

# Ողջույններ ԹԱԻԼԱՆԴԻՑ

Իմացեք Երկնային Հոր  
զավակների մասին, որոնք  
ապրում են ամբողջ աշխարհում:



**ՍՈՆԳԿՐԱՆ ՓՈՒԴԱՏՈՆ**

## Թաիլանդը երկիր է Հարավարևելյան Ասիայում: Այնտեղ բնակվում է շուրջ 72 միլիոն մարդ:

Թաիլանդում մարդիկ կշում են  
իրենց Նոր տարին աշխարհի  
ամենամեծ ջրային մրցումով:  
Նրանք ջուր են շաղ տալիս  
միմյանց վրա, որպեսզի  
հիշեն մաքրելի վատ բաները:  
Դա տևում է երեք օր:



**ԼՈՂԱՑՈՂ ՇՈՒԿԱՆԵՐ**

Թաիլանդում մարդիկ կարող են  
գնումներ կատարել գետային  
նավերից՝ լողացող փոքրիկ  
խանութներից: Գետերը  
մայրաքաղաքով շրջելու միջոցներից  
մեկն են: Շինություններից շատերն  
ամրացված են ձողերի վրա՝  
որպեսզի ջրից բարձր մնան:



**ՄԻՋՈՑԱՊՈՒՄ**

## Օձը խայթում է պղք

Ընտրեք մեկին, որը կլինի 1-ին օձը, և մեկ ուրիշին,  
որը կլինի 2-րդ օձը: Մյուսները կանգնում են 1-ին օձի  
հետևում և բռնվում են իրենց դիմացի մարդուց: 2-րդ  
օձը փորձում է անցնել 1-ին օձի կողքով և ստիպել  
շարքի վերջին մարդուն անջատվել շարքից: Նա,  
ով անջատվում է շարքից, դուրս է գալիս խաղից:



**ԲԱՆԱԴԱՏՈՄ**

## Սոմ Տամ

Կանաչ պապայայով աղցանը տարածված ուտեստ է  
Թաիլանդում: Ահա մի բաղադրամաս, որ դուք էլ փորձեք:

1. Մի մեծ կաթսայի մեջ խառնեք 1 ½ ճաշի գդալ  
արմավենու շաքար (կամ շագանակագույն  
շաքար), 1 ½ ճաշի գդալ ձկան սոուս (կամ  
սոյայի սոուս), և 2 ճաշի գդալ լայմի հյութ :  
Խառնեք, մինչև շաքարավազը լուծվի:
2. Մանրացրեք 2 պճեղ սխտոր և 1 կամ ավելի  
շատ կարմիր չիլի պղպեղ: Մանր կտրտեք  
3 կանաչ լոբի: Շերտերով կտրտեք 1 լոլիկը:
3. Կեղեվազրկեք 1 կանաչ պապայա (կամ 3 կանաչ  
խնձոր): Քերեք կամ կտրտեք բարակ շերտերով:
4. Ամբողջը լցրեք կաթսայի մեջ և խառնեք:



Վագրի Քարանձավ  
Տաճարը բուդդայական  
տաճար է, որտեղ շատ  
մարդիկ երկրպագում  
և աղոթում են: Այնտեղ  
հասնելու համար պետք  
է սարք բարձրանալ  
1260 աստիճան  
ունեցող սանդուղքով:  
Քարանձավում  
վագրի թաթերի  
հետքեր կան:

**ՎԱԳՐԻ ՔԱՐԱՆՁԱՎ**



**ԼԵԶՈՒ**

Երկրի պաշտոնական  
լեզուն թաիլանդերենն է:  
Թաիլանդերեն այբուբենն  
ունի 72 տառ:

Թաիլանդերեն  
ընկերներին կարող  
եք ողջունել այսպես՝  
«kin khao reu yang»:

Դա նշանակում  
է՝ «Հաց կերել  
եք արդեն»:

Ընտրակալություն Պանայի ընտանիքին այս  
բաղադրամասով կիսվելու համար:

