

641

u-67

9644

Inv. 141
No. 492.

2011

2002

Տրոս

№ 6523

ԽՈՀԱՐԱՐՈՒ ՀԻ

ԿԵՐԱԿՈՒՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՁԵՌՆԱՐԿ

Կազմեց Թ. Ա.



Տ Փ Խ Ի Ս

Տպարան Մ. Հարաձեի և Ընկ. Նիկ. 21

1897

50052

ԳԻՒՏ Ա. ԲԱԷ. ԱՂԱՆԵԱՆՑԻ

Ա. Ա շ խ ա տ ու թ ի լ ն ն ե ը ը.

Աղթատեար. բ. տպ. 1889	— 10
Կրօնի դասագիրք ա. տ. 1889 (սպառուած.)	— 15
„ բ. տ. Գ. տպ. 1891	— 25
„ գ. տ. Գ. „ 1890.	— 25
Տոմար եւ տօնացոյց Հայաստ. ս. եկ. բ. տպ. 1894	— 50
Կարնոյ գաղթը. պատմ. տեսութիւն, 1891	— 10
Գիւան Հայոց պատմ. գիրք Ա. Բ. 1780—1834	—
Սահ. Մեսրոպ. մրցանակին արժանաց. 1893	2 —
Գիւան Հայոց պատմ. գիրք Գ. Սիմէոն կաթողիկոսի յիշատակ. կենսագրութեամբ, յաւելումս ծանօթ. Սահակ Մեսրոպ. մրցանակին արժանացած. 1894	7 —
Կարգ Աստուածայ. Հայաստան. ս. եկեղեցւոյ բ. տպագր. 1895.	— 40

Բ. Թ ա ը զ մ ա ն ու թ ի լ ն ն ե ը ը.

Հաւատարմութիւնը ամեն արգելքներէ յաղթում է. ֆ. Հոֆ. 1877	— 40
Խաւարից գէպի լոյս. ֆ. Հոֆմանի. 1877.	— 40
Գօն Գիշօտ լամանչեցի Մ. Սէրվան. 1878 (սպառ.)	70
Գէորդ Ռօլէստոն, վէպ 1879 (սպառուած.)	— 60
Երրորդ ոսկի, առակ Լակիդէի բ. տպ. 1893	— 10
Ռօբինզօն (Հրատ. Թիֆլիզի տպագր. բնկ.) 1881	— 60
Չէստերտօնի ժառանգը. պատկ. 1882	1 —
Ակտէա, տ. Սիսօեփայի 1885	— 50
Եան Էրնստ Սմօլեար. Ն. Եանչուկի 1885	— 20

630
43-թ

641
Խ-67 սյ

ԽՈՀԱՐԱՐՈՒՀԻ

ԿԵՐԱԿՈՒՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՁԵՌՆԱՐԿ

Կազմեց Թ. Ա.



Թ Ի Ֆ Լ Ի Ս

Տպարան Մ. Շարաձէի, Նիկ. 21

1897

1003
10657

17295
060
9-01
17295
Дозволено цензурою, Тифлисъ, 19-го Іюля
1897 г.

Ա. ՄԱՍԸ

Ն Ե Ք Ա Ճ Ա Շ

ՌԻՏԻՍՈՒՆՆԵՐ ԵՒ ՊԸՍՈՒՆՆԵՐ ԿԵՐԱՆՈՒՐՆԵՐ

(4 մարդու ըաժին):

Կերակուրներ ընտրելիս անհրաժեշտ է ուշադրութիւն դարձնել, որ նորա խառնուելով չփխսեն առողջութեան, միաժամանակ չտալ հում կաթը, սունկ և թթուաջուր: Օրինակ, եթէ պատրաստուած է թան կամ ակրօշկա, այդ միւսնոյն ճաշին չի կարելի տալ սունկ, թթուաջուր, հում միրգ կամ պտուղ կաթի հետ, որովհետեւ այդ տեսակ խառնուրդից հեշտ կարելի է հիւանդանալ:

1. ԹԻՅ: Ուտիսին՝ կաթով կամ սերով: Պասին՝ լիմոնով կամ թթու քաղցրաւէնիով:
2. Որս մարդու համար սովորաբար վերջ-

նում են մի թէյի գդալ թէյ: Թէյամանը պէտք է ծածկել անձեռոցով և դնել հեշտանուի վերայ շատ կարճ ժամանակ, այնպէս որ թէյն չը եռ գայ, որովհետև եռցրած թէյը կորցնում է հոտն ու համը և վնաս է առողջութեան:

2. ՍՈՒՐՃ: Ուտիսին՝ կաթով կամ սերով: Պասին՝ նշէկաթով, նշէհացով և կամ շաքարա-նշով:

Ինչպէս թէյի, այնպէս էլ սուրճի հետ տալիս են հաց ու կարագ, պարսիմատ, քաղցրահաց: Պասին՝ բլիթ, սպիտակ հաց:

Նայելով մարդու միջոցներին և առողջական դրութեան՝ կարելի է գործ դնել զանազան սուրճեր, օրինակ՝ խոզկաղինի, գարու և իսկական սուրճ:

3. 6 ԲԱԺԱԿ ԿԱԹ:

4. ԿԱԿԱՕ: (Կայ արտասահմանի՝ ամենալաւր Բլօկէր գործարանից և Ռուսաստանի՝ էյնէմ գործր.): Մի բաժակի համար վերցրու մէկ լիբը թէյի գդալ կակաօ և 2 թէյի գդալ շաքարաւազ, ածա՝ բաժակի մէջ և լաւ խառնիր, յետոյ վրէն լցրու եռցրած ջուր կամ եռցրած կաթ:

Յանկացողը կակաօ և շաքարը կարող է խառնել մէկ թարմ ձուով և յետոյ վրէն լցնել եռցրած կաթ, որ աւելի սննդարար է:

5. ԽՈՋԱՊՈՒԽՏ ԵՒ ԵՐՇԻԿ: Մանանեխով, վայրի բողկով (хрубы) և քացախով:

6. ԽԱՒԻԱՐ ԵՒ ՉԿՆԿԻԹ:

7. ՊԱՆԻՐ:

8. ԿԱՐՄԻՐ ԲՈՂԿ, որ պէտք է մարուր լուանալ:

9. ՓԱՅԼՈՒՆԿ (селедка) ՁՈՒԿԸ ՊՐՕՎԱՆՍԻ ԿԱՄ ՁԻԹԱՊՏՂԻ ՁԵԹՈՎ ԵՒ ՔԱՅԱԽՈՎ: Մէկ հատ հասարակ կամ հողանդական 2 փայլունկ թրջիր ջրի կամ թէյի մէջ, մաքրիր, լուա, երկարութեան վերայ միջից կտրտիր, ողնաշարը հանիր, երկու կէսերը դարձեալ միասին դիր, լայնութեան վերայ կտրտիր, դիր փոքր բլիւզի վերայ, մի կողմը ածա մանրացրած սոխ, իսկ միւս կողմը բարակ կտրտած գետնախնձոր, վրէն ածա մի գդալ պրօվանսի կամ ձիթապտղի ձէթ, խառը (սիրողների համար) մի գդալ քացախի, $\frac{1}{8}$ թէյի գդալ մանանեխի, բիշ աղի և շաքարի հետ:

10. ՄՍԻ ՎԻՆԷԳՐԷՏ: Վերցրու եփած կամ տապակած միսը, 6 հատ եփած գետնախնձոր, խորոված ճակնդեղ, 1 — 2 հատ կճպած թթու խիար, այս ամենը մանր կտրտիր և խառնիր մանանեխի սոուսի հետ, որ պատրաստուում է այսպէս. — $\frac{1}{2}$ թէյի գդալ մանանեխը, $\frac{1}{4}$ բաժակ ջուր, $\frac{1}{2}$ գդալաչափ շաքարաւազ, մի գդ-

դալ սլրօվանսի ձէթ, երկու գդալ քացախ և ուլ ուզում է մէկ կամ երկու էլ ձուլի գեղնուց լաւ խառնում են: Վինէգրէտի վերայ ուտելուց առաջ կանաչի են կտրտում:

11. ՊԱՍՈՒԱՅ ՎԻՆԵԳՐԵՏ: Վերցրու 1 գրվանքա կարմիր լոբի, 1. գրվ. ճալնդեղ և 1 գրվ. գետնախնձոր, առանձին առանձին եփիր և յետոյ վերջինները մանր կտրտելով խառնիր միասին, վրէն ածա 2 գդալ կերակրի ձէթ և 2 գդալ քացախ, աղ, պղպեղ և $\frac{1}{4}$ գրվ. ձիթապտուղ:

12. ՆՈՐ ՍՈՒՆԿ ՏԱՊԱԿԱԾ: Մի ամսէ լիքը սունկ պէտք է լաւ մաքրել, լուանալ, կըտրտել և վրէն ալիւր ցանել: Թաւի մէջ եռցնել իւղ կամ կերակրի ձէթ, մէջը տապակել մէկ նոր սոխ, յետոյ ածել նորա մէջ՝ աղ արած սունկը և տապակել միջակ կրակի վերայ, դարձնել միւս երեսին և տապակել, ածելով վրէն սամիթ, մաղդանոս և պղպեղ: Իւղով պատրաստածի վերայ կարելի է լցնել $\frac{1}{2}$ բաժակ թրթուասեր և մի անգամ եփ տալ:

13. ՆՈՐ ՍՈՒՆԿ ԽՈՐՈՎԱԾ: Մի ամսէ լիքը թարմ սունկը լաւ մաքրիր, լուա, վրէն ցանիր աղ, դարսիր թաւի մէջ և դիր հնոցում մինչև կխորովուի:

14. ՍՊԻՏԱԿ ԼՈՔԻ ԿԱԾ ՖԱՍՈՒԼԻԱ: Վեր-

ցրու երկու բաժակ լոբի, մի քիչ աւելի ջուր, եփիր առանց աղ դցելու, մինչև կփափկի. աւելորդ ջուրը դէն ածա, աղ արա, վրէն աւելցրու ձէթով տապակած սոխ և մի քիչ էլ քացախ:

15. ՊԱՏԻՃԱՒՈՐ ԿԱՆԱԶ ՍԻՍԵՌ: 2 գրվ. պատիճաւոր կանաչ սիսեռը (горохъ) մաքրիր պատիճներից, ածա եռցրած ջրի մէջ, նախապէս լցնելով մէջը մի գդալ աղ, եփիր մինչև կփափկի, յետոյ ջուրը դէն ածա և հանիր ամսէի վերայ. սեղան տանելիս տար նաև հալած տաք իւղն առանձին: Ամեն մի շիշ ջրին պէտք է ածել մի թէյի գդալ աղ:

16. ԽՈՐՈՎԱԾ ՀԱՂԳԱԾ ԻՒՂՈՎ: 6 հատ շաղգամ լուա, կճեպը քերիր և դիր հնոցը որ եփուի. պէտք է ուտել լաւ իւղով: Կամ թէ՛ պէտք է խորովել շաղգամը, գդալով բոլոր գուլը միջից հանել, աւելցնել վրէն մի գդալ իւղ, մի ձու, ածել վրէն մի բաժակ կաթ, խառնել և թխել քրեղանով:

17. ԽՈՐՈՎԱԾ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ ԻՒՂՈՎ: Գետնախնձորը լուա, սրբիր ու թաղիր մոխրի մէջ կամ դիր հնոցի մէջ ու շուտ շուտ շուտ տուր որ չայրուի: Խորովելուց յետոյ պէտք է կճպել, վրէն աղ և իւղ անել և ուտել:

18. ԵՓԱԾ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ: Որպէսզի գետ-

նախնձորը փխրուն լինի, պէտք է մաքրել, լուանալ, ածել եռցրած ջրի մէջ առանց աղի, լաւ եփել, նայել որ շատ չեփուի, ջուրը դէն ածել, իսկոյն աղ անել, պղնձի խուփը ծածկել, մի քիչ շարժել և թողնել անշարժ $1\frac{1}{4}$ ժամ: Գետնախնձորից գոյացած ջուրը ածել ճաշու արգանակի մէջ. իսկ այսպէս պատրաստած գետնախնձորը հետեւեալ կերպով են գործ դնում:

19. ԵՓԱԾ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐԸ ԻՒՂՈՎ ԵՒ ՄԱՂԴԱՆՈՍՈՎ: Եփում են գետնախնձորը վերոյիշեալ կերպով, խառնում են հետը 2—4 գդալ տաք իւղ և վրէն ածում մանր կտրտած մաղդանոս և սամիթ:

20. ԵՓԱԾ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ ԻՒՂՈՎ ԵՒ ՁՈՒՈՎ: Եփում են գետնախնձորը, հետը խառնում են 2—4 գդալ տաքացրած իւղ, խառնած 2 հատ պինդ եփած և մանր կտրտած ձուի ու 2—4 գդալ եռացրած կաթի հետ:

21. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ ԿԱԹՆԻ ՍՕՈՒՍՈՎ: $1\frac{1}{2}$ գդալ ալիւր, կէս մանր կտրտած սոխը տապակիր $1\frac{1}{2}$ գդալ իւղի մէջ, խառնիր $11\frac{1}{2}$ բաժակ կաթի հետ և եռցրու. յետոյ ածա մէջը եփած, մաքրած և չերտ չերտ կտրտած գետնախնձորը, խառնիր, աղ արա, պղնձի խուփը ծածկիր և 2—3 անգամ եռցրու. բլիւզի վերայ ածելիս վրէն պէտք է մաղդանոս ցանել: Կարելի է

հետը խառնել նաև երկու հատ եփած ու մանր կտրտած սունկ:

22. ԵՓԱԾ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ ՍՈՒՆԿԻ ՍՕՈՒՈՎ: 2—3 գդալ իւղի մէջ տապակիր մի գդալ ալիւր, մի սոխ և 3 հատ եփած և մանր կտրտած սունկ, մէջը ածա 2 բաժակ սնկի ջրից, եռցրու և ածա եփած գետնախնձորի վերայ:

23. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐԻ ՊԻՐԻԷ ԵՐԻՇԿՈՎ: Գետնախնձորը լուս, կծալիր, նորից լուս, ածա աղաջրի մէջ, եփիր, յետոյ ջուրը դէն ածա, գետնախնձորը շուտով տրորիր փայտէ գդալով, աղ արա, մէջը ածա մի թէյի գդալ ալիւրով կարմրացրած մի գդալ իւղ, խառնիր, վրէն $1\frac{1}{2}$ —1 բաժակ կաթ լցրու, խառնիր և եռցրու: Երբ բլիւզի վերայ հանես՝ չորս կողմը եփած կամ խորոված տաք երիչկներ շարիր:

24. ՏԱՊԱԿԱԾ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ: Գետնախնձորը եփիր, մաքրիր և տապակիր իւղի մէջ, գցելով մէջը գլուխ կամ կանաչ սոխ:

25. ԵՂ ՈՒ ՁՈՒՈՎ ԷՐԻՇՏԱՅ: 1 գրվ. էրիշտան եփիր աղաջրի մէջ. ջուրը քամիր. պղնձի մէջ ածա $1\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ, եռցրու, մէջը ածա եփած էրիշտան, վրէն ածա չորս ձու և խառնիր մինչև կարմրի:

26. ԿԱԹՈՎ ՄԱՆՆԱՅԱ ԿՐՈՒՊԱ (Քարասերմ-

նիկ): 3 բաժակ կաթը եռցրու, մէջը ածա $1/2$ բաժակ մաննայեա կրուպա, նորից եփիր, միևնոյն ժամանակ խառնելով, որ կոշտե՞ր չգոյանայ: Ածելիս պէտք է աղ անել և ով ցանկանում է մի քիչ էլ կարագ:

27. ԿԱՂԱՄԲՈՎ ՊԻՐՈԳ: Վերցրու $1 1/4$ բաժակ ջուր, 3 մսխալ չոր թթխմոր (գրօժ), մի թէյի գդալ աղ, 1 ձու, $1/4$ գրվ. իւղ և 2 գրվ. ալիւր. առաւօտը վաղ այս բոլորը շաղախիր, խմոր հունցիր և անձեռոցով ծածկիր, որ բարձրանայ: Մինչև խմորը կըհասնի՝ պէտք է վերցնել կէս գլուխ կաղամբ, մանր կտրտել փռել մաղի վերայ, եռցրած ջուր ածել վրէն, քամել, աղ անել, ածել պղնձի մէջ $1/4$ գրվ. իւղի հետ և տապակել միևնոյն ժամանակ խառնելով, մինչև որ կփափկի, բայց այնպէս որ չայրուի և չկարմրի: Երբ սառչի, պէտք է 2 պլինդ եփած և կտրտած ձու խառնել մէջը, աղ ու մի քիչ էլ պղպեղ անել: Երբ խմորը պատրաստուի՝ պէտք է գրգնակով բաց անել, վրէն ածել կաղամբն ու չորս ծայրերը հաւաքելով վրէն կանոնաւոր քերկար ու քառանկիւնի ձև տալ. այնուհետև թիթեղեայ թաւայի վերայ մի փոքր իւղ քսելով՝ պիրոզը դնելու է նորա վերայ և թողնելու է կէս ժամի չափ, որ բարձրանայ. յետոյ ձուն հարելով՝ փետուրով պէտք

է երեսին քսել և տաք հնոցի մէջ դնել կէս ժամի չափ:

28. ԲԻՆՁՈՎ ՈՒ ՉՈՒՈՎ ՊԻՐՈԳ: Խմորը պէտք է պատրաստել վերոյիշեալ ձևով (№ 27): Մի բաժակ բրինձը լուս սառը ջրում, այդ ջուրը դէն ածան, վրէն նոր ջուր լցրու այնքան, որ բրինձը ծածկէ և դիր եփուի: Երբ բրինձը փափկի, միայն չափից աւելի չեփուի, ածա քամիչի մէջ, վրէն սառը ջուր լից և թող մինչև բոլորովին քամուի. յետոյ ածա քրեղանի մէջ, աւելցրու վրէն մէջը սոխ տապակած $1/4$ գրվ. իւղ, աղ արա, 2 կամ 3 պլինդ եփած և մանրացած ձու խառնիր. մնացածը կատարիք ինչպէս որ գրուած է № 27-ի մէջ:

29. ՄՍՈՎ, ԲԻՆՁՈՎ ՈՒ ՉՈՒՈՎ ՊԻՐՈԳ: $1/2$ գրվ. եփած տաւարի միսը պէտք է մանր ծեծել և քիչ տապակել մի գդալ իւղի մէջ. $1/2$ բաժակ բրինձը եփել (№ 28), վերցնել 2 հատ պլինդ եփած ու մանրած ձու, այս բոլորը խառնել և պիրոզը շինել ըստ № 27-ի:

30. ԹԱՐՄ ՍՈՒՆԿՈՎ ՊԻՐՈԳ: 2 գրվ. թարմ սունկը մաքրիր, կտրտիր, ածա պղնձի մէջ, աղ, պղպեղ, սոխ և սամիթ աւելցրու և դիր կրակի վերայ: Երբ սունկը ջուր թողնէ իրանից և բոլորովին չմշկի, այն ժամանակ մէջը $1/8$ գրվ. իւղ և 2 գդալ թթուասեր ածա և

լաւ եփիր, որ սունկը հում չմնայ. յետոյ վեր-
ցրու կրակից, սառցրու, և 2 գրվ. ալիւրից
պատրաստած խմորի մէջ դիր, ինչպէս որ ա-
սուած է № 27-ի մէջ:

31. ՏԱՊԱԿԱԾ ԵՒ ԽՈՐՈՎԱԾ ՉԿՆԵՐ: 2
գրվ. մեծ ձկներից, ինչպէս են՝ չչուկա, սպի-
տակ սաղմոն (բելորիբիյա), սիգա, կապուտ
(լեշշա), պերկ (սաղան), թառափ (ասետ-
րինա) և այլն, մաքրիր, լուա, միջից կէս
արա, սղնաշարը հանիր, կտրտիր, աղ արա և
այնպէս թող 1 ժամ, յետոյ շորով ցամաքա-
ցրու և վրէն ալիւր կամ փշրած պարսիմատ
(սուխարի) ցանիր: Թաւան պէտք է տաքացնել,
մէջը $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ կամ բաղցր ձէթ դնել և
երբ եռ գոյ՝ ձուկը մէջը ածել և միջքիչ էլ
պարսիմատ ածելով վրէն՝ տապակել երկու կող-
մից էլ, պատառաքաղով խառնելով. բլիւզի վե-
րայ ածելուց յետոյ՝ վրէն պէտք է մաղզանոս
ածել:

Խորովելու համար՝ ձուկը պէտք է մաք-
րել, լուանալ, աղ անել, քերել և ամեն կողմը
իւղ քսելով՝ դնել հնոցի մէջ: Երբ մի քիչ խո-
րովուր՝ պէտք է ցանել վրէն պարսիմատ և մի
քանի անգամ էլ իրանից թողած ջրից, մինչև
բոլորովին կխորովուի:

Թէ տապակած և թէ խորոված ձկան հետ

յարմար է մօտ բերել տապակած գետնախնձոր
և սալատ:

32. ԿԱՏԼԷՏ: Մի գրվանքա փափուկ մսից
ոսկորները հանիր, շատ մանր ծեծէ, միջից
ջրերը հան, որոնց կարելի է արգանակի մէջ
ածել, աղ և պղպեղ արա, մէջը խառնիր թըր-
ջած և քամած բուլկի, կէս գդալ իւղ հետը
կէս սոխ տապակած, 1 հում ձու, մի քիչ ջուր
կամ արգանակ, այս բոլորը խառնիր, կլոր կլոր
կատլետների ձև տուր, շաղախի փշրած պաք-
սիմատի մէջ և դարսելով թաւայի վերայ՝ եռ-
ցրած իւղի մէջ՝ երկու երեսն էլ տապակիր:
Կատլետները բլիւզի վերայ դարսելուց յետոյ՝
վրէն պէտք է ածել հիւթը, որ այսպէս է պատ-
րաստուում. միևնոյն իւղի մէջ պէտք է 2 գդալ
ջուր, սեր կամ թթուասեր ածել, մի երես
եռցնել և սոխ կտրտել մէջը: Կատլետի հետ
տալիս են եփած կամ տապակած գետնախն-
ձոր, գետնախնձորի պիւրէ, գաղարի սօուս, կա-
նաչ սիսեռ և այլն:

33. ԵԶԱՆ ՌԱԷՂԸ ԽՈՐՈՎԱԾ: Ուղեղը
պէտք է ջրում դրջել ջուրը փոխելով մինչև
որ արիւնից մաքրուի. յետոյ թաղանթից հա-
նել և ջրի մէջ ողողել: 3 բաժակ ջրի մէջ եփ
տալ 2 գդալ բացալս, 2 դափնի տերև, 5 հատ
բահար և 2 թէյի գդալ աղ և ուղեղը դնել

Նորա մէջ, 15 բուլէ թող եփուի, յետոյ տափակ գլալով հանիր, սառցրու, կտրտիր, շաղախիր 2 ձուի և փշրած պարսիմատի մէջ և տապակիր $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղի մէջ: Հետը կարելի է տալ գետնախնձորի պիւրէ կամ կանաչ սիսեռ (գարոխ):

34. ԽՄՈՐԻԿՆԵՐ (БЛИНЫ): Ճաշից 7 ժամ առաջ պէտք է խմոր պատրաստել 2 գրվ. ցորենի ընտիր ալիւրից, $\frac{3}{4}$ գրվ. գրեհնի ալիւրից, և $1\frac{1}{2}$ բաժակ գոլ կաթից, նախապէս բացանելով կաթի մէջ 4—6 մսխալ չոր թըթխմոր (գրոժժ),— լաւ հարիր և չորով ծածկելով թող որ բարձրանայ: Ճաշից 2 ժամ առաջ խմորը լաւ հարիր, հետը խառնիր 1 թէյի գդալ աղ, 2 ձու, 2 գդալ իւղ և 1 թէյի գդալ շաքարաւազ: Նորից հարիր, 3 բաժակ եռցրած կաթ աւելցրու: Խմորը այն թանձրութիւնը պէտք է ունենայ, որ ալիւշին չպէտք է կաշի, այլ թափուի նորանից: Եթէ խմորը մի բիշ թանձր դուրս գայ՝ հետը $\frac{1}{4}$ բաժակ եռցրած ջուր աւելացրու: Թող որ բարձրանայ և էլ ձեռք մի տուր, որ խմորը չնստի, զգուշութեամբ տար քուրայի կամ պլիտայի վերայ: Վերցրու փոքր թաւայ, մէջը աղ ցանիր, տաքացրու, չորով մաքրիր, փետուրով իւղ քսիր և յետոյ գդալով այնքան խմոր ածա, որ թաւայի տակը ծած-

կէ և թխիր: Երբ խմորիկը բարձրանայ և կարմրի, վրայից պէտք է իւղ քսել: Ամեն մի հատը եփելուց առաջ թաւայի մէջ իւղ պէտք է քսել:

Խմորիկի հետ տալիս են կարագ և թթուասեր, որ այսպէս է պատրաստուում.— 3 շիշ կաթի մէջ խառնում են $1\frac{1}{2}$ բաժակ թարմ և թանձր թթուասեր և դնում տաք սենեակում. երբ թըթուի՝ լաւ պէտք է խառնել և սառը տեղ տանել:

35. ՍՕՂԱՅՈՎ ԽՄՈՐԻԿ: Սա այն առաւելութիւնն ունի, որ միշտ ուզած ժամանակ կարելի է պատրաստել: Վերցրու 1 գրվ. ցորենի և 1 գրվ. գրեհնի ալիւր, շաղախիր $4\frac{1}{2}$ կամ 5 բաժակ տաք ջրի մէջ, աղ արա, հարիր և երբ թաւան արդէն տաքացրած է՝ վերցրու մի կիսատ թէյի գդալ լիմոնի աղ, ածա $\frac{1}{2}$ բաժակ գոլ ջրի մէջ, խառնիր և ածա խմորի մէջ: $\frac{1}{2}$ բաժակ գոլ ջրի մէջ իսկոյն խառնիր մի կիսատ թէյի գդալ սօդա, ածա խմորի վերայ, խառնիր և իսկոյն թխիր ինչպէս վերը ասուած է: Հետը կարելի է տալ իւղ, թթուասեր և խաւիար:

36. ԽՄՈՐԻԿՆԵՐ ՄԻԱՅՆ ԱԼԻԲԻՏ: Խմորը հոնցում են և թխում ինչպէս № 34-ում ասուած է, միայն չպէտք է խառնել գրեհնի ալիւր, այլ նորա տեղ աւելացնել $\frac{3}{4}$ գրվ. նոյն ցորենի ալիւրից:

Բ. ՄԱՍԸ

ՏԱՔ ԵՒ ՍԱՌԸ, ՌԻՏԻՍՈՒՐԱՅ ԵՒ ՊԵՍՈՒՐԱՅ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

1. ՄՍԷ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

37. ՄՍԷ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ՊԵՍՈՒՐԱՅԵԼՆ ԱՌՀԱՍԱՐԱԿ: 4 հոգու համար պէտք է վերցնել 1—2 գրվ. տաւարի միս՝ բուդից, պոչուկից, կոկոզնակից, բզի տակից, թիակամսից, ողնաշարից կամ հարսնակուլից: Տաւարի միսն առաջ պէտք է լուանալ, բայց չքամել, ամել սլինձի մէջ, վրէն ամել 10 բաժակ ջուր, մի քանի անգամ եփ տալ թէժ կրակի վերայ, քափը քաշել (կարելի է և քափը մէջը թողնել, որովհետև նա իր մէջ աւելի սննդարար մասեր է պարունակում): Սոսը, $1\frac{1}{2}$ գաղարը, մի փոքր մազգանոս, մի քիչ նեխուր, պրաս մաքրեցէք, լուացէք, մանր կտրուեցէք և բոլորը միասին մի քիչ խորովեցէք սպիտայի երկաթի վերայ, յետոյ ամեցէք արգանակի մէջ և թողէք որ թոյլ կրակի վերայ

կամաց կամաց եփուի մինչև ճաշը: Այն արգանակը, որ շինուում է տաւարի մսից և թարմ արմտիքներից, առանց դափնի տերևի և պղպեղի, կոչուում է բուլիօն:

Եթէ մէջը կրուպա (քարասերմեիկ) են ամում, դա կոչուում է արգանակ, որին կարելի է սպիտակ գոյն տալ մի բաժակ կաթով, մանաւանդ երբ որ առանց մսի են եփում:

Եթէ մտաջրի մէջ ճակնդեղ են անում՝ կոչուում է ըորշէ: Իսկ եթէ անում են թթու կամ թարմ կաղամբ՝ շէշ է կոչուում: Բօրշը, չլին հայն կարելի է սպիտակացնել՝ մի բաժակ թթուասեր ամելով:

Բուլիօնին ճաշից քիչ առաջ պէտք է աղ անել և տաքացնել: Նորան անում են սամիթ և մազգանոս:

38. ՏԱՒԱՐԻ ՄԻՍ: Միշտ պէտք է թարմ միս առնել և ամենալաւից, որովհետև առողջութեան համար ոչ թէ նորա քանակութիւնն ունի նշանակութիւն, այլ որակութիւնը: 4 մարդու համար օրական անհրաժեշտ է 3 գրվ. միս առնել պոչուկից, որովհետև նորանից կարելի է և արգանակ պատրաստել և տապակած: Ոսկորներից՝ արգանակ, իսկ փափուկ մսից տապակած կամ կառլէտ:

39. ՏԱՊԵՐԱՆԵՐԻ ՄԱՍԷՆ: Տապակած



համար գառան մսի կարևոր մսերն ընտրելով՝ մնացած ոսկորներից կարելի է արգանակ եփել արմտիքներով և պերլովայա կրուպով:

Տապակածի հորթի մսի ոսկորներից՝ շին-
ւում է արգանակ գետնախնձորի պիւրէով:

Տապակածի տաւարի մսի ոսկորներից ա-
ւելացնելով վրէն 1 գրվ. կրծքամիս եփում են
թթու չշի:

Եթէ տաւարի մսի ճարպը դեղին է՝ պա-
ռաւի միս է, իսկ եթէ սպիտակ է՝ ջահլիլինն է:

40. ԻՆՉՊԷՍ ԻՄԱՆԱՆՔ ԲՈՒՎԻՕՆԸ, ԳԵՏՆԱ-
ԽՆՁՈՐԸ, ՏԱՊԱԿԱՆ ԵՒ ԱՅԼՆ ՊԱՏՐԱՍՏ Է ԹԷ
2Է: Պէտք է պատառաքողով տեսնել, եթէ
հեշտ է մտնում մսի, գետնախնձորի մէջ կայլն,
կընշանակի պատրաստ է:

41. ԱՐՄՏԻՔ, ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ ԵՒ ԿԱՆԱՉԻ
ՄԱՔՐԵԼՈՒ ԵՂԱՆԱԿԸ: Արմտիրը պէտք է ողողել
կամ ուղղակի 5 րոպէ ջրի մէջ ածել, յետոյ
դանակով ցեխերը քերել, լաւ լուանալ և ջրի
մէջ պահել մինչև եփելը: Գետնախնձորը դա-
նակով կծպել և իսկոյն ածել ջրի մէջ, որ չը
սևանայ: Իսկ կանաչու փշացած մասերը հեռա-
ցնելով՝ լուանում են, ածում են խախալի մէջ,
նորից ջուր են ածում վրէն և կտրտում:

42. ԱՐՄՏԻՔՈՎ ԵՒ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ ՄԸ-
ՍԱՋՈՒՐ: 2 գրվ. տաւարի մսից և արմտիրից

եփել մսաջուր ինչպէս ասուած է № 37-ում:
Ճաշից $1\frac{1}{2}$ ժամ առաջ վերցրու 1 թարմ գա-
ղար, 1 մաղդանոս, 1 շաղգամ և 1 ափսէ լի-
քը գետնախնձոր, այդ բոլորը մաքրիր, լուա,
կտրտիր և ածա բուլիօնի մէջ: Երբ որ եփուի՝
ածա մէջը մաղդանոս կամ սամիթ: Միսը կա-
րելի է և առանձին հանել:

43. ԱՐՄՏԻՔՈՎ, ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ, ՇԱՂ-
ԳԱՄՈՎ ԵՒ ԿԱՂԱՄՔՈՎ ՄՍԱՋՈՒՐ: 2 գրվ. տա-
ւարի մսից և խորոված արմատներից եփիր
մսաջուր № 37-ի եղանակով: Ճաշից մէկ ժամ
առաջ մէջը աւելցրու 1 հատ մաքրած և կտրը-
տած րադցը շաղգամ, $1\frac{1}{2}$ գաղար, $1\frac{1}{2}$ մաղդա-
նոս, $1\frac{1}{4}$ գլուխ թարմ կաղամբ 4 կտոր արած
և կէս ժամ էլ առաջ 6 հատ կտրտած գետնա-
խնձոր, և այս բոլորը լաւ եփիր. ածելիս վրէն
աւելցրու կանաչի:

44. ՊԻՐՕԺԿՈՎ ՄՍԱՋՈՒՐ: 2 գրվ. տա-
ւարի մսից և մի քիչ խորոված արմատներից
եփիր մսաջուր № 37-ի կերպով: Ճաշից մի ժամ
առաջ մսաջրից միսը պէտք է հանել և մանր
ծեծել: $1\frac{1}{2}$ գդալ իւղի կամ մսի չաղութեան
մէջ մի քիչ տապակել $1\frac{1}{2}$ սոխի գլուխ մանր
կտրտած, միսը ածել նորա մէջ, աղ և պղպեղ
անել և խառնել: 1 ձու, քիչ ջուր, $1\frac{1}{2}$ գդալ աղ
և $1\frac{1}{2}$ բաժակ ալիւր խառնելով պինդ խմսը

հունցիր, բաց արա շատ բարակ, միսը մանր մանր գունդերով դարսիր խմորի վերայ, խմորի միւս կէսը ծածկիր վրէն, ափերը ջրով թաց արա, բաժակով մանր պիրոժկիք կտրտիր և ծայրերը ամրացրու. ճաշից $1/4$ ժամ առաջ ածա եռցրած մսաջրի մէջ. երբ կըբարձրանան ջրի երեսին՝ պղնձից ածա և մէջը աւելցրու մաղդանոս կամ սամիթ:

45. ԱՐՏԱՍԱՀՄԱՆԵԱՆ ԱՐԳԱՆԱԿ: $1 1/2$ գրվ. տաւարի մսից ոսկորներն ու ջղերը հանելով, լուա, մանր կտրտիր, ածա 8 բաժակ եռցրած սառը ջրի մէջ և ամբողջ գիշերն այնպէս թող: Նախաճաշի ժամանակ աղ արա, 4 կտոր ծեծած շաքար և 1 կամ 2 հում ձուի դեղնուց. ածա կաթսայի մէջ և դիր քուրայի վերայ ու տաքացրու: Միսը, իբրի բոլորովին անպէտք, պէտք է դէն ածել:

46. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ ԵՒ ԲՐՆՁՈՎ ԿԱՄՄԱՐԳԱՐՏԱՍԵՐՄԻԿՈՎ (перловая крупа) ԱՐԳԱՆԱԿ: Եփիր մսաջուր № 37-ի պէս: Ճաշից երկու ժամ առաջ մէջն ածա 1 գինու բաժակ մարգարտասերմիկ կամ բրինձ, իսկ կէս ժամ առաջ 1 գրվ. մաքրած գետնախնձոր և եփիր: Ածելիս վրէն կանաչի ցանիր:

47. ՄԱԿԱՐՕՆՈՎ ԵՒ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. տաւարի մսից և արմտիքից

մսաջուր եփիր № 37-ի պէս: Ճաշից կէս ժամ առաջ մէջը ածա մի գրվ. հում գետնախնձոր, իսկ յետոյ $1/4$ գրվ. մանր կտրտած մակարօն և եփիր: Ածելիս ցանելու է կանաչի:

48. ԷՐԻՇՏԱՅ (лапша): 2 գրվ. տաւարի մսից և արմտիքից եփիր մսաջուր ինչպէս ասուած է № 37 ում: 1 ձու, աղ, ջուր, $1/2$ գրվ. ալիւր միասին խառնել և պինդ խմոր հունցիր. բարակ բաց արա, վրէն ալիւր քսիր, շերտ շերտ կտրտիր, շերտերը միմեանց կողքին շարիր, սուր դանակով մանր կտրտիր, սեղանի վերայ փռիր, որ չորանայ և ալիւրը մաքրիր: Ճաշից առաջ էրիշտան ածա եռցրած մսաջրի մէջ, մի թէյի գդալ աղ արա և նորից եփ տուր: Երբ էրիշտան ջրի երեսին բարձրանայ՝ արդէն պատրաստ է, պէտք է ածել և վրէն կանաչի ցանել:

49. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. տաւարի մսի հետ խառնելով 1 սոխ, 1 դափնի տերև և քիչ պղպեղ՝ մսաջուր եփիր № 37-ի համեմատ: 1 գրվ. մաքրած գետնախնձորը և մի բուլկու երրորդ մասը եփիր այս մսաջրի մէջ, աւելցրու վրէն՝ $1/2$ գդալ իւղի մէջ $1/2$ սոխը մանր կտրտած և տապակած և եփիր: Յետոյ միսը հանիր, իսկ մսաջուրը բամիր քամիչի մէջ, աղ արա, նորից մէջն ածա կտր-

տած միսը, կանաչի աւելացրու և տար սեղան:

50. ԹԱՐԾ ՍՈՒՆԿՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. տաւարի մսից և 1 սոխից մսաջուր եփիր № 37-ի համեմատ: Կէս ափսէ սալիտակ թարմ սունկը մաքրիր, լուս, շաղախի մի գդալ ալիւրի մէջ, մի քիչ տապակիր թաւայի մէջ մի գդալ իւղի և մանր կտրտած սոխի հետ, ածա մսաջրի մէջ, մէջը մի քանի հատ մաքրած և մանր կտրտած գետնախնձոր ածա, մի քանի անգամ եփ տուր, որ սունկն ու գետնախնձորը հուժման. ածա մէջը թթուասեր և մի քիչ պղղպեղ և հանելուց յետ կանաչի արա:

51. ԲՕՐԱՇ: 2 գրվ. չաղ տաւարի մսից և արմտիքներից եփիր մսաջուր № 37-ի համեմատ. 2 ճակնդեղ (ճարխալ), $\frac{1}{2}$ գաղար, $\frac{1}{2}$ սոխի գլուխ և 2 գետնախնձոր՝ մաքրիր, բարակ կտրտիր, ածա կաթսայի մէջ, աւելցրու $\frac{1}{3}$ գլուխ թթու կաղամբ, 1 դափնի տերև, պղպեղ, մի գդալ իւղ և 2 գդալ մսաջուր, խառնիր միասին, դիր թոյլ կրակի վերայ, ծածկիր և երբեմն խառնիր: Երբ ճակնդեղը փափկի, վրէն մսաջուր ածա այնքան որ ծածկի և թող որ քիչ քիչ եփուի, լցնելով մէջը թթուասեր: Ամանների մէջ ածելուց յետոյ մաղդանոս և սամիթ ցանիր մէջը:

52. ԹԱՐԾ ԿԱՂԱՄԲՈՎ ՇԱԻ: 2 գրվ. տա-

ւարի մսից եփիր մսաջուր № 37-ի համեմատ: $\frac{1}{2}$ գլուխ կաղամբը մաքրիր և 4 մասն արա, ճաշից $\frac{1}{2}$ ժամ առաջ ածա մսաջրի մէջ կտրտած դաղարի հետ և ածելով մէջը $\frac{1}{2}$ բաժակ սառը ջրում բաց արած մի գդալ ալիւր, եփ տուր. կերակուրն ածելիս սալիտակացրու $\frac{1}{4}$ կամ $\frac{1}{2}$ բաժակ թթուասերով և կանաչի արա:

53. ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԲՈՎ ՇԱԻ: 2 գրվ. տաւարի մսից, 1 սոխից, աւելացնելով և 1 — 2 չոր սունկ և 1 դափնի տերև՝ եփիր № 37 մըսաջուր: 1 գրվ. թթու կաղամբը քամիր, կտրտիր, մի գդալ իւղի մէջ $\frac{1}{2}$ գլուխ մանր կտրտած սոխը քիչ պղպեղով տապակիր մինչև որ փափկի և ածա մսաջրի մէջ, եփիր այնքան, մինչև որ կաղամբը փափկի, հետը խառնիր ջրի մէջ լուծած մի գդալ ալիւր, եփ տուր, եթէ ուզում ես թթուասերով էլ սալիտակացրու:

54. ԿԱՆԱՇ ՇԱԻ ԵՂՆԱՃՈՎ: 2 գրվ. տաւարի մսից եփիր № 37-ի մսաջուր, մէջը մի գդալ ալիւր ածա և եփ տուր. 1 գրվ. մատղաշ ու մաքրած եղինձը լուս, ածա եռցրած աղաջրի մէջ, եփ տուր, խախալի մէջ լցրու, քամիր, մանր կտրտիր, իսկոյն լցրու եռցրած մսաջրի մէջ, եփիր մինչև փափկելը և ապա թթուա-

սերով սպիտակացրու ու սամիթ արա:

55. ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՃԱՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. տաւարի մսից եփիր մսաջուր № 37-ի համեմատ: 1 գրվ. կարմիր պորլինճանի սերմերը դէն ածա, մնացածը կտրտելով ածա կաթսայի մէջ, եփիր, քամիր և մէջը աւելցնելով 1 գդալ ալիւր, խառնիր մսաջրի մէջ, եփ տուր և աւելցրու մէջը մի քիչ թթուասեր: Կարելի է շինել և առանց թթուասերի:

56. ԳԱՌԱՆ ՄՍՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. գառան միսը սառը ջրում լուա, վրէն ջուր ածա, եփիր, քափը քաշիր և մէջն ածելով մի սոխ, դափնի տերև և աղ ու պղպեղ, թոզ որ թոյլ կրակի վրայ եփուի: Ճաշից մի ժամ առաջ մէջն ածա արմտիք, քիչ էլ եփիր և երբ հանես՝ կանաչի արա:

57. ՀԱՒԻ ՄՍՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: Հաւը մաքրիր, փոքրոտիքը հանիր, կտրտիր, վրէն ջուր ածա և եփիր. յետոյ մէջը լցրու 1 գինու բաժակ բրինձ, մարգարտասերմիկ կամ մաննայեա կրուպա կայլն. աղ արա, եփիր և հանելիս կանաչի արա:

58. ՀՆԴՈՒՀԱՒԻ ՈՏ ՈՒ ԳՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿԸ պատրաստուում է միևնոյն կերպով, ինչպէս հաւի մսով արգանակը:

59. ՀՆԴՈՒՀԱՒՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿՆ Էլ նոյն ձևով է շինուում:

60. ԲԱԴՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: Տանու բաղը եփիր արմտիքի հետ, աւելցնելով մէջը 2 դափնի տերև, քիչ պղպեղ և աղ, 3 չոր սունկ և քամիր: 1 գինու բաժակ եփած մարգարտասերմիկը, մանր կտրտած սունկը և թթուասեր լցրու արգանակի մէջ և եփիր մինչև կըպատրաստուի: Ածելիս՝ վրէն կանաչի արա:

61. ՍԱԳՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿԸ պատրաստուում է № 60-ի պէս:

62. ՀՈՐԹԻ ՄՍՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. հորթի միսը կտրտիր, լուա, մի անգամ եփտուր, քափը քաշիր, հանիր, նորից սառը ջրում լուա, աղ արա, նոյն մսաջուրը քամելով միսը մէջն ածա, աւելցրու գազար, սոխ և եփիր. մէջը լցրու $\frac{1}{4}$ բաժակ բրինձ և նորից եփիր:

63. ՃԱԿՆԴԵՂԻ ՏԵՐԵՒՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. տաւարի մսից և արմտիքից ու չորս սունկից պատրաստեցէք № 37-ում յիշուած մսաջուրը և քամեցէք: Ճակնգեղի տերևները մաքրեցէք, լուացէք, կտրտեցէք և ածելով մսաջրի մէջ եփեցէք, մէջն ածեցէք մի գդալ ալիւր և նորից եփ տուէք: Ածելիս պէտք է ցանել վրէն կտրտած մաղղանոս:

64. ՄԱԿԱՐՈՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 2 գրվ. տա-

ւարի մսից և արմտիքից եփել մսաջուր № 37-ի համեմատ: Մակարօնը կտրտելով ամել եռցրած ջրի մէջ և եփել, երբ եփուի՝ քամել և դարձեալ ամել պղնձի մէջ, մսաջուրը ամելով վրէն՝ եփել թոյլ կրակի վերայ: Ուրիշ պղնձում ամել 1 ձուի դեղնուց և $\frac{1}{2}$ բաժակ սեր ու խառնել. սորա վերայ ամել 1 բաժակ տաք մսաջուր, լաւ խառնել և տաքացնելուց յետոյ քամել մսաջրի մէջ, աւելցնելով աղ և պղպեղ:

65. ԱՐՏԱԼԱՅ: Գովի արտալան և կուրծքը պէտք է կտրտել և լուանալ. ջուրը եռ տալով միսն ամել մէջը և եփել ափսոս, մինչև որ լաւ եփուի և մսաջուրը մի քիչ թանձրանայ. ամելիս վրէն ցանել կտրտած նեխուր:

66. ԽԱՇ. Ոչխարի կամ կովի ոտները, թափանք, շրդանք և աղիքները մաքուր լուա. աղիքները շուռ տուր, միջի կեղտը մաքրիր, յետոյ անցկացնելով տաք ջրի մէջ՝ դանակով բերիր, որ բոլորովին կեղտից մաքրուի, ապա մանր մանր կտրտիր բոլորը, իսկ ոտները միջից ճղիր, հանիր մէջի կոշտերը. այս ամենն ամա պղնձի մէջ, սառը ջրով լուա և մի ամբողջ գիշեր այդպէս թող, որ հոտը գուրս գայ. առաւօտը մի քանի անգամ նորից լուանալով՝ դիր կրակի վերայ որ եփուի, մինչև որ ջուրը քիչ թանձրանայ:

Ցանկացողը խաշը կարող է ուտել սրխտորով:

67. ՎԱՌԵԿՈՎ ԵՒ ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՃԱՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ. Վառեկը մաքրիր, կտրտիր և լուա. 8 գլուխ սոխը մանր կտրտելով՝ տապակիր $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղի մէջ. 3 գրվ. պորինճանը ամա տաք ջրի մէջ, որ հեշտ կճպուի, կճպիր, կորիզը միջից հանիր և մնացածն ամա տապակած սոխի մէջ վառեկի հետ միալին, աւելցրու 2 բաժակ ջուր, աղ արա և եփիր մինչև վառեկը լաւ կեփուի:

68. ԲՈՋԱՐԹՄԱՅ. 2 գրվ. ոչխարի միս կտրտիր, լուա, ամա պղնձի մէջ. եփիր, քափը քաշիր. եփելուց յետոյ մսաջուրը քամիր: 6 գրլուխ սոխը մանր կտրտիր, վրէն ամա մսաջրի չաղուլթիւնից և մէջը տապակիր, յետոյ մէջը մսաջուրն և եփած միսը լցնելով և աւելցնելով աղ ու պղպեղ, դարձեալ եփիր. իսկ ամելիս՝ վրէն համեմ ցանիր:

69. ՍԵՐԿԵՒԼՈՎ ՄԻՍ: 2 գրվ. ոչխարի չալ միսը կտրտիր, լուա և ամա պղնձի մէջ, վրէն բաւական ջուր ամա, եփիր, քափը քաշիր. եփելուց յետոյ քամիր, միջից աւելորդ ոսկորները ջոկիր: 4 գլուխ սոխը մանր կտրտած քիչ տապակիր մի գդալ իւղի մէջ: Այնուհետև միսը և մանր կճպած, մաքրած և կտրտած 4 գրվ. սերկերիլը ամա սոխի մէջ, մսաջուրն էլ վրէն, քիչ

էլ ադ և եփիր մինչև որ սերկևիլը բոլորովին փափկի:

70. ԳԱՌԱՆ ՄՍՈՎ ԶԻՐԹՄԱՅ: 2 գրվ. գառան միսը պէտք է կտրտել, լուանալ, ածել պղնձի մէջ, վրէն այնքան ջուր ածել, որ միսը ծածկէ, եփել և քափը քաշել և քամել: 4 գըլուխ սոխը մանր կտրտած, գառան մսի գմակի հետ տապակել և վրէն ածել քափը քաշած միսն ու մսաջուրը, զափռան, ադ ու քիչ պղղպեղ անել և մի քիչ եփել: Ճաշից առաջ 4 ձուի դեղնուցը լաւ հարելով խորը ամանի մէջ պէտք է ածել վրէն 2 գգալ սպիտակ քացախ ու խառնել: յետոյ պղինձը կրակից վերցնելով մէջը ածա ձուն ու քացախը, շարունակ խառնելով, որ ձուն չկտրուի: Ամանների վերայ հանելիս վրէն մանր կտրտած տարխուն են անում:

71. ՀԱՒԻ ԶԻՐԹՄԱՅ: Միկնոյն ձևով է եփւում, ինչպէս գառան մսի չխրթման. միայն սոխը փոխանակ գմակի՝ տապակում են իւղով:

72. ՔԻՒՓԹԱՅ-ԲՕԶԲԱՇ: 3 գրվ. ոչխարի կամ գառան փափուկ ու չադ մսերը ջոկիր, կտրտիր և լաւ ծեծիր: Ոսկրոտ մսերն էլ եփիր ու քափը քաշիր և քամիր: Ծեծած մսի հետ լաւ ծեծիր $1/2$ գրվ. մաքրած սոխը, յետոյ հետը խառնիր 2 ձու, ադ ու պղպեղ. այդ

պատրաստ միսը մանր մանր կտրացրու ադած բրնձի մէջ և դարսիր պղնձի մէջ, վրէն լցրու քամած մսաջուրն ու եփիր. եփելու ժամանակ աւելցրու քիչ զափռան, տարխուն, համեմ և ով ցանկանում է մի քիչ էլ բրինձ:

Ծեծած բրինձն այսպէս են պատրաստում. բրինձը լուանում են, փռում են որ չորանայ և յետոյ ծեծում են կամ աղում:

73. ԲՐՆԶՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ (ՀՈՐԱՆՑ): Մի վառեկը չորս կտոր արա, լուա, դիր պղնձի մէջ, ադ արա, 6 բաժակ ջուր ածա, մի գինու բաժակ էլ բրինձ. եթէ վառեկը շատ լլար է՝ մի սեղանի գդալ էլ իւղ արա և եփիր մինչև որ բրինձը լաւ եփուի և մի քիչ շիրայ թողնի:

74. ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ՄԱՆՆԱՅԱ ԿՐՈՊՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 6 բաժակ կաթը եռցրու, մէջն ածա 1 դինու բաժակ մաննայա կրուպա, եփիր, լաւ խառնելով որ կոշտեր չմնայ և պղնձից ածելուց յետոյ մէջը ադ արա:

75. ՀՐԻԱՆԳԻ ՄՍԱԶՈՒՐ: 2 գրվ. փափուկ և ճարպից մաքրած հում միսը մանր կտրտելով ածում են շշի մէջ, բերանը խցանով պինդ փակում և չորով կապում և դնելով գոլ ջրով լի պղնձի մէջ՝ եփ են տալիս այնքան, մինչև որ շշի մէջ արգանակ կազմուի: Յետոյ զգուշու-

Թեամբ հանում են, բերանը բաց անում և մսա-
ջուրը քամում: Պարելի է այս ձևով մսաջուր
պատրաստել ամեն տեսակ մսից:

76. ԻՍԿԱԿԱՆ ԲՈՒԼԻՕՆ: 2 գրվ. միսը,
10 բաժակ ջուր, մի քիչ կտրտած գաղար,
արմտիքներ, 2 գլուխ չկճալած, խորոված և
միջից կիսած սոխ, դափնի տերև, բահարի,
միասին պէտք է լաւ եփել. մի կտոր շաքար
այրելով պլիտի վերայ՝ գցել մէջը գոյն տալու
համար: Պարզացնելու համար՝ մի կտոր միս
պէտք է ծեծել և խառնել 2 ձուի հետ, բու-
լիօնի միսը երբ լաւ եփուի՝ մսերը պէտք է
հանել և մէջը ածել ձուի խառնուրդը ու կա-
մաց կամաց եփել մինչև ճաշ: Ճաշից առաջ
մսաջուրը պէտք է քամել մաքուր անձեռոցի
մէջ:

77. ԱՐՄՏԻՔՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: Եփիր մսա-
ջուր № 37-ի պէս: Պղնձի մէջ կտրտիր սոխ,
գաղար, արմտիք, բաւական իւղ արա, քիչ
էլ մսաջուր և լաւ տապակիր. աւելցրու մէջը
մի քիչ ալիւր, այնքան որ չթանձրանայ: Յե-
տոյ մէջը ածա մսաջրից 6 բաժակ, խառ-
նիր, որ կոշտեր չմնայ, մէջը վարունգ կտրտիր:
Իսկ սեղան տանելիս՝ խառնիր 1 բաժակ թը-
թուաքեր. եթէ բաւական թթու չլինի մի
քիչ էլ լիմոնի աղ արա:

2. ՉԿԱՆ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

78. ՕՐԱԳՈՒԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ: Օրագուրը կը-
տրտելով՝ մի քանի անգամ լաւ լուա, սոխն էլ
տափակ տափակ կտրտիր. պղնձի մէջ դարսիր
մի կարգ օրագուր, վրէն մի կարգ սոխ, աղ ու
պղպեղ, նորից օրագուր, նորից սոխ ու պղպեղ
մինչև վերջանայ, վրէն քիչ ջուր ածա մինչև
ծածկէ և դիր կրակի վերայ, քափը քաշիր և
եփիր, ածելով մէջը թրջած զափռան, իոկ հա-
նելիս ով ցանկանայ կտրտած համեմ:

79. ԱՍԷՏՐԻՆԱ ՉԿՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ: 1 գը-
ղալ իւղի մէջ տապակիր 1 գլուխ սոխ, 2 բա-
ժակ քամած թթու կաղամբ, ջուր ածա վրէն,
աւելցրու 2 դափնի տերև, պղպեղ, մի գղալ
էլ ալիւր և եռցրու, յետոյ լցրու մէջը 2 գրվ.
աղ արած ու կտրտած ձուկ և եփիր մինչև
կըպատրաստուի: Հանելիս կանաչի արա: Սորա
համար գործ է դրուում թէ թարմ, թէ աղած
և թէ չորացրած ձուկը:

3. ՊԱՍՈՒՆՑ

80. ԱՋԱՓՍԱՆԻՆ: 2 գրվ. կճալած և
կտրտած պոմադոր, 3 գլուխ մանր կտրտած
սոխ, 10 պորինճան կճալած և լայնութեան վե-
րայ կտրտած, քիչ համեմ, ռեհան, պրաս, բոլո-

ըը կտրտած, մի գինու բաժակ ջուր, քիչ աղ և պղպեղ, 6 հատ գետնախնձոր կճպած ու կըտրտած և $1\frac{1}{2}$ գինու բաժակ ձէթ միասին պէտք է ածել պղնձի մէջ, ծածկել և իւր գոլորշու մէջ եփել մինչև լաւ կեփուի:

81. ՍԻՍԵՌԻ ԱՐԳԱՆԱԿ: 1 գրվ. սիսեռը գիշերը դռջիր եռցրած ջրում. միւս առաւօտ լուա, պղնձի մէջ ածա ջուր, քիչ աղ և եփիր մինչև մէջը հում չմնայ: Յետոյ ուրիշ ամանի մէջ 4 գլուխ սոխ կտրտիր և 4 գդալ ձէթի մէջ տապակիր, ածա սորա մէջ եփած սիսեռը, 5 բաժակ իւր ջրից, քիչ գափռան, կտրտած կանաչեղէն, 1 գդալ սպիտակ ալիւր, իսկ ով ցանկանում է՝ ալիւրի փոխարէն բրինձ և մի քիչ էլ եփիր ու բաւական է:

82. ՍՈՒՆԿԻ ԱՐԳԱՆԱԿ: $1\frac{1}{4}$ գրվ. չոր սունկը գիշերը դռջիր եռցրած ջրի մէջ. միւս առաւօտը ջրից հանիր և կեղտից մաքրիր ու մանր կտրտիր: Մի ափսէով մանր կտրտած սոխը տապակիր $1\frac{1}{4}$ գրվ. ձէթի մէջ. մէջը ածա կըտրտած սունկը և էլի մի քիչ տապակիր. յետոյ սունկի բամած ջուրը վրէն ածա չորս խորը ափսէի չափ. արա մէջը աղ, $1\frac{1}{2}$ գինու բաժակ հում բրինձ, գափռան, կտրտած կանաչեղէն և եփիր, մինչև որ բրինձը եփուի:

Գ. ՄԱՍԸ

ՃԱՅԻՒՆ ԵՐԿՐՈՐԳ ՏԵՍԵԿ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

1. ԵՓԱԾ ՏԱԻԱՐԻ ՄԻՍ

83. Եթէ արգանակը տաւարի մսով է եփւում՝ եփած միսը մօտ է բերւում իբրև երկրորդ տեսակ կերակուր: Մսի հետ բերում են մանանեխ և քացախ:

84. ԵՓԱԾ ՏԱԻԱՐԻ ՄԻՍԸ ՏԱՊԱԿԱԾ ՍՈՒՆԿՈՎ (տես № 12):

85. ԵՓԱԾ ՏԱԻԱՐԻ ՄԻՍԸ ԳԵՏԵԱԽՆՁՈՐՈՎ ԵՒ ՄՍԱԶՐԻ ՍՕՈՒՍՈՎ: Գետնախնձորը մաքրիր, լուա, մանր կտրտիր, աղ արած ջուր ածա վրէն, եփիր, ջուրը արգանակի մէջ ածա, գետնախնձորին մի գդալ իւղ, մի գդալ մանր կտրտած մաղղանոս և սամիթ, մի բաժակ չալ մաւջուր արա և մէջն ածա եփած տաւարի միսը և խուփը ծածկելով՝ եփիր:

86. ԵՓԱԾ ՏԱԻԱՐԻ ՄԻՍԸ ԿԱԹՆԻ ՍՕՈՒՍՈՎ (№ 139):

87. ԵՓԱԾ ՏԱՒԱՐԻ ՄԻՍԸ ԵՓԱԾ ԳԱԶԱ-
ՐՈՎ: 4 — 8 գաղար մաքրիր, մանր կտրտիր,
լուա, եփիր մսաջրի մէջ, հանիր ավսէի վերայ,
վրէն արա իւղի մէջ տապակած՝ չոր փշրտած
բուլկի:

2. ՏԱՊԱԿԱԾ ՈՒ ԽՈՐՈՎԱԾ

88. ՏԱՊԱԿԱԾ ՏԱՒԱՐԻ ՄԻՍ (դր. Ման.):
Նախընթաց օրը 2 գրվ. տաւարի փափուկ մի-
սը փայտէ մուրճով լաւ ջարդիր, վրէն $1\frac{1}{2}$ թէ-
յի գդալ աղ և բիշ էլ պղպեղ ածա և քրեղա-
նի մէջ գնելով ծածկիր և թող այդպէս մինչև
միւս օրը: Միւս օրը ճաշից $1\frac{1}{2}$ ժամ առաջ
միսը դիր թաւի մէջ, աւելցրու 2 գդալ իւղ և
տապակիր մինչև որ միսը կարմրի. յետոյ մի
բիշ ջուր՝ ածա թաւի մէջ և տապակածից ծորած
ջրից շուտ շուտ վրէն ածա: 1 գրվ. գետնա-
խնձորը լուա, եփիր և կճպիր. ճաշից առաջ
ածա թաւի մէջ և շուտ շուտ խառնելով տա-
պակիր և մօտ բեր տապակածի հետ:

Բացի գետնախնձորից կարելի է հետը
գործ դնել ձմեռը՝ թթու խիար կամ թթու
կաղամբ, իսկ ամառը թարմ աղցան (салат):

89. ՏԱՊԱԿԱԾ ՏԱՒԱՐԻ ՄԻՍ: Միևնոյնը
կարելի է չինել նաև նոյն օրը, առանց միսը
մի գիշեր պահելու:

90. ԽՈՐՈՎԱԾ ՏԱՒԱՐԻ ՄԻՍ: Սուկուց կամ
փափուկ մսից չաղութիւնները պէտք է հանել,
կտրտել, աղ, պղպեղ և կտրտած սոխ անել ա-
ռաւօտը և պահել քրեղանի մէջ. ճաշին շարե-
լով մաքուր շամփուրների վերայ պէտք է խո-
րովել շուռ տալով մինչև կարմրելը: Խորովա-
ծի հետ գործ են դնում թթու խիար կամ
աղցան:

91. ԽՈՐՈՎԱԾԻ ՄԻ ՌԻՐԷ ՏԵՍԱԿԸ: Սու-
կու կամ փափուկ մսի ջղերը հանեցէք, աղ,
պղպեղ արէք և խորովեցէք շամփուրի վերայ:
Յետոյ սոխ կտրտեցէք պղնձի մէջ, խորովածը
կտրտեցէք նորա մէջ և դրէք կրակի մօտ մին-
չև ճաշելը:

92. ՏԱՊԱԿԱԾ ՀՈՐԹԻ ՄԻՍ: Հորթի ե-
տևի մսից երիկամունքով և 2 հատ կողով լուա-
ցէք, մի քանի ժամ աղաջրի մէջ թողէք և յե-
տոյ հանեցէք. դրէք թաւի մէջ մի բիշ իւղ և
մի երկու գդալ էլ ջուր աւելցնելով մէջը տա-
պակեցէք, շուտ շուտ շուռ տալով և նորանից
գուրս եկած հիւթը ածեցէք վրէն, որ հիւթա-
լի և փափուկ լինի: 4 կամ 5 գրվ. հորթի մի-
սը պէտք է $\frac{3}{4}$ ժամ տապակել. հետը կարելի
է տապակել մաքրած և կտրտած գետնախն-
ձոր. պէտք է ուտել որևէ աղցանով:

93. ԵՓԱԾ ՀՈՐԹԻ ՄԻՍ ՍՊԻՏԱԿ ՍՇՈՒ-

ՍՈՒՆ: 2 գրվ. հորթի փափուկ միսը պէտք է կտրտել, լուանալ, մի անգամ եփ տալ, քափը քաշել, հանել, սառը ջրում անցկացնել, աղ անել, վրէն իւր մսաջուրը ածել, գազար և սոխ աւելցնել և եփել այնքան մինչև որ փափկի, բայց չըրբրուի. $1\frac{1}{2}$ բաժակ ալիւրը տապակիր մի գդալ իւղի մէջ, բաց արա 2 — 3 բաժակ հորթի մսաջրի մէջ, եփիր, մէջն աւելցրու $1\frac{1}{2}$ բաժակ թթուասեր կամ մի բաժակ կաթը. և այս սօուսի մէջ դիր մսաջրի մէջ եփած ղետնախնձորն ու կտրտած հորթի միսը, մէկ էլ եփ տուր, կանաչի արա և պատրաստ է:

94. ՀՈՐԹԻ ԵՒ ՏԱՆԱՐԻ ԱՋՈՒ: Լեղուն պէտք է դնել տաք ջրի մէջ, կաշին պլոկել, լուանալ և յետոյ եփել աղ արած ջրի մէջ մինչև որ փափկի, յետոյ հանել. և ուտելու է գարոխով № 15:

95. ՏԱՊԱԿԱԾ ԳԱՌԱՆ ՄԻՍ: Պառան փափուկ միսը կամ բուգը լուա, աղ արա, դիր թաւի մէջ, վրէն 2 — 3 գդալ ջուր ածա և խորովիր հնոցի մէջ, շուտ շուտ ածելով վրէն իրանից թողած ջուրը: Այս միկնոյն սօուսի մէջ միաժամանակ կարելի է և մի քանի գլուխ սոխ էլ խորովել սաղ սաղ և ու սիրում է՝ հոյնալէս սխտոր:

Տապակած գառան հետ գործ են դնում աղցան և թթու խիար:

96. ՏԱՊԱԿԱԾ ՀՈՐԹԻ ՄԻՍ ԿԱՄ ՏԱՆԱՐԻ ՍՈՒՍԻ ՉՈՒՈՎ ԵՒ ՍՈՒՆԱՐԻՈՎ (Wiener schnitzel): Փափուկ միսը տափակ կտրտիր, փայտէ մուրճով ջարդիր և աղ արա: Պէտք է ձուն քիչ հարել, մսի կտորները թաթախել ձուի մէջ, ածել վրէն ծեծած սուխարի և իւղի մէջ տապակել երկու կողմից:

97. ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԵՎ ՉՈՒՈՎ: Վառեկը լաւ մաքրելուց յետոյ մի անգամ եփ տուէր, հանեցէր, աղ արէր, թաթախեցէր հարած ձուի և յետոյ ծեծած պաքսիմատի մէջ և իւղը թաւի մէջ տաքացնելով՝ տապակեցէր նորա մէջ մինչև որ լաւ կարմրի. խորովելիս շուտ շուտ վրէն ածեցէր իր հիւթից, որ լաւ կարմրի:

98. ԲԻՓՇՏԷՔՍ (Համբուրգեան): Տաւարի փափուկ միսը կամ սուկին լուացէր, կտրտեցէր և փայտի մուրճով ջարդեցէր, այնպէս որ չըրբրուի. յետոյ տապակեցէր իւղի մէջ. քանի կտոր միս լինի՝ այնքան էլ ձու ամբողջ իւղի մէջ տապակեցէր, և միսը հանելուց յետոյ՝ ամեն մէկ կտորի վերայ՝ մի մի ձու դրէր. վրէն էլ ածեցէր մօի հիւթը, մէջը քիչ մսաջուր խառնած:

99. ՈՍԿՐՈՎ ԿԱՏԱԷՏ: Վերցրէր ոչխարի

ետևի կողքերից, որի վերայ փափուկ միս էլ կայ. մէջէմէջ կտրտեցէր ամեն ոսկրն առանձին. ամեն մի ոսկրը քերեցէր այնպէս որ միտը հաւաքուի մէկ ծայրին. միտը ջարդեցէր. աղ, պղպեղ և ձու արէր ու խառնեցէր. միտը կատլէտի ձևով ամրացրէր ոսկորի վերայ մինչև ոսկրի կէսը, թաթախեցէր ծեծած սուխարու մէջ և դանակով ուղղեցէր ու իւղի մէջ երկու երեսն էլ տապակեցէր: Սորա հետ գործ են դնում հետեւեալ սօուսը. — դետնախնձորն հիփում են, կծալում և մաղի մէջ անցկացնում, յետոյ ածում պղնձի մէջ մի քիչ իւղ, քիչ շաքար, կաթ և խառնում մինչև քիչ թանձրանայ ու ածում կատլէտի վերայ իւր հիւթով:

100. ՀՈՐԹԻ ՈՏ ՈՒ ԳԼՈՒԽԸ ՉՈՒՈՎ ԵՒ ՍՈՒԽԱՐԻՈՎ ՏԱՊԱԿԱԾ: Ոտ ու գլուխը պէտք է լաւ եփել, ոսկորները միջից ջոկել, միտը խառնած ձուի մէջ թաթախել, ածել վրէն ծեծած սուխարի և իւղի մէջ տապակել:

101. ԽՈՐՈՎԱԾ ԽՈՃԿՈՐ: Խոճկորը պէտք է լաւ մաքրել, մի քանի կտոր անել. ներսից ու դրսից աղ անել, և դնել թաւի մէջ, վրէն 2—3 գդալ ջուր ածել, լցնել վրէն $\frac{1}{8}$ գրով. իւղ և մէկ ժամի չափ փուռի մէջ խորովել, իր հիւթը ածելով վրէն:

102. ԽՈՋԻ ԽՈՐՈՎԱԾ: Խորովածի համար

գործ են դնում խոզի կողքեր և սուկի. և խորովում են շամփուրի վերայ ոչխարի մսինման:

103. ԽՈՐՈՎԱԾ ՀՆԴՈՒՀԱՒ, ՀՆԴՈՒՀԱՐԸ լաւ մաքրիր, փորոտիքը հանիր և վրէն քիչ իւղ քսելով դիր թաւի մէջ ու խորովիր փռան մէջ: Հետը գործ են դնում թթու խիար կամ աղցան:

104. ԽՈՐՈՎԱԾ ՎԱՌԵԿ: Վառեկը լաւ մաքրելով անց են կացնում շամփրի վերայ. վրէն քսում են մի քիչ իւղ և խորովում կրակի վերայ, շարունակ շամփուրը պտոյտ տալով. խորովելիս քիչ իւղ են քսում դարձեալ, որ լաւ կարմրի: Հետը գործ են դնում դանազան աղցաններ:

105. ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԵԿ: Վառեկը պէտք է լաւ մաքրել, փորոտիքը հանել և լուանալ, վրէն աղ անել և թաւի մէջ քիչ իւղ ածելով՝ երկու կողմից տապակել մինչև կարմրելը: Մօտ քերելիս տապակած վառեկի վրայ ածում են հետեւեալ սօուսը. — մի դինու բաժակի չափ մսաջուրը ածել թաւի մէջ, մէջը ածել 1 ծեծած սուխար և վառեկի մնացած սօուսը, այս բոլորը պէտք է մի քանի բոպէ եփել և ածել վառեկի վերայ:

106. ՏԱՊԱԿԱԾ ՍԱԳ: Սագը մաքրեցէր, փորոտիքը հանեցէր, աւելորդ ճարպը հեռա-

ցրէր, ներսից ու դրսից լաւ աղ արէր, քիչ էլ պղպեղ. դրէք թաւի մէջ, վրէն լցրէք 2—3 գգալ ջուր և տապակեցէք. հետզհետէ լցնելով վրէն իրանից ծորած հիւթը: Կարելի է հետը տապակել նաև մի քանի հատ սոխ:

Տապակած սագի հետ կարելի է գործ գը. նիւ՝ սաղի հետ եփած մանր կտրտած խնձոր:

107. ՏԱՊԱԿԱԾ ԲԱԴ: Բազը պէտք է մաքրել, աղ անել, վրէն մի քիչ ավել, 2 գգալ մսաջուր ածել և թաւի մէջ տապակել, տապակելիս իրանից դուրս եկած սօռսը ածելով վրէն: Սորա հետ կարելի է գործ դնել տապակած կարտօֆիլ և աղցան:

108. ՎԱՅՐԻ ԹՈՂՈՒՆՆԵՐ, օրինակ բազ, կարաւ, փայտմորիկ (тетерка), վայրի արաղաղ և այլն: Պէտք է փետրել, մաքրել, փորոտիքը հանել, լուանալ, աղ ու քիչ պղպեղ անել, և դնելով թաւի մէջ ու վրէն 2—3 գգալ ջուր ու մի գգալ իւղ անելով՝ տապակել ամեն կողմից, հետը իր սօռսից վրէն ածելով: Այս սօռսի մէջ դարսելու է մի քանի հատ մաքրած գետնախնձոր, որ խորովուի: Իսկ առանձին էլ մօտ են բերում որևէ աղցան:

109. ՀԻՒՆՔԵԱՐՊԷՅԵՆՏԻ (արքայաւայել): Սի պորինճանը առանց կճպելու կրակի վերայ խորովելու է. յետոյ կճպել, $\frac{1}{4}$ ժամ դնել կա-

թի մէջ, կաթը նորանից քամել առանց սեղմելու: Քիչ պանիր քերելով ածել պորինճանի վերայ: Ոչխարի միսը մանր կտրտած և մանր սոխով իւղի մէջ տապակած՝ պոմադորը քամել վրէն և եփել քիչ ջրի հետ. յետոյ պորինճանը դնել սկուտղի վերայ, միսն էլ վրէն և ախպէս մօտ տանել:

110. ԱՆԳՈՒՆԱԿԱՆ ՏԱՊԱԿԱԾ: Վերցրէք 2 գրով. սուկի կամ փափուկ միս, պղնձի մէջ դրէք $\frac{1}{8}$ գրով. իւղ և միսը ամբողջ դրէք մէջն ու տապակեցէք շուռ տալով, մինչև լաւ կարմրի: Յետոյ միսը հանեցէք և մէջը լցրէք կըտրտած սոխ ու գազար ու տապակեցէք, որից յետոյ դրէք նորա մէջ նաև միսը և դարձեալ տապակեցէք ածելով վրէն մի շերեփ մսաջուր: Կտրտեցէք 2 գրով. գետնախնձորը և աւելցրէք նորա վերայ և կամաց կամաց միասին տապակեցէք: Երբ կհանէք՝ միսը կտրտեցէք և հիւթն էլ վրէն ածեցէք:

111. ԲՈՋԲՈՖ: 2 գրով. փափուկ մսին աղ արէք և դրէք պղնձի մէջ. մէջն աւելցրէք՝ 3 գլուխ սոխ ամեն մէկը շորս մասն արած, մի քանի դափնի տերև, մի գազար կտրտած, մի քանի հատիկ անգլիական պղպեղ (բահար), կէս բաժակ սպիտակ գինի, մի քիչ իւղ. այս բոլորը միասին լաւ տապակեցէք մինչև որ կարմրի: Երբ

հանէր՝ կտրեցէր և իր ջուրն էլ ածեցէր վրէն:

112. ՀԱՒԻ ԿԱՄ ՎԱՌԵԿԻ ՍՕՈՒՍ: Մի վառեկ մաքրիր և եփիր: Մի մեծ՝ իւղով բուլկու երեսը կճպելով՝ մնացածը դիր մի կլոր սկուտողի վերայ. եփած հաւը կտրտելով դարսիր վրէն և ածա դորա վերայ հետեակ սօուսը. — պղնձի մէջ պէտք է ածել բաւական իւղ, քիչ ալիւր և եփել. վրէն ածել երկու շերեփ մսաջուր և խառնել, որ ալիւրից կոշտեր չգոյանայ. եփել այնքան, որ ոչ շատ թանձր լինի և ոչ շատ էլ ջրալի. այդ սօուսի մէջ ածել վառեկի թորն ու քարճիկը մանր կտրտած և վրէն քամել 2 լիմոն: Այնուհետև մի խոր ամանի մէջ հարիր 2 ձուի դեղնուց և զգուշութեամբ խառնիր սօուսի մէջ, որ չկտրուի: Այս սօուսը պէտք է ածել սկուտողի վերայ պատրաստած վառեկի վերայ:

113. ԼՈՒԼԱՅ ՔԵԱԲԱԲ: 2 գրվ. ոչխարի փափուկ ու չաղ միսը ծեծիր 4 գլուխ մանր կտրտած սոխի հետ. հետը խառնիր աղ և քիչ պղպեղ, 2 ձու, մի կտոր էլ թրջած ու քամած բուլկի. շամփուրը տաքացրու, այդ մսից կըպցրու վրէն և խորովիր կրակի վերայ: Սկուտողի վերայ հանելիս՝ վրէն անուժ են ծեծած սմաղ:

114. ՈՉԽԱՐԻ ԿԱՄ ԽՈՋԻ ՎԱՌԻՐՄԱՅ: 2 գրվ. չաղ միսը կտրտիր, լուա, ածա պղնձի

մէջ, աւելցրու մի ափսէ լիքը կտրտած սոխ և $\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր՝ ու տապակիր մինչև սոխը լաւ կարմրի:

3. Ա Ղ Յ Ա Ն Ն Ե Ր

Ցապակած մսի, թռչունների և ձկների հետ գործ են դնում հետեակ աղցանները. —

115. ԹԱՐՄ ԿԱՂԱՄԲԻ ԱՂՅԱՆ: Թարմ կամրը լաւ մաքրիր, մանր կտրտիր, ածա մաղի վերայ, վրէն եռցրած ջուր լցրու և երբ լաւ քամուի՝ ածա աղցանի մէջ, աղ արա, վրէն աւելացրու 2 գդալ պրօվանսի ձէթ, 2 գդալ էլ քացախ և խառնիր:

116. ՍԱԼԱՏ (խաւարտ): Սալատը լաւ մաքրիր, փտած տերևները հեռացրու, լաւ լուա, կտրտիր, քիչ աղ արա: Մէկ ձուի պինդ եփած դեղնուց և ով ուզում է երկու գդալ էլ շաքարաւաղ, տրորիր ամանի մէջ, 2 գդալ թարմ թթուասեր խառնիր և մի գդալ էլ քացախ, խառնիր, սալաթն էլ հետը և տար ճաշի: Կարելի է աւելցնել և բարակ բարակ կտրտած վարունգ:

Պաս օրերին ձուի և թթուասերի փոխանակ պէտք է աւելցնել 1 գդալ պրօվանսի ձէթ:

117. ԹԱՐՄ ՎԱՐՈՒՆԳ: 2 — 3 վարունգ

կճպիր, բարակ բարակ կտրտիր, աղ արա, մի ժամից յետոյ իրանից թողած ջուրը դէն ածա, 2 գդալ պրօվանսի ձէթ, 2 գդալ քացախ, քիչ էլ պղպեղ և սամիթ արա ու խառնիր:

118. ՃԱԿՆԴԵՂ (ճարխալ): Մի քանի հատ ճակնդեղ պէտք է խորովել, մաքրել, կտրտել, ածել ամանի մէջ, վրէն աղ, պղպեղ, ձէթ, քացախ և կանաչի անել ու լաւ խառնել:

119. ԽՆՁՈՐ: 4—8 թթուառն խնձոր կճպիր, կտրտիր, միջուկը հանիր, դարսիր պղպեղին մէջ, աւելցրու մի գդալ շաքարաւազ, 2—3 գդալ ջուր, $\frac{1}{4}$ գդալ աղած դարչին և խուփը ծածկելով այնքան եփիր որ խնձորը փափկի, յետոյ վրէն ածա 2 գդալ տապակածի սօուսից:

120. ՊԱՐՁ ՏԵՍԱԿ ՍԱԼԱՏ: Սալաթը լուսնալ, կտրտել, աղ, շաքար, քացախ անել և խառնել:

4. ՓԼԱԻՆԵՐ

121. ՔԱՇՈՎԻ: 1 գրվ. բրինձը ընտրիր և մի քանի անգամ լուս: Բրինձը մի ամանով չափիր և ինչքան որ բրինձն է՝ 2 այնքան ջուր արա, $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ և մի քիչ աղ անելով եփիր, մինչև որ ջուրը ցամաքի. յետոյ մեծ

գդալով հաւաքիր պղնձի մէջ տեղը, մի սինի ծածկիր պղնձի վերայ և շարունակիր եփել կարճ ժամանակ. այդ միջոցին մի երկու անգամ սինին վերցրու, որ հաւաքուած գոլորչին թափուի (դամը քաշուի):

122. ՔԱՄՈՎԻ ՓԼԱՆ: 1 գրվ. բրինձը ընտրիր, 3 անգամ լուս և գոլ ջրում դրջիր $\frac{3}{4}$ ժամ. բաւականաչափ ջուր ածա պղնձի մէջ և եռ տուր. բրինձը ածա մէջը. երբ բրինձը մի անգամ եռ գայ՝ արա մէջը այնքան աղ, որ ջուրը մի քիչ աղի լինի. մի քանի անգամ էլ եփ տալուց յետոյ պէտք է մի քանի հատիկ բրինձ հանել և տեսնել, եփուած է թէ չէ. երբ բրինձը քրքրուած չէ, բայց եփուած է՝ այն ժամանակ պղնձը շուռ տուր փաւ քամիչի մէջ. պղնձը ողողելով սառը ջրով՝ այդ ջուրն էլ ածա չլաւի (եփած բրինձի) վերայ: Երբ ջուրը լաւ քամուի՝ չլաւը ածա դարձեալ պղնձի մէջ և մէջ տեղը հաւաքիր ու ածա վրէն ուրիշ փոքր պղնձի մէջ տաքացրած $\frac{1}{2}$ գրվ. իւղ. պղնձի վերայ ծածկիր սինին և թոյլ կրակի վերայ դիր կարճ ժամանակ և դամը քաշիր, ինչպէս № 121 քաշովի փաւի ժամանակ:

123. ՓԼԱՆ ԶՈՒՈՎ: Փլաւը շինուած է միևնոյն ձևով, ինչպէս որ գրուած է № 122 ում

մինչև բրնձի քամելը. երբ չլաւը պատրաստ է, հարիր 3 ձու, պղնձի մէջ քիչ իւղ տաքացրու, ձուի մէջը մի քանի գգալ չլաւ խառնիր և լցրու իւղի մէջ ու տարածիր պղնձի տակը ամբողջապէս. յետոյ չլաւը ածա վրէն, հաւաքիր մէջտեղը և վրէն ածա $1/2$ գրվ. տաքացրած իւղ և դամ րաշիր:

124. ԳԱՌԱՆ ՄՍՈՎ ԿԱՄ ԱՆՈՒԿԱՌ ՓԼԱԻ: Փլաւը պատրաստուում է № 122-ի պէս: Գառան միսը կամ վառեկը մանր կտրտած պէտք է տապակել և դարսել փլաւի մէջտեղը, վրէն իւղ ածել և այնպէս դամ քաշել:

125. ՓԼԱԻ ԱԵՐԱՅ ԳՈՐԾԱԾՈՒՈՂ ԲԱՂՅ-ԲԵՂԵՆԵՐ: Քամովի պարզ փլաւի վերայ գործ են գնւում

- 1, ալուբալին կորիզները հանած և շաքարի մէջ եփած:
- 2, շորը նոյնպէս կորիզները հանած և շաքարի մէջ եփած:
- 3, հոնը, նոյնպէս պատրաստած.
- 4, դամբուլը նոյնպէս պատրաստած.

126. ՂԱԲԼՈՒ ՓԼԱԻ: Փլաւը պատրաստիր № 122-ի եղանակով: Իսկ դարբուն շինւում է հետեւեալ կերպով. 1 գրվ. քիչմիշ կոթերից և կեղտերից մաքրում են և լաւ լուանում: Լուանում են նոյնպէս 1 գրվ. մաքրած մուխունդը,

ածում են եռցրած ջրի մէջ և առանց աղի եփում, մինչև որ փափկի, բայց չբրբրուի. յետոյ ջուրը քամում են փլաւ-քամիչի մէջ, $1/2$ գրվ. իւղը հալելով պղնձի մէջ՝ մէջը պէտք է ածել լուացած քիչմիշն ու եփած մուխունդը. դնել կրակի վերայ և խառնել մինչև քիչ կեփուի, բայց չալիտի այրել, ապա՝ աւելցնել մէջը 1 գրվ. շաքարաւազ և թոյլ կրակի վերայ մի փոքր էլ եփել: Փլաւը երբ կհանէք սկուտղի վերայ՝ դարբուն էլ պէտք է ածել երեսին:

127. ԿԱԹՆԵՍՊԱՍ: 1 գրվ. բրինձը մաքրելով կեղտից՝ լաւ լուա մի քանի անգամ. պղնձի մէջ ածա 5 բաժակ կաթ, 3 բաժակ էլ ջուր և բրինձ ու եփիր. երբ կաթը ցամաքի՝ աւելցրու դարձեալ 5 բաժակ կաթ և $1/2$ գրվ. շաքարաւազ ու լաւ եփիր մինչև թանձրանալը: Հանելուց յետոյ՝ վրէն շաղ տուր ծեծած շաքար, դարչին և դափռան:

128. ՇԻՆՍՓԼԱԻ: 2 գրվ. ոչխարի միս կամ մի հաւ պէտք է կտրտել և լուանալ ու ածել պղնձի մէջ, վրէն աւելցնել այնքան ջուր որ մսից մի քանի մատ բարձր կանգնի, եփել քափը քաշելով, մսաջուրը բամել, մսի աւելորդ ոսկորները դէն ածել, մսաջուրը, միսը և $1 1/2$ գրվ. լուացած բրինձը ածել պղնձի մէջ, աղ,

պղպեղ և զիրա անել և դնելով կրակի վերայ թողնել որ թանձրանայ:

129. ՀԱՐԻՍԱ: Հնդուհաւը կամ ոչխարի փափուկ և չաղ միսը կտրտեցէք, լուացէք և լաւ եփեցէք՝ քափը քաշելով, այնպէս որ ոսկորները մսից ջոկուի. քամեցէք, ոսկորները մսից ջոկեցէք. մսաջուրն ու միսը ածեցէք պղնձի մէջ, մէջը ածեցէք մաքրած և լուացած ձաւարը և շարունակեցէք եփել. երբ ջուրը ցամաքի՝ վրէն աւելցրէք եռցրած ջուր, եփելիս քափկիրով պէտք է լաւ հարել, որ մածուցիկ դառնայ: Եփելուց յետոյ աղ արէք: Մանր կտրտած սոխը տապակելով իւղի մէջ՝ ածեցէք հարիսի վերայ ամանների վերայ հանելուց յետոյ, հետն էլ շաքար և դարչին:

Հարիսան եփել սկսում են մի օր առաջ:

ՉԿՆԵՂԷՆ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ:

130. ԳԵՂԱՐՔՈՒՆԻ ԿԱՄ ԻՇԽԱՆ: Գեղարքունին կամ իշխանը մաքուր պէտք է լուանալ, կտրտել, ածել եփ տուած աղաջրի մէջ և եփել. առաջ գլուխն են գցում ջրի մէջ, որովհետեւ նա աւելի ուշ է եփւում:

Գեղարքունու և իշխանի հետ գործ են դնում ծեծած ընկոյզը քիչ ջրի մէջ բաց արած.

ցանկացողները նաև սխտոր նոյնպէս պատրաստած:

131. ՆՈՐ ՉՈՒԿ. Նոր ձուկը պէտք է մորթել, փորոտիքը հանել և լաւ լուանալ. եթէ մանր են՝ ամբողջ, իսկ եթէ խոշոր են՝ կարելի է կտրտած եփել: Ջուրը պէտք է եռցնել, ածելով մէջը այնքան աղ, որ մի քիչ աղի լինի ջուրը. ձկները լցնում են մէջը և եփում մինչև որ աչքի բիբերը սպիտակեն: Դա նշան է, որ ձուկը եփուած պատրաստ է և իսկոյն պէտք է հանել:

132. ԼՈՔՈ. Լորոն եփում են միեւնոյն տեսակ, ինչպէս նոր ձուկը:

Հետը բերում են կտրտած համեմ բացալի հետ խառը:

133. ՉՈՒԹԻՒ (сербюга): Թարմ զուլթխին պէտք է լաւ քերել, ոսկորները մաքրել և այնքան լուանալ, մինչև որ կաշին բոլորովին սպիտակի, յետոյ կտրտել ու եփել աղաջրի մէջ: Եթէ զուլթխին աղի է՝ առաջ 24 ժամ պէտք է թրշել, ջուրը մի քանի անգամ փոխելով. և ապա միևնոյն ձևով եփել: Եթէ իսկոյն ուտելու համար է՝ վրէն քացախ են լցնում և այնպէս ուտում. իսկ եթէ պահելու համար է՝ լցնում են վրէն հետեհալ խառնուրդը. — սպիտակ քացախ, հետը մի քիչ ձկան ջրից խառնած, բա-

հարի և դավինի տերև. միասին եփ տալ, սառ-
ցնել և վրէն ածել մինչև ծածկելը:

134. ԽՈՐՈՎԱԾ ՕՐԱԳՈՒՆ: Օրազուլը պէտք
է լաւ լուանալ, կտրտել և աղ ու քիչ էլ պղղ-
պեղ անել. յետոյ շարել շամփրի վերայ և կրա-
կի վերայ խորովել մինչև կ'կարմրի:

Օրազուլի հետ գործ են դնում նարչա-
րարի կամ քամած թթու նուռն:

Կարելի է քիչ քաղախի մէջ մանր կտրը-
տած սոխը եփել և խորոված օրազուլի վրէն
ածել:

135. ԹԱՐԹ (ԾԵԼՅԱ): Պէտք է տաք ջրի
մէջ դնել և քերել. յետոյ եռցրած աղաջրի մէջ
ածել դավինի տերև, բահար, մի երկու գլուխ
սոխ և քաղախ, թարթն էլ մէջը և թոզ ե-
փուի այնքան, որ չբրբրուի:

Իսկ եթէ ուզում էք պահել՝ եփելուց յե-
տոյ՝ իր ջուրը սառցրէք, չաղուծիւնը դէն
ածէք և ձուկը դարսեղով քիլի մէջ՝ ջուրն ու
քաղախը ածեցէք վրէն, վրէն էլ դավինի տե-
րև և բահար:

136. ՆՈՐ ՁՈՒԿԸ ՏԱՊԱԿԱԾ: Նոր ձկան
փորոտիքը հանիր, լաւ լուա, աղ արա և ա-
ռաջ ձուի ու յետոյ սուխարու մէջ թաթախե-
լով՝ տապակիր իւղի մէջ:

137. ԵՓԱԾ ԹԱԹԱՓ (ОСЕТРИНА): Թառա-

փը մաքրիր և լաւ լուա, կտրտիր ու ածելով
աղաջրի մէջ՝ եփիր, մի քանի անգամ քափը
քաշելով:

Թառափի հետ գործ են դնում՝ խրէն,
քաղախ ու պրովանսի ձէթ կամ մանանեխ:

138. ԵՓԱԾ ԴՈՇ: Ամբողջ դոշը դիր ա-
մանի մէջ, վրէն գոլ ջուր ածա, մէջը լցրու
երկու բուռը թեփ և թոզ այդպէս 24 ժամ.
յետոյ հանիր, քերիր ու լուա. դիր տաք ջրի
մէջ և թոզ կրակի վերայ եփիր, որ չբրբրուի:

ԸՆԴԵՂԷՆ ԵՒ ԱՐՄՏԵՂԷՆ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

139. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐԻ ԿԱՏԼԷՏ ԿԱԹՆԷ ՍՈ-
ՌՍՈՎ: Գետնախնձորը լուա, մաքրիր, եփիր
աղաջրի մէջ, ջուրը դէն ածա, կճպիր և տրո-
րիր, մի գդալ իւղ արա, մէկ կամ երկու ձու,
 $\frac{1}{4}$ բաժակ կարմրացրած ալիւր և աղ, կատ-
լէտներ շինիր, չաղախի ալիւրի կամ փշրած
սուխարու մէջ և իւղի մէջ տապակիր: Սորա
հետ գործ դիր հետեւեալ կաթնէ սօուսը: 2 բա-
ժակ կաթի հետ խառնիր 2 թէյի գդալ ալիւր,
1 գդալ շաքարաւաղ և մի քիչ դարչին, դիր
պլիտի վերայ, եփիր և ածա կատլէտի վերայ:

140. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐԻ ԿԱՏԼԷՏ ՍՈՒՆԿԻ ՍՈ-
ՌՍՈՎ: Կատլէտը պատրաստիր միեւնոյն ձևով

ինչպէս № 139 ում ասուած է: Պղնձի մէջ լցրու $\frac{1}{8}$ գրվ. կարագ, իսկ պասին՝ բաղցր ձէթ, մէջը ածա մի գդալ սպիտակ № 2 ալիւր և եփիր, հետը խառնելով: մէջը լցրու 2 բա- ժակ սունկի բուլիօն, որը պատրաստոււմ է 4—8 չոր սունկը՝ աղով և 2 գլուխ սոխով ե- փելուց, լաւ եփ տուր, մէջը ածա մանր կտրու- տած եփած սունկ, կանաչի և հանիր կատլէտի կողքին:

141. ԿԱԹՆՈՎ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ: Գետնախըն- ձորը կճալիր, լուա ու եփիր: Երբ փափկի, ջու- րը դէն ածա, իսկ գետնախնձորը փայտէ ա- մուր գդալով լաւ տրորիր, մինչև չի սառել. աղ արա, մի գդալ էլ իւղ, խառնիր, որ սպի- տակի, վրէն 1 կամ $1\frac{1}{2}$ բաժակ կաթ ածա, խառնիր, մի ձու արա, նորից խառնիր, հա- նիր իւղով օծած թաւի մէջ, վրայից սուխարի ցանիր և տաք հնոցում թխիր:

142. ԿԱՆԱԶ ԼՈՐԻ ԵՂ ՈՒ ՉՈՒՈՎ: 2 գրվ. կանաչ լոբու ծայրերը պէտք է կտրտել և թե- լերը հեռացնել, մանր կտրտել գանակով, լուա- նալ, պղնձի մէջ ածել, աւելցնել 4 գլուխ կը- տրտած սոխ, վրէն ջուր լցնել մինչև լոբին կը ծածկուի և եփել: Երբ որ ջուրը կիսով չափ պակասի՝ պէտք է աւելցնել մէջը սամիթ, ռե- հան և տարխուն և շարունակել եփելը, հետո՝

էլ քաֆկիրով ջարդել: Երբ որ ջուրը գրեթէ բոլորովին ցամարի՝ $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ արա և իւղի մէջ նորից եփիր և երբ պատրաստ լինի՝ հինգ հարած ձու արա երեսին և առանց խառնելու եփիր մօտ 10 րոպէ:

Կանաչ լոբին կարելի է նաև չորացնել և ձմեռը չորից նոյն ձևով կերակուր պատրաս- տել, միայն եփելուց առաջ պէտք է եռցրած ջրով մի երկու անգամ լուանալ:

143. ԿԱՆԱԶ ԼՈՐԻ ՎԱՌԵԿՈՎ: Կանաչ լո- բին եփիր ինչպէս՝ գրուած է № 142-ի մէջ: Երբ որ իւղ անես, փոխանակ ձուի՝ աւելցրու մէջը տապակած և կտրտած վառելի և այնպէս շարու- նակիր եփել մինչև որ լոբին բոլորովին եփուի:

144. ԿԱՆԱԶ ԼՈՐՈՒ ԲՈՐԱՆԻ: Կանաչ լո- բին եփել № 142-ի ձևով, միայն սոխը և իւղը աւելի պէտք է անել և առանց ձուի: Միևնոյն ժամանակ տապակիր 1 վառելի կամ գառան միս և կտրտիր: Յետոյ բլիւզի վերայ մի երես լոբի ածա, մի երես վառելի կամ միս դարսիք և վրէն դարձեալ մի երես լոբի: Մի բիշ սառցնելուց յետոյ վրայից ածա բամաժ և ջրի մէջ բաց արած կամ միայն բիշ քամած մածոն, իսկ սորա վերայ ցանիր ծեծած դար- չին, շաքարաւազ և զաֆլան, նախապէս միա- սին խառնելուց յետոյ:

145. ՊՈՐԻՆՃԱՆԻ ԲՈՐԱՆԻ: 10 պորինճան կճալիր, երկար շերտերով կտրտիր, 1 սեղանի գդալ աղ արա և մի քիչ յետոյ ճմլելով՝ ջուրը քամիր. քամելուց յետոյ մի աման կտրտած սոխի և $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղի հետ տապակիր. տապակելիս ածա մէջը մի քիչ կտրտած սամիթ և ռեհան. այս կերակուրը հանիր բլիւզի վերայ, չորս կողմը դարսիր տապակած ու կտրտած վառեկը և վրէն ածա քամած ու ջրի մէջ լուծուած կամ ուղղակի կիսատ քամած մածուն, վրէն էլ ցանիր՝ զափռան, շաքարաւազ և դարչին՝ միասին խառնած:

146. ԲԱՄԻԱՅՈՎ ՄԻՍ: 2 գրվ. ոչխարի միսը կտրտել և քիչ իւղի մէջ մի փոքր տապակել 2—3 գլուխ մանր կտրտած սոխով: 2 գրվ. կարմիր պորինճանը քամել, 3 գրվ. նոր բամիան լուանալ եջգարսել մսի վերայ, պորինճանի ջուրն էլ վրէն ածել, աղ, պղպեղ անել և միջակ կրակի վերայ եփել մինչև որ բամիան եփուի:

147. ԲԱԴԻԲԻՋԱՆ-ՊԵՕՐԵՔ: 10 պորինճանը կիսիր մէջտեղերից. սոցա էլ կիսիր երկարութեան վերայ. իւրաքանչիւր կտոր նորից կիսիր առանց բաժանելու միմեանցից և աղ արա: 2ուն հարիր, մէջը պանիր բերիր, մաղդանոս կտրտիր և այս թանձր խառնուրդը

դնելով կիսած պորինճանների մէջ՝ իւղում տապակիր:

148. ՍԵՐԿԵՒԻԼՈՎ ՄՍԻ ՏՈՒՄԱՅ: Վերցրու 8 հատ սերկելի, կոթի տեղերը քիչ կտրիր և այնտեղից փորիչ գործիքով կամ եթէ այդ չըկայ՝ դանակով միջի գուլը հանիր: Այնուհետև 2 գրվ. ոչխարի փափուկ միսը լաւ ծեծիր, մէջը 2 գլուխ կտրտած սոխ, քիչ աղ ու պղպեղ և կտրտած մաղդանոս արա, միասին խառնիր և տապակիր մի գդալ իւղի մէջ, յետոյ նորից ծեծիր և այդ ծեծած մսով լցրու փորած սերկելիները, կտրտած գլուխները նորից վրէն ծածկիր, դարսիր պղնձի մէջ, հետը դարչին, 2 գդալ շաքարաւազ, $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ, մի բաժակ էլ ջուր ածա, երեսը պինդ ծածկիր և թոյլ կրակի վերայ եփիր այնքան, որ չբոբբուի:

149. ԲՈՒԼԷՏ: Տաւարի միսը ծեծիր ինչպէս կատլէտի համար, մէջը խառնիր ձու, սալիտակ հաց, աղ, պղպեղ, ով ցանկանում է նաեւ կծոխուր: Վերցրու ոչխարի փառը և կիսիր. ծեծած միսն էլ կիսիր. ամեն բաժինը փաթթիր մի կտոր փառի մէջ, ծայրերն ամրացնելով դիր թաւի մէջ և հնոցում խորովիր: Առանձին առանձին եփիր մակարօն, սև սալոր, դետնախնձորն էլ կճալելով տապակիր: Յետոյ խորոված միսը կտրտիր, դարսիր սկուտղի

վերայ և կողքին դարսիր մակարօնը, սալորն ու գետնախնձորը: Սոցա ջրից քիչ վերցնելով պատրաստիր հիւթ և ածա պատրաստած կերակրի վերայ:

150. ԾՆԵՔԵՅ ԵՂ ՈՒ ՁՈՒՈՎ: Ծնեքեկը ծայրից կտրտում են մանր մանր, մինչև չորացած մասի հասնելը. չոր մասերը պէտք է դէն ածել. կտրտածը պէտք է լաւ լուանալ, ածել պղնձի մէջ, աւելցնել քիչ կտրտած սոխ, վրէն բաւական ջուր ածել, աղ անել և եփել մինչև կփափկի. յետոյ ջուրը քամել. պղնձում իւղ դնել և եփած ծնեքեկն ու նորից եփել թոյլ կրակի վերայ. մի քիչ եփելուց յետոյ՝ վրէն ածել հարած ձու ու առանց խառնելու եփել դարձեալ մօտ $\frac{1}{4}$ ժամ: Մի քրեղան լիբը ծնեքեկին հարկաւոր է 4 գլուխ սոխ, $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ և 6 ձու:

151. ՍՊԱՆԱՂ (չոմին) ԵՂ ՈՒ ՁՈՒՈՎ: Սպանաղից մաքրում են դեղնած տերևները, լուանում և պղնձի մէջ բաւական ջրի մէջ քիչ եփում. յետոյ քամում և աղիչով լաւ ջարդում. մանր կտրտած սոխը իւղի մէջ տապակում են և մէջը ածում սպանաղը, աղ անում և լաւ խառնում. մի քիչ եփելուց յետոյ երեսին հարած ձու են անում և դարձեալ եփում $\frac{1}{4}$ ժա-

մի չափ: 4 գրվ. սպանաղին անում են $\frac{1}{2}$ գրվ. իւղ, 4 գլուխ սոխ և 10 ձու:

152. ԲԷՄԻՇՈՎ ԵՒ ԶԻՐԷՎՈՎ ՀԱՆ: 2աղ հաւը պէտք է լաւ մաքրել և եփել. $\frac{1}{4}$ գրվ. զիրիչկ մաքրիր, լուա և քիչ ջրի մէջ եփիր. մէջը արա 2 գրվ. քիչմիշ և 1 գրվ. շաքար և դարձեալ եփիր. երբ արդէն լաւ եփուած լինի՝ հաւը կտրտիր, ածա սկուտղի վերայ և այդ եփած խառնուրդն էլ կողքին:

153. ՎԱԶԻ ՏԵՐԵՒՈՎ ՏՕԼՄԱՅ: 2 գրվ. ոչխարի կամ գառան չաղ և փափուկ մսերից ջղերը հանելով՝ մնացածը լաւ պէտք է ծեծել. հետը խառնելով աղ, պղպեղ և քիչ բրինձ. ծեծած մսի հետ պէտք է խառնել և 2 ձու: Վաղի տերեւը ածա եռցրած ջրի մէջ և շուտով հանիր, կոթերը կտրտիր և ծեծած միտը մանր մանր մէջը փաթթիր. այդ կոլոլակները դարսիր պղնձի մէջ, վրէն ծածկիր փոքր ափսէ, որ ջուր ածելիս չբարձրանայ: Դորա վերայ ածա մնացած ոսկորներից եփած մսաջուրն այնքան, որ ափսէն ծածկուի ու թող, որ լաւ եփուի: Քամած մածոնը բաց արա ջրի մէջ և երբ տօլման ամանի վերայ հանես՝ վրէն ածա մածոնը, իսկ դորա վերայ էլ ծեծած դարչին ու շաքար:

154. ԿԱՂԱՄԻՈՎ ՏՕԼՄԱՅ: Միևնոյն կեր-

պով պէտք է պատրաստել ինչպէս վազի տերևով, միայն փոխանակ վազի տերևի՝ վերցնելու է կաղամբի բարակ տերևները. միսը մէջը փաթթելուց յետոյ տապակելու է իւղի մէջ. և ածելիս՝ մածուն, դարչին ու շաքար չի հարկաւոր, սրա փոխարէն թթուացնելու համար մսի մէջ պէտք է խառնել չոր հոն, ճանճուռի չիր, կծոխուր և կամ պոմադորի հիւթը:

155. ՍԵՒ ՊՈՐԻՆՃԱՆՈՎ ՏՕԼՄԱՅ: 2 գրվ. ոչխարի շաղ և փափուկ միսը պէտք է ծեծել, կտրտել վրէն մի գլուխ սոխ, հետը խառնել մի քիչ եփած բրինձ, աղ, պղպեղ ու մաղղանոս անել և այս բոլորը տապակել մի գդալ իւղի մէջ. ապա նորից ծեծել: 8 սեւ պորինճանը կճպել, մէջները փորել և պատրաստ ծեծած միսը լցնել նոցա մէջ, իւղով տապակել թաւի մէջ և դարսել պղնձի մէջ. յետոյ 3 գրվ. կարմիր պորինճանը լուանալ, կտրտել, եփել և մաղի մէջ քամել. ստացուած թանձր ջուրը ածել տոլմի վերայ և եփել: — Ցանկացողը կարող է առանց իւղի մէջ տապակելու՝ ուղղակի պղնձում եփել 2 գդալ իւղով և քամած կարմիր պորինճանով ու աղ անելով:

156. ԽՆՁՈՐԻ ՏՕԼՄԱՅ: Միսը պատրաստուում է նոյն ձևով ինչպէս № 154-ինը, միայն առանց բրնձի: 20 հատ թթուաշ խնձորի

գուլը հանել առանց կճպելու և պատրաստ ծեծած ու տապակած միսը լցնել մէջը և դարսելով պղնձի մէջ, 2 գդալ իւղ անել, 1 բաժակ էլ ջուր, քիչ էլ շաքար ու դարչին և եփել մինչև խնձորը լաւ եփուի:

157. ՏԱՊԱԿԱԾ ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ: Գետնախնձորը կճպիր, տափակ կտրտիր և ջրի մէջ ածա մինչև եփելը, որ չորանայ, յետոյ թաւի մէջ ձէթ ածա. գետնախնձորը ջրի միջից հանիր, աղ արա և ձէթի մէջ տապակիր: Հանելով ամանի վերայ վրէն շաքարաւաղ ցանիր:

158. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ ՍՈՒՈՎ ՈՒ ՁԷԹՈՎ: 2 գրվ. գետնախնձորը կճեպով եփիր, կճպիր, մանր փշրիր, և աղ արա: 5 գլուխ սոխ մանր կտրտելով տապակիր $\frac{1}{4}$ գրվ. ձէթի մէջ, այնքան որ չայրուի, յետոյ փշրած կարտոֆիլը խառնիր մէջը և տապակիր:

159. ԽՈՐՈՎԱԾ ԳԴՈՒՄ: Դդումը անմիջապէս դնում են հնոցի մէջ և խորովում մինչև կփափկի: Գտրտելուց յետոյ կարելի է վրէն անել շաքարաւաղ կամ եփած չոր հոն:

160. ՁԷԹՈՎ ՓԼԱԻԸ պատրաստուում է նոյն ձևով ինչպէս և իւղով փլաւը:

Ձէթով փլաւի մէջ կարելի է անել՝

1. քշմիշ, ընտրած, լուացած և փլաւի մէջտեղը ածած դամ բաշելուց առաջ:

2, դաբլու կարելի է չինել, իւղի փոխարէն ձէթի մէջ եփելով մուխունդն ու քիշմիշը:

3, նուշ և քշմիշով, որոնք հաւասար չափով եփում են շաքարի և քիշ ջրի մէջ և ածում փլաւի երեսին:

4, ալուբալի, հոն և շլոր, նոյն ձեւով չինուած, ինչպէս և իւղով փլաւի համար:

161. ԳԵՏՆԱՆԶՈՐՈՎ ԿԱՏԱԷՏ: 1 գրվ. գետնախնձորը եփիր, եփելուց յետոյ կճալիր, և փայտէ գդալով լաւ տրորիր, որ կոշտեր չը մնայ մէջը, աղ և մի քիշ մաղդանոս կտրտիր վրէն, կատլէտների ձեւ տուր, սպիտակ ալիւրի մէջ թաթախիր և երկու երեսն էլ ձէթի մէջ տապակիր:

162. ՏԱՊԱԿԱԾ ԲՈՒ: Քիշ թթխմոր բաց արէր գոլ ջրի մէջ, քիշ աղ արէր, մէջը սպիտակ ալիւր խառնեցէր, կտրտեցէր բոխը և մէջը ածեցէր: Յետոյ մի մի գդալ հանելով ածեցէր ձէթի կամ իւղի մէջ ու տապակեցէր, հետը շուռ ու մուռ տալով. և այսպէս շարունակեցէր մինչեւ վերջանալը:

Միեւնոյն ձեւով կարելի է տապակել և տարխունը, քոնդարը, սոխն ու գետնախնձորը, միայն խմորը շատ ջրալի չպէտք է լինի:

163. ՍՈՒՆԿՈՎ ԿԱՐԿԱՆԳԱԿ: 2որ սունկը մէկ գիշեր պէտք է թրջել և միւս օրը լաւ

մաքրել ու կտրտել. յետոյ լաւ եփիր. մի քիշ էլ բրինձ եփիր առանձին, սոխը կտրտիր, տապակիր ձէթի մէջ. կտրտած սունկն էլ խառնիր սոխի մէջ ու միասին տապակիր. եփած բրինձն էլ խառնիր նորա մէջ:

Առ 10 կոպ. թթխմոր, պղնձում գոլ ջրում լուծիր, ալիւրով շաղախիր և հունցիր, քիշ աղ էլ արա և տաք տեղ դիր, որ խմորը բարձրանայ: Յետոյ պղնձից սեղանի վերայ շուռ տուր, տակը ալիւր փռէ և խմորը բաց արա. սունկը քիշ քիշ դարսիր բաց արած խմորի վերայ, խմորի ափերը ծածկիր և կտրտիր բաժակով կամ դանակով, ձեւ տուր, երեսին քիշ ձէթ քսիր և հնոցում թխիր:

164. ԿԱՆԱԶ ԼՈՒԲ ԸՆԿՈՒՋՈՎ, -2 գրվ. կանաչ լոբու ծայրերը, թելերը կտրտիր և կտրտէ մանր. լուա, ածա պղնձի մէջ, ջուր ածա վրէն մինչև կծածկէ և եփիր. երբ մի անգամ եռ գայ՝ աւելցրու մէջը կտրտած սոխ, կանաչեղէն և աղ և լաւ եփիր մինչեւ որ ջուրը ցամբի և լոբին հում չմնայ. յետոյ $\frac{1}{2}$ գրվ. ընկոյզ ծեծիր և արա մէջը, մի երես էլի եփ տուր:

165. ՉԻԹՈՎ ՊՈՐԻՆՃԱՆ: 10 պորինճանը կճալիր, մէջերքից կտրիր և յետոյ մանր կտրտիր երկարութեան վերայ. ածա մի ամանի մէջ,

բաւական աղ արա, 5 ըռպէի չափ տրորիր ու յետոյ միջի ջուրը պինդ սղմելով քամիր, որ դառը ջուրը դուրս գայ և լաւ լուայ որ կորիզներէից մարրուի: Յետոյ բաւական սոխ կը տրրտիր մանր, ածա պղնձի մէջ սոխը, պորինճանը, $\frac{1}{4}$ գրվ. ձէթ, աղ, կտրտած կանաչեղէն և թոյլ կրակի վերայ տապակիր այնքան, մինչեւ որ պորինճանը հոսմ չմնայ: Յանկացողը սորա հետ գործ է գնում սխտոր ու քացախ խառնած:

166. ՁԻԹՈՎ ԼՈՔԻ: Լորին ջրի մէջ եփիր քիչ աղով. երբ եփուի՝ քամիր փլաքամիչի մէջ: Բաւական սոխ տապակիր ձէթի մէջ, լորին ածա մէջը ու նորից տապակիր:

167. ՂԱՆԶԻԷ: Պէտք է լաւ մաքրել, լուանալ, բաւական ջրի մէջ ածել ու եփել. յետոյ հանել պղնձից և սառը ջրի մէջ ածել. 10 ըռպէից յետոյ հանել, ածել սկուտղի վերայ, աղ անել ու խառնել, վրէն ձէթ իսկ ցանկացողը կարող է և քացախ ածել:

168. ՍՈՒՆՏՐԻ: Լաւ մաքրիր, քիչ աղով ջրի մէջ եփիր, յետոյ ջրից հանիր ու քացախով տար սեղան:

169. ՆՇԵՍՊԱՍ: $1\frac{1}{2}$ գրվ. քաղցր նուշը ածա եռցրած ջրի մէջ, $\frac{1}{2}$ ժամ մէջը թող և հանելով կճպիր, ծեծիր հաւանդի մէջ, ցանե-

լով վրէն մի քիչ ջուր. ծեծած նուշը բաց արա 3 բաժակ եռցրած ջրի մէջ, կտաւի մէջ քամիր, մնացորդը նորից ծեծելով՝ դարձեալ 3 բաժակ տաք ջրի մէջ բացարա և քամիր. և ստացուած նշաջուրը ածա պղնձի մէջ, աւելցրու վրէն $\frac{1}{2}$ գրվ. շաքարաւազ և 2 բաժակ լուացած բրինձ և եփիր մինչեւ թանձրանալ: Եթէ բրինձը հոսմ մնայ, իսկ նշաջուրը ցամաքի՝ ծեծած նշի մնացորդից դարձեալ կաթը հանելով աւելցրու վրէն մինչեւ որ բրինձը բոլորովին եփուի:

170. ՊՈՄԵՐՈՐՈՎ ՍՕՌԻՍ: 1 գրվ. պոմադորը կտրտիր, միջի սերմերը հանիր և դէն ածա, քիչ մսաջրի մէջ եփիր, քամիր մաղի մէջ և քիչ շաքար աւելցրու: Դորա վերա ածա մի գդալ իւղ և մի գդալ ալիւր, աղ արա, երկու գդալ մսաջուր աւելցրու և եփիր:

171. ՍԱԼՕՐԻ ՍՕՌԻՍ: 1 գրվ. քաղցր սալորը, քիչ մեխակ և դարչինի հետ եփիր ջրի մէջ, անցկացրու մաղի միջով, հետը խառնիր $\frac{1}{2}$ գրվ. շաքար, $\frac{1}{2}$ գինու բաժակ սպիտակ գինի, 1 գդալ գետնախնձորի ալիւր և մի գդալ ջուր, ու բոլորը միասին խառնելով՝ եփիր:

172. ԽՆՁՈՐԻ ՍՕՌԻՍ: Պէտք է $\frac{1}{4}$ խնձոր կճպել, կտրտել և գուլը մարրել, իսկ կճեպները եփել 3 բաժակ ջրի մէջ, քամել ու

բամաժ ջուրն ամէլ խնձորի վերայ. յետոյ աւելցնել մէջը 6—8 կտոր շաքար ու քիչ դարչին. դնել կրակի վերայ, միաժամանակ խառնել և հետը մէջն ամէլ մի երկու գդալ ջրի մէջ լուծած գետնախնձորի ալիւր և երբ լաւ եփուի վերցնել կրակից:

ԱԼԻԻՐԷ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ:

173. ՄԱԿԱՐՕՆ ԵՂ ՈՒ ՁՈՒՈՎ: 1 գրվ. մակարօն լուա և եփիր քիչ աղով ջրի մէջ, բամիր և տապակիր $1\frac{1}{2}$ գրվ. իւղի մէջ, աւելցնելով մէջը 2 ձու. երբ իւղի մէջ լաւ տապակուի երեսին պէտք է անել 4 հարած ձու և եփել մինչև ձուն թերխաշ կեփուի:

174. ԷՐԻՇՏԻ ԵՒ ՔԱՂՅԻ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐԻ ԽՄՈՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ: Հոռնցիր պինդ խմոր մի կամ 2 ձուից, նոյնքան ջրից և մօտ $1\frac{1}{2}$ բաժակ կամ $1\frac{1}{2}$ գրվ. ալիւրից և $1\frac{1}{2}$ թէյի գդալ աղից: Փայտէ գրտնակով բարակ բաց արա, ալիւր ցանելով վրէն, կտրտիր շերտ շերտ երկու մատ լայնութեամբ, կտորները մէկմէկու վերայ դարսիր, մանր կտրտիր, սեղանի վերայ փռիր, որ չորանայ:

Կարկանդակների համար նոյնպիսի խմոր պէտք է հոռնցել, բաց անել, մանր գոռնդերով

միջուկից դարսել վրէն, ծածկել բաց արած խմորով, փեղերը ջրով թաց արած, փոքր բաժակով շրջանակների ձեւով կտրտել, փեղերը ամրացնել, ամէլ աղով ջրի մէջ և եփել:

175. ԱԼՈՒԲԱԼՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ: Պատրաստիր խմորը № 173-ի համեմատ և բացարա՛ւ: Վաղօրօք պատրաստիր ալուբալը. կորիզները հանիր, շաքարի մէջ շաղախիր, 2 թաս մաքրած ալուբալին 1 թաս շաքար արա և դիր արեւի տակ: 3—4 ժամից յետոյ ամա քամիչի մէջ. ալուբալի դուրս թողած հիւթը ամա պղնձի մէջ. ալուբալով լցրու կարկանդակների խմորիկները և եփիր: Իսկ հիւթը պէտք է գործ դնել կարկանդակների հետ լիթարմ թթուասերով:

176. ԹԹՈՒԱՍԵՐՈՎ ՄԱԿԱՐՕՆ: $1\frac{1}{2}$ գրվ. մակարօնը մանր կտրտիր, եփիր աղ արած ջրի մէջ, այնպէս որ շատ չեփուի ու ամա մաղի վերայ: Երբ ջուրը քամուի՝ ամա մի ամանի մէջ, աւելցրու 2 ձուի դեղնուց $1\frac{1}{2}$ բաժակ թթուասերի կամ 1 բաժակ կաթի մէջ բաց արած, քիչ էլ իւղ, խառնիր, ամա իւղով օծած հողէ ամանի մէջ ու եփիր հնոցի մէջ:

177. ՔԱՂՅԻ ԹԵԼԻՄՈՐ (ՃԱՃԿԱ): 1 գրվ. թելխմորը (վերմիշել) եփել եռքրած աղաջրի մէջ և քամել ու ամէլ մի ամանի մէջ. աւելցնել վրէն 6 ձու, $1\frac{1}{2}$ գրվ. շաքար, 3 գդալ

իւղ, բոլորը միասին խառնել, մաքուր պղնձի մէջը ամեն կողմից իւղ քսել, տակը մաքուր թուղթ փռել, կողքերին ծեծած պաքսիմատ ածել և խառնուրդը լցնել մէջը, հնոցի մէջ դնել և թխել: Երբ որ թխուլի՝ պէտք է ամբողջապէս սկուտղի վերայ հանել: Կէս շիշ գինի, շաքար, մեխակ և դարչին միասին եփելով՝ ածա վրայից:

178. ԲՈՒԴԻՆԳ: Մի սպիտակ բուլկին թրջիր կաթի մէջ և քամիր. յետոյ դիր պղնձի մէջ, վրէն ածա 6 ձուի դեղնուց, $\frac{1}{2}$ գրվ. էլ շաքար, լաւ խառնիր, յետոյ 6 ձուի սպիտակուցը լաւ փրփրացնելով խառնիր նորա հետ. այնուհետև կաղապարի ներսից ամեն կողմից իւղ քսիր, վրէն էլ ծեծած պաքսիմատ. իսկ յետոյ լցրու պատրաստած խառնուրդը. կաղապարը դիր մի պղնձի մէջ, վրէն ջուր ածա այնպէս, որ կաղապարի մէջ եռ տալիս ջուր չմտնի, լաւ է՝ որ 3 մատի չափ ջրի մէջ լինի. կաղապարի բերանը ծածկիր և դիր կրակի վերայ մինչև որ թխուի: Երբ որ պատրաստուի՝ հանիր բլուղի վերայ և վրէն ածա իւր սօուսը, որ պէտք է հետեւեալ կերպով շինել. — 3 ձուի դեղնուց, $\frac{1}{2}$ շիշ գինի, $\frac{1}{4}$ գրվ. ծեծած շաքար լաւ խառնիր հարիչով մինչև որ թանձրանայ:

Դ. ՄԱՍԸ

ՃԱՅԻ՝ ԵՐԲՈՐԴ ՏԵՍԱԿ ԿԵՐԱՎՈՐՆԵՐ

1. ԱԼԻԻՐԷ ԿԵՐԱՎՈՐՆԵՐ

179. ԿԱՐԱՆՈՒԱԿ ՏԱՄՐՕԳՈՎ (խաճոյ): Խմորը պէտք է պատրաստել 173-ի եղանակով. 1 գրվ. թարմ տվարօղի հետ խառնիր մի գդալ թթուասեր, 1 ձու և աղ. և խմորը քացանելով՝ կազմիր կարկանդակներ ու ածա աղ արած հոցրած ջրի մէջ: Երբ որ ջրի երեսը բարձրանան՝ հանիր սկուտղի վերայ: Հետը գործ են դնում իւղ, իսկ ով սիրում է՝ նաեւ թթուասեր, շաքար և դարչին:

180. ԿԱԹՆՈՎ ՄԱԿԱՐՕՆ: $\frac{1}{2}$ գրվ. մակարօնը պէտք է ածել եփ տուած ջրի մէջ, եռցնել և հանել քամիչի մէջ, վրէն սառը ջուր ածել, երբ ջուրը քամուի՝ մակարօնը հանել և ածել իւղով օծած պղնձի մէջ, դորա վերայ էլ ածել $1\frac{1}{2}$ բաժակ հոցրած կաթ, աւելցնել 1 գդալ կարագ, $\frac{1}{4}$ բաժակ շաքարաւաղ, վրէն

ցանել սուխարի և թխել: Հետը կարելի է գործ դնել շաքար և դարչին:

181. ԲՈՒՐԲՈՒՇԷԼԱ: 4 ձուից և սպիտակ խոշոր ալիւրից պինդ խմոր հունցել, խմորը բաց անել շատ բարակ, կտրտել զանազան ձևեր և էլի աւելի բարակացնել ու մէջ տեղը կտրտել ձեւիչով, իւղը եռցնել թաւի մէջ, խմորները մէկ մէկ դնել մէջը և պատառաքողով իսկոյն շարժել, որ ուռչի. մի քանի վայրկեանում արդէն կկարմրի, իսկոյն հանեցէք և շաքարաւազ չաղ տուէք վրէն:

182. ԱԼԱԴԻԱ: $1\frac{1}{8}$ բաժակ ջուր, $2\frac{1}{4}$ բաժակ ալիւր և 2 մսխալ չոր թթխմոր, 1 թէյի գդալ աղ լաւ խառնեցէք միասին, ծածկեցէք մի շորով և տաք տեղ դրէք: Երբ խմորը բարձրանայ՝ նորից հունցեցէք 1 ձուով և 1 գդալ իւղով ու դրէք որ նորից բարձրանայ և յետոյ էլ չխառնելով, մի մի գդալ վերցրէք, դրէք թաւի վերայ եռցրած իւղի մէջ ու երկու կողմից տապակեցէք: Սորա հետ ուտում են շաքար ու քաղցրաւէնի:

183. ԱԼԱԴԻԱ ԽՆՁՈՐՈՎ: Պատրաստիր խմորը, ինչպէս ասացինք № 181-ի մէջ: Տապակելուց առաջ 2 խնձոր կճպիր, միջուկը հանիր և բարակ բարակ կտրտելով խառնիր խմորի մէջ: Այնուհետև խմորը գդալ գդալ հանիր,

ամեն գդալի մէջ մի կտոր խնձոր և տապակիր: Ուտում են շաքարով:

Արագիայի խմորը կարելի է չինել և այս կերպով. վերցրու 2 ձուի դեղնուց, $\frac{1}{2}$ բաժակ կաթ և $\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր, ով ցանկանայ քիչ էլ շաքար, միասին խառնիր, մէջը ածելով ալիւր, մինչեւ որ միջակ թանձրութիւն ստանայ. երբ պատրաստուի՝ մէջը խառնիր տափակ կտրտած խնձոր, իսկ ով ուզում է քաղցրաւէնի. յետոյ 2 ձուի սպիտակուցը լաւ փրփրացրու, մէջը խառնիր և տապակիր ինչպէս վերեւ ասուած է:

184. ԲԻՍԿԱԻՏ (Драчена): $\frac{1}{8}$ գրով. իւղ հարիր բաժակի մէջ մինչեւ սպիտակելը. 3 ձուի դեղնուց էլ $\frac{1}{4}$ բաժակ շաքարով (ոչ շաքարաւազ) հարիր մի ուրիշ բաժակում մինչեւ սպիտակելը, երկուսը միասին խառնիր, լցնելով մէջը 2 բաժակ խոշոր սպիտակ ալիւր և ածելով վրէն 2 բաժակ կաթ և զգուշութեամբ խառնիր: Մեծ թաւի մէջ 1 գդալ իւղ ածա, երբ շատ կտաքանայ՝ խմորը ածա վրէն և $\frac{1}{2}$ ժամ դիր հնոցը որ թխուի:

185. ԽԵՂՃ ԱՍՊԵՏՆԵՐ: Սպիտակ բուլկին պէտք է հաստ շերտերով կտրտել. 1 բաժակ կաթի հետ 2 ձու խառնել և $\frac{1}{4}$ բաժակ շաքար, կարելի է աւելացնել և $\frac{1}{4}$ գդալ աղած

դարչին: Ամեն մի կտոր բուլկին թրջիր այդ կաթի մէջ և դարսիր մէկ մէկու վերայ խորը ամանի մէջ: Վրայից ածա մ'նացորդ կաթը և մի քանի րոպէ թող որ ուռչին:

Թաւի մէջ $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ տաքացրու, հացերը դարսիր մէջը և տապակիր երկու կողմից հետը կարելի է գործ դնել քաղցրաւէնի:

186. ԲԼԻՆՉԻԿ (կաթխմոր): 1 ձու, 1 բաժակ ալիւր և $1\frac{1}{2}$ բաժակ կաթ խառնիր և աղ արա: Թաւի վերայ աղ քսելով տաքացրու, չորով մաքրիր, իւղով օծիր և էլի տաքացրու, մի գդալ խմոր ածա վրէն այնպէս, որ թաւի ամեն կողմը տարածուի և դիր պլիտի վերայ: Երբ բլինը սկսի բարձրանալ և թաւից բաժնուել և երբ մի երեսը եփուի, վերցրու և դիր մաքուր սեղանի վերայ: Թաւային կրկին իւղ քսիր, խմոր ածա վրէն, և այդպէս շարունակիր մինչև վերջ: Ճաշից առաջ իւրաքանչիւր բլինը եռանկիւնի ծալիր, սպիտակ երեսը դըրսից, դարսիր իւղ քսած թաւի վերայ, երկու կողմից եփիր և սեղան տար շաքարով ու քաղցրաւէնիով:

187. ԽՆՉՈՐՈՎ ԲԼԻՆՉԻԿ: Բլինչիկներ թրխիր № 186-ի պէս: Վերցրու 2 գդալ ալիւր և 1 գդալ կարագ, լաւ խառնիր $\frac{3}{4}$ բաժակ կաթի հետ, եռցրու խառնելով, մէջը ածա $\frac{1}{4}$,

բաժակ շաքարաւաղ և քիչ ծեծած դարչին և խառնիր: Երբ բլինները թխուին, ամեն մէկին քսիր վերոյիշեալ ալիւրէ խառնուրդը, աւելցնելով մէջը 2 հատ մաքրած և մանր կտրտած խնձոր: Չորս ծալ արա, դիր թաւի վերայ եռցրած իւղի մէջ և երկու կողմից եփիր: Յանկացողը կարող է հետը գործ դնել մորի (малина) կամ ուրիշ քաղցրաւէնի:

188. ԾԱԼԵԾԱԼ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ (слоенный пирожки). 1 գրվ. ալիւրից սառը ջրով խմոր հոնցիր. սեղանի վերայ այդ խմորը քիչ բաց արա, $\frac{1}{2}$ գրվ. կարագը երեք մասն արա և մէկ կտորը խմորի մէջ դնելով խմորը ծալիր, էլի գրկնակով բաց արա և երեք անգամ միկնոյնը կրկնիր, աւելացնելով մնացեալ կարագն էլ. խմորը պէտք է ծալել ամեն անգամ այսպէս. առաջ աջ ու ձախ կողմերից ծալել մէկ մէկու վերայ չորս տակ, յետոյ այդ երկար շերտը վերեւից ու ներքեւից վրայ ծալել դարձեալ չորս տակ. և այսպէս երեք անգամ. չորրորդ անգամ բաց արա այնպէս, որ խմորը շատ բարակ չլինի: Վաղօրօք պէտք է պատրաստել գուլը. այն է փափուկ միսը պէտք է լաւ ծեծել, կըտրտած սոխի հետ տապակել և երբ տապակուի՝ 3 եփած ձու էլ մէջը լաւ ծեծել, աղ անել և լաւ տապակել: Յետոյ միսը քիչ քիչ շա-

րիր տափակացրած խմորի վերայ, խմորը ափերից ծածկիր մսերի վերայ և կտրտիր առանձին առանձին ու ափերը ամրացրու. վերայից քսիր ձուի գեղնուց և դնելով երկաթէ թիթեղի վերայ՝ հնոցի մէջ թխիր մինչև կանմրելը:

2. ՔԱՂՅՐ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ԵՒ

Կ Ո Մ Պ Ո Տ

ԾԱՆՕԹՈՒԹԻՒՆ: Թէ արգանակը և թէ կոմպոտը եփուում են մի տեսակ, միայն թէ արգանակի համար օրինակ 4 մարդու համար 4 ափսէ ջուր են վերցնում, իսկ կոմպոտի համար՝ 1 ափսէ, շաքարը երկուսի համար էլ նոյնքան անելով:

189. ՉՈՐ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻՑ ԱՐԳԱՆԱԿ ԿԱՄ ԿՈՄՊՈՏ: 1 գրվ. սև ճանճուրը, չոր տանձ, չոր խնձոր և չամիչ տաք ջրում լուա, ածա պղնձի մէջ մի կտոր դարչինի հետ, աւելցրու $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ բաժակ շաքար, ջուր ածա և եփիր մինչև փափկի: Եթէ ուզում էք արգանակ եփել՝ աւելցրու մէջը մի թէյի գդալ գետնախնձորի ալիւր $\frac{1}{4}$ բաժակ սառը ջրի մէջ լուծուած և եռցրու:

190. ԹԱՐՄ ԽՆՉՈՐԻ ԵՒ ՍԵՒ ՃԱՆՃՈՒԹԻ ԿՈՄՊՈՏ: $\frac{1}{4}$ գրվ. ճանճուրը առանձին եփիր: 3 բաժակ ջրով և մի բաժակ շաքարով եփիր

նօսը օշարակ. 4 բաղցր և 4 թթու խնձոր կճալիր, միջուկները հանիր, ամեն մէկը 8 մասն արա և ածա օշարակի մէջ ու եփիր մինչև կակղելը, գցելով մէջը մի կտոր դարչին: Ամանի վերայ հանելուց յետոյ պէտք է ածել մէջը և եփած ճանճուրը:

Ճանճուրի ջուրը իբրև դեղ էլ են խմում:

191. ԽՆՉՈՐԻ, ՏԱՆՉԻ, ՆԱՐՆՋԻ ԵՒ ՃԱՆՃՈՒԹԻ ԿՈՄՊՈՏ: $\frac{1}{2}$ գրվ. ճանճուրը մարուր լուա և եփիր մինչև լաւ փափկի. յետոյ քամիր: 1 գրվ. խնձորն և 1 գրվ. տանձը կճալիր, կտրտիր ամեն մէկը չորս մաս, մէջները մեխակներ ամրացրու: 1 բաժակ ջրի մէջ ածա 1 բաժակ պինի, 1 գրվ. էլ շաքար, քիչ դարչին և եփիր մինչև քիչ թանձրանայ. սորա մէջ ածա տանձը և եփիր այնքան որ չբրբրուի. յետոյ ածա մէջը խնձորը և այն էլ եփիր ու հանիր որ սառչի: Այնուհետև սկուտղի վերայ մէջտեղը դարսիք ճանճուրը, դորա շուրջը տանձն ու խնձորը. 2 նարինջ կտրտելով ու գոլ օշարակի մէջ թաթախելով՝ դարսիր նորա բոլորքը և օշարակն էլ ածա վրէն:

192. ՊԱՂՊԱՂԱԿ: Վերցրու 1 վանիլ, 1 լիմոնի կճեպ, 2 գրվ. շաքար, 10 ձու: Վանիլը կտրտիր և լիմոնի կճեպի վերևի մասը կճալիր, շաքարն ու ձուն խառնիր միմեանց

հետ: 12 բաժակ կաթը տաքացրու, ածա հա-
րած ձուլի մէջ և խառնիր. դիր պլիտի վերայ
և հարիչով խառնիր, թույլ քիչ քիչ թանձրա-
նայ, միայն չը եռ գայ և չկտրուի. յետոյ քա-
միր մաղի մէջ. ածա պղնձում և սառուցի վե-
րայ սառցրու. ածա կաղապարի մէջ, ծածկիր
վրէն թուղթ և յետոյ խուփը. ու դիր տակա-
ռի մէջ, որի շորս կողմը լցրու սառուցով, իսկ
սառուցի վերայ աղ լցրու: Շուտ շուտ պտոյտ
տուր կաղապարը, երբ սառուցը հալուի՝ դար-
ձեալ աւելցրու ինչպէս նաև աղը: Երեք շորս
անգամ փայտի գդալով պէտք է խառնել պաղ-
պաղակը, որ լաւ սառչի: Եւ այդպէս պէտք
է մէկ կողմից պտոյտ տալ և միւս կողմից տա-
կառից ջուրը բաց թողնել:

193. ՊԼՈՄԲԻՐ: $\frac{3}{4}$ գրվ. շաքար և 6 ձուլի
դեղնուց մի փոքր պղնձում լաւ խառնիր, ինչ-
պէս գոգլիմոգլի, հետը խառնելով 1 կտրտած
վանիլ և լիմոնի կճեպ. վրէն խառնելով ածա
1 բաժակ կաթ, քիչ կրակի վերայ դիր և տա-
քացրու, յետոյ անցկացրու մաղի մէջ և այդ-
պէս պղնձով սառցրու սառուցի վերայ: Այնու-
հետև մի ուրիշ ամանի մէջ $\frac{1}{2}$ չիշ լաւ հում
սերը հարիչով փրփրացու և միասին խառնիր
ձուլի հետ: Կաղապարի մէջ մանր կտրտիր մի
երկու ծուկատ (պտուղների չոր բաղցրաւենի),

վրէն լցրու պատրաստած խառնուրդից, իսկ
նորա վերայ էլ դարձեալ մանրացրած ծուկատ.
ծածկիր մաքուր թուղթ ու խուփը, դիր սա-
ռուցի մէջ, շատ աղ արա սառուցի վերայ, որ
շուտով սառչի: Երբ պատրաստ լինի՝ առաջ
կաղապարը մաքուր լուս, լաւ մաքրիր, սկուտ-
դի վերայ մի անձեռոց փոփր և դանակով պլօմ-
բիւր հեռացնելով՝ կաղապարից՝ շուռ տուր
նորա վերայ: 2որս կողմը շարիր բիսկվիտ:

194. ԿՐԷՄ: Մի չիշ հում սերը ածա մի-
ջակ մեծութեան պղնձի մէջ և դիր սառուցի
վերայ. մի ուրիշ փոքր պղնձի մէջ ածա 15
թերթ սոսիսնձ և մի թէյի բաժակ գոլ ջուր
ածելով վրէն քիչ կրակի վերայ խառնիր, որ
տակը չկաշի և չայրուի և դիր մի տեղ որ սառ-
չի: Մի ուրիշ փոքր պղնձի մէջ էլ 3 ձուլի
դեղնուց. $\frac{1}{2}$ գրվ. շաքար, մի գլինու բաժակ
կամ քիչ աւելի կաթ, մի լիմոնի կճեպ բարակ
կճպած և մի վանիլ, այս բոլորը միասին կը-
րակի վերայ խառնիր այնպէս որ լաւ թանձ-
րանայ, յետոյ գդալով մաղի մէջ անցկացրու,
այնպէս որ համը հետն անցնի, հարիչով հում
սերն այնքան հարիր, որ թանձրանայ. ձուլի
խառնուրդը կամաց կամաց ածա ու խառնիր
սերի մէջ, միայն սերը շատ սառած չպէտք է
լինի, հարիչով մի քիչ հարիր. սոսիսնձն ածա

մէջը և խառնիր. այս խառնուրդը լցրու կաղապարի մէջ և դիր սառուցի մէջ ու սառը տեղ դիր, որ չփճանայ: Երբ սկուտղի վերայ հանես՝ շուրջը բիսկվիտ շարիր:

3. ՔԱՂՅՐ ՊԻՐՈԳԵՆԵՐ:

195. ՊԱՍՈՒԱՅ ԽՄՈՐ: Նախընթաց երեկոյին վերցրու $1\frac{3}{4}$ բաժակ սառը ջուր, 3 մըսխալ չոր թթխմոր և 3 բաժակ կամ 1 գրվ. ալիւր և սոցանից խմոր հունցիր, չորով ծածկիր, որ բարձրանայ: Միւս օրը վաղ առաւօտ նորից հունցիր, ինչքան կարելի է լաւ, խառնելով հետը մի թէյի գդալ աղ, ով կցանկայ՝ կարող է աւելցնել 1 կամ 2 գդալ արեւածաղկի կամ ընկուզի ձէթ 1 կամ 2 գդալ շաքարի հետ լաւ հարած, լիմոնի մանր աղած չոր կճեպ, 3 բաժակ ալիւր էլ աւելցրու և մի քիչ պահիր՝ տակը փռելու համար: Այնքան հունցիր մինչև որ խմորը ձեռքերին էլ չկաշի, թող որ բարձրանայ, բաց արա, գուլը դիր վրէն, ափերը ամրացրու, թիթեղի վրայ դիր, սորա վերայ ալիւր շաղ տալուց յետոյ, թող որ բարձրանայ, վրայից մեղրաջուր, թէյ կամ սուրճ քսիր և իսկոյն հնոցը դիր, որ թխուի ու կարմրի:

196. ՈՒՏԻՍՈՒԱՅ ԽՄՈՐ: Երեկոյին խմոր

հունցիր $1\frac{3}{4}$ բաժակ խիստ սառը ջրից, 3 մսխալ չոր թթխմորից, 1 ձուով, $\frac{1}{4}$ գրվ. հարած—սպիտակացրած իւղով և 2 գրվ. ալիւրով, լաւ հարիր և անձեռոց ծածկելով թող բարձրանայ: Երբ առաւօտը խմորը բարձրանայ, կլոր բաց արա, վրէն միջուկը դիր, ափերն ամրացրու, թող բարձրանայ, միայն վրայից ջրախառն դեղնուց քսիր և կէս ժամ դիր հընոցում: Յանկացողը խմորի մէջ կարող է խառնել $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ բաժակ ծեծած ձուախառն շաքար: Հնոցից հանելուց յետոյ պէտք է իւղ քսել վրէն:

197. ՓԽՐՈՒՆ ԽՄՈՐ ԹԹՈՒԱՍԵՐՈՎ: $\frac{1}{2}$ գրվ. թթխուսերը և $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղը տաքացրու այնպէս, որ փափկի. 1 ձու, $\frac{1}{4}$ թէյի թասով շաքար, $\frac{1}{4}$ թէյի գդալ աղ, $\frac{1}{2}$ թէյի գդալ սօղա խառնիր, ալիւր ցանելով վրէն, որ հեշտ լինի բաց անել: Երկաթէ թիթեղի վրայ սառը իւղ քսիր, բաց արած խմորը փռիր նորա վերայ, վրէն բաղցրաւենի կամ խնձորի պիւրէ դիր, խմորի կտորով ծածկիր, ափերն ամրացրու, մանր շաքար ցանիր վրէն և դիր հնոցի մէջ մօտ $\frac{1}{2}$ ժամ:

198. ՊԻՐՈԳԻ ԸՆՏԻՐ ԽՄՈՐ: Վերցրու բուլկու խմոր, դիր պղնձի մէջը, աւելցրու բաւական իւղ, կաթ, ձու, ալիւր, քիչ էլ գոլ ջուր, միասին խառնիր. երբ խմորը բարձրանայ՝ սե-

դանի վերայ ալիւր փռիւր և վրէն այդ խմորը նորից հունցիր. իսկ պիրոգ կարելի է պատրաստել վերոյիշեալ եղանակով:

199. ԽՆՁՈՐՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ: Խմորը շինում են ինչպէս ասուած է № 194-ի, 195-ի կամ 196-ի մէջ: 4—8 խնձոր պէտք է կճպել, մանր կտրտել, շաքարաւազի հետ խառնել, դնել բաց արած խմորի մէջ, երեսին իւղ քսել ու թրխել:

200. ՍԵՒ ՍԱԼՈՐՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ: Խմորը շինել ըստ № 194, 195 կամ 196: $1\frac{1}{2}$ գրվ. սեւ սալորը պէտք է ածել մի բաժակ կէծ ջրի մէջ և եփել այնքան որ քրքրուի, յետոյ խախալի միջից տրորելով անցկացնել, նորից եփել, աւելցնելով թիչ շաքարաւազ, դնել խմորի մէջ եւ թրխել:

201. ՔԱՂՅՐԱԿԵՒԵՒՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ: Խմորը պէտք է հունցել 194, 195, և 196-ի եղանակով: Մնացեալը պատրաստւում է ինչպէս վերը ասուած է:

4. ՊՏՈՒՂՆԵՐ:

202. ԹԱՐՄ ՎԱՅՐԻ ԵՒ ՊԱՐՏԷԶԻ ԵԼԱԿ. ՄՈՐ (մալինա) ԿԱԹՈՎ ՈՒ ՀԱՔԱՐՈՎ:

203. ԽՈՐՈՎԱԾ ԽՆՁՈՐ ՀԱՔԱՐՈՎ ՈՒ ԿԱԹՈՎ: Խնձորը խորովելիս՝ միշտ պէտք է

թաւի մէջ թիչ ջուր ածել: Իսկ աւելի լաւ է, որ միջուկը հանէք, շաքար ածէք մէջը և ջուր չաղ տաք վրէն:

204. ՉՄԵՐՈՒԿ ԿԱՄ ՍԵՒ:



Ե. ՄԱՍԸ.

205. ԿՈՒՆԻՉ ՀԻՆՈՎ: Երեկոյեանից վեր-
ցրու 2 բաժակ խիստ սառը ջուր, 3 մսխալ
չոր թթխմոր, $1/2$ գրվ. իւղ՝ քրեղանի մէջ $1/2$
բաժակ շաքարով լաւ սպիտակացրած, 20 հա-
տիկ ծեծած հիւ, 1 ձու, մի գդալ աղ և 2
գրվանքի շափ ալիւր, խառնիր և իսկոյն հուն-
ցիր ինչքան կարելի է լաւ խմոր, դիր սեղանի
վերայ և ծածկիր անձեռոցով: Երբ բարձրանայ,
դարձեալ լաւ հունցիր, կարելի է մի խնձորա-
շափ կտրել խմորից, մնացեալից հացադուռտ
չինիր, դիր մէջը իւղով օծած թաւի վերայ.
վրայից՝ կտրած խմորից երկու կտոր դիր խա-
շաձե, վրէն կիսած նշեր դիր, թող բարձրա-
նայ, յետոյ վերևից ջրի մէջ հարած դեղնուց
քսիր, փշրած սուխարի ցանիր և $3/4$ ժամի չափ
թխիր հնոցի մէջ: Իմանալու համար թխուած
է թէ չէ՝ պէտք է մէջը փայտիկ ցցել և հա-
նել, եթէ մարուր է ու չոր՝ կնշանակի որ կու-

լիչը պատրաստ է: Երբ հնոցից հանէք՝ պէտք
է կողքից դնէք մաղի վերայ ու գլորէք որ ա-
մեն կողմից հաւասար հովանայ:

206. ՀԱՍԱՐԱԿ ԶԱՏԿԱՀԱՅ: Միջակ մե-
ծութեան կաղապարի համար վերցրու 7 — 8
գրվ. թարմ խաճոյ (творог), մի օր ու գիշեր
ճնշոցի տակ դիր, յետոյ տրորելով քամիչի մէջ
անցկացրու, աւելացրու մէջը 1 բաժակ բոլորո-
վին թարմ թթուսեր, $1/2$ գրվ. ամենաթարմ
կարագ, 2 թէյի գդալ աղ, $1/2$ բաժակ և մինչեւ
անգամ աւելի շաքար, նայելով համին, բոլորը
միասին չաղախիր ինչքան հնար է լաւ, որ դուն-
դեր չը մնան մէջը, ածա փայտի կաղապարի մէջ,
որի ներսից ծածկած պիտի լինի մաքուր բարակ
անձեռոց, երեսին տախտակ ծածկիր և մի
ծանր քար էլ վրէն: Մի օր ու գիշերից յետոյ
ղգուշութեամբ հանիր սկուտղի վերայ:

Չատերը մէջը քշմիշ են խառնում և դըր-
սից դարդարում: Հոտի համար կարելի է լի-
մոնի կամ ապելսինի չոր կճեպ աւելացնել: Սա-
ռը տեղ պէտք է պահել, որովհետև 3 — 5 օրից
յետոյ սկսում է փշանալ:

207. ԸՆՏԻՐ ԶԱՏԿԱՀԱՅ: Մի մեծ տա-
կառի կամ պղնձի մէջ 60 ձու կտորիր, 6 գրվ.
էլ շաքար արա և թխակով լաւ խառնիր: Յետոյ
աւելցրու վրէն 15 բաժակ գոլ կաթ և լաւ խառ-

ներ. այնուհետև մէջը 20 գրվ. լաւ մաղած ա-
լիւր արա ու խմոր հունցիր: Հունցելիս արա
մի ծեծած վանիլ, լիմոնի կաթիլ, բարակ աղած
աղ, 20 կոպէկի էլ թրջած դափռան:

Մի մեծ ամանի մէջ 2 բաժակ ջուր ածա
և մէջը խառնիր $\frac{3}{4}$ գրվ. թթխմոր, ալիւրով
շաղախիր և դիր տաք տեղ, որ բարձրանայ:

Մի ուրիշ ամանի մէջ ածա 6 բաժակ
եռցրած կաթ, 2 բաժակ էլ ալիւր և շաղա-
խիր ու դիր որ քիչ սառչի: Յետոյ թթխմորը
ածա սուրա մէջ, խառնիր և երբ բարձ-
րանայ՝ խառնիր մեծ տակառի խմորի մէջ և
հունցիր այսպէս. վերցրու 4 գրվ. գոլ իւղ կամ
կարագ. ձեռքդ մէջը թաթախիր և խմորը հուն-
ցիր և այսպէս շարունակէ $1\frac{1}{2}$ ժամ հունցել,
մինչև որ բոլոր իւղը հատնի: Խմորի մէջ նուշ
և քչմիշ խառնիր, ծածկիր խմորը և տաք տեղ
դիր. երբ բարձրանայ, այնպէս որ տակառը
լցուի, կաղապարների ներսից իւղ քսելով՝ ամեն
մէկի մէջ 5 կամ 6 գրվ. խմոր գունտ գունտ
անելով՝ լցրու մէջը, մաքուր ծածկիր և թող
որ դարձեալ բարձրանայ: Յետոյ դիր հնոցի
մէջ, ուր 1 ժամ թող, թխուելիս կաղապարի
մէջ կիսատ տեղն էլ կբարձրանայ: Թխուելիս
շուտ շուտ նայիր, որ չայրուի: Հանելուց յետոյ
տաք տեղ գլորիր, որ հաւասար կերպով սառչի:

208. ՆԵՐԿԱԾ ԶՈՒ: Չուն ներկում են
դանազան եղանակով:

ա. Չուն պէտք է մաքուր լուանալ, չորա-
ցնել, եփել և սառցնել. յետոյ փաթթել գու-
նաւոր թղթերի մէջ, որոնց 10-ը 5 կոպէկով
ծախւում է ամեն տեղ և հրահանգն էլ տպած
է վրէն:

բ. Ծախում են մի տեսակ կարմիր հեղուկ
շիշը 10 կոպէկով: Մի բաժակ ջրի մէջ լցրու
դուրա քառորդ մասը: Չուն եփիր, տաք տաք
հանիր պղնձից, իսկոյն մաքրիր ու ձգիր այդ
հեղուկի մէջ ու հանելով դիր ափսէի վերայ:
Ինչքան հեղուկ գոյնից աւելացնէ՝ այնքան մոյգ
գոյն կստանան ձուաները:

գ. Վաճառում են ամեն տեղ ներկի փոշի
ամեն գոյնի. 2 գդալ սառը ջրում պէտք է լու-
ծել այդ մի պարկ փոշին, վրէն աւելցնել
մի շշի չափ տաք ջուր. առաջուց եփած ու
մաքրած ձուաները քիչ քիչ դարսելով՝ մէջը
2—3 րոպէ թողէր ու հանեցէր:

ԹԷՅԻ ԵՒ ՍՈՒՐՃԻ ՊԼՔՍԻՄԱՏՆԵՐ:

209. ՊԼՍՈՒԱՅ ԲՈՒԼԿԻ: Պատրաստել №
194-ի խմոր, բուլկի պատրաստել և թխել:

210. ԾԱԼԾԱԼ ՔԱՂՅՐ ՊԻՐՈԳ: (Պասուայ

կամ ուտիսուայ): Վերցրու 6 ձու, կոտրտիր փայտէ ամանի մէջ, ածա վրէն 3 բաժակ քաղցր ջուր, այսինքն հետը $1\frac{1}{2}$ բաժակ ջարդած շաքար, 1 ըմպանակ (рюмка) օղի, $1\frac{1}{2}$ թէյի գգալ աղ, այս բոլորը լաւ խառնիր, հետը քիչ քիչ խառնիր $4\frac{1}{2}$ գրվ. մաղած ալիւր, հարիր ինչքան կարելի է լաւ, մինչև խմորն սկսուի հարիչին չկաշել:

Յետոյ սեղանի վերայ ալիւր ցանելով խմորը շուռ տուր վրէն, 60 մասն արա, նոցանից հացիկներ շինիր. յետոյ ամեն մէկ հացիկը գրտնակով բաց արա ալիւր ցանելով, չայի տակի չափ, այս բացարած խմորները դարսիր մէկ մէկու վերայ, մէջերը բաւական ալիւր շաղ տալով, որ մէկ մէկու չկաշեն: — Մի մեծ կլոր սկուտղի վերայ իւղ քսիր, վերցրու մի կտոր խմոր, ձեռքի մէջ աւելի բաց արա, դիր ըսկուտղի վերայ, ծայրերը կպցրու, վրէն իւղ քսիր, նորա վերայ դիր միւս խմորը, իւղ քսիր և այլն:

Եւ այսպէս մէկմէկու վերայ դարսիր 25 հատ, քսանահինգերորդի վերայ քաղցրաւենի ածա 1 գրվ. կամ պակաս, առանց աւելորդ հիւթի, վերջին խմորի ծայրերը վերեւ ամրացրու, այնպէս որ քաղցրաւենին չթափուի, և յետոյ այս քաղցրաւենու վերայ դիր էլի 35 հատ

բաց արած խմոր, ամեն մէկին իւղ քսելով և ձգելով սկուտղի մինչև ափերը:

Սկուտղի ափերից աւելորդ խմորները կըտրտիր, իւղ քսիր, դիր քիչ տաք հնոցի մէջ կէս ժամի չափ, որ թխուի: Ճաշի բերելիս կարելի է սուր դանակով ծայրերն ուղղել և շաքար ածել վրէն: Այս պիրոգը կարելի է երեկոյին պատրաստել, դնել սառը տեղ և միւս օրը թխել:

Այս պիրոգի վերայ դործ է դրում 5 գրվ. ալիւր, 6 ձու, $\frac{2}{3}$ թէյի գգալ աղ, $\frac{1}{3}$ գրվ. շաքար, 1 ըմպանակ օղի, $1\frac{1}{2}$ բաժակ քաղցրաւենի: Պատուայ համար ձուի փոխարէն ջուր են անում:

211. ԲԻՍԿԱԻՏԻ ՊԻՐՈԳ ԼԵՄՈՆԱԸ: 5 ձուի դեղնուցը 1 բաժակ շաքարի մէջ պէտք է հարել մինչև սպիտակելը, վրէն ածել $1\frac{1}{2}$ լիմոնի քամուքս, 4 սեղանի գգալ (ոչ շատ լիքը) գետնախնձորի ալիւր, լաւ խառնել, 2 սեղանի լիքը գգալ խոշոր ալիւր անել, դարձեալ խառնել, աւելցնել 5 հարած սպիտակուց, քիչ էլ խառնել, ածել հարթ թիթեղեայ կաղապարի մէջ, որի վերայ նախապէս քսում են կարագ և սուխարի են ցանում: Կէս ժամի չափ դնել հնոցի մէջ: Մի փայտի փոքրիկ ձողով պէտք է տեսնել հում է թէ եփած. եթէ ձողին խմորը չէ

կաշում՝ կնշանակի պատրաստ է: Հնոցից հանելով պէտք է շուռ տալ սկուտդի վերայ: Այս բխկվիտը գործ են դնում թէյի կամ սուրճի հետ կաթով կամ սերով:

212. ԽՆՁՈՐԻ ՊԵՐՈՎ: 1 ձու, 1 սեղանի գդալ սեր, $\frac{1}{2}$ թէյի գդալ աղ, մի կիսատ բաժակ ալիւր ($\frac{3}{4}$ բաժակից աւելի), $\frac{1}{2}$ գդալ իւղ, հունցել, խմորը չորս մասն անել, ամեն մէկը խիստ բարակ բաց անել մի ափսէի մեծութեան: Առաջին կտորը դիր իւղ քսած թաւի վերայ, որի մեծութիւնը նոյնպէս պէտք է ափսէի չափ լինի, վրէն իւղ քսիր, խնձորի մի մասը դիր վրէն առանց կճպելու, այլ միայն գուլը հանած, միւս խնձորներն էլ բարակ բարակ վրէն կտրտելով (ընդամենը $1\frac{1}{2}$ գրվ. խընձոր)՝ շարարով շաղ տուր ($\frac{1}{2}$ գրվ. շարար): Խնձորի վերայ դիր միւս բաց արած խմորը, նոյնպէս երկու կողմից իւղ քսած, որի վերայ ընդամենը $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ կերթայ:

Այսպէս պէտք է անել և բոլոր խմորի կտորները, վերինին նոյնպէս քսել գոլ իւղ: Դիր շատ տաք հնոցում: Հէնց որ հիւթը ծորէ, շուտ շուտ լցրու պիրոգի վրայից: Պիրոգը պէտք է թողնել հնոցում այնքան, մինչև որ հիւթը եփուկելով շարար դառնայ:

213. ՆԱԷ ՊԱՔՍԻՄԱՏ: Վերցրու $\frac{1}{2}$ գրվ.

քաղցր նուշ, աւելցրու 10 հատ դառը նուշ և կճպիր եռցրած ջրի մէջ և պլիտի վերայ բիշ չորացրու: Յետոյ աւելցնելով 5 կոպէկի վարդաջուր՝ մանր ծեծիր: Վերցրու 2 ձուի սպիտակուց, $\frac{1}{2}$ գրվ. շաքարաւազ, բոլորը միասին խառնիր մի ամանի մէջ: 3 ձուի սպիտակուց փրփրացրու և խառնիր հետը. եթէ շատ ջրալի լինի՝ հետը ալիւր խառնիր: Թաւի վերայ ձէթ քսիր, ալիւր ցանիր և շինած խմորից կտոր կտոր դիր վրէն, իսկ վերիից ածա կտրտած նուշ և դիր հնոցի մէջ 15 րոպէի չափ՝ եթէ տաք է հնոցը, իսկ եթէ շատ տաք չէ՝ 20 րոպէի չափ: Վերցնելիս դանակով պէտք է վերցնել:

214. ՔԱՂՅՐ ՊԵՐՈՎ: $\frac{1}{2}$ բաժակ իւղ հարիր ձիւնի վերայ դրած խորը ամանի մէջ մինչև սպիտակի: Մի ուրիշ ամանի մէջ հարիր $\frac{1}{2}$ բաժակ, այսինքն 6 ձուի դեղնուց, $\frac{1}{2}$ բաժակ մաղած շաքարի հետ մինչև սպիտակի, յետոյ լաւ խառնիր իւղով, շաղ տալով մէջը $\frac{1}{2}$ բաժակ ամենալաւ խոշոր ալիւր և վերջապէս խառնիր նորա հետ մնացած սպիտակուցը, փրփրացնելուց յետոյ. զգուշութեամբ խառնիր վերիից ներքև, ածա թղթէ կամ թիթեղեայ կաղապարի մէջ, որ վաղօրօք պէտք է իւղով օծել ու սուխարի ցանել. դիր հնոցը, կէս ժա-

մի չափ: Երբ պատրաստ լինի՝ հանիր սկուտդի վերայ:

215. ԶԱՆԴԿՈՒԽՆ: $\frac{1}{4}$ գրվ. կարագ խորը ամանի մէջ պէտք է հարել մինչև սպիտակելը, մէջը $\frac{1}{2}$ բաժակ շաքար լցրու, հարիր, աւելցրու 1 ձու, խառնիր, լցրու $\frac{1}{2}$ գրվ. խոշոր ալիւր: Համի համար 3—4 կաթիլ լիմոնի իւղ արա, լաւ հոնցիր, որ պլինգ վանգուած դառնայ: Այս խմորը մանր կտրտիր, իւրաքանչիւր գունդը տափակացրու, դարսիր երկաթէ տախտակի վերայ առաջուց ցանկելով վրէն ալիւր, վրէն մանր կտրտած $\frac{1}{4}$ բաժակ քաղցր նուշ արա, դիր ցուրտ տեղ կամ սառցով ամանի մէջ, յետոյ խկոյն դիր տաք հնոցում 10—15 րոպէ: Երբ թիչ կարմրի՝ խկոյն զգուշութեամբ հանիր դանակով:



Զ. ՄԱՍԸ

Պ Ա Ջ Ա Ր

216. ԲԱՂՅՐ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՊԱՀԵՍՏԻ ՆԻԹԵՐ: Հիլ, դարչին, լիմոնի և նարնջի չոր կճեպ, դառը նուշ, քաղցր նուշը չորացրած, բոված և աղած, զաֆռան, վարդի իւղ, լիմոնի իւղ:

217. ՀԱՄԵՂ ՆԻԹԵՐ ՍՕՌԻՍԻ ՀԱՄԱՐ: Զաւղ (Мушкетный орех) և այրած շաքար:

218. ՀԱՄԵՄՆԵՐ ԵՒ ԽՈՏԵՐ: Պղպեղ և բահարի, գլուխ սոխ, սխտոր:

219. ԿԱՐՄԻ ՊՈՐԻՆԶԱՆԻ ՊԻՐԷ (ՊՈՄԱԴՈՐ): Հասածները, այսինքն կարմիր պոմադորը կտրտիր, միջի ջուրն ու սերմերը դէն ածա, մնացորդը ածա պղնձի մէջ, մի քանի անգամ եփ տուր առանց ջրի իւր հիւթի մէջ, մաղի մէջ քամիր և քամուածքը, որ «պլիւրէ» է կոչուում, նորից եփիր, մինչեւ թանձրանայ, շարունակ խառնելով, որ չայրուի: Երբ սառչի՝

լցրու շիշերի մէջ, երեսին պրովանսի ձէթ ածա, պինդ ծածկիր և չոր ու սառը տեղ պահիր: 4 հոգու համար արգանակի մէջ պէտք է անել մի փայտէ լիւրը գգալ: Կարելի է և իւր ջրով ու սերմերով եփել:

220. ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆԶԱՆ ՉՈՐԱՑՐԱԾ: Հասածները մէջերից կէս արա, վրէն աղ արա, փռիր արևի տակ որ լաւ չորանայ: Գործ դնելիս վերցրու մի փոքր ափսէի չափ, 3 ժամ թրջիր, ջուրը մի երկու անգամ փոխելով. եփիր, քամիր և քամուքսը արա արգանակի մէջ:

221. ԱՂ ԴՐԱԾ ՎԱՐՈՒՆԳ: Ամառքաղելուց յետոյ վարունգն իսկոյն պէտք է աղաջրի մէջ դարսել: Աշունքին վարունգը հանում են աղաջրից, մի երկու օր ածում են պարզ ջրի մէջ, որ աղը դուրս գայ և նորից դարսելով ամանի մէջ՝ վրէն ածում են կամ միայն քացախ և կամ նեխուրի եփած ջուրն ու քացախ:

222. ԹԹՈՒ ՎԱՐՈՒՆԳ: Փոքրիկ տակաւի մէջ պէտք է ածել մայրի, ալուբալի ծառի և հաղարճի տերևներ, սամիթ և սխտոր, վրէն մէկ շարք դարսում են նոր քաղած վարունգ ուղղահայեաց դրութեամբ, վրէն դարձեալ յիշեալ կանաչեղէնը, դարձեալ վարունգ մինչև տակաւը կլքուի: Իսկոյն տակաւը ծածկելու է 2 փոքր ծակ ունեցող խուփով, որոնցից մէ-

կից պէտք է օդը դուրս գայ, միւսի մէջ պէտք է դնել ձագառը և աղաջուր ածել, որ այսպէս է պատրաստում. $2\frac{1}{2}$ դոյլ (վեդրօ) գետի ջրի մէջ խառնում են 6 բաժակ աղ և 1 գգալ բորակ (селистра). յետոյ բերանը պէտք է խցել:

223. ՄԱՆԱՆԵԽ: 3 գգալ չոր մանանեխին 1 գգալ շաքարաւազ պէտք է անել և 1 թէյի գգալ աղ, շողախել սառը քացախով, մի կողմից տրորել, ինչքան շատ այնքան լաւ:

224. ՊՏՂ-ՕՂԻ (НАЛИВКА): Ալուբալին, հաղարճը, մորին միասին կամ իւրաքանչիւրն առանձին ածա մեծ շշի մէջ, մինչև բերանը լըցրու մի շշաչափ մաքրած օղի, բերանը չորով ծածկիր, կապիր, դիր լուսամուտում մի ամբողջ ամիս, և ամեն օր զգուշութեամբ շիշը շարժիր: Յետոյ այս օղին քամիր մի քանի ծալ մաքուր չորի մէջ, և ածա շիշերի մէջ: Ամեն մի շշի համար վերցրու $\frac{1}{4}$ շիշ ջուր և ուկ կուղի $\frac{1}{4}$ կամ $\frac{1}{2}$ գրով. կոտրած շաքար, եռցրու, զգուշութեամբ լցրու այս օշարակի մէջ բոլոր նախկին լցրած շիշերը, մի անգամ եփ տուր, լըցրու քարէ ամանների մէջ, սառցրու, ածա շիշերի մէջ, բերանները փակիր և կպրիր: Մնացորդ պտուղների վերայ դարձեալ նոյնքան օղի լցրու, 3 ամիս թող այնպէս, և նոյն ձևով շաքարով պատրաստիր: Իսկ պտուղների վրայ էլ

ձագառով եռցրած ջուր լցրու զգուշութեամբ հէնց շշի մէջտեղը, որ շիշը չճաքի, 3 ամիս այսպէս պահիր, ու նոյն ձևով վարուիր և սորա հետ:

225. ՍՈՒՐՃ: Մի գրվ. սուրճի հետ խառնում են $1\frac{1}{4}$ — մինչև 1 գրվ. ցիկորիա: Աւելի լաւ է սուրճը ծածկած բովիչի, քան թաւի մէջ բովել, և պէտք է շարունակ շարժել: Երբ սուրճը մոյգ-շագանակի գոյն ստանայ և թեփ սկսի դուրս տալ, կնշանակի պատրաստ է, պէտք է զգոյշ լինել որ չայրուի: Ինչքան բարակ աղաք այնքան լաւ է: Յիկորին առանձին պէտք է բովել և խառնել սուրճի հետ և նորան էլ նոյնպէս պէտք է աղալ: Մի դաւաթ սուրճի համար վերցնում են մի թէյի գդալ աղած խառնուրդ: Սուրճը կախում են սրճամանում բրդէ պարկի մէջ և վրէն լցնում եռցրած ջուր ու դնում պլիտի վերայ: Երբ եռ գայ՝ պէտք է յետ դնել և մի գդալ սառը ջուր ամել վրէն: Երբ սուրճը քիչ նստի՝ նորից պէտք է պլիտի վերայ դնել, երբ եռ գայ՝ նորից յետ դնել և մի գդալ սառը ջուր լցնել: Էլի եռցնել, յետ դնել, որ նստի և պատրաստ է: Սուրճի հետ գործ է զրուում կաթ ու սեր:

226. ԱՐԵՒԱԾԱՂԱՌՎ ՍՈՒՐՃ: Սուրճը շատ աւելի համեղ է լինում, եթէ մի գրվանրա

սուրճի հետ խառնեն 1 կամ $1\frac{1}{2}$ գրվ. արեւածաղկի բոված սերմը:

227. ԳԱՐԷ ՍՈՒՐՃ: Պէտք է վերցնել ըսպիտակ և անպոչ գարին, որ կլոր է լինում, բովել ինչպէս սուրճը, աղալ և եփել սուրճ պատրաստելու եղանակով:

228. ԽՈՋԱԿԱՂԻՆԷ ՍՈՒՐՃ: Զատ հասած երկարաւուն խողկաղինը ժողովելով (դորա կըլորից աւելի լաւ են) դանակով մաքրում են կանաչ կճեպներից, կիսում են երկաթեման վերայ և ամեն մի կէսն էլ երկու մասն անում: Նոյն երեկոյին ամում են եռցրած ջրում: Միւս առաւօտ ջուրը դէն են ամում և թոյլ հոսցի մէջ չորացնում: Պահում են պարկերի մէջ չոր տեղ, յետոյ բովում են ինչպէս սուրճ, այնպէս որ ոչ բովորովին բաց լինի և ոչ էլ այրուի: Որովհետև խողկաղինը չուտ չէ բովւում, ուստի և պէտք է կտրելով մի քանիսը՝ տեսնել բոված է թէ չէ: Սառցնել, աղալ և եփել ինչպէս սովորաբար եփում են սուրճը:

229. ԱՂՈՒԲԱԼԷ ԽՄԻՉԲ: Ալուբալին մաքրիր, լուա, ամա մեծ շիշի մէջ, մի երես ալուբալի, մի երես շաքարաւաղ և այսպէս մինչև շշի կէսից աւելի: Բերանին չիքիւա կապելով մի ամիս դիր արևի տակ. յետոյ հիւթը մաքուր քամիւր և կստանաք մի պատուական խմիչք:

230. ՀԱՂԱՐՃԻ, ՄՈՐՈՒ ԵՒ ԵԼԱԿԻ ՔԱՂՑ-ԲԱՒԵՆԻ: Այս պտուղներից քաղցրաւենիք եփելու համար պէտք է մաքրել և ամեն մի բաժակ մաքրած պտուղի համար վերցնել 1 բաժակ կոտրտած շաքար: Չաքարն ածա պղնձէ լազանի մէջ և իւրաքանչիւր երեք գրով. շաքարի վերայ ածա $1\frac{1}{2}$ —2 բաժակ ջուր, որ շաքարը ջրով կշտանայ և էլ չծծէ: Յետոյ լազանը դիր կրակի վերայ. երբ եռ գայ, պտուղներն ածա մէջը, լազանը շարժելով երեք անգամ հէնց կրակի վերայ և ամեն անգամից յետոյ գդալով քափը քաշիր: Յետոյ եփիր թոյլ կրակի վերայ, որ պտուղները թթուութիւնը կորցնեն և հումի համ չունենան:

Երբ պատրաստ լինի ածա արգանակի ամանի մէջ, սառցրու, լցրու ապակէ անոթների մէջ, բերանը թղթով և փամփուշտով ծածկիր: Պիրոգների համար այս քաղցրաւենին պէտք է խիտ լինի, այսինքն դրա օշարակը սովորական քաղցրաւենիքի օշարակից աւելի րիչ պէտք է լինի:

231. ԽՆՁՈՐԷ ՊԻՒՐԷ: Խնձորները մաքրիր, խորովիր և տաք տաք քերելով բամիր մաղի կամ քամիչի մէջ. 2 բաժակ այդպէս ըտացուած խնձորին պէտք է անել $1\frac{1}{2}$ —1 բաժակ շաքարաւազ կամ սպիտակ մեղր, եփիր

այնքան, մինչև որ բաւականին թանձրանայ, շարունակ գդալով խառնիր, որ չայրուի: Երբ սառչի, նորից ածա մի արծնապակած ամանի մէջ ու մի րիչ ժամանակ դեր թոյլ հնոցի մէջ, որ քիչ երեսը թխուի, որով պահպանուում է բոբբոսնելուց: Այս տեսակ քաղցրաւենին գործ է դրուում պիրոգների, բլինի և ալադիայի համար:

232. ԱԼՈՒՔԱԼԻ ՊԻՒՐԷ: Մի հողի աման լցրու հասած ալուբալով, չորով բերանը ծածկիր. վրէն խմոր քսիր և հացերը հանելուց յետոյ դիր հնոցի կամ փռան մէջ: Միւս օրը հանիր, շուռ տուր խախալի վերայ, որ հիւթը դուրս ծորէ, յետոյ տրորիր պտուղները: Տրորած պիւրէն չափելով իւրաքանչիւր 2 բաժակին 1 բաժակ շաքարաւազ արա, համի համար կարելի է միրանի ալուբալու աղած կորիզներ աւելցնել (3—6 կորիզ ամեն մի բաժակի համար), եփիր, մինչև որ թանձրանայ, սառցրու, ածա հողէ ամանի մէջ, դիր հնոցի մէջ, հացերը հանելուց յետոյ, մի փոքր ժամանակ, այնքան որ երեսը թխուի: Թղթի մէջ փաթթիր և սառը տեղ պահիր: Սա գործ է դրուում պիրոգների, բլինների և ալադիայի միջուկի համար:

233. ՉՈՐՅԵՐԱԾ ՄՈՐ: (МАЛИНА): Ժողովիր, ածա տապակի վերայ, դիր ոչ շատ տաք հնո-

ցում, որ չորանայ: Եթէ հարկ լինի կրկնիր այս մի քանի անգամ: Դորան գործ են դնում քաղցրաւենիք շինելու, խմում են իբրեւ քրտնաբեր դեղ հայլն:

234. ԼԻՄՈՆԻ ԿՃԵՊ: Թէյի համար լիմոնը կտրտելուց առաջ՝ սուր մաքուր դանակով կըտրտիր վրայի դեղին կաշին շատ բարակ շերտով, առանց սպիտակ մասերի, չորացրու լուսամուտում, տաք սենեկի մէջ և չոր տեղ պահիր: Դորա աղածը գործածական է կուլիշի, քաղցր բուլկու ու պաքսիմատի համար, իսկ կտոր կտոր դրում են կօմպօտի մէջ:



Է՝ ՄԱՍԸ

ՄԻ ՔԱՆԻ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔ

235. ԱՐԳԱՆԱԿ ԵՓԵԼՈՒ ԿԱԹՍԱՆ: Ոչ մի տեսակ արգանակ չպէտք է եփել պղնձէ ամանի մէջ, որովհետեւ շատ վնասակար է առողջութեան համար, այլ անշուշտ չուգունէ արծնապակած կաթնայի մէջ, որ միշտ պէտք է մաքուր լուանալ: Տապակել, դետնախնձոր եփել և այլն նոյնպէս պէտք է այդ տեսակ տարրեր մեծութեան ամանների մէջ լինի:

236. ՉՈՒԳՈՒՆԻ ԿԱԹՍԱՆԵՐԻ ՄԱՔՐԵԼԸ: Եթէ դռա սեանան, գնիր 5 կոպէկի քլորի կիր, ցանիր չուգունի մէջ, լցրու ջրով, եռցրու, մինչև որ չուգունը սպիտակի. յետոյ յետ դիր, ջուրը սառցրու և լցրու շիշերի մէջ ապագայ գործածութեան համար, իսկ կաթսան մաքուր ջրով մի քանի անգամ լուա:

237. ՓԱՅՏԷ ԱՄԱՆԵՐԻ ՄԱՔՐԵԼԸ: Կեղտոտ տակառներն ու փայտէ ուրիշ ամանները մաքրում են հետևեալ եղանակով. պէտք է բո-

լորովին նոր կիր ջրի մէջ ածել, նորանից թանձրը զանգուած պատրաստել, բսել տակառի ներսի պատերին, դուրսը դնել, բայց ոչ անձրևի ու խոնաւութեան տակ: Մի քանի օրից յետոյ կիրը լուա, քերելով մաքրիր, աւաղով լուա, լաւ սղողիր, դարձեալ տաք ջրով լուա, մի դոյլին 3 գգալ անուշադրի սալիրտ խառնելով և ողողիր մաքուր ջրով:

238. ՊՂՆՁԻ ԱՄԱՆՆԵՐԻ ԵՒ ԻՆՔՆԱՅՈՒ ՄԱՔՐԵԼԸ: Առաջ պէտք է ճրագու բսել, իսկ յետոյ ցանել վրէն «պուցպուլէր» փոշին, նորանով լաւ մաքրել և չորացնել: Կամ գնիր 10 կոպէկի *կրօկուս* կարմրագոյն փոշի (այսքանը մի ամբողջ տարի բաւական է): Այս կրօկուսը փափուկ կաշուէ (զամշ) կտորով քսիր, դորանով մաքրիր ամբողջ պղնձէ ամանը, նորարծաթը, արծաթը, մինչև անգամ պողպատը: Մաքրելուց յետոյ՝ մաքուր՝ յատուկ դորա համար պահուած սրբիչով սրբիր: Իսկ ամենից հասարակ և լաւ եղանակը՝ գետնախնձորի ջրով մաքրելն է, այն է՝ երբ չմաքրած գետնախնձոր լինիս եփելիս, ջուրը առանձին ամանի մէջ ածա, տաք տեղը ջուրը քիչ թթուացրու և դրանով մաքրիր պղնձէ ամանները և մինչև անգամ արծաթը: Լաւ է նոյնպէս տաք ջրով մաքրելը, մի դոյլին՝ երեք գգալ անուշադրի սալիրտ խառնելով:

239. ԴԱՆԱԿԻ ՈՒ ՊԱՏԱՌԱՔԱՂԻ ՄԱՔՐԵԼԸ: Փայլունկի (селедка), ապխտած ձկան և սոխից առաջացած անախորժ հոտը ոչնչանում է, երբ մաքրում ենք մոխրի և մոխրաջրի խառնուրդով: Թարմ փայլունկից երբէք հոտ չէ մնում զանակի վերայ, այնպէս որ նոցա թարմութիւնը հէնց այս եղանակով կարելի է իմանալ:

240. ՊՈՂՊԱՏԻՑ ԺԱՆԿԸ ՀԱՆՆԵԼՈՒ ՄԻՋՈՑ: Սկիալիդարի իւղ և սպիտակ մեղրամոմ հաւասար չափով տաքացրու, խառնիր և ժանգոտած տեղերը սրբիր:

241. ՁՈՒՆՑ ՍԵՆԱՅԱԾ ԳԻԱԼՆԵՐԻ ՄԱՔՐԵԼՈՒ ԶԵՒԸ: Մաքրելու է զամշով (փափուկ կաշի), խիստ բարակ մոխրով, նոյնպէս և օղէխառն կաւճով:

242. ՇԻՇԵՐԻ ՄԱՔՐԵԼԸ: Նոցա մէջ պէտք է ածել շաքարի թղթէ մանր կտորներ կամ մի բուռը զարի, կիսով չափ ջրով լցնել, բերանը խցել, ողողել, մինչև որ կեղտը վեր գայ, Կամ վերցրու մի մեծ, մաքրած հում գետնախնձոր, մանր կտրտիր, ածա շշի մէջ, լցրու մէջը $\frac{1}{4}$ շիշ քիչ քաղախախառն ջուր, ամեն կողմից ողողիր, ջուրը դէն ածա և մաքուր ջրով ողողիր:

243. ԽՈՀԱՆՈՑԻ ՀԱՍԱՐԱԿ ՍԵՂԱՆՆԵՐԻ ՄԱՔՐԵԼԸ: Իւրաքանչիւր անգամ կերակուրները

վերջացնելուց յետոյ, պէտք է սեղանները լուանալ աւաղով ու սաալնով, իսկ յետոյ մաքուր լուանալ ջրով: Կամ լուանալ լտաք ջրով, մի վեգրօի մէջ 3 գդալ անուշադրի սալիրտ խառնած:

244. ԶԱՆԱԶԱՆ ԻՐԵՐԻ ՄԱՔՐԵԼԸ: Երեք սեղանի գդալ անուշադր խառնելով մի վէգրօ տաք ջրի մէջ՝ ամենալաւ հեղուկն է դռների ու լուսամուտների շրջանակները լուանալու համար, դռների մետաղեայ փակիչները, վառարանների դռնակները, ոսկէ ու արծաթէ իրերը ու մինչև անգամ աղամանդները մաքրելու համար:

245. ԼՈՒՍԱՄՏԻ ԱՊԱԿՈՒ ՈՒ ՀԱՅԵԼՈՒ ՄԱՔՐԵԼԸ: Ամենից լաւ է օծել ջրի հետ թանձրը շաղախած կաւճի փոշիով: Զորանալուց յետոյ պէտք է սրբել լրագրի շոր թղթով:



Յ Ա Ն Կ

Ա. Մ Ա Ս Ը

Ն Ա Բ Ա Ճ Ա Ը

ՈՒՏԻՍՈՒՆՑ ԵՒ ՊԸՍՈՒՆՑ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

1. Թէյ	3
2. Սուրճ	4
3. Կաթ	—
4. Կակաօ	—
5. Խոզապուխտ և երշիկ	5
6. Խաւիար և ձկնկիթ	—
7. Պանիր	—
8. Կարմիր բոդկ	—
9. Փայլունկ	—
10. Մսի վինէգրէտ	—
11. Պասուսյ վինէգրէտ	6
12. Նոր սունկ տապակած	—
13. Նոր սունկ խորոված	—
14. Սալտակ լոբի — Փասուլիա	—
15. Կանաչ սիսեռ (ГОРОХЪ)	7
16. Խորոված շաղգամ իւղով	—
17. Խորոված գետնախնձոր իւղով	—
18. Եփած գետնախնձոր	—

19.	Եփած գետնախնձոր իւղով և մաղդա- նոսով	8
20.	Եփած գետնախնձոր իւղով և ձուով	—
21.	Գետնախնձոր կաթնի սոուսով	—
22.	Եփած գետնախնձոր սունկի սոուսով	9
23.	Գետնախնձորի պիւրէ երիշկով	—
24.	Տապակած գետնախնձոր	—
25.	Եղ ու ձուով էրիշտայ	—
26.	Կաթնով մաննյա կրուպա	—
27.	Կաղամբով պիրոգ	10
28.	Բրնձով ու ձուով պիրոգ	11
29.	Մսով, բրնձով ու ձուով պիրոգ	—
30.	Թարմ սունկով պիրոգ	—
31.	Տապակած և խորոված ձկներ	12
32.	Կատլէտ	13
33.	Եղան ուղեղը խորոված	—
34.	Խմորիկներ. (блины).	14
35.	Սոգայով խմորիկ	15
36.	Խմորիկ միայն ալիւրից	—

Բ. ՄԱՍԸ

ՃՆՃԻ՝ ԱՌԱՋԻՆ ՏԵՍԱԿ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

ՈՒՏՈՒՍՈՒԱՅ

1. ՄՍԷ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

37.	Մսէ արգանակներ պատրաստելն առ հասարակ	16
38.	Տաւարի միս	17

39.	Տապակաների միս	17
40.	Ինչպէս պէտք է իմանալ բուլիօնը, գետնախնձորը, տապական և այլն պատրաստ է թէ ոչ	18
41.	Արմաիք, գետնախնձոր և կանաչի մաք- րելու եղանակը	—
42.	Արմաիքով և գետնախնձորով մսաջուր	—
43.	Արմաիքով, գետնախնձորով, շաղգամով և կաղամբով մսաջուր	19
44.	Պիրոգով մսաջուր	—
45.	Արտասահմանեան արգանակ	20
46.	Գետնախնձորով և բրնձով կամ կրու- պով արգանակ	—
47.	Մակարոնով և գետնախնձորով արգա- նակ	—
48.	Էրիշտայ	21
49.	Գետնախնձորով արգանակ	—
50.	Թարմ սունկով արգանակ	22
51.	Բօրջջ	—
52.	Թարմ կաղամբով չչի	—
53.	Թթու » »	23
54.	Կանաչ չչի եղինձով	—
55.	Կարմիր պորինձանով արգանակ	24
56.	Գառան մսով արգանակ	—
57.	Հաւի » »	—
58.	Հնդուհաւի ոտ ու գլխով արգանակ	—
59.	Հնդուհաւով արգանակ	25
60.	Բադով արգանակ	—
61.	Սագով »	—
62.	Հորթի մսով արգանակ	—

63.	Ճակնդեղի տերևով արգանակ.	25
64.	Մակարոնով արգանակ.	—
65.	Արտալայ.	26
66.	Խաչ.	—
67.	Վառեկով և կարմիր պորինճանով արգանակ.	27
68.	Բողարթմայ.	—
69.	Սերկելիլով միս.	—
70.	Գառան մսով չերթմայ.	28
71.	Հաւով չերթմայ.	—
72.	Քիւֆթա բողբաշ.	—
73.	Բրնձով շորվայ.	29
74.	Վաթնով և մանյա կրուպով արգանակ.	—
75.	Հիւանդի մսաջուր.	—
76.	Իսկական բուլիօն.	30
77.	Արմտիքով արգանակ.	—

2. ՉԿԱՆ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

78.	Օրագուլի արգանակ.	31
79.	Ասետրին ձկան արգանակ.	—

3. ՊԱՍՈՒԱՅ.

80.	Աջափսանդալ.	—
81.	Սիսեռի արգանակ.	32
82.	Սունկի արգանակ.	—

Գ. ՄԱՍԸ

ՃԱՆԻ՝ ԵՐԿՐՈՐԻՒ ՏԵՍԱԿ ԿԵՐԱԿՈՐՆԵՐ

1. ԵՓԱԾ ՏԱԻԱՐԻ ՄԻՍ

83.	Եփած տաւարի միս	33
84.	» » տապակած սունկով.	—
85.	» » գետնախնձորով և մսաջրի սոուսով.	—
86.	Եփած տաւարի միս կաթնի սոուսով.	—
87.	» » եփած գազարով.	34

2. ՏԱՊԱԿԱԾ ՈՒ ԽՈՐՈՎԱԾ

88.	Տապակած տաւարի միս	—
89.	» » »	—
90.	Խորոված » »	35
91.	Խորովածի մի ուրիշ տեսակը	—
92.	Տապակած հորթի միս	—
93.	Եփած հորթի միս սպիտակ սոուսով.	—
94.	Հորթի և տաւարի լեզու.	36
95.	Տապակած գառան միս	—
96.	Տապակած հորթի միս կամ տաւարի սուկի ձուով.	37
97.	Տապակած վառեկ ձուով.	—
98.	Բիւֆշտէքս	—
99.	Ոսկրով կատիւտ	—
100.	Հորթի ոտ ու գլուխը ձուով տապակած	38

101.	Խորոված խոճկոր	38
102.	Խոզի խորոված	—
103.	Խորոված հնդուհաւ	39
104.	» վառեկ	—
105.	Տապակած վառեկ	—
106.	Տապակած սագ	—
107.	» բադ	40
108.	Վայրի թռչուններ	—
109.	Հիւսիսարեւելյան	—
110.	Անգլիական տապակած	41
111.	Ռոզբիֆ	—
112.	Հաւի կամ վառեկի սօուս	42
113.	Լուլա քեաբաբ	—
114.	Ոչխարի կամ խոզի շաուրմա	—

3. ԱՂՅԱՆՆԵՐ

115.	Թարմ կաղամբի աղցան	43
116.	Սալաթ	—
117.	Թարմ վարունգ	—
118.	Ճակնդեղ	44
119.	Խնձոր	—
120.	Պարզ տեսակ սալատ	—

4. ՓԼԱԻՆՆԵՐ

121.	Քաշովի	—
122.	Քամովի փլաւ	45
123.	Չուով փլաւ	—
124.	Գառան մսով կամ վառեկով փլաւ	46

125.	Փլաւի վերայ գործածուող բաղադր- ղէններ	46
126.	Ղարլու-փլաւ	—
127.	Կաթնէ սպաս	47
128.	Շիլափլաւ	—
129.	Հարիսա	48

5. ՉԿՆԵՂԷՆ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

130.	Գեղարքունի, իշխան	—
131.	Նոր ձուկը	49
132.	Լոբո	—
133.	Ջուլթի	—
134.	Խորոված օրագուլ	50
135.	Թարթ	—
136.	Նոր ձուկը տապակած	—
137.	Եփած թառափ	—
138.	Եփած գոշ	51

6. ԸՆԴԵՂԷՆ ԵՒ ԱՐՄՏԵՂԷՆ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

Ո Ւ Տ Ի Ս Ո Ւ Ա Յ

139.	Գետնախնձորի կատլէտ կաթնէ սօուսով	—
140.	» » սունկի սօուսով	—
141.	Կաթնով գետնախնձոր	52
142.	Կանաչ լոբի եղ ու ձուկով	—
143.	» » վառեկով	53
144.	» » բորանի	—
145.	Պորինճանի բորանի	54
146.	Բամիայով միս	—
147.	Բադրջան-պեօրէք	—

148.	Սերկէիլով մսի տոլմա.	55
149.	Բուլէտ.	—
150.	Ծնեբէկ եղ ու ձուով.	56
151.	Սպանաղ (շոմին) եղ ու ձուով.	—
152.	Քշիշով և զիրիշիով հաւ.	57
153.	Վաղի տերեւով տոլմայ.	—
154.	Կաղամբով տոլմայ.	—
155.	Սև պորինճանով տոլմայ.	58
156.	Խնձորի տոլմայ.	—

Պ Ա Ս Ո Ւ Ա Յ

157.	Տապակած գետնախնձոր.	59
158.	Գետնախնձոր սոխ ու ձէթով.	—
159.	Խորոված դդում.	—
160.	Ձէթով փլաւ.	—
161.	Գետնախնձորով կաթէտ.	60
162.	Տապակած բոխ.	—
163.	Սունկով կարկանդակ.	—
164.	Կանաչ լոբի ընկուզով.	61
165.	Ձիթով պորինճան.	—
166.	Ձիթով լոբի.	62
167.	Ղանձիլ.	—
168.	Սվինտրի.	—
169.	Նշէսպաս.	—

7. ՍՕՈՒՍՆԵՐ

170.	Պոմադորով սոուս.	63
171.	Սալորի սոուս.	—
172.	Խնձորի սոուս.	—

8. ԱԼԻԻՐԷ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

173.	Մակարօն եղ ու ձուով.	64
174.	Էրիշտի և բաղցր կարկանդակների խմոր պատրաստելը.	—
175.	Ալուբալով կարկանդակ.	65
176.	Մակարօն թթուստերով.	—
177.	Քաղցր թելխմոր — (бабка).	—
178.	Բուդինգ — սերով և բուլկով.	66

Դ. ՄԱՍԸ

ՃԱՅԻ՝ ԵՐՐՈՐԳ ՏԵՍԱԿ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

1. ԱԼԻԻՐԷ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

179.	Կարկանդակ տվարոգով.	67
180.	Կաթնով մակարօն.	—
181.	Բուրբուռէլա.	68
182.	Ալագիա.	—
183.	» խնձորով.	—
184.	Բիսկվիտ.	69
185.	Խեղճ ասպետներ.	—
186.	Բլինչիկ.	70
187.	» խնձորով.	—
188.	Ծալծալ կարկանդակ.	71

2. ՔԱՂՅՐ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ԵՒ ԿՈՄՊՈՏ

189.	2որ պտուղներից արդանակ կամ կոմ.	72
190.	Թարմ խնձորի և սև սալորի կոմպոտ.	—
191.	Խնձորի, տանձի, նարնջի և սալորի կոմպոտ.	73
192.	Պաղպաղակ.	—
193.	Պլոմբիր.	74
194.	Կրէմ.	75

3. ՔԱՂՅՐ ՊԻՐՈՒՆՆԵՐ

195.	Պասուկայ խմոր.	76
196.	Ուտիսուկայ խմոր.	—
197.	Փխրուն խմոր թթուասերով.	77
198.	Պիրոգի ընտիր խմոր.	—
199.	Խնձորով կարկանդակ.	78
200.	Սև սալորով կարկանդակ.	—
201.	Քաղցրաւէնիով կարկանդակ.	—

4. ՊՏՈՒՂՆԵՐ

202.	Վայրի և պարտեզի ելակ մոր— կաթով և շաքարով.	—
203.	Խորոված խնձոր շաքարով և կաթով.	—
204.	Զմերուկ և սեխ.	79

Ե. ՄԱՍԸ

205.	Կուլիչ հիլով.	80
206.	Հասարակ զատկահաց.	81
207.	Ընտիր զատկահաց.	—
208.	Ներկած ձու.	83

ԹԻՅԻ ԵՒ ՍՈՒՐՃԻ ՊԱՔՍԻՄԱՏՆԵՐ

209.	Պասուկայ բուլկի.	—
210.	Ծալ ծալ քաղցր պիրոգ.	—
211.	Բիսկվիտի պիրոգ լիմոնով.	85
212.	Խնձորի պիրոգ.	86
213.	Նշէ պաքսիմատ.	—
214.	Քաղցր պիրոգ.	87
215.	Զանգեղուկէն.	88

Զ. ՄԱՍԸ

ՊԱՂԱՐԵՂԷՆ

216.	Քաղցր կերակուրների համար պահեստի նիւթեր.	89
217.	Համեղ նիւթեր սոսուի համար.	—
218.	Համեմներ և խոտեր.	—
219.	Կարմիր պորինճանի պիւրէ.	—
220.	» » չորացրած.	90
221.	Ըղ դրած վարունգ.	—
222.	Թթու վարունգ.	—
223.	Մանանխ.	91

224.	Պտղ-օղի.	.	.	.	.	91
225.	Սուրճ.	.	.	.	.	92
226.	Արևածաղկի սուրճ.	.	.	.	.	—
227.	Գարէ սուրճ.	.	.	.	.	93
228.	Խոզկաղինէ սուրճ.	.	.	.	.	—
229.	Ալուբալէ խմիչք.	.	.	.	.	—
230.	Հաղարձի, մորու և ելակի քաղցրաւենի.	.	.	.	.	94
231.	Խնձորէ պիւրէ.	.	.	.	.	—
232.	Ալուբալի պիւրէ.	.	.	.	.	95
233.	Չորցրած մոր.	.	.	.	.	—
234.	Լիմոնի կճեպ.	.	.	.	.	96

Է. ՄԱՍԸ

ՄԻ ՔԱՆԻ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔ.

235.	Արդանակ եփելու կաթսայ.	.	.	97
236.	Չուգունի կաթսան մաքրել.	.	.	—
237.	Փայտէ ամանները մաքրել.	.	.	—
238.	Պղնձէ ամանները և ինքնաեռը մաքրել.	.	.	98
239.	Դանակն սև պատառաքաղը	»	.	99
240.	Պողպատից ժանգ հանելու միջոց.	.	.	—
241.	Չուից սևացած գդալները մաքրել.	.	.	—
242.	Շիշերը մաքրել.	.	.	—
243.	Խոհանոցի հասարակ սեղանները մաքրել.	.	.	—
244.	Ջանաղան իրերը մաքրել.	.	.	100
245.	Լուսամտի ապակու և հայելու մաքրելը.	.	.	—

9644

224. Գրք. պի.	01
225. Սուրբ.	02
226. Երևանացի սուրբ.	—
227. Գրք. սուրբ.	03
228. Երզնկացի սուրբ.	—
229. Երզնկացի եկեղ.	—
230. Հաղարծնի ճարտ. և եկեղ. բարձրագույն.	04
231. Եկեղ. պի.	—
232. Երզնկացի պի.	05
233. Զարգուի ճար.	—
234. Կենտր. ճար.	06

Հ. Մ. ՄԱՐԿ

ԲՆԱԿԱՆ ՏՈՒՆՈՒՄՆԵՐ

235. Երզնկացի եկեղ. Կաթնաշ.	—
236. Զարգուի գաղտնի ճար.	—
237. Զարգուի անտեղծիք. ճար.	—
238. Զարգուի անտեղծիք. ճար. և ճար.	08
239. Զարգուի և Զարգուի ճար.	09
240. Զարգուի ճար. և Զարգուի ճար.	—
241. Զարգուի ճար. և Զարգուի ճար.	—
242. Զարգուի ճար.	—
243. Զարգուի ճար. և Զարգուի ճար.	—
244. Զարգուի ճար. և Զարգուի ճար.	100
245. Զարգուի ճար. և Զարգուի ճար.	—

2013

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0082433

