բանջարեղենը թթու դնելիս: Կաթնաթթվային խմորման ճիշտ ընթացքը կանոնավորելու համար 10 լիտր աղաջրին ավելացնում են 0,5 լիտր քացախ:
4. Բանջարեղենի ծածկելը լուծույթով: Հայտնի կարգով դարսված բանջարեղենը լրիվ ծածկում են սառը կամ տաք աղաջրով, իսկ վերևից դնում ծանրություն, որպեսզի չլողան:
5. Բանջարեղենի թթու դնելը: 25աստիճան ջերմության դեպքում թթվեցումը սկսվում է արդեն երկրորդ օրը: Ավելի ցածր ջերմաստիճանի տակ այն դանդաղ է ընթանում: Թթու դրվող բանջարեղենի քանակից և ջերմաստիճանից կախված՝ թթվեցումը տևում է 2-4 շաբաթ:
6. Բանջարեղենի խնամքը: Ինչպես թթվեցման ժամանակ, այնպես էլ թթվելուց հետո անհրաժեշտ է հետևել, որ աղաջրի մակարդակը հասնի ամանի վերին եզրին: Մակերեսի վրա առաջացած բորբոսը միշտ հեռացնում են:

7. Բանջարեղենի փոխադրումը: Թթված բանջարեղենը առանց որևէ նախնական մշակման օգտագործում են ուտելու համար: Ավելի երկար ժամանակով պահելու անհրաժեշտության դեպքում բանջարեղենը փոխադրում են այլ ամանի մեջ և վրան լցնում քամած նույն աղաջուրը: Աղաջրով լրիվ ծածկված բանջարեղենը պահում են սառը ու չոր շենքում:

Բանջարեղենի կոնսերվացումը քացախի կամ թունդ աղաջրի լուծույթով



Լուծույթի մեջ քացախի կամ աղի մեծ քանակությունը արգելակում է միկրոօրգանիզմների զարգացումը: Սակայն այդպիսի լուծույթներում կոնսերվացվող բանջարեղենը ստացվում է շատ թթու կամ աղի և որպես ուտելիք օգտագործել հնարավոր չէ:

Բանջարեղենի կոնսերվացման համար քացախի լուծույթ պատրաստելիս պետք է վերցնել հավասար քանակությամբ 8 տոկոսանոց քացախ և ջուր: Բանջարեղենը դարսում են բանկայի մեջ և վրան լցնում սառը լուծույթ:

Թունդ աղաջրի լուծույթը պատրաստում են հետևյալ հաշվով. մեկ լիտր ջրին՝ 300-400գրամ աղ: Բանջարեղենի վրա կարելի է շերտ առ շերտ աղ ցանել, այս դեպքում մեկ կիլոգրամ բանջարեղենի համար կծախսվի 200-250 գրամ աղ:

Նախքան քացախ կամ կամ կերակրի աղի լուծույթ լցնելը, կոշտ բանջարեղենը պետք է նախապես մի փոքր եփել, քանի որ հատկապես քացախի լուծույթ լցնելուց հետո նրանք շատ են կոշտանում:

Թթու դրած բոխի

Պատրաստման եղանակը: Վայրի բոխին մաքրել, կտրատել, լվանալ, վրան եռացրած աղաջուր լցնել, քամել և մի որոշ ժամանակ դնել սառը ջրի մեջ: Պատրաստի բոխին լցնել տակառի մեջ, յուրաքանչյուր շարքում կանաչի դնել, լցնել պատրաստի աղաջուրը, վրան մաքուր կտոր փռել, բերանը լավ փակել փայտե կլոր տաշտակով, իսկ վերջինիս վրա դնել շատ ծանր իր: Պահել սառը տեղում: Այսպես կարելի է նաև այլ կանաչեղեն թթվեցնել:



Պարունակություն: Աղաջրի համար վերցնել 10լ ջուր, 500 գ աղ, 400գ սամիթ, 200գ թարխուն, 50գտ կարմիր պղպեղ, 30գ սխտոր:

Դանդուռի թթու



1 լիտրանոց բանկայով սառը ջրի մեջ լցնել 2 ճ/գ աղ, լավ խառնել մինչև աղը ամբողջովին լուծվի: Մեջը լցնել 2-3 ատամիկ քերիչով անցկացրած սխտոր: Դանդուռը լավ լվանալուց հետո գցել եռացող ջրի մեջ, պահել 2-3 րոպե և հանել ջրից: Թողնել մի փոքր հովանա: Ապակյա տարայի մեջ շերտերով շարել դանդուռը, ամեն շերտի վրա լցնել մի քանի հատիկ համեմի և սամիթի սերմ, սև հատիկավոր պղպեղ և կտրատած սխտոր: Ավելացնել քերած սխտորով աղաջուրը: Մի քանի ժամ պահել սենյակային ջերմաստիճանում, ապա տեղափոխել սառնարան:

Ծիծակի թթու



10կգ կծու պղպեղ- ծիծակ, 2 բուռ գարի, 1 կգ աղ, 8 լիտր ջուր; Գարին ավելացվում է նրա համար,որ պղպեղները չսևանան: Յուրաքանչյու պղպեղի պոչի մոտ կտրվածք են անում, որպեսի աղաջուրը թափանցի ներս, այլապես պղպեղը կուռի և կփթի միջից: Պղպեղն ու գարին դնում են կաթսայի մեջ, հետո լցնում են աղաջուր: Վրան դնում են որևէ ծանրություն և դնում արևի տակ՝ ծածկելով մառլայով: ամեն 2-3 օրը մեկ մառլյան լվանալ: Թողնել այսպես 20 օր, մինչև աղաջուրը լավ ներծծվի, որից հետո թափել աղաջուրը և լցնել նորը: Պղպեղները տեղափոխել ապակե տարաների մեջ, վրան լցնել եռացրած մաքուր աղաջուր: Հեռացնել գարին և փակել փակել առանց գարու:

Մխտորի թթու



Նոր հասած գլուխ սխտորը մաքրել, կտրել արմատները, սառը ջրով լվանալ: Այնուհետև լցնել ապակե տարայի մեջ, վրան աղաջուր ավելացնել, ցանկության դեպքում ավելացնել նաև սև հատիկավոր պղպեղ և դափնու տերև ու դնել արևի տակ: 2 օրը մեկ ջուրը փոխել: 40 օրից ջուրը թափել և վրան գինու քացախ լցնել: հետո տարայի բերանը պինդ փակել և դնել հով տեղ: Կարելի է պահել 2 տարի:

Ճակնդեղի թթու



Կարմիր ճակնդեղը խոզանակով լվանալ, կեղևը չմաքրել և տերևակոթունները չկտրել, դնել եռացող ջրի մեջ, եփել և թողնել եփուկում սառչի: Ապա ճակնդեղը մաքրել, կտրատել փոքր կտորներով, դարսել տարայի մեջ, վրան լցնել սառեցրած թթվաջուր: Տաքան ծածկել մագաղաթե թղթով, կապել և պահել չոր, հով տեղում: Թթվաջուրը պատրաստելու համար կաթսայի մեջ լցնել գինու քացախ, ջուր, ավելացնել շաքար, աղ, բուրավետ կամ սև պղպեղ, մեխակ, դափնետերև, թողնել եռա, հետո սառեցնել: 1կգ ճակնդեղին՝ 2,5 բաժակ գինու քացախ, 2,5 բաժակ ջուր, 1 թեյի գդալ աղ, 10 հատիկ պղպեղ, 6 հատ մեխակ, 2 դափնետերև, շաքարն՝ ըստ ճաշակի:

Սնկերի հավաքումը



Ներկայումս հայտնի են մինչև 1000 տեսակի սնկեր: Դրանց կեսից ավելին ուտում են, շատ արժեքավոր են և համեղ: Հավաքելուց անմիջապես հետո սնկերն անհրաժեշտ է օգտագործել որպես ուտելիք կամ կոնսերվացնել տնտեսության

համար ամենահարմար եղանակով: Սնկերի արագ փչանալը բացատրվում է նրանով, որ նրանք պարունակում են մինչև 90 տոկոս ջուր: Սնկերն իրենցից ներկայացնում են արժեքավոր սննդամթերք: Նրանց բաղադրության մեջ մտնում են մինչև 3 տոկոս սպիտակուցային նյութեր, 0,5 տոկոս յուղեր, 1 տոկոս շաքար և մինչև 3 տոկոս անագոտ նյութեր: Սնկերի բոլոր տեսակները պարունակում են B1 և B2 վիտամիններ, իսկ դեղին գույնի սնկերը՝ A պրովիտամին և հակառախիտային D վիտամին: Դեղին գույնի սնկերը D վիտամինի պարունակությամբ բուսական օրգանիզմների մեջ միակ բացառությունն են կազմում: Սովորաբար այն լինում է կենդանի օրգանիզմում: Կոնսերվացման ցանկացած եղանակի դեպքում D վիտամինը չի կորցնում իր ակտիվությունը:

Մարդու օրգանիզմը յուրացնում է սնկերի մեջ եղած սպիտակուցային և ազոտային նյութերի համարյա կես մասը: Այդ նյութերի մնացած մասը մտնում է կոպիտ թելիկների բաղադրության մեջ և օրգանիզմի կողմից չի յուրացվում: Կոնսերվացման տարբեր եղանակներով կարելի է կոպիտ թաղանթները քայքայել և բարձրացնել սնկերի մարսելիությունը:

Բացի դրանից, սնկերը պարունակում են շատ բուրմունք տվող և յուրահատուկ համային նյութեր, որոնք լրիվ պահպանվում են կոնսերվացման ժամանակ: Այդ պատճառով էլ սնկի պահածոները հանդիսանում են շատ արժեքավոր և սննդարար նյութեր:



Առանձնահատուկ ուշադրություն պետք է դարձնել, որ հավաքեն միայն ուտվող սնկերը:

Ավելի լավ է սնկերը հավաքել վաղ առավոտյան, երբ արևը դեռ չի տաքացրել. այս դեպքում նրանք կպահվեն ավելի երկարատև: Սնկերը կտրում են դանակով՝ արմատի մի մասը

թողնելով հողի մեջ և անմիջապես մաքրում կպած հողը: Միաժամանակ հեռացնում են նեխած և վնասատուներից վնասված բոլոր մասերը: Չի կարելի սնկերը ջրի մեջ լվանալ, քանի որ նրանք ուռչում են, սևանում և արագ փչանում: Մաքրած սնկերը ավելի լավ է դարսել զամբյուղների մեջ: Սնկերը պետք է մշակել հավաքելուց հետո

մեկ օրից ոչ ուշ: Մշակման ժամանակ սնկերը դարսում են օդափոխվող տեղում, որպեսզի չնեխեն և չորոգնեն:

Սնկերի թթու դնելը



Սնկերը կոնսերվացնում են թթու դնելով միջոցով: Այս դեպքում առաջանում է կաթնաթթու, որը արգելակում է սնկերի փչացումը և առաջին հերթին՝ նեխումը: Սնկերը քիչ շաքար են պարունակում, այդ պատճառով էլ թթվեցնելու համար անհրաժեշտ է ավելացնել այնպիսի քանակությամբ շաքար, որ ստացվի մինչև 1 տոկոսի չափով կաթնաթթու:

Թթու դրած սնկերի սննդարությունը ավելի մեծ է, քան աղ դրածներինը, քանի որ կաթնաթթուն նպաստում է օրգանիզմի կողմից վատ յուրացվող բջիջների կոպիտ հյուսվածքների քայքայմանը: Թթու դրած սնկերը լավ փոխարինում են մարինացրած սնկերին: Բացի դրանից, թթու սնկերը ջրում թրջելուց կորցնում են կաթնաթթուն, որից հետո կարելի է օգտագործել տարբեր նպատակներով այնպես, ինչպես թարմ սնկերը:

Սնկերի մշակման եղանակը շատ հասարակ է: Թթու դնելու համար պիտանի են ուտելու բոլոր սնկերը, քանի դեռ նրանք թարմ են և փչացած չեն: Սակայն ամենից հաճախ թթու են դնում ձվասնկերը, քանի որ նրանք քիչ են որոնած լինում և շատ շուտ չեն նեխում: Ձվասնկերը ջոկում, մաքրում և լվանում են սառը ջրի մեջ: Այդ սնկերը թթու են դնում ամբողջական վիճակում կամ կտրում են կոթունները: Այդ ձևով նախապատրաստելուց հետո եփում են կերակրի աղի (1 լիտր ջրին 20 գրամ աղ) 2-տոկոսանոց լուծույթի մեջ, հովացնում սառը ջրում և ջուրը քամվելուց հետո դարսում ապակե կամ այլ ամանի մեջ և վրան լցնում սառը կամ քիչ տաք թթու- քաղցր լուծույթ: Լուծույթ պատրաստելու համար վերցնում են 1 լիտր ջուր, 70 գրամ աղ և 20 գրամ շաքար, որը լուծում են տաք կամ սառը ջրում: Թթվեցումը կատարվում է արագ, եթե 1 կգ սնկին ավելացնում են մեկ գդալ շիճուկ կամ ճարպագրկած թթու կաթ:

Կաթնաթթվային խմորումը կատարվում է այնպես, ինչպես վարունգը թթու դնելու ժամանակ: Թթվեցման ընթացքը կախված է շենքի ջերմաստիճանից և տևում է 2-4 շաբաթ:

Թթու դրած սնկերը որպես սնունդ օգտագործում են բնական վիճակում, առանց հատուկ մշակման, կամ դարսում են բանկաների մեջ, վրան լցնում թթու կամ թթուքաղցր լուծույթ և ջրում թրջելուց հետո ստերիլիզացնում:

Այս հրատարակությունը (խմբագրությունը) ներկայացնում է «Հայաստանի գյուղական համայնքներում ագրոկենսաբազմազանության պահպանության և օգտագործման միջոցով կենսապայմանների բարելավում» ծրագրի արդյունքների մի մասը: Գլոբալ Էկոլոգիական Հիմնադրամի (ԳԷՀ) կողմից աջակցվող սույն ծրագիրը համակարգվում է Բիովերսիթի Ինթերնաշնալի (IPGRI) կողմից ՄԱԿ-ի շրջակա միջավայրի ծրագրի իրականացման աջակցությամբ (UNEP):