

Dashen Engineering Co.
39120 Argonaut Way #161
Fremont, CA 94538

በፀጥ ሰገር ለሚኖሩ ኢትዮጵያውያን

ግሰታወሻ

From the Library of
ፍጹሐ አጥላው ወልደ ዮሐንስ
FESSEHA ATLAU WOLDE YOHANNES



መቅደም

የሰጠችን የባህል ግብር በዓይነትና በጥሬነት በ
 ርከት ያሉና ተወዳጅ ሲሆኑ አያንዳንዱን የግብር አይነትና
 መጠን በመለኪያና ወይም ትክክል በሆነ መንገድ ለማቅረብ
 ለሰራተኛ የሆኑትን ቅጾችና ጥራ አቃቃች ለማግኘት የማይ
 ቻል መሆኑን በመገመትና ከሁሉም ይልቅ ኢትዮጵያውያን የአ
 ገራ ልጆች በአገራችን ባህልና ወገንመረክት የባህል ግብ
 ጥንት አሰራር ለማስታወስና የማያውቁትን ቢኖር ለማባወቅ አ
 ገዢ ከቤተሰብ የወረሰነው ጭንቅ በተላሉ የሚገመት አንደ
 ማይሆን አውታለሁ፡፡

አሁንም ባከፍራ ለመገለጽ የምከርኩት የቅጾችን
 አይነትና የሚያስፈልጉበትን ቦታ አያንዳንዱ ግብር ደረጃ
 በደረጃ አንዳት አንደሚሰራ ሲሆን የማጣፋጣ ቅጾችን የጠ-
 ጫና የበርበረውን ልክ አንደተጠቃሚው ፍላጎት አንዲሆን
 ትቺዋለሁ፡፡ የባህል መጠጣችንን አጠማመቅ፣ የከተማ አወ
 ጣጥና የጠጅ አጣጣል ጭር ለመገለጽ ምክረክለሁ፡፡ ስህተት
 ቢኖር ከስህተት የምጣር መሆኔን ለአንባቢዎቼ ሁሉ አገልጻ
 ላለሁ፡፡ =====

ደራሲዋ
 ሰውነቷ፡ ተፈራ

መግቢያ

ለኢትዮጵያውያን አህቶችና ወገንዎቼ

ይህችን ቀልጠፍ ያለች ያገራችንን ባሕልና ወገን የሚገ
 ልጽና የሚያስታውስ መጽሐፍ ስጽፍ በጣም ደስ አያለኝ ነው፡፡

መገባችን ተናፋፊና ተወዳጅ መሆኑ አይከታይም፡፡ ስ
 ለዚህ ጊዜ ቢገኝና ያገራችን ባዕላቶች በሚሆኑበት ወቅት
 ሌላ መገባት ከመገባት ፋንታ በአካባቢያችን ከሚገኙ ገርሰሪ
 ባሉት የመገባት ዕቃዎች ገዝታችሁ አቤት ውስጥ በማዘጋጀት
 አገልግተው በማለት ነው፡፡

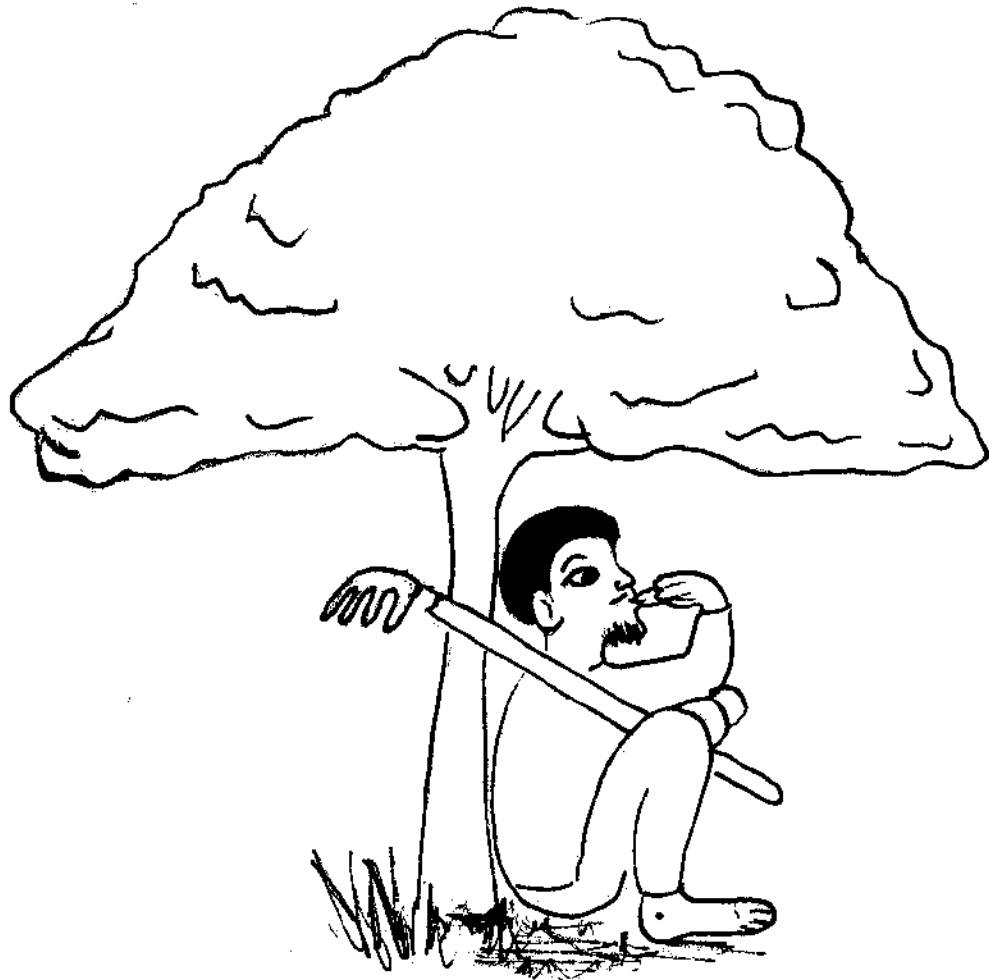
አንደሚታወቀው ባገራችን በርከት ያሉ የቅጾች ዓይ
 ነቶች አሉ፡፡ ይህም ሰል በኛ አገር ያሉት በሌላ አገር
 ሊገኙ አይችሉም፡፡ ቢገኙም አንዳንዶቹ ጣዕማቸው በትክክል
 አንድ ሊሆን አይችልም፡፡ ሆኖም ባላችሁበትና በሚመረተው
 ለመጠቀም መምከር ጥሩ ነው፡፡

በማናቸውም ተገባር አገዳጅ በውይይት ይጠቀማል ብሎ አስቦ
 በተነሣበት ዓላማ ለይቶና አብራርቶ ማስረጃት ከሥራው በፊት
 ሊጠና የሚገባ ቢሆንም ለዚሁ ሁኔታ የገፋፋችን ብክረን አ
 ገዳነባ ያደረገች አንድ መልዕክት ለማስተላለፍ አንደሆነ
 መጽሐፈን የሚያነጠልኝና ከኢትዮጵያ ወጪ የሚገኙ ያገራ ል
 ጆች ለመገመት አያስቸገራቸውም፡፡ ብዙ የተማሩና በጥበብ
 የበለጸጉ በዎች ቢሆኑም የሚጠቀሙና የሚገዳውን በመለየት
 ስራ ላይ አንዲወል ያደርጉታል፡፡ ይህንን መጽሐፍ ለመጽፍ
 ያበብኩት ጠለቅ ያለ የደራሲነት ችሎታ ኖሮኝ ወይም አዋጂ

ነኛ ለማለት ባይሆን ላገሬ ልጆች ባህላችንን ለማስታወስ በማለት ነው፡፡

የዛሬዎች ወጣቶች በትምህርት የጉለጦሱ ሲሆኑ የተማሩትን ትምህርት ከዚህ ጋር በመጨመር ከጥናታዊና ከቀንጃተው ሊጠቀሙበት ይችላሉ የሚል ከፍተኛ ገመት አለኝ፡፡

ስለዚህ በዚህ መጽሐፍ ላይ የሚገኙትን መግቢያዎችን የበሬችሁ በመመገብ እንደመትደሰቱ አስጠራጠር፡፡



ማጥፋት

1-ሀ	ለበርበሬ ዝግጅት የሚያስፈልጉት ቅመሞች	1
1-ለ	ለቅቤ ማገጠሪያ የሚያስፈልጉት ቅመሞች	2
1-ሐ	ለወጥ የሚያስፈልጉት ቅመሞች	3
1-መ	የማቅላያ አብሽ ዝግጅት	3
1-ሠ	የጥቅር አዝመድ ዝግጅት	4
1-ረ	የነጭ ሽንኩር ትና ዝግጅብና ዝግጅት	4
2-ሀ	የአጭ አሠራር	5
2-ለ	የአፍረንጅ ዝግጅት	5
2-ሐ	የሚጥሚጣ ዝግጅት	6
2-መ	የበርበሬ ዝግጅት	6
2-ሠ	የወጥ ቅቤ ዝግጅት	7
2-ረ	የከትፍ ቅቤ ዝግጅት	7
3-ሀ	የበገ ወጥ አሠራር	8
3-ለ	የበገ አሳጣ አሠራር	8
3-ሐ	የበገ ሥጋ አርሰቶ	9
3-መ	የበገ ቶሎት አርሰቶ	9
3-ሠ	የበገ ቶሎት አርሰቶ	10
3-ረ	የበገ አሳጣ መገኘት አብሽ	10
3-ሰ	ለሰርገ /ለገብሺ/ የሚሆን የበገ አርሰቶ ..	11

4-ሀ	ቀይ የበረሃ ሥጋ ጋንቶክብሽ	11
4-ለ	የበረሃ ሥጋ ጥበስ ወጥ	12
4-ሐ	የበረሃ ክልጣ መረቅ	13
4-መ	የበረሃ ሥጋ ከትፍ	13
4-ሠ	የበረሃ መላሰ ጥበስ	14
4-ረ	የበረሃ ወጋሬ በመላሰና በካሮት /ትሬፓ/ ..	14
5-ሀ	የዶሮ ወጥ	15
5-ለ	የዶሮ ክልጣ ወጥ	16
5-ሐ	የዶሮ ሸርባ	16
5-መ	የዶሮ ጥበስ	17
5-ሠ	የዶሮ ኦሮስቶ	17
6-ሀ	የበረሃ ጉዳጎ ሸርባ	18
6-ለ	የመስሮ ሸርባ /ጢረትሮረ/	18
6-ሐ	የኦትክልት ሸርባ	19
6-መ	የኦሣ ሸርባ	19
7-ሀ	ፍርፍር	20
7-ለ	የኦንቶላል /ፍርፍር/	20
7-ሐ	ኦንቶላል በቲጣጤ ጋር	21
7-መ	የቀንጣ ኦሰራር	21

8-ሀ	ጥቅል ጉዳጎ በሩዝና በሥጋ /ዶልጣ/	22
8-ለ	የፈረንጅ ቃሪያ በሥጋና በካሮት	22
8-ሐ	የፈረንጅ ቶባ ከሥጋ ጋር /ወጥ/	23
8-መ	ፈዝና ሥጋ በፈረንጅ ቶባ /ጥበስ/	23
8-ሠ	ፈሰሊያ በሥጋ በዱንፍና በካሮት	24
8-ረ	የዘርገ ሥጋ ጥበስ በኦንቶላል /ጢረትሮረ/ ..	24
8-ሰ	ዱቡልቡል የሥጋ ጥበስ /ፖልፔታ/	25
9-ሀ	የኦበባ ጉዳጎ ጥበስ	26
9-ለ	ኦበባ ጉዳጎ በሥጋና በካሮት	26
9-ሐ	ኦይብ በጥቁር ጉዳጎ	27
9-መ	ኦይብ በጢጥጢጣ	27
9-ሠ	የጥቁር ጉዳጎ የሥጋ ዝልቦ	28
9-ረ	የሠላጣ ኦሰራር	28
10-ሀ	የመስሮ ኦዚፋ	29
10-ለ	የዱፍን መስሮ ወጥ	29
10-ሐ	የዱፍን ኦተር ክልጣ	30
10-መ	የኦተር ከክ ወጥ	30
10-ሠ	የኦሣ ጥበስ ወጥ	31
10-ረ	የሸንብራ ኦሣ ወጥ	31

11-ሀ	የነጭ ሳቦን አሠራር	32
11-ለ	የፈዝ ሳቦን	32
11-ሐ	የጾሮ ሳቦን	33

12-ሀ	የአገጃጫ አገጋገር	34
12-ለ	የአገባሻ አገጋገር	35

13-ሀ	የጠላ ከጠጣመቀ	36-37
13-ለ	የጠጃ ከጣጣሰ	38
13-ሐ	የኦረቴ ከጣጣጥ	39-40-41



1-ሀ ለበርበራ ዝገጃት የሚያስፈልጉ ቅመሞች

ነጭ ሽንኩርት

ዝገጃበል

ጤና አዳመ

በቦ ብላ

ቀይ ሽንኩርት

ኦብሽ

ዱንበላል

ነጭ አዝመታ

ቀቶር አዝመታ

ቦረሪጣ

ጦሰኘ

ቅርጎፈድ

ገፀዝ

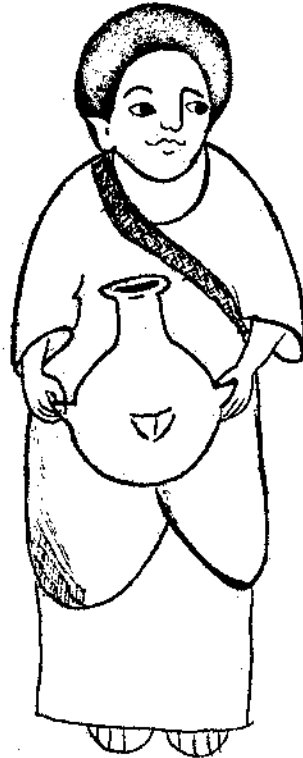
ቡሙን

ቀረፋ ናቸው፡፡



1-ለ ለቀቤ ማጠሪያ የሚያስፈልጉ ቅጾች

ነጭ ሽንኩርት
ዝንጂብል
ኩረሪማ
ቀይ ሽንኩርት
በሰ ብላ
ኦብሽ
ዱንብላል
ጥቁር ኦዘመድ
ቀረሩ
ጦሰኝ
ዕርድ
ኦጦጊረን



አንዚህን ከላይ የተጠቀሱትን ኦልዎ /ፈጽሞ/ በየመ
ልካቸው መጠቀም ጣዕም አንዲኖረው ያደርጋል፡፡

1-ሐ ለወጥ የሚያስፈልጉ ቅጾች ዝግጁት

ቀንዶ በርበሬ - ገወዝ
ኩረሪማ - ጦሰኝ
ቀረሩ - ጥቁር ኦዘመድ
ቀርገፈድ - ኦብሽ
ነጭ ሽንኩርት - ቀይ ሽንኩርት
ዝንጂብል - በሰ ብላ

1-መ የማቀላያ ኦብሽ ዝግጁት

ኦብሹን ለቀጭ አጥቦ ገንፈል አድርጎ ማወጣት፡፡
ለትንሽ ደቂቃ ፀሐይ ላይ አስጥቶ መጥባት ሲል ቀላ አድርጎ
ማመሰና ቀይ ሽንኩርት ልዎ በሰቡ ከቅኖ ከተቀላ ኦብሽ ጋር
ጤጦር ወቅጦ ፀሐይ ላይ ማሰጣት ከደረሰ በኋላ አልዎ አሰፈ
ጭቶ በጠቅላላ ወገፊት ነፍቶ ከፋን ባለው ዕቃ አስተምጦ ሲ
ያስፈልግ አየቀነጠፈ ለጽምጦ ሆነ ለፍሰክ መጠቀም ነው፡፡

1-ሠ የጥቁር አዝመታ ዝግጅት

ጥቁርን አዝመታ ለቅምና ተሻሻውን አበጥሮ አጥቦ ማሰጣት ሲደርቀው ነጭ ሽንኩርት ጤና አዳጅ ቦረሪ ጥረፋ ወጦሮ ወደላዝ በማግሰቱ ሲደርቀው አልቆ ፈጭኖ ከዳገን ባለው ዕቃ ከትቶ አዋቂነቱ በቀሌት ላይ በመጨመር ወጡን የበለጠ ጣዕም አገዳጅረው ያደርጋል።

1-ረ የነጭ ሽንኩርትና ዝግጅቱ ዝግጅት

ነጩን ሽንኩርትና ዝግጅቱን ልቦ በሰሱ ከትፍ ዐጠይ ላይ ማሰጣት፣ በጣት ባይነኩ በአገጣጠሙ ማድረቅና በደቃቱ አገዳጭቱ ሆኖ በጥገታቱ ከተፈጠ በኋላ ለአልጣ በሚያስፈልገው ጊዜ መጥኖ መጠቀም ይቻላል።



2-ሀ የአጥዞ አሰራር

በርበረውን አገሩን ተገጥቦ ተሻሻውን ለቅም በተዘቃዘቀ ውኃ አለቅልቶ ማሰጣት፣ ሲደርቀው ዝግጅቱን ነጭ ሽንኩርት፣ ጤናአዳጅ ለብቻው መውጥና ማሰጣት። ሲደርቅ ቦረሪ ጥረፋና ቅርንፋጁ በቦታ ብላ በርበረውንና ወጡን በየመልኩ አጥቦ ባተላተሎ በኋላ አልቆ አስፈጭኖ ከዳገን ባለው ተርቶሮ ከቶ በሚያስፈልገው ጊዜ ተገጥሮ በተዘቃዘቀ ውኃ ለውሽ መጠቀም።

2-ለ የአፍረንጅ ዝግጅት

በመጀመሪያ የበርበረውን ፍረ አጥቦ ማሰጣት ከደረቀ በኋላ ነጭ ሽንኩርት፣ ዝግጅቱን ጤናአዳጅ፣ በሰብላና ተይ ሽንኩርት ወጦሮ መውጥና አገዳጁን ማሰጣት። ሲደርቀው ከወጣ በኋላ ማመስና አልቆ አስፈጭኖ ከዳገን ባለው አታ አስተም አገዳስፈላጊነት መጠቀም።

2-ሐ የሚጥረው ዝግጅት

ሚጥረውን አገሩን ተገዝቦ በደንብ አርገው በሰላም በኋላ ቦረራጭ ፣ ወውና ሥህጥ በርከት አድርጎ ወጦሮ ፀሐይ ላይ ማሰባት ። ሲደርቅ አልሞ አሰራጭቶ ከዳን ባለው ጠርጦሽ ማሰታጠፍና ለቀርፍ ለከትፍ ለከርገና ለመሰባሰብ መታዘን ይቻላል ።

2-መ የበርበረ ዝግጅት

በርበረውን ለቅዱስ አገሩን ሙታጠሰ ፍረውን ለብቻ ከጥበቃ ማሰባጀትና ዛግውንም አንደዚሁ ከጥበቃ ማሰባት ። ሲደርቅ መሸከሸከና በነጭ ሽንኩርት፣ ዝግጅቱን ጤናካዳ በሰብላና በመጠኑ ቀይ ሽንኩርት ወቅቶ አንደዚህን ከሽርበረ ጋር ተላቅሎ መደለዝና በገጽህ ሰፊ ባለ ሰሐን ከደኖ ማሰባጀት በማገሥቱ ከሰጥቶ በደንብ ሲደርቅ ለበርበረ ዝግጅት የሚያስፈልጉትን /ገጽ 1: 1-ሀ / የተጠቀሱትን ደረቅ ቅጾችና ወጭ ሙጥና አጭሮ ከብሮ አተላቅሎ በጣም አሰልፎ ካሰፈው በኋላ ከዳን ባለው አቃ አስታፆ በሚያስፈልገው ጊዜ በልኩ መታዘን ።

2-ሠ የወጥ ቀቤ ዝግጅት

ቀቤውን ለመያዝ የሚችል ወፈር ያለ ዱስት ከጥበቃ ጣዳ። ቀቤውን ከጠመሩ በኋላ ሲቀልጥ ነጭ ሽንኩርት፣ ዝግጅቱን ቀይ ሽንኩርት፣ በሰብላና ጤና ካዳ በርጥቡ ጠቀሮ /ወቅቶ / በቀደሚያ መጠመር ። ለወጥ ቀቤ ዝግጅት የሚያስፈልጉትን ደረቅ ቅጾች /ገጽ 2: 1-ለ / የተጠቀሱትን ወጭ ሙጥና አጭሮ ከብሮ አተላቅሎ በጣም አሰልፎ ካሰፈው በኋላ ከዳን ባለው አቃ አስታፆ በተዘጋጀ አቃ ማሰታጠፍና አንደያስፈላጊነቱ ወጥ ጥሰት በመጠመር የወጡን መጻዛ በማሰመሩ በላይ ገፈፆ ጣዕም ይሰጠዋል ።

2-ረ ለከትፍ የሚያገለገል ቀቤ ዝግጅት

ወፈር ያለ ዱስት ከጥበቃ ጥጶ ለጋውን ቀቤ መጠመር ። ሲቀልጥ ነጭ ሽንኩርት፣ ዝግጅቱን ቀይ ሽንኩርትና በሰብላ በርጥቡ ጠቀሮ /ወቅቶ / መጠመር ። በተለመዱ ኩረራጭ፣ ቀረፋና ሥህጥ ከተገኘ ቦስረት አድርጎ ሲንተከ ተከ ከወጥቶ ጠቀሞ ባለ ማጥለያ አያጠለሉ በተዘጋጀ አቃ ጥሰት ማድረግና ሲያስፈልገው አዋቂነቱ መታዘን ።

3-ሀ የባገ ወጥ አሠራር

ለመሰራት የሚያስፈልገውን ያህል የባገ ሥጋ አዘጋጅቶ ተይ ሸገኩርት እንደሚሠራው መጠን ጭቅቆ መከተፍና ወፈር ባለ ዱስት ጥይ ሸገኩርትን ማቀላላት፤ ወቶር ብሉ ውኃውን አስከፈርሶ ከበሰለ በኋላ በመጀመሪያ ለወጥ በተዘጋጀው ቀቤ መዶር በርቦረና ትንሽ ጥቁር አዝመቆ ከገባበት በኋላ ሙቅ ውኃ ጠብ አያደረጉ ማሳሰል። ለመሰራት የተዘጋጀውን የባገ ሥጋ ቀረርጦ አጥንተን በሚገባ አዘጋጅቶ ሥጋውንም አጠር አጠር አዳርጉ ዘልዘሉ አጥቦ አየጠመቱ በጥሌቱ መዶር አያ ማሰሉ ጥሩ አዳርጉ ማብሰልና መረቱ ከተመነ በኋላ ጠውን አስተካክሉ ትንዶ በርቦረ ነሰንቦ ማውጣትና መገባ።

3-ለ የባገ አልጣ አሠራር

የባገ አልጣ ወጥ አሰራር በባገ ተይ ወጥ አሠራር የ ሚላየው በርቦረ የማይገባበት መሆኑን በተለይ ለአልጣ የሚ ዘጋጁ ቀመጾችን ለመልክ ያህል አርቆ መገባቱ ነው። ሆኖም አሠራሩ እንደሚታለው ነው።

ተይ ሸገኩርት አዳቅቶ መከተፍና እንዳይጠቁር ሙቅ ውኃ ጠብ አያደረጉ ማብሰልና ቀቤ መጠመር። ከዚያም የሚያስፈ ላገውን ያህል የባገ ሥጋ ቀረርጦ አጥንተንም አዘጋጅቶ ሥጋ ውን ጉረዱ ጉረዱ አዳርጉ ከትፍ አጥቦና መዶቶ በጥሌቱ ላይ መዶር ሙቅ ውኃ አያደረጉ አበስሉ ነጭ ሸገኩርት ዝንጃብልና በሰበላ አልጦ መረቱን መጥኖ አዳርጉ አርቆና ጠው አስተካ ክሉ ከገባበት በኋላ ለመገባት ዝንጃ ይሆናል።

3-ሐ የባገ ሥጋ አሮስቶ

ለሠራ የተዘጋጀውን የባገ ሥጋና አጥንት መቀረጥና ለሥጋው አመቺ የሆነ ወፈር ያለ ጉዳጊዳ ብረት ዱስት ዘይት በርከት አዳርጉ መዶር መጣዱና ሲፈላ የተዘጋጀውን ሥጋ መ ጠመር። ከዚያም በስት ተለቅ ያለ ጥሩ ተሞቲኦ ዱፍኑን አጥቦ መዶር አያገላበጡ ማጥበስ። ሲበሰል የሚያስፈልገውን ያህል ዱንኖ ዱፍኑን ልጦ ነጭ ሸገኩርት አዝመሪና ጠውን አስተካክሉ መዶር ጥሩ ሆኖ ከበሰለ በኋላ ማውጣትና በዳቦው ሆነ በአንጀራ መገባ።

3-መ የባገ ቀለት አሠራር

በመጥበሻ ውኃ መጣዱና ማፍላት። ታጥቦ የተዘጋጀውን ጠገራ ቀረርጦ በፈላው ውኃ ነከር አያደረጉ መላጥና በሚገባ አጥቦ ባያደቱ መከተፍ። ጉበተን ገውህ መሆኑን አይቶ ልጦ ባያደቱ መከተፍና ከበት የሸገጥ ሥጋ እንደዚሁ ከትፍ ባዘጋጁ በኋላ ከላይ የተዘጋጁትንም ሁሉ ለማቀላቀያ በተዘጋጀ ዕታ ቀቤ ጥይ የተዘጋጁትን አቀላቀሉ ታሪያ በደ ታቱ ተከትፍ፤ ሸገኩርትም እንደዚሁ፤ ትንዶ በርቦረና ሚጥ ሚጣ መዶር ጠውን አስተካክሉ እንደተደጋገሙ ፍላጎት ለበሰብ አዳርጉ መገባ ይቻላል።

3-ሠ የባገ ዱስት አሮስቶ

የባገን ወጋሬ ኦፋ አገዳጅቦፋ ተጠገቀቶ መቀረጥና
ክሻሻውን ኦፋቸውን በሚገባ ኦፋቸውን ማጠባጠ፡፡

ገቢቱን፡ ከላሊቱንና በሽገሉ ሥጋ በደረቀ ከትፍ
ማዘጋጀትና ተይ ሽገሉን፡ ነጭ ሽገሉን፡ ታሪያና ፔሮ
ሜሉ በደታታ ከትፍ አገዳሡ ትሸ ሩዝ፡ ዱኝና ባሮት
በደረቀ ከትፍ ከላይ የተዘጋጀትን ሁሉ በላጋ ትቤ ለጭብ ቅንዶ
በርበረና ወጪን ባስተካከሉ በኋላ በተዘጋጀው ወጋሬ ውስጥ
መስተትና ኦፋን መስፋት በመስተፋፋይ ላይ ባይላይሉ በኋላ
በላፋ ላይ ትገደ በርበረ ነስገሶ በተዘጋጀ ዱስት ዘይት
በርከት አዳርጉ ባረሉ በኋላ የባገን ወጋሬ ወጪን አያገላ
በጭ ኦብሰሉ በፋ ባለ ሠህን ኦፋቸውን አየቀረጡ መገባ፡፡

3-ረ የባገ አልጣ መንቸት አበሽ

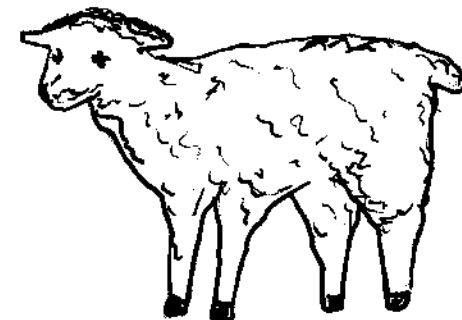
ለመስራት የተዘጋጀውን የባገ ሥጋ ቀረጦ አጥገት
ገና ሥጋውን በዱስት ጥይ ባገነፈሉ በኋላ ኦፋቸውን ሥጋውን፡ኦ
ጃቅቶ መስተፋፋይና የአጥገትን ጣፍ በደገብ ማዘጋጀትና መቀፋፋ፡፡

ተይ ሽገሉን፡ አዳቀቶ ከትፍ በዱስት ወጪን ውጋውን
አስከፈርሰ ከበሰለ በኋላ አገደሥጋው መጠን ቀቤ ማረገና
ማጣሰል፡፡ መቀ ውጋ ጠብ አ
ደረረጉ አማሰሉ የተዘጋጀውን ሥጋና አጥገት ወጪን ማጣሰል፡፡
መረቀ መጣባ ሲል ነጭ ሽገሉንና ዝገጃቸውን በብባላና ታ
ሪያውን በገጥቶና ፍረውን አረገፍ በደታታ ከትፍ መጨርና
ለመልክ አርፎ ትገደ በርበረና ወጪን አስተካከሉ ማጣባ፡፡

3-በ ለሠርገ /ለገብዝ/ የሚሆን የባገ

አሮስቶ

በጉ በታረጀ በኋላ ሆዱ አታውን በሚገባ ኦፋቸውን
ውስጡን አጽዱቶ ማጠባጠ፡ የአገሮቹን ጣፍቶ መቀረጥ፡፡ በ
ዚያም በመረጸዛ ላይ ገዳህ የመረጸዛ ላስቲክ መይዞ ልብስ
አዳርጉ በጉን አጋዱም ወጪ፡ ትገደ በርበረ፡ ጦሰኝና ነጭ
ቦረሪማ አያገላበጡ ከነበነሱ በኋላ በዓባ ጃቅቶ ውስጥ በ
ሚገባ ማብሰል፡፡ ዱኝና ባሮት ዱፍኑን ልጦ የባጉ አሮስቶ
በሰሉ ሊጠባ አሰር ደቂቃ ያክል ቢቀረው መጨርና ሲበሰል
አብሮ ኦፋቸውን ከአሮስቶው ጋር ማቀረብ፡፡



4-ሀ ቀይ የበረሃ ሥጋ ምግብ አብሽ

ቀዳና በባል የሆነውን የበረሃ ሥጋ ቀረጥ በዱስት መጣጣና ሲበሰል አውጥቶ አዲቅቶ መከተፍ፡፡ ቀይ ሽንኩርት አዲቅቶ ከትኛ ወፈር ባለ ዱስት መጣጣና ጠቁር ብሎ ውኃውን አስከፈረው አብሰሎ አገደሥጋው መጠን ቀቤ መጠመር፡፡ ተጥሎ በርበረውንና ለቀሌት ከተዘጋጀው ጥቁር አዝመድ አብሽና ኩረሪላ ለመጥፋት ውኃውን ጠብ አያደረጉ ማሳሰብ፡፡ የተዘጋጀውን ሥጋ ለመጥፋት ከተጥነደና ከበበለ በኋላ መረቀ መጣ ሲል ቀንዶ በርበረና ተረፋ ነስገሶ ለውኃው አስተካከሎ ማውጣትና መገባ፡፡

4-ለ የበረሃ ሥጋ ጥበስ ወጥ

በባል ሆኖ ቀዳና የበረሃ ሥጋ ወፈር አዲር ምዘል ዘል፣ አጠር አዲር ምዘል ማዘጋጀት ቀይ ሽንኩርት አዲቅቶ ከትኛ ወፈር ባለ ዱስት መጣጣና ማቀላላት፡፡ ውኃውን ለመጥፋት ጠቁር ሲል ቀቤውንና ዱስቱን መጥፋት መጠመርና ለቀሌት ከተዘጋጀው ጥቁር አዝመድና ኩረሪላ አዲር ምዘል ውኃውን ጠብ አያደረጉ ማሳሰብ፡፡ ከላይ የተዘጋጀውን ሥጋ አጥቦ ለመጥፋት ለበቻው በመጥበብ በጣም ባያደግኑ ከመጠራት በኋላ በቀሌት ላይ ለመጥፋት ሥጋውን አስከፈረው ከታሽ በኋላ ነጭ ሽንኩርትና ዝንጃብል አልቆ ለመጥፋት መረቀ መጣ ሲል ቀንዶ በርበረ፣ ተረፋ፣ ሥሰኛና ለውኃው ከተካከሉ በኋላ አውጥቶ በትኩሩ ሲመገቡት የበለጠ ጣዕም ይኖረዋል፡፡

4-ሐ የበረሃ አልጣ መረቀ

የበርበረውን አጥንት አጠር አጠር አዲር ምዘል ምዘል ሥጋ አገደዚሁ ዘልዘሎ ማዘጋጀት፡፡ ተለቀ ያለ ዱስት ውኃ ለመጥፋት ቀይ የተዘጋጀውን ሥጋና አጥንት በሚገባ አጥቦ መጠመርና ተጥሎ ቀይ ሽንኩርት ከትኛ በላይ ላይ መጠመር የሚያስረዳውን ያህል ለጋ ቀቤ ካደረጉ በኋላ አደግሰሎ ማበሰል ስጋውን አጥንተ ጥፋ ሆኖ ከበበለ በኋላ ነጭ ሽንኩርት ዝንጃብል በሰበላ አልቆ ታሪውን በጥቶ ፍረውን አረገኛ መጠመር መረቀ አገደደገሰ መጥፋት ቀንዶ በርበረ ተረፋ ነስገሶ ለውኃው አስተካከሎ አጥንተን ለበቻ መረቀና ስጋውን ለበቻ ካደረጉ በኋላ ፈትፍቶ ሆነ አገደው ፍላጎት መገባ፡፡

4-መ የበረሃ ስጋ ከትኛ

ቀዳና የበረሃ ስጋ ሲታል በከጃ አለዚያም በስጋ መፍጣት አዲቅቶ መከተፍና ለከትኛው በተዘጋጀው ስጋ መጠን ለከትኛ ተብሎ ከተዘጋጀው ቀቤ በዱስት አቀልጦ ሚጥሚጣውን ለውኃው አስተካከሎ ኩረሪላ ለመጥፋት ደጃቅ በተዘጋጀው ሥጋ ለውኃው መገባ፡፡

4-ሠ የበረ መላሰ ጥበስ

የበረመን መላሰ ኦጥቦ መቀቀል፡፡ ከበሰላ በኋላ ኦጥቶ በክቡ ባሳ ኦዲርጉ መከተፍ፡፡ በመጥበቫ ላይ ለጋ ቀቤ ጤመር ሲፈላ በተከተረው መላሰ ላይ ቀንዶ በርበረና ጤው ነስንቦ ኦንዳይገንኑር ኦደገላበው ማበሰልና የጥበስ ቀጠልና ታሪያ በንጥቶ ፍረውን ኦጥቶ ጣል ጣል ኦዲርጉ ኦገናኝቶ ማውጣት፡፡

4-ረ የበረ ጤጌ በመላሰና በሰልሳ /ጥሪ፤/

ወኋ በመጥበቫ ላይ መጣዱና ሲፈላ ጤጌውን ቀረጦ ኦንዳይገንኑር በፈላው ወኋ ነክር ኦደደረጉ መከተሪያ ላይ በቢላዋ መረቅ፡፡ በሚገባ ኦጽዱቶ ከጠቡ በኋላ በጣም ባይ ረዝመ በመላላው ቀጠን ኦዲርጉ መከተፍና በዱስት ወኋ ጤመር ኦስኪበሰል መቀቀል፡፡

በሌላ ዱስት ቀይ ሸንኩርት በመላላው ከትፍ ማቀላ ላትና ሸንኩርት ከበሰላ በኋላ በመጠኑ ቀቤ መጠመር፡፡ ባ ልሳ ወይም ቴላቴም ኦገንፍሎ ኦዲቅቶ ከትፍ ካሮት በመላላው ኦንደጤጌው መጠን ከትፍ ከቀሌት ጋር ማበሰልና በላይ በ ሰሎ የተዘጋጀውን ጤጌ ኦቀላቀሎ መረቅ መጣጥ ሲል ነፃ ሸንኩርትና ዘንጃበል ኦልዎ ታሪያውን በንጥቶ ፍረውን ማው ጣትና መጠመር፡፡ በመጨረሻ ቀንዶ በርበረ ነስንቦ ጤውን ኦስተካከሎ ማውጣት፡፡

5-ሀ የዶር ወጥ ኦበረር

ወኋ በንጽህ ዱስት ምላ ኦዲርጉ መጣዱና ማፍላት፡፡ ዶርውን ካረቅ በኋላ የፈላውን ወኋ በሩ ባላ ጉርጓዳ ባህን ኦርጉ ኦየነከሩ ላገውን በደንብ ማጽዳት፡፡ በሚገባ ከታጠበ በኋላ ቀፃውን መላጥና በልቶኝን ገነጣጥሎ ኦጥቶ በጤውና በሉሚ ጥሩ ኦዲርጉ ተሸሽውን በቢላዋ ኦየሩት ኦጥቦ በሉሚ መዘፍዘፍ፡፡ ቀይ ሸንኩርት በርከት ኦዲርጉ ልዎ በደቃቱ ከ ትፍ ወፈር ባላ ዱስት ከጣቅ በኋላ ወኋውን ጤርሶ ተላ ኦስኪ ኪል ኦደማሰሎ ማበሰል፡፡ ሸንኩርት ከበሰላ በኋላ ቀቤ ለኦ ገዱ ዶር የሚያስፈልገውን ያህል መጠመር፤ የጥሎም በርበረው ገመ በልኩ ጤመር ለቀሌት በተዘጋጀው ጥቁር ኦዝመድና በረሪማ በመጠኑ ኦዲርጉ ምቅ ያለ ወኋ ጠባ ኦደደረጉ የሸንኩርትን ቅርጽ ኦስኪጠሩ ማቀላላት፡፡ የተዘጋጀውን ዶር በንጽህ ወኋ ለቀልቶ ኦጥንቶኝን ኦሳመር ቀርጦና ሥጋውን ተፍትፍ በቀሌት ላይ ወኋውን ኦየጤመቱ መጠመርና በየጊዜው ኦደሹ የውኋውን ልክ ኦስተካከሎ ከበሰላ በኋላ ኦንቀላል የሚያስፈልገውን ያ ህል ቀቅሎ ልዎ መረቅ ኦንደገባው ተፍትፍ መጠመር፡፡ መረቅ ከተስተካከለ በኋላ ቀንዶ በርበረና ቀረሩ ነስንቦ ጤውን ኦ ስተካከሎ ማውጣት በጣም ባይተዘነዝ በትኩሱ መገባ፡፡

5-ሰ የጆሮ አልጣ ወጥ

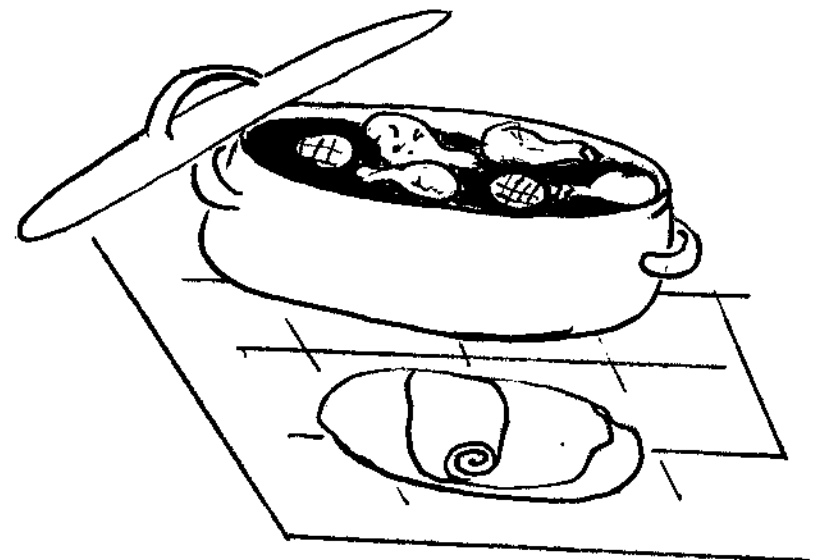
አንደኛው ቀን ጆሮውን በፈላ ውኃ ላባውን ማጽዳት፤
 ብልቶችን በሚገባ ማውጣት፤ በጠውና በሥራ በደንብ አድርጎ
 አጥቦ መዘፍዘፍ፡፡ ቀይ ሽንኩርት ልቦ ዱቅቅ አርጎ ከስተፈ
 በኋላ አንዳይጠቀር በየጊዜው ውኃ ጠባ አያደረጉ ሲበሰል
 ቀቢ አንደጆሮው ልክ መጠመርና ማሳሰል፡፡ የተዘጋጀውን ጆሮ
 አጥንቶችን አስተካከሉ ተፍትፍ ውኃውን አደጠው ቀሌት ላይ
 መጠመርና ማሸት፡፡ ከበሰለና መረቀቱ ከላይላይ በኋላ አስተ
 ካከሉ ነጭ ሽንኩርትና ዝንጃብል አልፎ /ፈጣቶ/ መጠመር፡፡
 ሊወጣ ሲል ታሪያ ሰንገቶ ፍረውን አውጥቶ ቀንዶ በርበረ፤
 ቀረፋና ለመልክ ፅርድ ከጠመሩ በኋላ ሙን አስተካከሉ ማ
 ወጣትና ባይቀዘቁዝ መገባ፡፡

5-ሐ የጆሮ ሸርባ

በፈላ ውኃ የጆሮውን ላባ ከጽዳና ከታጠበ በኋላ
 ሆዱ ዕቃውን አውጥቶ ውስጡን በሚገባ ቀሽሻውን ማጥፈትና
 በጠውና በሥራ ማጠባ፡፡ ጆሮውን ለመያዝ በሚገባ ዱስት ጆሮ
 ጡን ውኃ ሙሮ መጣድ፡፡ ባልባ ከጠመሩ በኋላ አያገላበጡ
 ማብሰል አነስ አነስ ያለ ዱንፍ በዱፍኑ መላጥ፤ ባሮትና
 ባሮ ሽንኩርት ልቦ በቀጥታ ከትፍ ለታና ያህል ትንሽ ቀቢ
 መጠመር፡፡ ሲበሰል ጆሮውን በንጽህ ባህን አንጠፍጥፍ አንደ
 መረቀ ልክ መጥኖ ፓስቲኒና የሸርባ ቀጠል ሙሮ ሙን አ
 ስተካከሉ ማውጣት፡፡ የበሰለውን ጆሮ ቀረጥ ማብናዳት፤ መጠን፡፡

5-መ የጆሮ ጥበስ

ጆሮውን ከርዶ በፈላ ውኃ ላባውን በሚገባ ካሰወገዱ
 በኋላ ገንጣጥቶ ብልቶን ማውጣትና በደንብ አድርጎ በሥራና
 በጠው አጥቦ ውኃውን አጠንፍፍ በንጽህ መስተፈያ ላይ ማፈ
 ረገና አያገዳገዱን ብልቶ ስጋውን በቢላቸው ወደታች አያወረድ
 ከአጭንቱ መለየት፡፡ በጥንቃቄ ስጋው አንዳይበጣጠስ በመቶ
 ጥቂዛ ዘርጋ አያደረጉ መታ መታ ማድረግ ጉርጉዱ ባለ ባህን
 ጠውና ቀንዶ በርበረ አንቀላል መታት፡፡ የተዘጋጀውን ጆሮ
 አንቀላሉ ውስጥ አየነኮሩ በደረቀ ዳቦ ዱቄት አየተመተ
 ዘርጋ ባለ መጥበሻ ዘይት ሥላ አድርጎ መጣድና ሲፈላ የተ
 ሰናዳውን ጆሮ በየመልኩ ጠባቦ የጥብስ ቀጠል ሙሮ ዘይቱን
 አያገጠፋጠፋ ማውጣት፡፡



6-ሀ የበረ ጉዳን ሸርባ

የበረው ጉዳን አጠር አድርጎ መቀረጥና ጉዳጉዳ
ባለ ባህን ውሃ ጠቃሚ ማስተዋወቅ፡፡ ለሸርባ የሚያገለግለውን
ዕቅድ አጥቦ ውኃ ጠቃሚ መጣዕና የተዘጋጀውን ጉዳን ውኃውን
አጠናፍፍ ዕቅድ ውስጥ መጠመር፡፡ የቲሞቲያ ዕቅድ፣ ዘይትና
ዕቅድ ልዩ ተይ ሸንኩርት ባርት ዕቅድን መጠመር፡፡ በሚገባ
ሲባሰል መረቅን በተጠጋቢው መጠን ጠቃሚ ፓስቲኒ ወይም
መከረኒ አድርጎ የሸርባ ቀጠል፣ ማይኖሮስና ጠውን አስተካክ
ብሎ በረት ወይም በሰፈለገ ጊዜ መመገብ፡፡

6-ለ የመሰር ሸርባ /ሚኒስትር/

ዕቅድን መሰር ለጥም በተዘጋጀው ውሃ ለቀለቅ አድርጎ
በዕቅድ ውኃ ጠቃሚ መጣዕና ማበሰል፡፡ በሌላ ዕቅድ ደቀ
የተከተረ ተይ ሸንኩርት ጥይ ማበሰል ተላ ሲል ዘይትና የ
ቲሞቲያ ዕቅድ ጠቃሚ አያላብሎና መቀ ውኃ ጠባ አያደረጉ
ማበሰል፡፡ ተጥሎ ዕቅድ ባርትና ባር ሸንኩርት አልም ከ
ትፍ አቀሌተ ላይ መጠመር፡፡ በሚገባ ለዕቅድ ከበሰለ በኋላ
በተጣደው መሰር ላይ ጠቃሚ ማሳሰል፡፡ ከበሰለና መረቅ በ
ተጠጋ በኋላ በመጠኑ መከረኒ ጠቃሚ ጠውን አስተካክብሎ አ
ውጥቶ በትኩሱ መመገብ፡፡

6-ጠ የአትክልት ሸርባ

ቀባትነት ባላቸው ሥጋና አጥንት አዘጋጅቶ መቀረጥ
ወረር ያለ ዕቅድ አጥቦ ውኃ ጠቃሚ መጣዕና፡፡ የተቀረጠውን
ሥጋ አጥቦ ጠቃሚ በተጣደው ዕቅድ መጠመርና ሲፈላ የቲሞቲያ
ዕቅድ ማድረግ፡፡ ጥቁር ጉመጎ፣ ባርት፣ ዕቅድ፣ ባር ሸን
ኩርትና ተይ ሸንኩርት አድቀቶ /አልም / ከትፍ መጠመር፡፡
ዘይት በመጠኑ ማድረግና አያላብሎ በሚገባ ሲባሰል ጠውን
መከረኒ አድርጎ አብሰሎ ማውጣትና መመገብ፡፡

6-መ የዓሣ ሸርባ

አጥንት ወጥቶ የተዘጋጀውን አሣ በሎሚና በጠው ዘ
ፍዝፍ ማስተዋወቅ፡፡ ሌላ ወረር ያለ ዕቅድ አጥቦ ውኃ ጠቃሚ
መጣዕና አንድ ራስ የፈረንጅ ሸንኩርት ልዩ በጥቃት ከትፍ
የቲሞቲያ ዕቅድና ዘይት መጠመር፡፡ በሰል ሲል ዕቅድ፣ ባ
ርት፣ ባር ፈጥቶ መጠመርና ማሳሰል በኋላ የተዘጋጀውን ዓሣ
ጉረድ ጉረድ አድርጎ ከትፍ አጥቦ ጠቃሚ በተጣደው መረቅ
ላይ መጠመር፡፡ መረቅን መጥና ፓስቲኒ ጠቃሚ የሸርባ ቀጠ
ልና ጠውን አስተካክብሎ መመገብ፡፡

7-ሀ ፍርፍር

ቀይ ሽንኩርት ልዎ አድቀቶ ከከተሩ በኋላ ወፈር ባለ ዱስት መጣዱና ውኃውን ጨርቦ ጠቶ አሰከፈ ከበሰለ በኋላ ቀቤውን አገዳከሰፈላጊነት መውጣት፡፡ ተጥሎ በርቦ ረጭ ነጭ አገዳይሆን ጥቁር አዝውቶ አድርጎ ጭቅ ውኃ ጠብ አደረገው ማጣሰል፡፡ ሥጋውን በወፍራሙ መዘልዘልና ኦጦር ኦጦር አርጎ ቀፈርዎ አጥቦ አዋጠው በጥላታ ላይ መውጣት ከበሰለና መረቱ ለፍርፍር የሚያስፈልገውን ያህል በተጠጠነ በኋላ ቅጽ በርቦረና ቀረፋ ነሰገቦ ለውን አስተካከሉ ለ ፍርፍር የተዘጋጀውን አገጽፈው ሆነ ዳቦ ቀፈርዎ መረቱ ላይ መውጣትና አደገላበው አገናኘቶ በትኩሱ መውጣት፡፡

7-ለ የአገጽ ፍርፍር

ቀይ ሽንኩርት በመጠኑ ከትፍ በመጥበብ ላይ ለጋ ቅቤ ጨርሮ ማብሰል፡፡ በሌላ አታ የሚያስፈልገውን ያህል አገጽ ላይ ከነ አሰኪሉ መታተፍ በጥላታ ላይ ጨርሮ ማጣሰል ፈርፈር ሲል ታሪያ በገጥቶ ፍረውን አውጥቶ አድቀቶ ከከተሩ በኋላ ለውን ጨርሮ አስተካከሉ ቀረፋ ነሰገቦ አውጥቶ ትኩሱ መውጣት፡፡

7-ሐ አገጽ ላይ ከቴሞ ጋር

ዘርጋ ብሎ ወፈር ባለ መጥበብ መጣዱና ለጋ ቅቤ መውጣት፡፡ ሲፈላ ባር ሽንኩርት በደታቱ ከትፍ ማድረግ፡፡ ሊሰራ የተዘጋጀውን አገጽ ላይ በሌላ አታ መታተፍ ቅጽ በርቦረና ጨርሮ ጨርሮ መጥበብ ላይ ማድረግ፡፡ ቴሞ አጥቦ ከትፍ ከጨርሮ በኋላ በጣም ባይበሰል ማውጣት፡፡

7-መ የቀገጠ አሰራር

ሰገዳውን በሚገባ መልቀቅና አበጥሮ አጥቦ ማስጣት ሲደርቅ መካከለኛ አድርጎ ማስከካትና በወገፊት ነፍቱ ከ ኩን ለይቶ ከዳገ ባለው ገጽሀ ዕቃ ማስተዋጥ፡፡ ወፈር ያለ ዱስት ላገዱ ጌዛ የሚያበሰለው ውኃና በመጠኑ ትኩሱ ወተት ጨርሮ መጣዱ፡፡ ሲፈላ ለመሰራት የሚያስፈልገውን ያህል ተከክቶ ከተዘጋጀው ሰገዳ ለክቶ መውጣትና ለ ማብሰድ ትገሽ ዘይት ማድረግ፡፡ ሲሰሰልና ውኃውን ሲጨርስ ማውጣትና የዝግግር ወዳለ ቦታ ማስተዋጥ፡፡ ሲተዘጋጁ በሌላ ዱስት የሚያስፈልገውን ያህል ቅቤ ጨርሮ ማቀለጥና ቀገጠውን ጨርሮ ጨርሮ አስተካከሉ ማውጣትና መውጣት፡፡

8-ሀ ጥቅል ጉዞን በረዝና በሰጋ /ይልማ/

አያንዳንዱን የጉዞን ቀመል ነጥሉ ማገንፈልና አጠናቆ ማስተዋወቅ፡፡ ገጽህ አረዝ በሌላ አታ ጥይ ማበሰልና አጠናቆ ማስተዋወቅ፡፡ አገደዚሁም ተይ ሥጋ አድቅቶ መስተፋና የበሰሰውን አረዝ፣ አንድ የሸርባ ማንኪያ ለጋ ቅቤ፣ ተረፋና ሙሉ ሙሉን አንድ ላይ በማጥፋት የተገነፈለውን ጉዞን አያንዳንዱን በመስተፈጽ ላይ አየዘረጉ ከላይ የተዘጋጀውን የደቀቀ ሰጋና ረዝ በማንኪያ አየቶጠፈ መመርና የጉዞኑን ማፍ በማስተካከል ማስተዋወቅ፡፡ ተይ ሽገኩርት አድቅቶ ከትፍ በፈ ባለ መጥበሻ ዘይትና ባልባ ሙሉ ማበሰል፡፡ በመፈረሻ የተዘጋጀውን ይልማ አያንዳንዱን በቀሌቱ ላይ ቀይ አያደረጉ አንዳይበተን ተጠገቅ ተው ማገላበጥና መጣቱ ቢል ማውጣት፡፡

8-ለ የፈረንጅ ታሪክ በሥጋና በባሮት

ባሮቱን አገንፍሎ ከወጡ በኋላ አድቅቶ መስተፋ፡፡ ተይ ሰጋ አገደዚሁ አድቅቶ መስተፋ፡፡ ተይ ሽገኩርትና ፔርሲሜሎ አልፎ ሙሉን ተረፋውን አስተካከሎ ማደባለቅ፡፡ ታሪክውን ዙሪያውን ቸርዎ ለከፋን አገደረገለገል ማውጣትና ፍሬውን አረገፍ የተዘጋጀውን ሥጋና ባሮት አስከፊሎ ደረሰ ምልቶ ከፋኑን አረገ አንቀላል ቀበቶ መዘጋትና ዘርጋ ባለ መጥበሻ ዘይትና ቴላቲሙ ሙሉ ቢንተከተከ የተዘጋጀውን ታሪክ አድርጎ አያገላበጡ አያንዳንዱን መጣቱ ቢል ማውጣትና መገባ፡፡

8-ጠ የፈረንጅ ቆባ ከሥጋ ጋር /ወጥ/

የፈረንጅን ቆባ ሰጥቶ ፍሬውን አውጥቶ አርዘሞና ተጠን አድርጎ መስተፋ፡፡ ሥጋውንም በቆባው ልክ መስተፋ፡፡ ተይ ሽገኩርት በቀሌቱ ከትፍ ወፈር ባለ ዱስት መጣዱና ተላ አስኪል ከበሰሰ በኋላ አገደረገለገል ሙሉን ቅቤ መመር ተጥሎ የቴላቲሙ ዱልህ አድርጎ ሙቅ ውኃ በመጠኑ መመርና ማሳሰል፡፡ ቴላቲሙ ከበሰሰ በኋላ የተዘጋጀውን ሥጋና ቆባ ሙሉ ማጥፋት፡፡ ነጭ ሽገኩርት፣ ዝንጃባል፣ ተረፋና ታሪክ በጥቶ ፍሬውን አረገፍ መረቱ መጣቱ ቢል ሙሉ ሙሉ አስተካከሎ በመፈረሻ አዝመሪን ማል አድርጎ ማውጣት፡፡

8-ጡ ረዝና ሥጋ በፈረንጅ ቆባ /ጥበስ/

ረዝና ለቀም አጥቦ ገንፈል አድርጎ አጠናቆ ማስተዋወቅ፡፡ ተይ ሥጋ አድቅቶ መስተፋና ከረዝ ጋር ማቀላቀል፡፡ አንድ የሸርባ ማንኪያ ለጋ ቅቤ፣ ተይ ሽገኩርት አድቅቶ፣ ተረፋና ሙሉ አስተካከሎ ቆባውን ልዎ ባንድ በኩል ማፋን ቸርዎ ፍሬውን አውጥቶ ውስጡን በፈ አድርጎ ማዘጋጀት፡፡ የተቀላቀለውን ረዝና ሥጋ በቆባው ውስጥ ሙሉ አረገ በአንቀላል ነከር መዘጋት፡፡ የደቀቀ ተይ ሽገኩርት ዘርጋ ባለ መጥበሻ ላይ ዘይትና ቴላቲሙ ሙሉ ቢንተከተከ የተዘጋጀውን ቆባ መመር፡፡ ሙቅ ውኃ ማል አድርጎ በሰል ቢል አውጥቶ ኑኩሱን አየቶፈረጡ መገባ፡፡

8-ሠ ፈቦሊያ በስጋ፣ በዱንኾና በካሮት

ፈቦሊያውን ረዘመ አዳርገን ተገጥሞ ለሁሉም በገጥሞ መከተል። ካሮትን በዚሁ መልክ ልም መከተል። ዱንኾ በላቡ በኋላ ሥጋ ረዘመ አዳርገን በምላላ መከተል። ከነዚህን በዓመልካቸው ወጠቦ ቀይ ሽንኩርት በምላላው ከትኛ ዱስት ጥይ ማበሰል። ተላ ቢል ባሮ ሽንኩርትና ዘይት ወጦሮ ማሰል። ጥሩ ሲሞቱም ከገንፍሎ አልም ከትኛ በቅላት ላይ ማድረግና በሰል ቢል የተዘጋጃትን ኦትከልትና ስጋ መወጣት በደንብ ሆኖ ቢበሰል ነጭ ሽንኩርትና ዝጋጃብል ወጦሮ መረቀ መጣ ቢል ወጣ ኦስተካከሎ ማወቅትና መገባ።

8-ረ የዘርገ ሥጋ ጥበስ በዕንቅላል /ቢስቲኪ/

ተፋን ሥጋ በመጠኑ ቸርጦ በመከተረሃ ላይ በማድረግ በሥጋ መተጥጥ አንፃይበጣጠስ ተጠንቅቆ መታ መታ አያደረጉ መዘርጋትና ቅንዶ በርበሩና ወጥ አያገላበጡ መነስ ነበር። የሚያስረዳገውን ይህል አንቅላል መታትና ወፈር ባለ መጥበቻ ዘይት ወጦሮ ጥይ ቢረላ የተዘጋጀውን ስጋ በተመታው አንቅላል አየነከሩ በደረቀ ፋቦ ዱድት ተጥቅሞ መጥበስ በጣም አንፃይደረቀ ለያገላበጡ አበሰሎ ማወቅ።

8-በ ዱንኾና የሥጋ ጥበስ /ፖልቲ/

ሥር የሌለው ቀይ ሥጋ በሚገባ አዳቅቶ መከተል ወይም መፍጨት። ቀይ ሽንኩርት፣ ነጭ ሽንኩርት፣ ታሪያና ፔሶ ሜሎ አልም መከተል /መፍጨት/። ሥጋውንና የደተቅትን ኦትከልቶች በላጋ የቤ ወጥና ቅንዶ በርበሩ ወጦሮ አዳርገን ቀረፋ ጋር ለንዱ ላይ መለወስ። ዘርጋ ያለ መጥበቻ ዘይት አዳርገን ቢረላ በልክ በልኩ በተዘጋጀው ሥጋ ቀንጦሮ አያደረጉ በማዳበሩ በደረቀ ፋቦ ዱድት በተመታው በኋላ የፈላው ዘይት ወስጥ ወጦሮ መጥበስና ቢበሰል ዘይቱን አያወለሎ አውጥቶመገባ።

9-ሀ ያበባ ጉዞን ጥበስ

ነጭ ሆኖ የበሰሉውን አበባ ጉዞን በድስት ውኃ
 ጨርሮ መጣድና አገንፍሎ ማውጣት፡፡ መስተፈጻሪ ላይ በአገሩ
 በኩል ባባ አያደረጉ መስተፍና በርከት አድርጉ አንቀላል
 ገርጉዱ ባለ ባህን አየሰበሩ ከጨረሰ በኋላ የደረቀ ዓባ
 ቶቲት፣ አርብ /ጤሊን/ ገወደር /፣/ ጨው ተገዶ በርበራና
 ቀረፋ አገዱ ላይ መትቶ ማስተካከል፡፡ ወፈር በሉ ዘርጋ
 ባለ መጥበቫ ዘይታን ጨርሮ አድርጎ መጣድና ሲፈላ አያን
 ዓንዳን የተከተረ አበባ ጉዞን አያነሱ በተመታው አንቀላል
 መጥበስ አንዳይጠቁ ቀላ ሲል አውጥቶ መመገብ፡፡

9-ለ አበባ ጉዞን በሥጋና በካሮት

አበባ ጉዞኑን ጥዶ ማገንፈልና በሰል ሲል አውጥቶ
 አጠገኛ ማስቀመጥ፡፡ ካሮቱን ሥጋውን በመላላው ከፍ አ
 ድርጉ ከከተሩ በኋላ የፈረንጅ ሸንኮርት አገደዚሁ በመላላው
 ከትፍ በድስት መጣድ፡፡ በሰል ሲል ዘይት መጨመርና ካቶ
 ላሉ በኋላ የተዘጋጀውን ካሮትና ሥጋ ጨርሮ ውኃ ጠብ አያ
 ደረጉ ማሳሰል፡፡ አበባ ጉዞኑን በገጠቀ አድርጎ ከትፍ አ
 ገዱ ላይ መጨመርና አንዳይሰበባበር ተጠንቀቆ አያገለበጡ ከ
 ተፈጠጠ ነጭ ሸንኮርት፣ ዘገጃበልና ታሪያ በገጥቶ ፍሬውን
 ለፊገኛ ለመልክ ያህል አርዶና ጨው አድርጎ አስተካክሎ መ
 ረቶ መጠጥ ሲል ማውጣት፡፡

9-ጠ አይብ በጥቁር ጉዞን

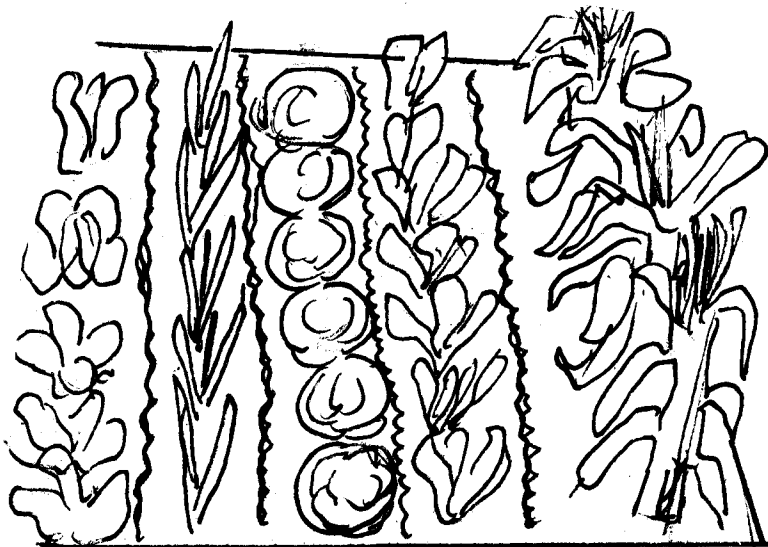
ጥቁሩን ጉዞን ከጉንና ከጉኑ ቀጠሉን ብቻ ማውጣት፡፡
 ዘርጋ ባለ ወፍሬ መጥበቫ ጭጣሮ፡፡ አድርጎ ቀጠሉን
 አያገዳገዱ ማድረቅና ማውጣት፡፡ በገዳህ ባህን ላይ አሸት
 አድርጎ ማድቀቅ፡፡ የሚያስፈልገውን ያህል አይብ አዘጋጅቶ
 የደቀቀውን ጉዞን በላዩ መነሳስ፡፡ ለጋ ቀቤና ሚጥሚጣ
 ጨርሮ ጥሩ አድርጎ አገናኘቶ ከከትፍ ጋር መመገብ፡፡

9-መ አይብ በሚጥሚጣ

ለመመገብ የሚያስፈልገውን ያህል አይብ በባህን አዘ
 ጋጅቶ ለጋ ቀቤና ትኩስ ወተት በመጠኑ ጨርሮ በመጠኑ ሚጥ
 ሚጣውን ጨርሮ አገዱ ላይ በማዋገዱ አስተካክሎ አንዳስፈላ
 ጊነቶ መመገብ፡፡

9-ሠ የጥቁር ጉዞን የሥጋ ዘልቦ

የተተነሰበውን ጥቁር ጉዞን በጥዘታዊ ውኃ አጥቦ በአጭሩ ተዘልዝሎ ከተዘጋጀው ሥጋ ጋር ጥሩ አድርጎ ማብሰል፡፡ በጭላላው የተከተረ ተይ ሸንኩርትና የተነጠረ ቅቤ መጠመር፡፡ ይህንን አያላብሎ ሲባሰል ነጭ ሸንኩርት፣ ዘን ሟብና ፍሬው የወጣ ታሪያ ከኑፍ ከጠመሩ በኋላ መረቱ መጠጥ ሲል ከረራላ ነስገቦ ጠውን አስተካክሎ አውጥቶ መገባ፡፡



10-ሀ የጾሰር አዚሩ

ጾሰሩን ለቅም በጥዘታዊ ውኃ ማጠባና መተታል፡፡ ሲባሰል ዘርጋ ባለ ባህን ገልብጦ ማስተማጥና በሥጋ መተጥ ብጣላዎ፡፡ ተይ ሸንኩርትና ታሪያ ፍሬውን አውጥቶ ከረገፈ በኋላ ይቀቀ አድርጎ ከኑፍ ከጾሰሩ ጋር ጠመር የሎሚ ውኃና ዘይት አድርጎ ጠውን አስተካክሎ መገባ፡፡

10-ለ የዱፍን ጾሰር ወጥ

ዱፍኑን ጾሰር ለቅም በጥዘታዊ ውኃ ማጠባ፡፡ ተይ ሸንኩርት አድቆ መከተፍና ወፈር ባለ ዱስት መጣዱ፡፡ ውኃውን ጠርቦ ጠቸር አስኪል በበሰለ በኋላ ዘይት መጠመር፡፡ ዱልሁንዎ አንደዚሁ በልኩ አድርጎ ለተሌት የተዘጋጀውን ጥቁር አዝጋጅና አብሽ ጠመር ውኃ ጠብ አያደረጉ ማብሰል፡፡ ተጥሎ ጾሰሩን አጠገፍፍ መጠመርና ማሳሰል ነጭ ሸንኩርትና ዘንጃብል አልፎ ከጠመሩ በኋላ ተረፋና ጠው አርጎ አስተካክሎ ማውጣትና መገባ፡፡

10-ሐ የዕፍን አተር አልጣ

ዕፍን አተር ነከሮ ማሳደርና በማገሥት ማጠገን ላይ ሽንኩርት አዳቅቶ ከከተሩ በኋላ ወፈር ባለ ዕስት መጣዕድ፡፡ ውኃውን ሲጠርስ ዘይት መጥኖ መጠመርና መረቅ እንዲሆን ውኃ ጠባ ከደረሰው ማሳሰል፡፡ የተጠፈጠፈውን አተር ጠመር በሚገባ ማሰባል፡፡ ነጭ ሽንኩርት፣ ዝንጃብልና በቦ በላ አልፎ ካደረጉ በኋላ ያሪያውን በገጥቶ ፍረውን አራገፍ ተረፋ ቶንዶ በርበረና ጠው አስተካከሉ ትኩሱን ፈትፍቶ መገባ ይቻላል፡፡

10-መ የአተር ከክ ወጥ

ቀይ ሽንኩርት አዳቅቶ ከትፍ ወፈር ባለ ዕስት መጣዕድ ማሳሰል፡፡ ውኃውን ጠርቦ ጠቆሮ ኢስኪል ከተላላ በኋላ ዘይቱን መጥኖ መጠመር፡፡ እንዲሁም ዕልሁን አድርጎ ከተዘጋጀው ማቶላያ አብሽና ጥቶ አዝመድ ጠመር መቅ ውኃ ጠባ አደረሰው ማሳሰል፡፡ የተከባውን አተር በሚገባ ለቅቦ በዝያዛ ውኃ አጥቦ በቀሌት ላይ መጠመርና ማሳሰል፡፡ ከበሰለና መረቅ በተሰተካከለ በኋላ ነጭ ሽንኩርት፣ ዝንጃብል አልፎ፣ በቦ በላና ጠው አስተካከሉ በመጨረሻ ተረፋና ቶንዶ በርበረ ነስገቦ አውጥቶ የዝግብ ሲል መገባ፡፡

10-ሠ የዓሣ ጥበስ ወጥ

ዓሣውን ልቦ ከአጥንት ላይቶ ሥጋውን በሚገባ አዘጋጅቶ በጠሙና በሰሚ ማጠባና ማጠገን፡፡ በመጥበባ ላይ ዘይት ጠመር መጣዕድ ሲረገጥ ከላይ የተዘጋጀውን የዓሣ ሥጋ በደረቅ ዓቦ ዕድት አየተመተው የፈላው ዘይት ላይ መጠመርና መጥበብ፡፡ ደቶ የተከተረ ቀይ ሽንኩርት በሌላ ዕስት ጥዶ ማሰባልና ውኃውን ጠርቦ ጠቆሮ ሲል ዘይቱን መጥኖ መጠመር፡፡ በርበረና ለቀሌት ከተዘጋጀው ቅመም አድርጎ መቅ ውኃ አየ ጠመሩ ማሳሰል፡፡ መረቅ ተዋህዶ ከተመነ በኋላ የተጠበቀውን ዓሣ መጠመርና ነጭ ሽንኩርትና ዝንጃብል አልፎ አድርጎ ተረፋ፣ ኩረሪማና ጠው ነስገቦ አስተካከሉ ማወቅ፡፡

10-ረ የሽንብረ ዓሣ ወጥ

ሽንብረውን በመጣዕድ ላይ ምቅ አደረሰው ማሰባልና አበጥሮ ማሰባል፡፡ በፀሐይ በደንብ ካደረሰ በኋላ አስልፎ ማሰራጨት፡፡ ተጥሎ የሚሠራውን ያህል ቶንጥሮ አዋዜና ጠው ዘይት አድርጎ ጉርጉዱ ባለ ባህን ማሸኝና አየቶጠሩ በተፈለገው አይነት ቅርጽ ማዘጋጀት፡፡ በፈ ባለ መጥበባ ዘይት ጠመር አያገላበጡ መጥበብ፡፡ ደቶ የተከተረ ቀይ ሽንኩርት በዕስት በሚገባ አብሰሉ ዘይትና በመጠኑ ዕልህ አርጎ አቶ ላላቶ መረቅን መመገብ፡፡ ነጭ ሽንኩርትና ዝንጃብል አልፎ ጠውና የተጠበቀውን ዓሣ ጠመር አስተካከሉ ማወቅ፡፡

11-ሀ የነጭ ዓቦ አባረር

ዓቦ ለመድፋት የሚያስፈልገውን ድቂት ምቅ ባለ ውኃ አሸቶ አርሾ /የሰት/ በብርጭቶ ምቅ ባለ ውኃ መበጥበጥና ኩፍ ሲል ከታሸው ሊጥ ጋር አገናኘቶ ማስቀመጥ፡፡ በሚገባ ከቦካ በኋላ አንደገና አነስ ያለ ድቂት ለመጥፋት ዘይት፣ ለው በመጠኑ ስኬርና ጥቁር አዝመድ ነጭ አዝመድ አድርጉ አንድ ላይ አዋህዶ ማስቀመጥ፡፡ ኩፍ ሲል አዋሳሳቱ በቦስተኛ ጊዜ የዓቦ መጋገሪያውን አዘጋጅቶ ገፋስ አንፃይነፍስበት በጥንቃቄ አድርጉ ከሊጡ በሲኒ አንደገና ኩፍ ለማለታ ምልክት ያህል አስቀርቶ ኩፍ ሲል አባቱን በትክክል ማገደድና ተጠንቅቆ ከበሰለ በኋላ አባቱን አጥፍቶ ትንሽ የይቶ ማውጣት፡፡

11-ለ የፈዝ ዓቦ

ፈዝን አጥቦ አድርቆ አንደ ቀንጧ ማስከካት፡፡ ለመጋገር አንደሚያስፈልገው ልክ የደቀቀ ሲሞሊና ድቂት በትኩስ ወተት ማጣትና አርሾ /የሰት/ በብርጭቶ በጥብጦ ኩፍ ሲል ከተቦካው ጋር አዋህዶ ማስቀመጥ፡፡ በጣም ኩፍ ሲል የተዘጋጀውን ፈዝ ምቅ ባለ ውኃ አብሮ ማገናኘትና አንድ አፈት አንቀላል መትቶ ዘይት በመጠኑ ለውና ትንሽ ስኬር ለመጥፋት አገናኘቶ ማስቀመጥና ኩፍ ሲል ለዓቦ በተዘጋጀ ምጣድ በጥንቃቄ አድርጉ ማብሰልና አውጥቶ ሲቀዘቀዝ መመገብ፡፡

11-ሐ የዶሮ ዓቦ

በቅዱሚያ የዶሮውን ጸጉር በፈላ ውኃ አጽድቶ በልቶችን በሚገባ ማውጣትና አጥቦ በሉሚና በጠው መዘፍዘፍ፡፡ ተይ ሸንኩርት አድቅቶ መከተፍና ወፈር ባለ ድስት መጣድ፡፡ ውኃውን ለመርቦ ጠቆር አስኪል ከበሰለ በኋላ ቅቤና አጭ በልኩ ለመጥፋት ለማቀላገያ ከተዘጋጀው ቅመምና ኩረሪሞ ለመጥፋት መቀመጥ ወኃ ጠብ አያደረጉ ማብሰል፡፡ በደንብ ከተቀላላ በኋላ የተዘጋጀውን ዶሮ አጽድቶ አጥቦ አጥንቶችን አባሞሮ ከተፈተፈ በኋላ በቀሌቱ ላይ መጠመር፡፡ ነጭ ሸንኩርት፣ ዝንጅብ፣ የጤና አፃፃፍ ፍሬ አልፎ፣ ቀንዶ በርበሬ፣ ተረፋና ቀርገፊ አንድ ላይ ለመጥፋት መረቀው ውኃ አንፃይነፍረው ቀባቱን በርከት አድርጉ ለውን አስተካክሉ ማውጣት፡፡

ለዓቦ የተዘጋጀውን ድቂት በአርሾ በጥብጦ ሲቦካ የሚያስፈልገውን ያህል አንደረገው መጠን በሰንዖ ድቂት ከነጭ አዝመድ፣ ጥቁር አዝመድ፣ በመጠኑ ለውና ትንሽ ዘይት አድርጉ ሁለቱ ኩፍ ብሉ በቦስተኛው በተዘጋጀ የዓቦ መጋገሪያ ላይ ገጣሹን ሊጥ ዘርጋ አድርጉ በሰላ የተዘጋጀውን የዶሮ አጥንትና መረቀን ባይጨርሱ አስተካክሉ በሊጡ ላይ ማድረግና ተፈውን ሊጥ ሸፍኖ መጋገሪያውን አልብሶ ተጠንቅቆ ማብሰል፡፡ ሲበሰል አውጥቶ ተፈውን መረቀቅ በላዩ ላይ አፍስቦ አንፃሰፈላጊነቱ በመልክ በመልኩ አዋቂነት መመገብ፡፡

12-ሀ የአገጃፊ አገገገር

ነጭ ሆነ ተቀር ጤና በጠቀሟል ወንፊት ጠገኛትና አብሽ ለቅም ጥቅ አድርጎ ጠቅሮ አገዱ ላይ አስልሞ ማሰፈ ሙትና ከዳገ ባለው አታ ከትቶ ማስተመጥ፡፡

ለመጋገር ሲያስፈልገው ዝገት የሌለው ገጽህ ማጠራያ ጥፋ አድርጎ ከጥቦ የሚያስፈልገውን ያህል የተፈጠ ጤና ቶ ገጥሮ በተዘጋጃ ውኃ አሸቶ ማጠቃለያና አርሽ አገረያቱ ውኃውን በርከት አድርጎ ጠቅሮ በገጽህ ጠርቶ ሸፍኖ ማስተመጥ በሰሰተኛው ቀን የተረረውን አፍሰሶ በሌላ ብረት ይስት ውኃ ጥቶ ማፍላትና ትንሽ ዘይትና ቦክቶ ከተዘጋጀው ሊጥ ትንሽ ቀንሶ በራሳቸው ውስጥ ጠቅሮ በጥንታቱ ማሳሰል፡፡ ከዚያም በሰል ሲል አጥቶ ወረዳውኑ ወደጥናው የሊጥ አታ መጨርና አማሰሱ ሸፍኖ ማስተመጥ፡፡ ከጥቂት ደቂቃ በኋላ ኩፍ ሲል መጣዱ አስመቶ ደቶ በተወተጠ ጉጦን ዘር አያሰሱ መጋገር፡፡ እዚህ ላይ ዘይቱ የተጨመረው ጣት አገዳይዝና የአገጃፊው ሂርባ ውበት አገረኛረው ያደርጋል በማለት ነው፡፡

12-ለ የአመባሻ አገገገር

በበርጭቶ አርሽ /የስት/ ከቆቂት ጋር በጥብቆ ብ ዲኖ ኩፍ ሲል ለመጋገር የሚያስፈልገውን ያህል ዱቂትና ኩፍ ያለውን አርሽ ማተላተልና ለብ ባለ ውኃ ጤን አያዳረጉ ማ ሸት ዘይት፣ ጥቅ አዝጦቱ፣ ነጭ አዝጦቱ፣ ጠውና ሰኪር በመጠኑ ጠቅሮ በደንብ ማሸት፡፡ ከዚያም በዚሁ በተባካበት አታ ኩፍ አስኪል ጠብቶ ያለመቀጠኑን አይቶ በፋ ባለ ዘርገ ትሬ ወይም በፊዱ ሊጡ አገዳይዘው ዘይት ወይም ፍርኖ ዱቂት ከነሰነሱ በኋላ በልክ በልኩ አየቶጠፋ አታው ላይ አድርጎ መልክ አያወጡ ለመጋገሬያ በተዘጋጀው አታ ላይ በጥንታቱ ካደረጉ በኋላ አያገላበጡ በትክክል አብሰሱ ማውጣት፡፡ ከ በዛኛውን ጊዜ ለአመባሻ መጋገሬያ የአበሻ ሸክላ መጣዱ ቢ ጠቀሙ ለአመባሻው መልክና አበሻሰል ከሁሉም ይበልጥ ይመረ ጣል፡፡

13-ሀ የጠላ ክፍል

አንደኛው ጠላ ከገባ፣ ከቦታ፣ ከሰንዳ፣ ከሞሽላ፣ ከዳጉና ከጥቁር ጤና አገኘህን ከመሰባሰብ ሁሉ ይሰራል። በሚገባና በጥንቃቄ ከተሰራ ለብዙ ጊዜ የሚያገለግል የሀገራችን ብቃዊ መጠጥ ነው። ስለዚህ ሥራው አጭረው ጊዜ የሚጠይቅ ቢሆንም ጠላ በበርካታ ሆነ ለበኩላት ተወዳጅና በብዙ የሚገባ መጠጥ ነው።

ለጠላ መጥመቅ የሚያስፈልገው አህልና የሚገባው ውኃ በጥንቃቄ መመገና አያንዳንዱን ያህል አጅ መሆን አንዳለበት መታወቅ አለበት። ስለሆነም ለአብራሩ ያመቸን ዘንድ በሀገራችን ለአንድ ቤተሰብ በትንሹ የሚመጥ ጠላ በመሰላነት አንወስዳለን

- ስለት ኪሉ በደታቱ የተወተመ ጌሾ
- ሁሉን ተኩል ኪሉ በጣም ባይደቀ በሸርክቱ የተዘጋጀ የሰንዳ ወይም የገብስ ብቅል

ከላይ የተዘጋጁትን ሁሉ በቀደም ተከተል ለማስገባት ጋን ወይም በርጫ በገራዋ ጥሩ አድርጎ ከጠቡ በኋላ በወይራ ማጠና ለመጠገን የተዘጋጀውን ስለት ኪሉ ጌሾና ሁሉን ተኩል ኪሉ ብቅል ወደ ጋን ከጠመሩ በኋላ በላዩ ላይ ሰላሳ ሊትር ውሀ ሲጨር ጠላው ተጠነሰሰ ማለት ነው። በዚህ ቀን ለዲባ የተዘጋጀው አህል ተባብሮ ይቀመጥና ከሰለት ቀን ወይም ከአራት ቀን በኋላ ለዲባ የተዘጋጀው ሊጥጥ በሰላ ከሰላው በኋላ ተጋገሮ ወዲያውኑ ተከፊት በተቀመጠው ጥንሰስ ውስጥ ተቆርቦ ይገባል። በጎጋታው ተዘጋጅቶ የተቀመጠ ሃያ አመስ ኪሉ ተቆልቶ የተፈጠ የክባር አህል ወደ ጠላው ጋን ይገባል። ለጠላው የሚያስፈልጉ ነገሮች ሁሉ ስለ ገቡ ጠላው ተደራረፈ ይባላል።

ጠላው ከተደራረፈ ከሰለተኛው ቀን በኋላ ታጥቦ በደንብ በደረቀ ጣባ ወይም መጥለቂያ አታ ከደፍደፈ አየተቀነሰ ለመጠጥበብ በተዘጋጀ አታ ከውኃ ጋር አየተጠጠጠ አንዲጠራ ተከፊት ይቀመጣል። አዚህ ላይ መወሰዱ ያለበት ጥንቃቄ ለአንድ ጊዜ መጠጥ የሚያስፈልገውን ያህል ድፍ ድፍ ከጥናው ጋን በሚወስዱበት ጊዜ አንዲት ጠባቂ ውኃ አንኳን ወደ ጋን መገባት አንደሌለበት ማወቅ ነው። ያለዚያ ባጋት ውስጥ ያለው ድፍድፍ በሙሉ ይቀመጥና ይበላሻል።

አንደጠራ ተከፊት የተቀመጠው ጠላ መጥራቱን አይቆጥንቃቄ በጠርጦሱ ሆነ ለመጠጣ ወደ ሚተርብበት አታ አጋብቶ ኩል የመሰለ የለበሻ ቢራ አየተቀደ መታወቁ ነው።

13-ለ የጠጅ አጣጣል

ፕላስቲክ ሆነ የአገጣጠሙ በርሚል በሚገባ ማጠና
የወይዘሩ አገጣጠሙ ሰፊና ጠቃሚ በሚገባ ማጠን፡፡

አገደሚታወቀው ጠጅ ገጽህና ጥንቃቄ ያስፈልገዋል፡፡
የተዘጋጀውን ዕቃ በገጽህና ተዘጋጅ ወዳለ ቦታ ማስቀመጥና
ገጽህና ጥፋ አገደ አጅ ማር ከፊት አጅ ውኃ ጠቃሚ አጅን
ታዋቢ ሰፈሩን ከሸቶ ሸፍኖ ማስቀመጥ፡፡ በሰሰተኛው ቀን
ጠፍላቱን አይቶ ሰፈሩን ማውጣት፡፡ ለተጠቀሙ ጠጅ በቂ
የሚሆነውን ጌታ አገጣጠሙን ትንሽ ቅጠል ያለውን ጠፍኖ ከ
ጥቦ በፀሐይ ማድረቅ፡፡ በገጽህ ብረት ዱስት ከተዘጋጀው
ብርዝ /ከበርሚሉ ውስጥ ካለው/ ጠልቶ ጌታውንና በብረት
ዱስት የተቀነሰውን ብርዝ ጠቀቀልና ጥፋ ሆኖ ሲፈላ ወደ
ዋናው የጠጅ በርሚል መጠመርና ሸፍኖ ማስቀመጥ፡፡

በሰሰተኛው ቀን ከፍቶ ገጽህ ረዘመ ያለ አገጣጠሙን
ከጥቦ በሚገባ ማጣሰልና መሸፈን፡፡ አገደዚሁም አስከ ሰባት
ቀን በየቀኑ አያማሰሉ ጌታው በገባ በሰሰተኛው ቀን ጠቀሟቸው
አቡጃዊ ጠርቅ ከጥቦ አድርጎ ሌላ አቃ ከጥቦና ከጥኖ ማን
ሰት /ማጥለል/፡፡ አጠቃላይ አስከጠፈ ድረስ አገደዚሁ ከ
ያገለበጡ አጣርቶ ከዳን ባለው አቃ አስቀመጦ በሰፈለገ ጌታ
መጣጣት፡፡ በገጽህና ተዘጋጅቶ በጥፋ ቦታ የተቀመጠ ጠጅ
ለብዙ ጌታ ሰይጣሽ ሊቀመጥና አገደሁም ከቀን ወደ ቀን
ጣዕጥ አያማረ ይሄዳል፡፡

13-ለ የባቲካላ አወጣጥ

ባቲካላ፣ ቀንድፍት፣ ኦረቂ፣ ቀጋው ይሄ ሁሉ በአ
ገሬችን የባቲካላ መጠሪያ ነው፡፡ አገደን በአገሬችን ሰዎች
በውሃ አገር ሰዎች ዘንድ ተወዳጅነትና ተደናቂነት ያገኘ
ሲሆን የኢትዮጵያ ዊስኪ የሚል ቅጥ ያለው ያለው መጠጥ ነው፡፡

ለዚህም የሚያገለግሉት አህልና ጌታ አገደሚታወቀው
ይዘጋጃል፡፡

— አገደ አጅ በደታ ተቀላቅሎ የተላመ ብቅልና
ጌታ በጣከለኛ ገጽት ከ10-12 ኪሎ የሚሆን፡፡

— ሁለት አጅ ለቂጣ የሚሆን ገብስ ወይም በቀላ
ማሸላ ወይም ስንዳ ከተጠቀሱት ውስጥ አገደን መጠቀም ይቻ
ላል፡፡ በጣም ደቀቶ በወገፊት ከተነፋ በኋላ በጣከለኛ
ገጽት ከ20-24 ኪሎ የሚሆን አህል ይዘጋጃል፡፡

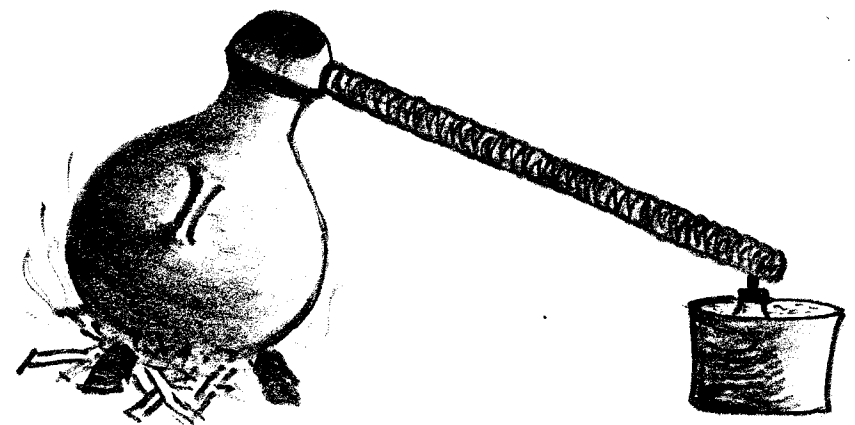
አገደ ንልቅ ጋን በሚገባ ከታጠቀና በወይዘሩ ከታጠነ
በኋላ ከላይ የተጠቀሱትን ለመጠገን የተዘጋጀው ብቅልና
ጌታ ወደ ጋኑ ተጠቃሪ ከኦርባ ሊትር በሚያገለግል ውኃ ተደባ
ለቶ ተከድኖ ይቀመጣል፡፡ በዚሁ አለት ለቂጣ የተዘጋጀው ደ
ቂት ተባብሮ ይዘጋጃል፡፡ በሰሰተኛው ቀን አገዳያር ሆኖ ተጋ
ገሮ አየተቆረረበ ወደ ጥንስቡ ጋን ይጠመራል፡፡ ይኸው የ
ጥንስቡ ጋን አስከ ሰባት ወይም ስጦንት ቀን ድረስ ነፋስ
አገዳይገባው ተከድኖ ይቀመጥና በሰሰተኛው ወይም በስጦንተ

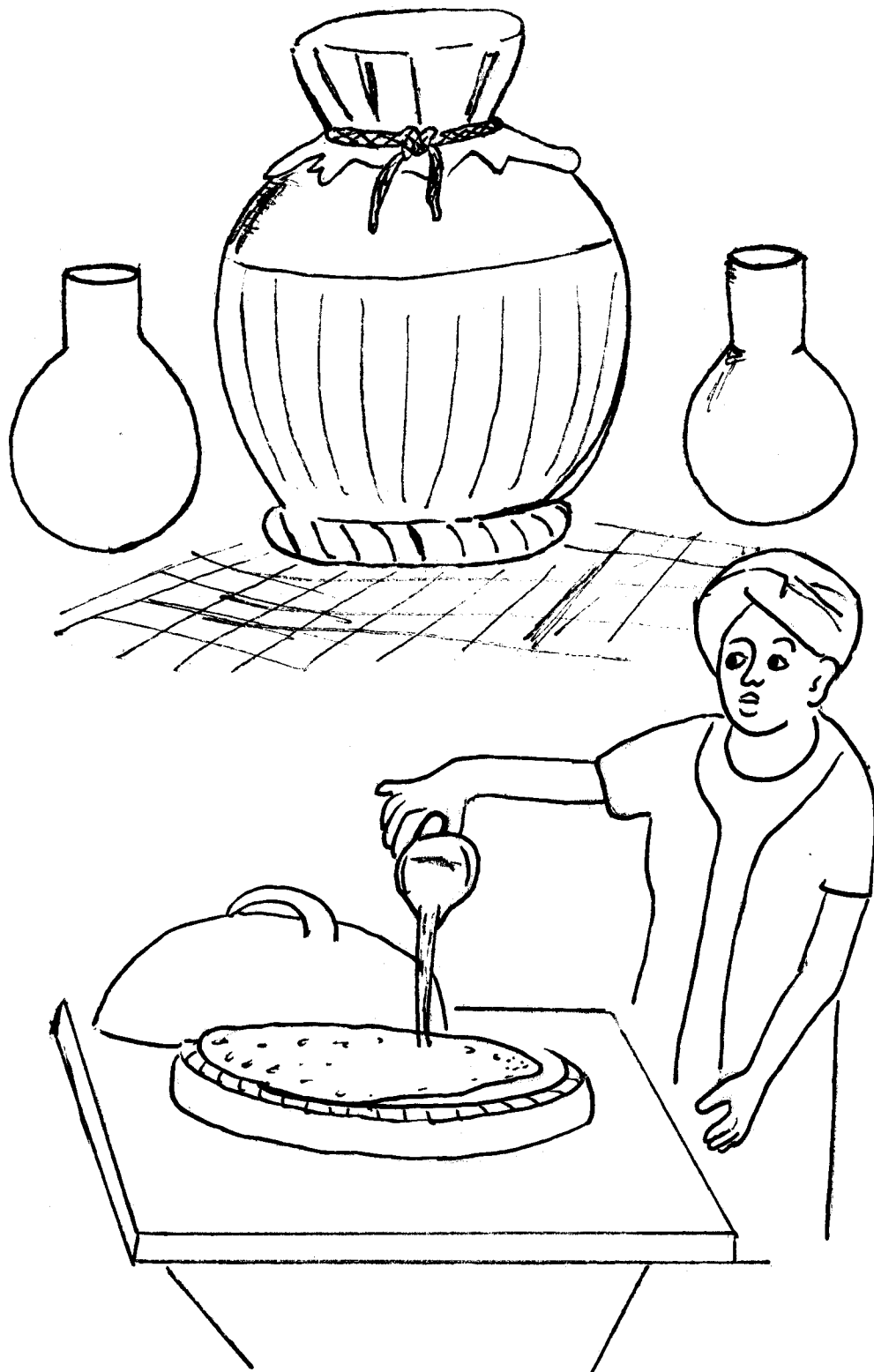
ኛው ቀን ተከፍቶ ከላይ የመለሰውና ከስር ያዘቀጠው አንዲ ደባለቀ በገሥ አንጠት ይጣሰሳል። ከዚያም ለኦረቱ ጣጣ ወደ ተዘጋጀው ትገሽ አንስራ በገሥ አታ አየተጠለቀ ከ10 አስከ 15 ሊትር የሚሆነው ብጥብጥ ይጨመራል።

አዚህ ላይ ለጣጣሪያው /ሲስትሌሽን/ የሚያስፈልጉ ትገ ስገርኙ ለጣሳውቀ አንድ ትገሽ አንስራ፣ አንድ የብረት ስዳ፣ ርዝመቱ ከአንድ ሜትር ከፈብ አስከ ተኩል የሚሆን ሸንቦቹ ወይም ተርከህ /ጣሳሲያ/ ፣ ለጥንባረ በላዩ ላይ ገመድ በትክክል የተጠመጠመበት፣ አንድ ትገሽ ተሰጦና ለው ከደኛ የሚሆን ከሸከላ የተሰራና ከአንድ በኩል የተበሳ ት ገሽ ቶሩ ናቸው።

ቀጥሎ በትገሹ አንስራ ከዋናው ጋን የተቀነሰው ብ ጥብጥ ወደ ጾዶቹ ለዝገጁት ይወሰድና ወደ አንድ በኩል ጋደል ብሎ ይተጣጣል። ከዚያም ለጾዶቹ የሚሆነው ቶሩ ተዳዳሪነት አንስራው ወዳጋደለበት ሆኖ ይደረጋል። ከወስጥ ትገሩን አንዳይወጣ የቶሩ ኩሪያ በጠርቀ ተጠጥሞ በሊጥሞ ሆነ በሌላ መለሰኛ ኩሪያውን ይለሰናል። ከዚያም የተዘጋ ጀውን ትልቅ ሸንቦቹ አንደኛው ጣፍ ከአንስራው ኦናት ላይ በተደረገው ቶሩ ተዳዳ ገብቶ ኩሪያውን በተባካ ጭታ ይመረጋል የሸንቦቹ ሌላኛው ጣፍ ከተደረገበት አንድ ኢንች ራቀ ብሎ ትገሹ ተሰጦ ይሰካል። ይህኛ ተሰጦ ውኃ በሳህን ተደርጎ በተቀመጠ ስዳ አፍ ውስጥ ዘለቀ ብላ ትገባለች። የአንስ

ራውና የሸንቦቹው መገናኛና ከዳኑ በገዳው አፍሞ ሆነ በሌላ ስታ አየር ሊወጣ የጣይኛል መሆኑን ከተረጋገጠ በኋላ አባቱ አንዲነድ ይደረጋል። አባቱ የሚነደው በመጠኑ ሲሆን ከበዛ አንስራው ውስጥ ያለው ብጥብጥ ሊያርና አደጋም ሊያደርስ ይችላል። የገዳውን ጀርባ አያተዘቀዙ የኦረቱን ጠባቂ በገዳው ውስጥ አየተቆጣጠሩ ከገጣሽ በዓት አስከ አርባ አ ጾስት ደረታ ድረስ ገሥ አረቱ ለጣገኘት የሚቻል ሲሆን ተጥቶ ብዙ የቶሩን ገሥ አረቱ ተነስቶ ሌላው ዙር ጥቶኝ ካልተጀመረ የሚወርደው አረቱ የተበላሸ /ሳሲያ/ ይሆናል። በመጀመሪያ ዙር አስከ ገጣሽ ሊትር አረቱ ጣገኘት ይቻላል። የሚቀጥለው ዙር መጀመሪያ የተጣደው አንስራ ውስጡ የቶራውን አንሱላ አፍሰሶ በደንብ ከታጠበ በኋላ ሌላው ሁሉ ሥራ ከ ገደ መጀመሪያው ይሆናል።





ቀጥሎ



===== //

የሴት ልጃቸው ጊደኛ ያለውኛው በጣም አስመሸቶ በሌሊት በባት በዓት ገደማ በመኪና አጭቶ ያወርዳታል። ሲጠብቅ የነበሩ አባት ነገሩ አበሳጭቷቸው ሙነው አባባህ አስከዟ በዓት ታስመሽታለህ ቢሉት ይቀርታ አባባ ነገ በጠዋት ስራ ስላለብኝ ነው አላቸው።

===== //

በስራ የደከመ አባት ማታ አቤቱ ሲገባ የተቀቀለ ዱንኛ ቀርቦለት አየላጠ ቶሎ ቶሎ ሲበላ አንዲያገርባት የመቅጠብ ትንሽ ልጅ አገጧን በአፂ ዳገሩ ታያለች። በታየው አያት ርባኝ ዱንኛ ሊያልቅ ነው። አባትዋውም የመጨረሻዋን ዱንኛ ልጦ ወደ ከፋ ቢወስዳት ተስሩ የቀረጠችው ሀዲን አፂን አያወዛወዘች ቻያ ቻያ ዱንኛዋ በላ ተሰናበታቸት።

===== //

በአንድ የሀገራችን ዲሞክራሲ ተጋብዞ ሲሰሩ ሲጠቁ የቀድሞ ሰዎች መካከል ባጠገቡ የተቀመጠው ቤት ደስ ብላው ኖሮ በዚያ ገር ገር መሀል አጁን አያሸለክ ሲቀነጥቅት ቀይ ዲሞክራሲ ባያውቀው አባልና ባልዋውን ዲሞክራሲ አርጉ ይቀነጥጡ ዋል። ባልሙቀት አንደሚለት ብሎ ምነው ሻል ቢለው በውጭ ወደ ሾርው ጣጋ ብሎ ጌታው ጠላው ጥሩ ነው ይጠቁ ብሎ ዘመ አሰኘው።

===== // =====

አንድ አፍገጣ ጉራዳና አገረ ሰላላ በአዲሱ ገሩ ያሉ ጓደኞች ብዙ ይቀላሳሉ። አንድ ተገኝ ዲሞክራሲ አፍገጣ ጉራዳው አገረ ሰላላውን ከየት ትመጣለህ ቢለው ከአፍገጣ በር ቢለው አፍገጣ ጉራዳው መልሶ አኒስ ከሰላላ መመጣቱ ነው ብሎ መለሰለት።

===== // =====

ወደል አህያው ጠፍቶበት በፍለጋ ሲደከም የዋለው አባባል አንቀልፍ ጥሩ አርጉ ወስዶት ባለ አኩላ ለሊት ላይ ሚስት ትቀሰቀሰዋለች። ቢነታ አህያውን ሿብ ሊባላው ይኸው ያባርረዋል ትለዋለች። አውነትም አህያው አያናሩ ገቢውን ይዞረዳል። ተይዞ አባባሽ / ይበለው / ለምን አይዘነጥለውም ብሎ አንደመተኛት ቢል ሚስትም ወኔውን ለመገባት ስትል ምነው ወንድ ለይደሉም አንዳ አይነሱም የለውትም አንዳ ብትለው በሰማ ቢሆን የሕጉ አይበልጥም ነበር / ብሎ ተጠቅልሎ ተኛ።

===== // =====

ባል በጣም አያመሸና አየሰከረ አየመጣ ብዙ ጊዜ የተቸ ገረኝ ሚስት መፍትሄ መስጧት የሚጠቁትን ሁሉ መጠጥ አሰገዝታ በል አስቲ ዛሬ ጉዳህን አያለሁ ተብሎ በልና ጠባይ ሄን ፍለጋ አደለሙ ስትዘር የመታመኘው? ብላ አየቀዳች ስታጠቁትና ሲጠቁት አቤት አመሸ። ድሮ ወደ ቤት የሚገባበት ሰዓት ሲደርስና መስከሩ ሲሰማው ብድህ ብሎ ወደ በሩ መገንዘብ ጀመረ። ደገሞ ወዳት ልትሄዱ ነው ብትለው ሚስት አሴም በተሰበረ አፋ በሎ ደህና አደሩ አኔ ያመሸሁበት አድራ አላውቅም ወደ ቤቱ መሄዱ ነው ብሎ መለሰለት።

===== // =====

አባ ገ/ሃና ሰው ቤት ምሳ ተጋብዞ መገቡ ሊቀርብ ቢል ሴትዋም ምሰቡን ስትከፍት አይጥ ከሞሰቡ ዘግቶ ሲወጣ አይተው ኖሮ ከመገቡ በኋላ በወጉ አባ የአብረሃም ቤት የሲባይ ቤት ይሁን ከሞሰቡ አይጡ ብለው መረቱ።

===== // =====

ታንቷ የሚያውቅ የኛ ሀገር ሰው በወጧ ሀገር አንድ ሆኖ ትል መገቡ ለመብላት ገብቶ ኖሮ ከመገቡ ማወጣው ሰንጠረዥ ላይ አንጻራዊነት አንድ መገቡ ይጠቁማል። መገቡ መጥቶለት ከጠረጠ በኋላ ሰለጣፈጠው ሥጋው የመገን አንደሆነ ለማወቅ ጓጉቶ አስተናጋችን ለማነጋገር ቢሞክር አሁንም አልተገባቡም ሃባቡ የገባው አስተናጋች ወደ ሰውየው ተጠገቶ ውጭ/ውጭ/ ብሎ የውሻ መሆኑን አስረዳው።

===== // =====

በላታና ቀኙ የበዙ ጊዜ ጋራዎች ናቸው፡፡ አሁን ሽቦ ገለጸ በዙፊ ጊዜያቸውን የሚያሳልፉት በወገና አገላለጽ ጠጅ ቤት ነው፡፡ በተለይ በላታ ጠጅ በጣም ይወዳሉ፡፡ በወጣትነት ጊዜ ምር አበራቸው የነበረች ሽጉጣቸውን ሸጠው ለቀኙ አገዲን ሳያጣክሩ አገዱ አወት ሙሉ ጠጅ ጠጡት፡፡ ቀኙ በዙ ጊዜ ይበሳጩ ስለነበር አገዱ ቀን ምት ተበሉ በላታ ይጠራሉ፡፡ በላታ አየቃሁ ሂደት ምን ሆኖ ምት ቢሉ ሽጉጣቸውን ጠጥተው ምት አሏቸው አሳቸውም አኔ አገዱ አወት ሙሉ ሽጉጡን የጠጣሁት አያለሁ አሉ በአገዱ ቀን ጠጥቶ ይወት ወይኔ ወንድሜ ወይኔ ወንድሜ በለው ለለቀቡ፡፡

===== //

አገዱ አርጌ ጤና ያላቸው ሰው ጤናቸውን ይዘው በሰራር ወደ ፒያሳ ቢሄዱ የጉረቤታቸውን ልጅ በአገሩ ወደ ፒያሳ ቢሄዱ አገራትና ወዳት ነህ ና ላይርሰህ አሉት ልጅም ወልቦ ወደ ፒያሳ ነኝ ገን አቸኩላለሁ አላቸው፡፡

===== //

ከበዙ ጊዜ የመጣ ሱስ በጋላ ሰውየው በጤና መታወክ ወደ ሀኪም ቤት ይሄዳል፡፡ ጠቅላላ ምርጫ በተደረገለት በጋላ ሃኪም ሰው ሰውየው በመጣ የተነሳ ያመሀ ወጋ፡፡ ገብቶ፡ ኩላሊትና ሀምት ነው ቢለው በሸተኛውም ወልቦ ምን ይሄን ሁሉ ያዘረዘርሃል ባጭሩ ፋላት ሆነህል ለትላችኛለሁ አለው፡፡

===== //

አገገሊዛኛ አዋቂ ነኝ የሚሉ አገዱ የአገራችን አዛውንት የሰላጋችሁን ጠይቅ ይላሉ፡፡ አገዱ አዋቂ ሁሉ፡፡ ጋራዎቻችን አስቲ አሁን ሰው ከወጪ ቢጠጣ ወደ ቤት ገባ ለማለት ምን ትለዋለህ? በለው ጠየቃቸው አሳቸውም 'ከም' አለዋለሁ አሉት፡፡ ውጣ ለማለትህ ቢላቸው ትንሽ አስበው አኔ መጀመሪያ ወጪ ወጥቼ 'ከም' አለዋለሁ በለው መለሱለት

===== //

አገዱ መጣ በጣም የሚጠጣ ሰው አጅ አዳተን ተጠቀሙ ሰራ አገዲን መሰራት ስላልቻለ ወደ ሀኪም ዘንድ ይሄዳል፡፡ ምርጫ በተደረገለት በጋላ ያስተሩ በዙ መጣ ትጠጣለህ አይደለም ቢለው አገዱ ያስተር ገን ከመጠጣው የሚደሩው ይበልጣል ብሉ መለሱለት፡፡

===== //

ወላታ ሰውየና መላጣው ሰውየ መንገዱ ላይ ይገኛቸዋል ወላታው መላጣውን ይሄ አስሩልት ወዳት ይወስዳል ቢለው መላጣውም ወልቦ ወደ መጀመሪያ ነው አለው፡፡

===== //

አበደሀል ተበሉ ሆስፒታል የገባ ወጣት የሚሰራው ሰራ ሁሉ የሆስፒታሉን ሰራተኞች ስለሚያስቃቸውና ተነኩስ ስለሌለበት ሁሉም ይወድታል፡፡ አገዱ ቀን ቢስተሯ ወደ ወጣት ስትሄዱ በሰተር ብሉ ደብዳቤ ቢጻፍ አገራችን ምን ትጽፋለህ ብትለው ደብዳቤ አየጻፍኩ አላት ለማን ብትለው ለፈቤ አላት አስቲ አገብብላችኋለሁ ብትለው ገና ሳይደርሱት ብሉ መለሱለት፡፡

===== //

አጋገገው ጥገ ሸገተን ሲሸና የነበረ በው ሰደሰበው
ሰሰት ልሻገረደች ደርበውበት አየተባባተ ሊሸሹት ሲለ በው
የው አገገተን ወደ አነሱ አዙር አይዘከኙት አይተናገሱም /
ተገባል የለውም ደገም ይኹላሉ አትፍሩ በሉ የባሰ አባታ
ቸው::

===== //

ለፋሲካ በገ ለጋገዛት በውየው አበገ ተፈ ሃይ ሰማ
አንተ ይለዋል:: ባለበጉን ጉሬጌ ይሄ በገ ሰንት ነው?
ሃሳብ ብር:: ይሄኛውስ? ሰባ ብር ሲለው ገዢው ትቶ አን
ደመሄዱ አያለ በሃጦባ ብርና በሰባ በሰ ጥሩ ወደል አህያ
አይገዛም አንዱ ሲል የበጣው ጉሬጌ ጌቶች የሚጥምዎትን የ
ሚያውቁት አርሰዎ ነዎት በሉ መለሰለት::

===== //

ጥሩ ዲዎስ ለለኝ አያለ አፈሱን የሚያምካሽ ነገር ገን
የሚያደገቀው ያጣ ጉረዎባ በያለበት ጣንጉሬጌ ይወዳል::
አንዱ ቀን ጋገገው ዓር ቶም ሲያዟው አንዱ መልከመልካም
ወጣት ወደ አሱ ዘንድ ጩታ ብላ አያዳመጠች አንባዋን ታሪ
በው ሟር:: የሚያደገቀው ያገኘ ወጣት ዲዎስን ከፍ አድ
ርጉ የባሰ ያሰለቀባት ሟር:: ቶኖት በሉ ለመሆኑ አንዱት
ነው የጋታለቀሽው በጋንሰ መከንያት ታለቀሻለሽ ሲላት ዲዎ
ስህ ልክ ያንን የጋታውን የኛን በሬ ሰለሚመሰል አሱ ንዝ
በሉኝ ነው ብላ መለሰችለት::

===== //

62A

U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n

U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n

U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n

U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n

U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n
 U A h m w L n

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
20	30	40	50	60	70	80	90	100	1,000 10,000

ETHIOPIAN CALENDAR 1977 (WESTERN CALENDAR 1984-1985)

MESKERAM / September - October	TAHESASE / December - January	MEGABITE / March - April	SANEA / June - July
S M T W T F S	S M T W T F S	S M T W T F S	S M T W T F S
1 2 3 4 5 11 12 13 14 15	1 2 3 4 5 6 10 11 12 13 14 15	1 2 3 4 5 6 7 10 11 12 13 14 15 16	1 8 9 10 11 12 13 14 15
6 7 8 9 10 11 12 16 17 18 19 20 21 22	7 8 9 10 11 12 13 16 17 18 19 20 21 22	8 9 10 11 12 13 14 17 18 19 20 21 22 23	2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
13 14 15 16 17 18 19 23 24 25 26 27 28 29	14 15 16 17 18 19 20 23 24 25 26 27 28 29	15 16 17 18 19 20 21 24 25 26 27 28 29 30	9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22
20 21 22 23 24 25 26 30 1 2 3 4 5 6	21 22 23 24 25 26 27 30 31 1 2 3 4 5	22 23 24 25 26 27 28 31 1 2 3 4 5 6	16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29
27 28 29 30 7 8 9 10	28 29 30 6 7 8	29 30 7 8	23 24 25 26 27 28 29 30 1 2 3 4 5 6
			30 7
TEKMTE / October - November	TERE / January - February	MIYAZEIA / April - May	HAMELEA / July - August
S M T W T F S	S M T W T F S	S M T W T F S	S M T W T F S
1 2 3 11 12 13	1 2 3 4 9 10 11 12	1 2 3 4 5 9 10 11 12 13	1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13
4 5 6 7 8 9 10 14 15 16 17 18 19 20	5 6 7 8 9 10 11 13 14 15 16 17 18 19	6 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 20	7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20
11 12 13 14 15 16 17 21 22 23 24 25 26 27	12 13 14 15 16 17 18 20 21 22 23 24 25 26	13 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 27	14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27
18 19 20 21 22 23 24 28 29 30 31 1 2 3	19 20 21 22 23 24 25 27 28 29 30 31 1 2	20 21 22 23 24 25 26 28 29 30 1 2 3 4	21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 1 2 3
25 26 27 28 29 30 4 5 6 7 8 9	26 27 28 29 30 3 4 5 6 7	27 28 29 30 5 6 7 8	28 29 30 4 5 6
HDARE / November - December	YEKATITE / February - March	GENBOTE / May - June	NEHASEA / August
S M T W T F S	S M T W T F S	S M T W T F S	S M T W T F S
1 10	1 2 8 9	1 2 3 9 10 11	1 2 3 4 7 8 9 10
2 3 4 5 6 7 8 11 12 13 14 15 16 17	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16	4 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 18	5 6 7 8 9 10 11 11 12 13 14 15 16 17
9 10 11 12 13 14 15 18 19 20 21 22 23 24	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23	11 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 25	12 13 14 15 16 17 18 18 19 20 21 22 23 24
16 17 18 19 20 21 22 25 26 27 28 29 30 1	17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 1 2	18 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31 1	19 20 21 22 23 24 25 25 26 27 28 29 30 31
23 24 25 26 27 28 29 2 3 4 5 6 7 8	24 25 26 27 28 29 30 3 4 5 6 7 8 9	25 26 27 28 29 30 2 3 4 5 6 7	26 27 28 29 30 1 2 3 4 5
30 9			PAGOMEANE
			1 2 6 7
			3 4 5 8 9 10

Description: Black Figures — Ethiopian Calendar Red Figures — Western Calendar

LITURGICAL HOLY DAYS

MESKERAM 1	September 11	Ethiopian New Year
MESKERAM 17	September 27	The Founding of the True Cross
TEHESASE 29 (Dec.)	January 7	Ethiopian Christmas
TERE 11	January 19	Epiphany
TERE 27 (Jan.)	February 4	Fast of Nineven
YEKATIT 11	February 18	Great Lent
MEGABIT 29	April 7	Hosanna Palm Sunday
MIYAZEIA 4	April 12	Good Friday
MIYAZEIA 6	April 14	Easter
GNBOT 15	May 23	Ascension of Christ

GNBOT 25 (May)	June 2	Pentecost
GNBOT 26 (May)	June 3	Fast of the Apostle
HAMLEA 5	July 12	End of the Fast of the Apostle
NEHASEA 1	August 7	Fast of the Virgin Mary by Apostle
NEHASEA 16	August 22	Feast of the Ascension of the Virgin Mary
MESKERAM 1	September 11	Ethiopian New Year