

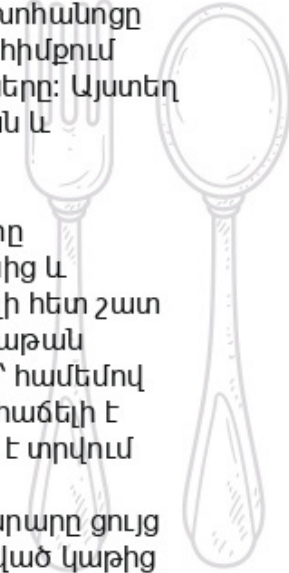
Գորիսի կանաչապատ սարերի լանջերին տեղակայված ու մշտադալար եղևնիներով շրջապատված Եղևնուտ հյուրանոցն իր այցելուներին առաջարկում է ոչ միայն հաճելի հանգիստ, այլ նաև մի շարք հետաքրքիր ավանդական փորձառություններ:



## ԽՈՅԱՐԱՐԱԿԱՆ ԴԱՍԵՐ

Հյուրանոցի համահիմնադիր Անուշ Մալինցյանը հյուրանոցի շեֆ խոհարարի հետ միասին ներկայացնում է հայկական ավանդական խոհանոցը խորհրդանշող վարպետաց դասեր: Դրանց հիմքում ընկած են Անուշի տատիկի բաղադրատոմսերը: Այստեղ կարող եք սովորել պատրաստել խաշիլ, թան և ավանդական գաթա:

Խաշիլը տեղի հայտնի կերակուրներից է, որը պատրաստվում է բոված և աղացած ցորենից և մատուցվում է կարագով ու մածուկով: Խաշիլի հետ շատ հաճախ ուտում են թան (հայտնի նաև պզկաթան անունով), որը պատրաստվում է մածունից՝ համեմով կամ անանուխով: Թանը հատկապես շատ հաճելի է ուտել ձմռանը, իսկ ամռանն այն խորհուրդ է տրվում ուտել սառը վիճակում: Այս կերակուրների պատրաստման ժամանակ Անուշն ու խոհարարը ցույց կտան՝ ինչպես ցորեն աղալ և ֆերմենտացված կաթից մածուն պատրաստել: Որպես աղանդեր՝ կարող եք թխել ավանդական գաթան:



ԽԱՇԻԼԻ ԵՎ ԳԱԹԱՅԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՎԱՐՊԵՏԱՅ ԴԱՍ		
1 անձ 5,700 դրամ	2-5 անձ 4,300 դրամ	6+ անձ 3,900 դրամ
🕒 1,5-2 ժամ		

ԹԱՆԱՊՈՒՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՎԱՐՊԵՏԱՅ ԴԱՍ		
1 անձ 2,300 դրամ	2-5 անձ 1,500 դրամ	6+ անձ 1,350 դրամ
🕒 1,5-2 ժամ		

## ՄԵՂՎԱԿԱԿՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՄԵՂՎԱՄՈՍՈՎ ՔՍՈՒՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

Մեղվապահությունը Սյունիքի ավանդական զբաղմունքներից մեկն է՝ շնորհիվ մարզի բարենպաստ կլիմայի և բազմազան բուսականության, որոնք գրավում են մեղուներին: Այս փորձառության համար Անուշը միավորել է իր սկեսրայրի՝ Գրիշա Հարությունյանի ավելի քան 50 տարվա մեղվապահական փորձն ու մեղրամոմի բուժիչ հատկությունների մասին տատիկից ժառանգած գիտելիքները:

Անձամբ ծանոթացեք մեղվապահության առավելություններին և դժվարություններին, ինչպես նաև այլ արտադրանքների, որոնք անթափոն մեղվապահության արդյունք են: Այս ամենը՝ Գրիշա պապիկի հարյուրամյա տանը, որը Գորիսի ամենահին շինություններից է: Գրիշան հավաքում է նաև մեղրամոմը, որից ստացվում է ձեռքի անուշահոտ քսուք: Անուշն անընդհատ սովորելով՝ վարպետացել է մեղրամոմի բուժիչ հատկություններով չոր մաշկի բուժման մեջ: Հետևելով Նրան՝ դուք կընտրեք ձեր ցանկացած եթերային յուղերը՝ իրենց ինքնատիպ հոտերով ու հատկություններով, այնուհետև կսովորեք դրանք մեղրամոմին խառնելու նուրբ գործընթացը՝ ստեղծելով ձեր սեփական մեղրամոմով քսուքը:

ՄԵՂՎԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ, ՄԵՂԻ ՀԱՄՏԵՍ/ՄԵՂՎԱՄՈՍՈՎ ՔՍՈՒՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ		
1 անձ 4,700 դրամ	2-5 անձ 3,650 դրամ	6+ անձ 3,300 դրամ
🕒 1,5-2 ժամ		

**Ամրագրման համար**

- Դասերին կարելի է մասնակցել շաբաթվա յուրաքանչյուր օր
- Մեզ մոտ կարող եք հյուրընկալել մինչև 12 հոգանոց խմբեր
- Դասերը խնդրում ենք ամրագրել առնվազն 24 ժամ առաջ
- Մեզ մոտ խոսում են հայերեն, ռուսերեն և անգլերեն