



*Ար. Կուստուր. Երսու. Մուշատյ  
ուօժ.*

**Տ Ա Ն Տ Ի Կ Ի Ն**

ԵՒ

**Խ Ո Ջ Ա Ն Ո Յ**

**ՄԱՍՆ ԱՌԱՋԻՆ**

**400-Ի ՉԱՓ ՏԵՂԱԿԱՆ ԵՒ ԵՒՐՈՊԱԿԱՆ**

**ՈՒՍՆ: ՀԱՄԵՂ ԵՒ ԱՆՂՆԱՍ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԵՂԱՆԱԿ**

*Կ ա ղ ժ Ե ց*

**ՅԱԿՈՎԲ ՄԵԼԻԻՔ-ԲԱԽՏԱՄԵԱՆՅ**



**Թ Ի Ֆ Լ Ի Ս**

**ՅՈՂՎԱՆՆԷՍ ՄԱՐՏԻՐՈՍԵԱՆՅԻ ՏՊԱՐԱՆ**

**ՕՐԲԵԼԵԱՆ ՓՈՂՈՑ, 1, 2**

**1889**

*ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ԳՐԱԴԱՐԱՆ*

Дозволено цензурою, Тифлисъ, 15 Іюня 1889 г.

Типографія И. Мартиросіанца, на Орбел. ул., д. № 1/2.

Ն Ո Ւ Ե Ր

Հ Ա Յ Տ Ա Ն Տ Ի Կ Ի Ն Ն Ե Ր Ի Ն

Կ Ա Ջ Մ Ո Ղ Ի Յ

ԳՐԳԻ ՆՊԱՏԱԿԸ

Այս գրքի նպատակն է Հայ տանտիկիներին ընդհանրապես տնտեսութեան և մասնաւորապէս կերակուր եփելու մէջ առաջնորդել և ընտելացնել խնայողութեան:

Առ Հասարակ մեր օրիորդները կեանքի մէջ մտնելով Հանդիպում են մեծ նեղութիւնների, մանաւանդ երբ տանը փորձուած կին չէ լինում և բացի այս մեծ ծախսեր անելով, դարձեալ չեն կարողանում Համեղ կերակուրներ պատրաստել:

Գրքիս առաջին մասը պարունակում է իւր մէջ 400-ի շափ կերակուրներ պատրաստելու եղանակը, իսկ երկրորդը՝ տընտեսական գիտելիք: Յոյս ունիմ որ սրա օգնութեամբ տանտիկիները փոքր ի շատէ կազատուին այն դժուարութիւններից և միջոց կունենան պատրաստելու աժան, Համեղ և անփնաս կերակուրներ:

«Տանտիկին և Խոհանոց» գիրքը ուսուսՀայերիս Համար առաջին փորձը լինելով, խոստովանում ենք, որ մեծ նեղութիւնների Հանդիպեցանք՝ չունենալով մի քանի յարմարութիւններ և որ գլխաւորն է՝ գուտ Հայերէն տնտեսական բառեր, որովհետև գործածական բառերի մեծ մասը օտար են: Բայց և այնպէս մենք աշխատել ենք, որքան կարելի է Հայերէնը և գործածականները դնել, իսկ դժուար իմանալի բառերը բացատրեցինք փակագծերի և բառարանի մէջ, որ կցած է գրքիս վերջը:

Այն ալ գիրքը լաջողութիւն գտնի և տարածուի Հայ-

կական ընտանիքներում, որ ի հարկէ ապացոյց կրլինի՝ թէ հայերիս համար հարկաւոր են այս տեսակ գրքեր, այն ժամանակ խոստանում ենք սրա երկրորդ հրատարակութեան բովանդակութիւնը աւելի հարուստ և բազմակողմանի անել, իսկ գրքի գինը աւելի մատչելի:

**ԿՔԻ ԿՈՐԾԱԾՈՒԹԵԱՆ ՁԵՒԸ**

Մի որ և է կերակուր պատրաստելուց առաջ նախ պէտք է ծանօթանալ նրա պատրաստելու եղանակի հետ, յետոյ պատրաստել բոլոր այն հարկաւոր պաշարները (մասալլահ), որոնք վերնագրի տակ հետևում են մանր տառերով հարկաւոր է բառին, իսկ վերջը ճշտութեամբ հետևելով գրքի պատուէրներին՝ պատրաստել ցանկացած կերակուրը: Խորհուրդ ենք տալիս, որ ով ունի սոցատ ժամանակ՝ այս գիրքը կարգայ սկզբից մինչև վերջը, որովհետև ծանօթանալով գրքի ընդհանուր բովանդակութեան հետ՝ կարող է օգուտ քաղել այն տեսակ պաշարից, որ մինչև այս գրքի կարգալը անպէտք էր համարում:

Երբեմն անհրաժեշտ նիւթերից դուրս փակագծերի մէջ դրուած են և ուրիշ նիւթեր, որորնց գործածելը կախուած է իւրաքանչիւր եփողի ցանկութիւնից, եթէ այդ նիւթերը քաղաքում կամ նոյն իսկ տանը գտնուին. դժբա ըստ մեծի մասին կերակրին աւելի համ են տալիս:

Որպէս զի երկար ժամանակ չը կորչի կերակուր պատրաստելու վերայ՝ պաշարները պատրաստելու ժամանակ պէտք է կրակ անել, և թողնել ու չաղ լինի, իսկ միս, կամ մի ուրիշ բան կրակի վերայ դնելու միջոցին, եթէ ընտրելու կամ մաքրելու բան կայ, պէտք է կատարել ամենայն ինչ կարգով և առանց շտապելու:

Անփորձ տանտիկինը սովոր չը լինելով երկար ժամանակ աշխատել խոհանոցում՝ գուցէ սկզբի մի քանի օրը դժուարու-

թիւնների հանդիպի, սակայն առաջնորդ ունենալով «Տանտիկին և խոհանոց» գիրքը, մի քանի կերակուր եփելուց յետոյ կը վարժուի և աշխատանքը կը դառնայ նրա համար բոլորովին սովորական բան:

**ԼԱԻ ՏԱՆՏԻԿՆՈՋ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹԻՒՆՆԵՐԸ**

1) Տանտիկինը պէտք է ինքը գնի բոլոր պաշարեղէնը, կամ եթէ անհնար է իրան փողոց գնալ, գոնէ հսկի, որ գրնուած պիտոյքները լաւը լինին և իսկական վաճառելի գնով առնուած. 2) կարգադրել՝ թէ այսօր, կամ վաղը ինչ կերակուրներ պէտք է պատրաստուին. 3) հսկել, որ բոլոր կերակուրները ճիշդ գրքի պատուէրների համաձայն պատրաստուին, բայց ամենից գովականն է, որ ինքը տանտիկինը պատրաստէ բոլոր կերակուրները և վերջապէս 4) հսկել մաքրութեան վերայ, որ մեծ ազդեցութիւն ունի կերակրի յատկութեան՝ հետևապէս և առողջութեան վերայ:

Խնայողութեան համար պէտք է իմանալ՝ 1) պաշարեղէնի յատկութիւնները, նրանց արժողութիւնը զանազան ժամանակներում և ի հարկէ գնել նրանց աժան ժամանակ մեծ քանակութեամբ, եթէ միայն միջոց և պահելու տեղ կայ. 2) իմանալ իւրաքանչիւր պաշարի քաշը. 3) լաւ իմանալ բոլոր կերակուրների պատրաստելու եղանակը և թէ իւրաքանչիւր կերակրի համար ամեն մի տեսակ պիտոյքից ինչքան է հարկաւոր. 4) պէտք է իմանալ եղածով բաւականանալ և զգոյշ կենալ, որ ոչ մի բան իզուր չը կորչի, օր. տապակելու կամ խորովելու համար փափուկ մսերը ջուկելու ժամանակ ոսկրոտ մսերը պէտք է բանացնել արգանակի (տուփ) համար:

Խնայողութեան գլխաւոր պայմաններից մէկն էլ պարտէզէն փեշ է: Որքան էլ մի ընտանիք, լինի նա փոքր, թէ մեծ, բայց և այնպէս տանը պէտք է պատրաստի ունենայ այն հարկաւոր

պիտոյքները, որոնք միշտ գործ են անում և որոնց կարելի է հեշտ պահել առանց փշանլու: Օրինակ՝ տանը պէտք է միշտ ունենալ՝ ալիւր, եղ, բրինձ, կարտոֆիլ, սոխ, բրդուլ (ձաւար) և այլն: Այս բոլորը պէտք է մեծ քանակութեամբ գնել, նախ, որ մեծ քանակութեամբ կարելի է աժան ձեռք բերել և լաւը գնել, և 2) որ ձեռքի տակ պատրաստի ունենալով մի քանի անհրաժեշտ նիւթեր ազատ կրլինիք աւելորդ նեղութիւններից և ժամավաճառ լինելուց:

Այստեղ մենք նշանակում ենք այն նիւթերի անունները, որոնց ունենալը մի քանի ֆունտերով միշտ անհրաժեշտ է:

Օրինակ. Կրուպատի ալիւր, կարտոֆիլ ալիւր, Գրեչնէի ալիւր, եաչնէի ալիւր, ցորենի ալիւր, մարգարտասերմիկ (պերլովայա կրուպա), քարասերմիկ (մաննայա կրուպա), բրինձ, եղ, չորացրած սպիտակ սիսեռ, կանաչ սիսեռ (ГОРОХЪ), ոսպ, կարտոֆիլ, կերակրի աղ, սեղանի աղ, հասարակ պղպեղ, անգղիական պղպեղ (անգլիսիի պերեց), դափնի տերև (լաւրովի լիստ), դարչին, մեխակ, մուշկատի ընկուզ, մուշկատի գոյն, քաղցր նուշ, դառը նուշ, չամիչ, քիչմիշ, ճանճուռ, հաստ գդմաճ (մակարոն); միջակ գդմաճ, իտալական գդմաճ, էրիշտայ (վերմիշել), ձու, շաքար, շաքարի աւաղ (պեսոկ), քրքում (զաֆրան), լիմոն (կիտրոն), Սարեպտեան խարդալ (զարչիցալ), լոբի, սիսեռ, բակլայ, նոխուզ, սոխ, չորացրած պորինջան (բադրիջան), բանջարեղէն, և այլն:

Այս վերոյիշեալ նիւթերի ունենալը անհրաժեշտ լինելուց զատ, մեծ նեղութիւն և տեղ չէ պահանջում պահպանելու համար, մանաւանդ երբ նոքա փոքր քանակութեամբ են, բաւական է մի փոքր պահարան զանազան բաժանմունքներով և արկղիկներով, որտեղ կարելի է պահել ամեն մէկը իւր որոշեալ տեղում. իսկ մեծ ընտանիքներում, որտեղ բոլոր յարմարութիւնները կան՝ շատ բան պահպանելու համար, օրինակ՝ մառան, նկուղ, սառցարան և այլն, նոցա համար աւելի ձեռնտու

է վերոյիշեալ պիտոյքներից մինչև անգամ մի քանիսը փթերով ստնել, օր. բրինձ, ալիւր, եղ, աղ, բրդուլ (ձաւար), կարտոֆիլ, սոխ, պատուայ նիւթեր օր. լոբի, սիսեռ, ձէթ և այլն, և այլն:

**ԽՈՂԱՆՈՅԻ ՎԵՐԱԲԵՐԵԱԼ ԿԱՆՈՆՆԵՐ**

Անհրաժեշտ պահանջներից Գլխաւորն է Ժաշտաւորները:

1) Ամեն առաւօտ պէտք է մաքրել խոհանոցի յատակը աւելով և շաքարով 2—4 անգամ՝ ջրով մաքրելով: Խոհանոցը պէտք է ծառայէ միայն կերակուր և այլ ուտելիքներ պատրաստելու համար, իսկ կոշիկ սրբել, շորեր թափ տալ և այլ սրանց նման բաներ չը պէտք է թոյլ տալ, որովհետև կարող է այդ միջոցին կեղտ ընկնել կերակրի կամ մի այլ ուտելիքի մէջ:

2) Երբեմն պէտք է աչք ածել մառանին, որտեղ առհասարակ պահուած են ուտելիքէններ և ձմեռուայ պաշարներ, հիւռացնել նրանցից, եթէ կան փթած, փչացած և հոտած մասեր, որպէս զի նոցանից չը վնասուի և մնացած ամբողջը:

3) Բոլորովին պէտք է ոչնչացնել փայտոջիւնկը (թաղթարիթի, բաղլինջ) և մկները, որոնց ջնջելու համար կարելի է գործ ածել կատուներ պահելով, կամ թոյն ածելով անցքերը—մկան ծակերը. թոյնը ամենից ձեռքնտու է, որովհետև կատուները երբեմն աւելի շատ վնաս են տալիս քան մկները, իսկ թակարդներն էլ շատ քիչ են պէտք գալիս: Մկնեղ (МЫШЬИЛИ ЯДЬ) կարելի է բոլոր դեղատներում ձեռք բերել, որտեղ տալիս են և նրա գործածելու ձեռք տպագրուած, սակայն թոյն գործածելու ժամանակ պէտք է մեծ զգուշութիւն պահպանել, հակառակ դէպքում կարող են վնաս պատճառել:

**ՕՋԱԿ (ԲՈՒՐՅՅ, ՊԼԻՏՅՅ) ԵՒ ՎԱՌԵԼԱՆԻԹ**

Գործածուելեան հարկուոր օջաղը պէտք է ունենայ՝

1) Կրակարան և տակն էլ մոխրաման:

2) Կրակարանի վերայ ամենաքիչ երկու տեսակ կերակուր պատրաստելու տեղ միմեանցից մօտիկ:

3) Ծխնելուցից միօտիկ մի աւելի մեծ անցք քուրի վերայ՝ շուր տաքացնելու կամ տաք պահելու համար:

4) Ջրի համար կաթսայ (պղինձ, դազան):

5) Չորացնելու տեղ (СУШИЛЬНЯ)՝ առհասարակ բանջարեղէն չորացնելու կամ կերակուրներ տաքացնելու համար:

Ամենալաւ, ձեռնտու և խնայողութեան համար կարելի է գործ ածել փոքրիկ շարժական օջաղ մետաղից շինած, որից փոքր ի շատէ լուսաւորեալ քաղաքների գրեթէ ամեն ընտանիքներում գործ են ածում, սա նաւթով է այրվում և բոլորովին անվնաս է. կարելի է ամեն տեղ գործ ածել, նոյն իսկ տանը՝ ձմեռ ժամանակ: Այս շարժական օջաղը աւելի յարմար է սակաւամարդ ընտանիքների և ամուրիների համար:

Առհասարակ օջաղների համար կարելի է գործ ածել փայտ, կամ ածուխ, վերջինս աւելի թանկ կը նստի, իսկ շարժական օջաղի համար, ինչպէս վերևն էլ ասացինք՝ նաւթ, որ ամենից աժան է նստում:

**ԽՈՆԱՆՈՅԻ ԱՄԱՆՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ**

Ընդհանրապէս բոլոր ամանները պէտք է մաքուր պահել, հակառակ դէպքում կարող է առողջութեան վնասելով հիւանդութիւնների պատճառ դառնալ, մինչև անգամ թունաւորել:

1) Իւրաքանչիւր աման գործածելուց յետոյ պէտք է իսկոյն հարէ՛լ լուանալով նրան տաք ջրով և ցամաքեցնել, եթէ այս պայմանները ճշտութեամբ կատարէք, չեն կարող վնասել մինչև անգամ վնասակար մետաղեայ ամանները:

2) Եթէ փայտէ ամանները ներկած չեն՝ ուտելիքին վնասակար մասեր չեն հազարդում իրանցից և այս պատճառաւ աղը փայտէ ամանների մէջ չը պէտք է պահել, փայտէ աման-

ների կեղտը կարելի է աւազով ևս մաքրել: Առհասարակ կերակրի համար պէտք է հողէ և քարէ ամաններ գործածել:

3) Ամեն մի նոր ձեռք բերած աման պէտք է եփել ջրի մէջ՝ քացախի և աղի հետ խառնած (20 մաս աղ և 30 մաս քացախ՝ քաշով): Եփած ամանները պէտք է իսկոյն լուանալ տաք ջրով, որպէս զի ոչնչանայ կաթսային կպած թունաւոր կապարեայ մասերը: Կաթսաների մէջ աղի և թթու կերակուրներ եփելու ժամանակ ջնարակը (ГЛАЗУРЬ) վեր է գալիս և վնասում է, այդ պատճառաւ լաւ կը լինէր, եթէ այդ տեսակ կերակուրները հողից շինած կաթսաների մէջ եփուէր: Եթէ պղնձեայ ամաններ շատ է գործածվում, գոնէ տարէնք, ամենաքիչ, պէտք է 5—6 անգամ կլայելել տալ (ЛУДИТЬ), որովհետև եթէ այդ տեսակ ամանների մէջ թթու և եղալի կերակուրներ պահուին, կարելի է շատ շուտ թունաւորուիլ:

4) Գործածութիւնից պէտք է հանել ցինկի և կապարեայ (արճիճ, СВИНЕЦЬ) ամանները, որովհետև սրանք էլ թունաւորիչ յատկութիւն ունին:

5) Արծաթէ ամաններից կարելի է գործածել այն, որ մաքուր արծաթից է շինած, իսկ նոր արծաթեայ ամանները նոյնպէս վնասակար են, որովհետև իրանց մէջ պարունակում են ցինկի և պղնձի մասեր, որոնք ինչպէս վերևը լիշեցինք՝ վնասակար են:

Երբեք ամանները թէև չեն թունաւորում, սակայն անմաքրութիւնից ժանգոտում են և կերակրի համը փոխում, այս պատճառաւ երկաթէ ամանները պէտք է շուտ-շուտ կլայելել կամ արծնապակել տալ (ЭМАЛИРОВАТЬ):

Երբ որ մի որ և է ընտանիքի մի քանի անձաւորութիւն միասին ստանում են միևնոյն հիւանդութիւնը, որ. սրտի բարակում, թուլութիւն, ստամոքսային խանգարումն և այլն, դա նշանակում է որ ամաններից է առաջացել, ուստի պէտք է իսկոյն դիմել բժշկին և որպէս զի բժիշկը իմանայ, որ այդ հիւանդութիւնը ամանների անմաքրութեան հետևանքն է, թէ

ոչ, պէտք է կերակրի բոլոր ամանները ցոյց տալ նրան:  
 Այնպէս գործածակն անանի կարելի է խորհուրդ տալ՝ երկաթեայ թիթեղից շինած կահույք, որը գործ է անվում, թէ ամբողջ և թէ ձեռած գառան մսի տապակելու համար, սրա չատակը պէտք է բաւական հաստ լինի, որովհետև բարակը շուտով տաքանում և այրում է մսի միայն դրսի մասը, իսկ ներքը մնում է հում: Միս կտրելու համար, պէտք է բաւական հաստ և մեծ լինի, այս տեսակ դանակը կոչվում է շափշաղ, կամ ասուր, դանակը նոյնպէս գործածելուց յետոյ պէտք է անմիջապէս մաքրել, մանաւանդ ամառը, երբ շոքից նրա վերայ մնացած մտերը փթում և առաջացնում են որդն: Մի Ժեժեղ համար պէտք է շատ մաքուր փայտից լինի շինած, որ ձեռքով ժամանակ չը կտրտուի և փայտի կտորները չը խառնուին ձեռած մսի հետ և երկրորդ, որ ամուր փայտը չէ ծրծում մսի չաղութիւնը: Տախտակն էլ գործածելուց յետոյ պէտք է տաք ջրով լուանալ:

Իւրաքանչիւր խոհանոցում պէտք է գտնուի մեծ ու փոքր համարներ մի քանի հատ, երկծայրի մեծ համար (չանգալ, ВИЛКА), որովհետև եռածայրին դժուար է մաքրվում, քոչ (վեզրոյ), հոչ, փայտեայ, ասուր, ասուր (терка) — վայրի բողկ (խրէն) և այլ սրա նման բաներ քերելու համար, մի քանի հատ հապարակ (Փորմա), փոքրիկ Բեհի հարելու համար, մաքուր ասուր (սալֆետիկայ) մտաջուր և այլ կերակուրներ քամելու համար, խմորեղէն պատրաստելու գործիքներ և այլն և այլն: Մի քանի ժամանակի ընթացքում արդէն դուք կիմանաք, թէ ինչ և ինչ են հարկաւոր ձեր գործածած կերակուրների համար: Ամենա անհրաժեշտ գործիքներից մէկն էլ կշիւն է, որ հարկաւոր է ոչ թէ միայն իմանալու, թէ նիւթերը ինչ աստիճան ճիշտ են դնուած, այլ և կը հարկաւորուին ամեն օր՝ ուտելիքէն պատրաստելու ժամանակ:

Մտաջուր եփելու, մանաւանդ թթուաշ արգանակներ պատ-

րաստելու համար չը պէտք է պղնձէ կաթսաների մէջ պատրաստել, այլ կճուճների կամ քարէ ամանի և կամ արծնապակեայ չուգունի կաթսաների մէջ (эмалированный чугунок), որը պէտք է միշտ մաքուր պահել, եթէ շատ գործածելուց յետոյ չուգունէ ամանը սևանայ, այն ժամանակ պէտք է 5 կոպէկի քլորի կիր (хлорный известь) ամէկ կաթսայի մէջ, լցնել վերան ջուր, եփ տալ մինչև չուգունի սպիտակելը, ապա լետ դնել կրակից, սառեցնել, և մի քանի անգամ լուանալ: (Այս տեսակ ջրի մէջ կարելի է և դեղնած սպիտակեղէնը (լուածք) լուանալով սպիտակացնել՝ պահելով մէջը 1/4 ժամու չափ և յետոյ լուանալ սառը ջրով): Մտաջուր պարզացնելու համար հարկաւոր է 2 կաթսայ, մէկը եփելու, իսկ միւսը՝ եփածը դրա մէջ քամելու համար:



## Գ Լ ՈՒ Խ Ա.

### Ա. ԱՐԳԱՆԱԿ (ԽԱՇՈՒ, ՍՈՒՓ)

(Ընդհանրապես)

Մսաջուր (բուլիոն) պատրաստելու ժամանակ 6—8 մարդու համար վերցրե՛ք միջակ մեծութեամբ կաթսայ (որի մէջ մտնի 20—30 թէյի բաժակ ջուր), ածեցե՛ք այդ կաթսայի մէջ 6—8 լիբր խորը ափսէ (տարեկալ) ջուր, զցեցե՛ք 3—4 ֆ. միս և մի բարակ նշանացոյցի \*) վերայ նշանակեցե՛ք կաթսայի ջրի բարձրութիւնը, եփեցե՛ք մսաջուր թոյլ կրակի վերայ, զցեցե՛ք աղ, դանդաղան տեսակ արմտիք և համեմունք, եփելը շարունակեցե՛ք ամենաքիչ 3 ժամ, այսինքն այնքան, որ կաթսայի միջի մսաջուրը առաջուայ բարձրութիւնը ստանայ (նշանացոյցի վերայ):

Այս ձևով էլ կարելի է և մի մարդու համար պատրաստել, քչացնելով ամեն մի նիւթից 6 անգամ:

Տանտիկիներ պէտք է ճշտութեամբ հետևէ, որ խոհարարը մի մազաչափ անգամ չը շեղուի, իսկ եթէ համեղ կերակուր չը կարողացաւ եփել՝ փոխանակ ուրիշ հանգամանքների մեղադրելու, աւելի լաւ կը լինէր, որ ինքը՝ տանտիկիներ մի քանի անգամ ցոյց տար խոհարարին և նոյնը պահանջէր նրանից:

\*) Նշանացոյց—մի բարակ և մաքուր տաշած փուշ է, որով չափում են կաթսայի միջի ջրի բարձրութիւնը:

ԿՈՎԻ ՄՍԻ ՅԵՏԿՈՒԹԻՒՆՆԵՐԸ

Միշտ պէտք է թարմ պաշար գնել, մանաւանդ միսը:  
Լաւ կովի մսի նշանները հետեւեալներն են՝

- 1) Միսը չը պէտք է ոչ խիստ կարմիր և ոչ դժգոյն լինի:
- 2) Ձեռք տարու ժամանակ տեսէք, որ միսը պինդ և առապճա-  
կան լինի, իսկ եթէ ջուր շատ է պարունակում իրա մէջ՝ նշանակում  
է վատ միս է:

3) Միսը ամենեւին հոտ չըպէտք է ունենայ և եթէ ունենայ էլ՝  
պէտք է դուրսի լինի: Հիւանդոտ կովի միսը դիակի հոտ ունի և երբ  
տաք ջրի մէջ գցէք՝ նրանից դեղի հոտ կըզգաք:

4) Միսը չը պէտք է թրմշկած լինի և եփելու ժամանակ չը  
պէտք է շատ ծանրութիւն կորցնի:

5) Մսի չաղութիւնը պէտք է միջակ լինի, որովհետև չափազանց  
չաղ և լցար լինելը վատի նշան է:

Միսը լուանալու ժամանակ ջրի մէջ չը պէտք է երկար պահել,  
որովհետև երեսի հիւթը ոչնչանում է ջրի մէջ, եթէ միսը շատ կեղ-  
տոտ չէ՝ աւելի չարմար է մաքուր շորով սրբել:

Ձեռն ժամանակ, եթէ շատ ցուրտ է, կարելի է միսը 2—3 օ-  
րուայ համար միասին առնել, իսկ ամառը անպատճառ ամենայն օր.  
2—3 օրուայ համար գնուած միսը պէտք է զամբիւղի մէջ գնել և  
քաշանել մի հով տեղ, բայց ոչ խոնաւ նկուղների մէջ:

ԵԶՆՆ ԿԸՄ ԿՈՎԻ ՄՍԻ ՄԱՍՆԵՐԸ

Այս եզան պատկերը ցոյց է տալիս, թէ մսի որ մասը ինչպէս է  
կոչվում, ինչ բանի է գործածվում և որ մասը լաւ կամ վատ է:

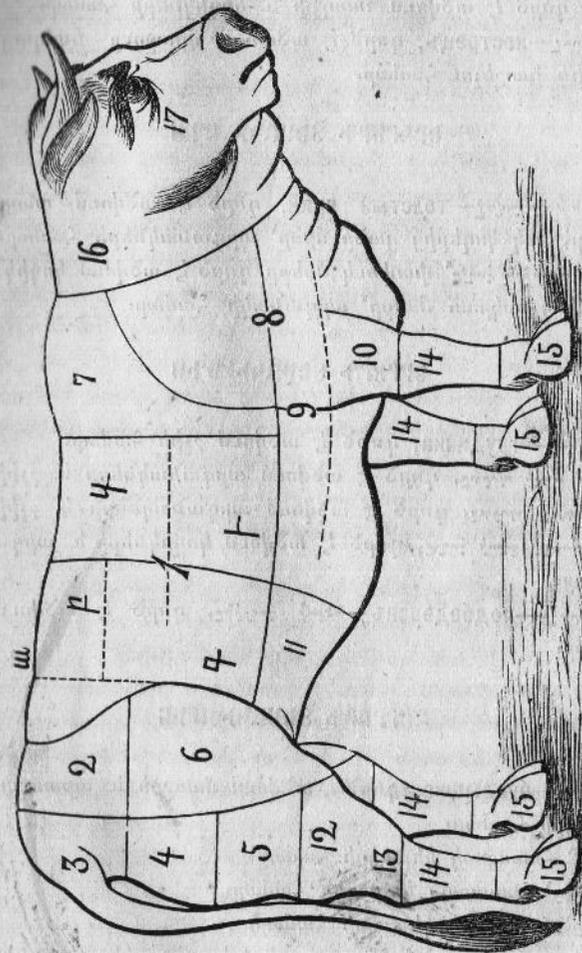
Կովի միսը իւր յատկութեամբ բաժանվում է 1-ին, 2-րդ, 3-րդ  
և 4-րդ տեսակի:

ԱՌՆՁԻՆ ՏԵՍԱԿԻ ՄԻՍ

1) Մսի տեսքեր և նրա մասերը՝

- ա) Միջի սուկին — դուրս կտրուած, գործ է ածվում ամենալաւ բիֆս-  
տէքսի համար:
- բ) Գլխի սուկին — դուրս կտրուած, գործ է ածվում աժանագին բիֆս-  
տէքսի համար:

- գ) Առկի մասը, գործ է ածվում բոստրիֆի համար:
- դ) Բարակ կողեր, գործ է ածվում բորչի, շի և այլ կերակուր-  
ների համար:



- ե) Բարակ կողեր — կակուղ մասը, գործ է ածվում տապակելու համար:
- զ) Առկու՞ն: պաշտէ ոչ ու շաի տուէ — огузокъ, գործ է ածվում մա-  
ջուր եփելու, կամ առանձին խաշելու համար:

- 3) Պոչուկ, կոստրեւց—сестъ горбушка, գործ է անվում մսաջուր եփելու, կամ առանձին խաշելու համար:
- 4) Տոբի կոստրեւց, գործ է անվում մսաջրի և կողիկների (կատղետ) համար:
- 5) Բոսո, գործ է անվում մսաջրի և կողիկների համար:
- 6) Հոստրեւց—коостревъ, գործ է անվում մսաջուր եփելու, կամ առանձին խաշելու համար:

**ԵՐԿՐՈՐԻ ՏԵՍԱԿԻ ՄԻՍ**

- 7) Կրծոսիկ—շուտղ—толстый край, գործ է անվում տապակաների համար, իսկ կողերից ցածր միսը՝ արգանակների համար:
- 8) Թիւնի առաջին կողջ՝ փափուկ մսերը գործ է անվում կողիկների համար, իսկ ոսկրոտ մսերը՝ արգանակի համար:

**ԵՐԿՐՈՐԻ ՏԵՍԱԿԻ ՄԻՍ**

- 9) Լանջ, գոլ—грудинна, գործ է անվում շչիի համար:
- 10) Թիւնի երկրորդ, գործ է անվում արգանակների և շչիի համար:
- 11) Սուլի երկրորդ, գործ է անվում արգանակների և շչիի համար:
- 12) Հոստրեւցի երկրորդ, գործ է անվում կողիկների և արգանակների համար:
- 13) Բոբի երկրորդ—подбедеронок—նեղի կողջ, գործ է անվում մսաջրի համար:

**ՉՈՐԿՈՐԻ ՏԵՍԱԿԻ ՄԻՍ**

- 14) Երկուստ—булдышка, գործ է անվում մսաջրի և արտալայ կոչուած կերակրի համար:
- 15) Ուրբը՝ հասարակ կերակրի համար:
- 16) Պոչուկի հասարակ կերակրի համար:
- 17) Գոլի հասարակ կերակրի համար:
- 18) Լեղու, գործ է անվում սօռունների և սառը կերակուրների համար:
- 19) Երկուստ—գոլիկ—почки, արգանակների և սօռունների համար:
- 20) Արտալայ (լեղու ու լոս) և ուրբ—ливеръ и сердце, գործ է անվում հասարակ կերակուրների համար:

**Ա) ՄՍԵՂԷՆ ՏԱՔ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ**

Գրանցումներն համարը պարտադիր չեն:

Առաջին պաշմանն է՝ ընտրել ամենալաւ և թարմ միս, ինչպէս՝ պրոտի, սպր (բուղ), հարսնակուլ, կոկոզնակ, թիակամիս, բղի տակը և այլն:

Նախ միսը լաւ մաքրեցէք, կամ լուացէք սառը ջրի մէջ՝ առանց սրորելու, որ միջի սննդարար հիւթը դուրս չը գայ:

Վերջէք քարէ կամ արձնապակուած կաթնաց, միս և կանաչ սոխ զցեցէք մէջը, աւելացրէք 6—8 խոռը ափսէ սառը ջուր, նշանադրով չափեցէք ջրի բարձրութիւնը, (ինչպէս ասուած է երես 15) անկեցէք դարձեալ նոյնքան չափով ջուր և եփեցէք հանդարտ կրակի վերայ՝ հետզհետէ քաշելով երեսի փրփուրը (քափը) 1 1/2 ժամ, ուտելուց առաջ կաթնան կրակից չետ դրէք, պատառաքաղով միջի մսերը դուրս տուէք և անկեցէք ուրիշ քարէ ամանի մէջ, իսկ մսաջրի մէջ անկեցէք մի գդալ սառը ջուր, թողէք որ հանդարտուի և պարզուի, չետայ քաշեցէք երեսի չափով ջուր, քամեցէք խիտ մաղի, կամ առանց օճառի (սապուն) լուացած անձեռոցիկով. այդ նոյն կաթնան լաւ լուայէք, քամած մսաջուրը անկեցէք մէջը, աւելացրէք զանազան արմտիք, որ լաւ համ ունենայ, դրէք թոյլ կրակի վերայ և կամաց-կամաց եփ տուէք:

Ինչ որ է 4-րդ համարի մէջ: Որպէս զի մսաջուրը համեղ լինի, պէտք է նրա մէջ զցել, ըստ կարելոյն և ըստ ճաշակի, բոլոր ներքոյ չիշեալը, կամ եթէ բոլորը չը կարողանաք՝ ձեռք բերել սրա մի մասը:

1) Մսի կտորտանք, որ մնում է ուրիշ կերակուրներ եփելուց, որ հորթի միս, հաւի, հնդուհաւի և այլ ընտանի թռչունների գլուխը և ոտերը, ինչքան շատ աչնքան լաւ և երեկուայ մսաջրի կտրտուած ոսկրոտ մսերը: Այս բոլորը պէտք է սկզբից միասին եփել, որ կարելի լինի քաշել փրփուրը և քամել:

- 2) 1—2 չորացրած մաքուր սունկ:
  - 3) Ծաշից 2 ժամ առաջ զցել 1—2 հատ կովակաղամբ (ծրյուբա):
  - 4) Մօտաւորապէս մէկ ժամ առաջ՝ մաքրած և լուացած դազար, 1 հատ նիխուր, 1 հատ պրաս, 1—2 հատ մաղդիկոս:
  - 5) Կարելի է զցել և 1—2 հատ մեխակ:
- Այս բոլորը պէտք է լաւ եփել և քամել ապրանսօթի (սուփով-նիկ) մէջ:

Մաքուր մսաջրի մէջ չի կարելի գցել՝ ոչ տաքղեղ (պղպեղ, բիբար) և ոչ դափնի տերև (լաւրովի լիստ), սրանց կարելի է գցել միայն շչի, բորշչի և սրա նման կերակուրների մէջ:

Մսաջրը բնական է: Մի ժամ ուտելուց առաջ 1 բաժակ ջրի մէջ բացարէք 2 հատ ձուի սպիտակուց և խառնեցէք հետը մանր կտրտած միս, ածեցէք մսաջրի մէջ, մի երկու անգամ եփ տուէք, չետ դրէք կրակից, թողէք մի քիչ հովանայ, քաշեցէք երեսի չաղութիւնը, քամեցէք մաքուր մաղի միջով կաթսայի մէջ և դրէք կրակի վերայ, որ եփուի:

Մսաջրի գոյնը: Գցեցէք մէջը խորոված դազար, բաց աւելի լաւ է վերցրէք մի կտոր միս, խորովեցէք տապակի մէջ, իստնելով հետը զանազան արմտիք, լաւ կարմրելուց չետոյ, եռ եկած ջրով բաց արէք և մի քիչ էլ եփ տալուց չետոյ այս բոլորը քամեցէք և սրանով էլ ներկեցէք:

Մսաջրի համար աւելի գոյնը: Եթէ մսաջրի համար հարկաւոր է փուշի, վերցրէք մի սեղանի գդալ շարմաղ ալիւր (ցորենի ալիւր), խառնեցէք սառը ջրի հետ, ածեցէք մսաջրի մէջ՝ շարունակ խառնելով և ապա թողէք որ եփ գայ:

Մսաջրի լուսնային: Եթէ միսը վատ տեսակիցն է և պինդ, եփելու ժամանակ քաշեցէք քրփուրը, դրանից չետոյ եփելը շարունակեցէք էլի մի 1/2 ժամ և ամեն մի 3 ֆ. մսի համար ածեցէք մսաջրի մէջ 2 սեղանի գդալ օղի, երկար ժամանակ եփեցէք, որից, թէ միսը կը փափկի և թէ օղու հոտը կանչայտանայ:

Մսաջրի մսաջրաւ լաւացնելու համար՝ վերցրէք ամենալաւ շարմաղ ալիւր (ընտիր ցորենի ալիւր), կամ լաւ ձեճած և մաղած բրինձ, ածեցէք մի մաքուր շորի մէջ, կապեցէք և գցեցէք մսաջրի մէջ, նորից եփեցէք: Ալիւրն ու բրինձը այն յատկութիւնը ունին, որ նրանք ընդունում են իրանց մէջ աղ, բաց այն ժամանակ մսաջրը շատ մաքուր չի լինի, չը սոգանաք որ այս անգամ եփելով՝ կաթսան չը պէտք է ծածկել:

Մսաջրի մսաջրաւ: Առ հասարակ 6—8 մարդու համար պէտք է գցել մօտաւորապէս մի սեղանի գդալ աղ, բաց եփելուց չետոյ, որովհետև եթէ մսաջրը մուք եղաւ պէտք է քիչ քցել և երկրորդ՝ միսը կը սևանայ, ուրեմն աղը պէտք է գցել այն ժամանակ, երբ մսաջրը քամում և սկսում էք երկրորդ անգամ եփել:

ՄՍԻ ՔԵԼԵԿՈՒԹԵԱՆ ՄԱՍԻՆ

6—8 Մարդու համար մսաջրին բաւական է 3—4 ֆ. կովի, կամ եղան միս (մի մարդու համար մօտաւորապէս գալիս է 1/2 ֆ.), իսկ կաղամբախմանի (բորշչ) և այլ սրա նման կերակուրների համար, որի մէջ ուրիշ նիւթեր շատ է գործածվում, հարկաւոր է 2 1/2, մինչև անգամ 2 ֆ.:

Կամ մսաջրի համար հարկաւոր է հետևեալ տեսակի մսեր՝ գոյնը:— Կաղամբ, բորշչ, հորմոսիւն, չիլիպի, բիւնեղ և Բէրի գոյն, իսկ միջակ մսաջրի համար՝ ալիւր:

Եթէ պատրաստում էք կաղամբէ արգանակներ, այն ժամանակ միսն էլ պէտք է հետը մօտ բերել, որի համար կարելի է գործածել բորշչ, կամ չիլիպի կտորից, իսկ եթէ միսը չէք ուզում միասին մօտ բերել, այն ժամանակ կարելի է գործածել չիլիպի հաստ կամ բարակ ծայրերը, որոնց փափուկ կտրուածքը՝ պէտք է գործածել բիֆշտէքսի, կամ տապակների համար:

Եթէ երկրորդ կերակուրը պիտի մօտ բերէք եփած մսի լաւ կրտորներից՝ ինչպէս № 177—186, այն ժամանակ վերցրէք 5—6 ֆ. միս՝ չիլիպի, գոյնը, կամ հորմոսիւն և եփած մսից զանազան համեմունքներով պատրաստեցէք՝ իբրև երկրորդ կերակուր. կարելի է այդ եփած միսը առանձին տապակել և մօտ բերել տապակած կարտօֆոլ:

Եթէ հարկաւոր են կողիկներ (կատլետ), կամ մի որ և է ձեճած մսի կերակուր, կամ կարկանդակների միջուկի համար, այն ժամանակ վերցրէք 6 ֆ. միս՝ գոյնը, ալիւր և բորշչ, որից 2 1/2 ֆ. փափուկ միսը կրտորեցէք կողիկների համար, իսկ մնացած 3 1/2 ֆ. մսից պատրաստեցէք արգանակ և այդ ոսկորներից հաւաքած փափուկ մսերը գործածեցէք կարկանդակների և պերոզների միջուկների համար: Արգանակ եփելու համար կարելի է և նոր միս չը գնել, այլ գործածել տապակալից մնացած և ոսկորներից վերցրած կտոր մսերը, հնդուհաւի, հաւի և այլ կտորներից, որոնք նշանակուած են տապակելու համար, եթէ միայն այս կտորներից կարելի է հաւաքել մօտաւորապէս 3 ֆ.:

Արգանակ \* գործածելու ժամանակ, եթէ նրանք շատ մեծ և հաստ են, պէտք է 2—3 մաս անել իւրաքանչիւրը:

Սիւ, այնքան, որքան նշանակուած կը լինի իւրաքանչիւր կերակրի համարառանձին:

Իսկ պէտք է սերից պատրաստած լինի (сливочное масло):

\* Ցախ ունեցող կանաչիներ, օր. գազար, նեխուր և այլն:

Մե., մաքուր արգանակի համար (№ 1 և № 2) հարկաւոր է՝	
6—8 մարդու համար	3—4 Ֆ.
9—12 > >	6 > (աւելացրած է 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> անգամ)
13—18 > >	9 > ( > 2 > )
19—24 > >	12 > ( > 3 > )

Քացի այս փշածններից, եթէ տապականների պատրաստելու ժամանակ աւելորդ մտոտ ոսկորներ մնան՝ պէտք է՝ նոյնպէս գցել մտաջրի մէջ:

1) ՄԱՔՈՒՐ ՄԱՍՏՈՒՐ

6—8 մ ա ղ ու հ ա մ ա Ր

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Ի 3—4 Ֆ. տաւարի միս, 2 հատ սոխ, 1 հատ գազար, 1 պրաս, 1 նեխուր, կանաչ մաղղինոս և սամիթ: (Մտաջուր մաքրելու համար՝ 2 ձուի սպիտակուց, կամ կէս Ֆ. միս):

Վերցրէք թարմ միս՝ պոչուկից—կոպրոստան, բորից, հարսնահոչից, կոչուկից, կոչուկից, Քիսկից և այլն, լուացէք մաքուր սառը ջրի մէջ, աշխատեցէք հուպ չը տալ, որ միջի սննդարար հիւթը դուրս չը գայ:

Վերցրէք արգանակի համար նշանակուած կաթսան, գցեցէք նրա մէջ միսը, 2 գլուխ սոխ, աւելացրէք 6—8 խորը ափսեով սառը ջուր, նշանակեցէք ջրի բարձրութիւնը (նշանացոյցի վրայ), աւելացրէք դարձեալ այդ չափ ջուր, եփեցէք թե՛ կրակի վերայ, քաշեցէք քափը և շարունակեցէք եփելը թոյլ կրակի վերայ, որպէս զի հաւասարապէս եփուի՝ հետզհետէ քափը քաշելով: Առաջից 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ժամ առաջ դուրս տուէք մտերը մի ուրիշ կաթսայի մէջ, իսկ մտաջուրը կրակից յետ գրէք, ածեցէք մէջը 1 դգալ սառը ջուր և թողէք, որ մտաջուրը լաւ պարզուի, գգալով քաշեցէք երեսի ջաղութիւնը, մնացած մտաջուրը գգուշութեամբ քամեցէք անձեռոցիկի միջով:

Այն կաթսան, որի մէջ միսը եփեցիք, մաքուր դուրս լուացէք, ածեցէք մէջը քամած մտաջուրը, քցեցէք միսը, լաւ լուա-

ցած արմատիքը, ինչպէս՝ 1 հատ գազար, 2—3 մաղղինոս, 1 հատ պրաս և 1 հատ նեխուր, այս բոլորը միասին եփեցէք: Այժմ կամենում էք, որ մտաջուրը շատ մաքուր և պարզ լինի, մաքրեցէք նրան ձուի սպիտակուցով, կամ ձեծած մտով՝ ինչպէս ստուած է ընդհանուր կանոնների մէջ (տես մտաջուրը ինչպէս քամել): Մտա բերելու ժամանակ քամեցէք ապրանսօթի (սուփալինի) մէջ, առաջուց ածելով դրա մէջ՝ մանր կտրտած կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

Ծանօթութիւն. ըստ ձեր ճաշակի և ըստ չափու կարողութեան՝ այս մտաջրի մէջ կարող էք գցել բոլոր ներքոյ գրուածները և կամ նրա մի մասը՝

1) Ուրիշ կերակուրների համար նշանակուած հորթի մսի աւելորդ կտորտանքը, հաւի, հնդուհաւի և այլ թռչունների գլուխը և ոտերը, երեկուայ մտաջրից մնացած կտրտած ոսկորները \*) այս բոլորը պէտք է հետը եփել հենց սկզբից, որպէս զի կարելի լինի փրփուրը քաշել և քամել:

2) Կարելի է գցել 1—2 հատ եփած սոխ:

3) 1—2 հատ չորացրած մաքուր սունկ:

4) 1 հատ եզան երիկամն (պոլոճիկ):

5) սեղանի <sup>1</sup>/<sub>2</sub> դգալ ամենալաւ, լուացած և չորացրած կանաչ սիտեռ:

6) Մտա բերելուց երկու ժամ առաջ՝ 1 հատ կովակաղամբ (брюква):

7) Մտա բերելուց <sup>3</sup>/<sub>4</sub> ժամ առաջ՝ 1 հատ լուացած և մաքրած գազար, 1 հատ նեխուր, 1 հատ սամիթ, 1—3 հատ մի մատի հաստութեամբ մաղղինոս:

8) Կարելի է և 1—2 հատ մեխակ:

Այս բոլորը պէտք է միասին եփել, քամել և մտա բերել:

Այս մտաջրի հետ կարելի է մտա բերել՝

\*) Ոսկորներ ասելով պէտք է հասկանալ մտով ոսկորներ:

- 1) Զանազան տեսակ կարկանդակներ:
- 2) Փռնչորեր (греночки)՝ տես № 97—98:
- 3) Կլեցկի՝ տես № 107—110:
- 4) Էրիշտայով (վերմիշել)՝ տես № 103:
- 5) Քարասերմիկով (манная крупа)՝ տես № 102:
- 6) Բրնձով՝ տես № 100:
- 7) Մարգարտասերմիկով (перловая крупа)՝ տես № 101:
- 8) Կարտոֆիլով և զանազան արմտիքով՝ տես № 106:
- 9) Կաղամբով և արմտիքով՝ տես 105:
- 10) Կանաչ սիսեռով (горохъ), զուլնաւոր կաղամբով և ծներեկով:
- 11) Զորացրած բանջարեղէնով:

### 2) ԿԱՐՄԻՐ ՄՍԱՋՈՒՐ

ՀԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐՈՎ Է 4 Ֆ. տաւարի միս, (2 տիս), 2 գազար, 1 մաղղինոս, 1 նեխուր, 1 պրաս, կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

Կաթսայի մէջ գցեցէք 2 հատ կտրտած սոխ, 2 հատ գազար (МОРКОВЬ) և 3—4 Ֆ. տաւարի միս, այնպէս, որ մսի չաղ երեսը ընկնի դէպի կաթսայի յատակը, գրէք կրակին, այս բոլորը լաւ տապակեցէք մինչև կարմրելը, ածեցէք ջուր, աւելացրէք մանրացրած արմտիք և եքեցէք թոյլ կրակի վերայ 3—4 ժամ, ապա քամեցէք անձեռոցիկով (սայֆետկայ):

Այս մտաջուրը կարելի է մօա բերել՝

- 1) Կարկանդակներով՝ տես № 114—117:
- 2) Մսայից արմտիքով:
- 3) Կլեցկով՝ տես № 107—110:

### 3) ՄՍԱՋՈՒՐ ՀԻՒՆԴՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

Հատ թոյլ հիւանդների համար մտաջուրը պետք է հետեւեալ կերպով պատրաստել:

Վերցրէք 2 Ֆ. փափուկ միս, որը բոլորովին չաղութիւն չունենայ (պոչուկից), կտրտեցէք նրան շատ մանր, ածեցէք ջրի (բոթիկայ) մէջ, (եթէ կայ շամպանսկու շիշ) լաւ փակեցէք բերանը, գրէք ջրով լիքը կաթսայի մէջ, ջուրը եփ տուէք սառտոսից մինչև ճաշ, այնքան պիտի եփուի, որ ջրի միջի մտաջուրը 1 բաժակից աւել չը մնայ, մօտ բերելու ժամանակ քամեցէք և մի փոքր աղ գցեցէք մէջը:

4) ՄՍԱՋՈՒՐ ԲՈՒՄՎ՝ ԹՈՅԼ ԵՐԵՍԵՆԵՐԻ ԵՒ ԶԱՓԱՀԱՍՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ, ՈՐՈՆՔ ՍՏԻՊՈՒՆԸ ԵՆ ԳՈՐԾՈՒՆԵՆՅ ԿԵՆՔ ՎԱՐԵԼ ԵՒ ԼԻՆԵԼ ՀԱՐՈՒՆԱԿ ՀԱՐԺՈՂՈՒԹԵԱՆ ՄԷՋ:

Վերցրէք եզան ոտերի բոլոր ոսկորները և արտալան, կտրտեցէք նրանց և եփեցէք հանդարտ կրակի վրայ՝ շարունակ 3 ժամ: Եթէ ոտը շատ մեծ է, այն ժանանակ այնքան ջուր ածեցէք, որ եփելուց լետոյ ստացուի ընդամենը 4 խորը ափս (տարելիայ). ապա հանեցէք ոսկորները և եփեցէք առանձին թարմ ջրի մէջ, բայց այս անգամ արդէն 2 անգամ քիչ ջուր պէտք է վերցնել, որ եփելուց ստացուի 2 բաժակ միայն, խառնեցէք առաջուայ պատրաստած մտաջրի հետ, եփ տուէք 1/4 ժ. և քամեցէք: Այս մտաջուրը շշերի մէջ, թղթով փակած, կարելի է մինչև 3 օր պահել մի օրէէ սառը տեղ:

### 5) ՀԻՒՆԴՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՆԱԽԱՃԱՂԻ ՄՍԱՋՈՒՐ

Վերցրէք 1/2 Ֆ. լաւ և փափուկ, առանց չաղութեան, տաւարի միս, կտրտեցէք շատ մանր և ածեցէք փոքրիկ քարի կաթսայի մէջ \*), աւելացրէք վերան 1 1/2 բաժ. ջուր, մի

\*) Թէև մենք քարի կաթսայ ենք նշանակել, որը բոլորովին անսխալ է, սակայն, եթէ քարի չը գտնուի՝ կարելի է հասարակ պղնձի կաթսայ գործ ածել:

երկու անգամ եփ տուէք, քիչ աղ զցեցէք, մսաջուրը քամեցէք  
և մօտ բերէք իսկ մնացած միւր զցեցէք արգանակի մէջ և  
նրա հետ եփեցէք իրա համեմունքներով:

6) ՍՊԻՏԱԿ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. տաւ. միս, 1 1/2 հատ, նեխուր, 1/2 մաղղինոս: 2 գազար, 1  
պրաս, 1/8 Ֆ. եղ, 2/3 բաժ. ալիւր, 1/2 բաժ. թանձր թթուա-  
սեր. 1 ձուի դեղնոց, 1 հատ միջակ, կամ 2 հատ փոքրիկ կա-  
ղամբ և պղպեղ:

Եփեցէք մսաջուր ըստ № 1՝ 3 Ֆ. մսից, արմտիքով,  
համեմունքով և աղով. եփելուց չետոյ պէտք է ստացուի 6—8  
խորը ափսէ (տարելիայ):

Մի ուրիշ կաթսայի մէջ զցեցէք 1 գդալ եղ և տապակե-  
ցէք մանր կտրտած գազար, 1/2 նեխուր, 1/2 մաղղինոս, (1—2  
տոխ), ածեցէք դրա մէջ 1/4 բաժ. ջաղ մսաջուր, չետոյ զցե-  
ցէք 2 գդալ ալիւր, խառնեցէք, դարձեալ տապակեցէք, ապա  
դրա մէջ քամեցէք բոլոր քամած մսաջուրը, եփ տուէք՝ գդա-  
լով խառնելով մի քանի անգամ, քամեցէք խիտ մաղի միջով,  
չետոյ այդ քամածի մէջ ածեցէք, 2 ձուի դեղնուցի հետ խառ-  
նած, 1/2 բաժ. սեր: Մօտ բերելուց առաջ զցեցէք մսաջրի մէջ  
մի երկու փոքրիկ կաղամբ՝ իւրաքանչիւրը չորս մաս արած և  
մսաջրի մէջ առանձին եփած:

7) ՏԿԱԹԵՐԻ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. միս, մաղղինոս, 1 նեխուր, 1 պրաս, 3—6 չորացրած  
սուսկ, (10—15 հատ անգղ. պղպեղ (Ang. pepper), 2—3 գափ-  
նի տերև), 1—2 բաժ. թուասեր, 1/2 գդալ եղ, 1 գդալ ալիւր, 1 Ֆ.  
ընտրած տկաթեր (ճակնդեղի տերև), տկաթերի աղաջուր,  
կանաչ մաղղինոս, սամիթ և աղ:

Եփեցէք սովորական մսաջուր՝ 3 Ֆ. տաւարի մսով, արմտի-  
քով, համեմունքով և չորացրած սուսկներով. քամեցէք: Փաք-

րիցէք թարմ թկաթերը (ճարխ. տերև), լուացէք, մանր կտրտե-  
ցէք, կարելի է հետը խառնել նոյն իսկ իրա մսալից արմատը,  
ածեցէք մսաջրի մէջ, եփեցէք, աւելացրէք, ինչքան ուզում  
էք, ձեր համով՝ թկաթերի աղաջուր, մի գդալ ալիւր և եփ  
տուէք: Մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք մէջը մանր կտրտած  
կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

8) ԻՏԱԼԱԿԱՆ ԱՐԿԱՆԱԿ ԴԻՄԱՃՈՎ (մակարոն)

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. միս, 2 գազար, 1 մաղղինոս, 1 նեխուր, 1 պրաս, 1/3 Ֆ.  
խտալական գդմած, 1 բաժ. սեր. և 2 ձուի դեղնոց, 1/2 գդալ  
եղ, 3 հատ հասարակ պղպեղ:

Եփեցէք մսաջուր 3 Ֆ. տաւարի մսով և արմտիքով. քա-  
մեցէք: 1/3 Ֆ. խտալական գդմածը չափաւոր մեծութեամբ կտրը-  
տեցէք, ածեցէք եփ եկած ջրի մէջ և հէնց որ խաշուի, ա-  
ծեցէք մաղի վերայ, որ ջուրը քամուի, վերան մի փոքր սառը  
ջուր ևս ածեցէք. լաւ քամելուց չետոյ նորից ածեցէք կաթ-  
սայի մէջ, վերան աւելացրէք բոլոր մսաջուրը և եփեցէք թոյլ  
կրակի վերայ: Մի փոքր կաթսայի մէջ կտրեցէք 2 ձուի դեղ-  
նուց, (և եթէ կայ 1/8 պարմեզան կոչուած, կամ մի ուրիշ լաւ  
պանիր, քերեցէք և ածեցէք ձուի մէջ), բաց արէք 1 բաժակ  
եփ տուած սերով. ապա նախ քան արգանակի մօտ բերելը այդ  
խառնուրդը բաց արէք 2 բաժ. տաք մսաջրով՝ շարունակ խառ-  
նելով և սաստիկ տաքացնելուց չետոյ, քամեցէք մաղի միջով  
ուղղակի մսաջրի մէջ, զցեցէք մէջը 1/2 գդալ եղ, աղ և մի  
քիչ ձեւած պղպեղ: Ապրանսօթի մէջ գուրս տուէք գդմած-  
ները, լցրէք մէջը մսաջուրը և մօտ բերէք:

9) ԵՂԻՆՋԱԹԱՆ

Եփեցէք մսաջուր 3 Ֆ. տաւարի մսով. մինչև մսաջրի ե-  
փուկը, վերցրէք 2 Ֆ. թաղայ եղինջ (աղինջ) ընտրեցէք, լուա-

ցէք և զցեցէք եփ տուած աղաջրի մէջ, առանց ծածկելու, եփեցէք մինչև փափկելը, դուրս տուէք փլաւքամիչի վերայ, ածեցէք վերան սառը ջուր, ձեռքով ճմռեցէք, մանր կտրտեցէք, ածեցէք մի ուրիշ կաթսայի մէջ և խսկոյն զցեցէք 1 գրդալ եղ: Քամած մտաջրի հետ խառնեցէք 1 գրդալ ալիւր, եփ տուէք, մօտ բերելուց առաջ ածեցէք մէջը եղով խաշած եղինջը, եփ տուէք ածեցէք ապրանօթի մէջ, վերան շաղ տուէք մաղղինոս և մի բուռը սամիթ: Կարելի է աւելացնել և մի փոքր թթուասեր (ամետան):

Այս կերակրի հետ մօտ բերէք, կամ ուղղակի ածեցէք մէջը 6—8 հատ եփած ձու, իւրաքանչիւրը 2—4 մաս արած:

10) ՀՁԻ ԹՐԹՆՋՈՒԿՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 Փ. տաւարի միս, 2 սոխ, 1/4—1/2 Փ. չորացրած սուճկ, 1 գրդալ ալիւր, սամիթ, պրաս. 1 Փ. ընտրած թարմ թրթնջուկ (շչաւել), 1 գրդալ եղ, 1—2 բաժակ թթուասեր (ամետան):

Եփեցէք մտաջուր 3 Փ. տաւարի մսով, չորացրած սուճկերով և սամիթով. քամեցէք:

1 Փ. թրթնջուկը մաքուր ընտրեցէք, լուացէք, միջի հիւթը դուրս քամեցէք, մանր կտրտեցէք և իրա հիւթի հետ միասին ածեցէք կաթսայի մէջ և եփ տուէք, զցեցէք մէջը 1/2 գրդալ եղ, 1 գրդալ ալիւր, 1/2 բաժ. թթուասեր, խառնեցէք հետը քամած մտաջուրը, եփ տուէք և աւելացրէք մանր կտրտած սուճկերը:

Այս արգանակի հետ կարելի է մօտ բերել՝ եփած և մաս մաս արած ձուաներ և զանազան տեսակ կարկանդակներ:

11) ՀՁԻ ԹԱՐՈՒ ԿԱՂԱՄՔՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 1/2—3 Փ. տաւարի միս, 2 սոխ, 1 գլուխ կաղամբ, 5—10 հատ անգղիական պղպեղ, 1—2 հատ դափնի տերև, 10 հատ անտառային, կամ բաղի թթու խնձոր, 1/2 գրդալ եղ, 1 գրդալ ալիւր, 1/2 բաժակ թթուասեր (ամետան):

Լուացէք 3 Փ. տաւարի միսը, զցեցէք լայնաբերան կճուճի մէջ, ածեցէք վերան ջուր, դրէք կրակին և եփեցէք, քաշեցէք երեսի փրփուրը, զցեցէք մէջը 1 սոխ, դափնի տերև և անգղիական պղպեղ. քամեցէք:

10 հատ մանր խնձորների վերայ ածեցէք ջուր և եփեցէք առանձին կաթսայի մէջ: Մաքրեցէք միջակ մեծութեամբ կաղամբը, մանր կտրտեցէք, աղով տրորեցէք, ճմռեցէք և իրա հիւթի հետ միասին ածեցէք քամած մտաջրի մէջ, լաւ եփ տուէք. յետոյ ձեր ճաշակով (համով) ածեցէք խնձորով եփած թթու հիւթը: Ճաշից մի քիչ առաջ վերցրէք եղը, ածեցէք մի ուրիշ տապակի մէջ և խորովեցէք մանր կտրտած սոխը, բայց խիստ չը կարմրացնէք, յետոյ դրա մէջ ածեցէք 1 գրդալ ալիւր և լաւ խառնեցէք, ապա այդ բոլորը ածեցէք շէի մէջ, եփ տուէք մի քանի անգամ: Սրա մէջ կարելի է ածել և թրթուասեր:

12) ԼԵՆՍՎԱՆ ԲՈՐՁ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 1/2—3 Փ. տաւ. միս, (2 սոխ), 5—10 հատ անգղ. պղպեղ, 1—2 հատ դափնի տերև, 3—6 հատ չորացրած սուճկ, 1—2 Փ. ճակընդեղ, (ճարխալ, տակ), ճակնդեղի աղաջուր, 1—2 բաժ. թթուասեր, աղ, (5—6 հատ հասարակ պղպեղ), կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

Եփեցէք մտաջուր 3 Փ. մսից, չորացրած սուճկերից և համեմունքներից, քամեցէք, թողէք որ մի քիչ սառի և քաշեցէք երեսի չաղութիւնը:

Ջրի մէջ եփեցէք 5 հատ չը մաքրած ճակնդեղ, կամ, որ աւելի լաւ է, խորովեցէք փեչի մէջ, կամ կրակի վերայ, մաքրեցէք, բարակ կտրտեցէք, ինչպէս արշտալ, ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք վերան բոլոր քամած մտաջուրը, խառնեցէք հետը առանձին եփած ճակնդեղի աղաջուրը, զցեցէք թթուասեր, տաքացրէք, բայց խիստ եփ չը տաք, որովհետև կարող է դոյնը կորցնել, ածեցէք մէջը աղ, պղպեղ, կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

Այս կերակրի հետ կարելի է մօտ բերել և ականջուկներ (ուշ-կի) տես № 113:

13) ԾՆԵՔԵԿԻ ԵՒ ԾՄԵԼԻ ԱՐԳՆՆԵԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 Ֆ. տաւ. միս, 1 հատ գազար, 1 հատ պրաս, 1 հատ նեխուր, 1—3 հատ կանաչ մաղղինոս, 1—2 սոխ, 1/2 Ֆ. ծնեքեկ, 1/2 Ֆ. չընտրած ծմել (սպանաղ):

Եփեցէք մսաջուր, ինչպէս ասուած է № 1-ում: Մօտ բերելուց կէս ժամ առաջ քամած մսաջրի մէջ ածեցէք 1/2 Ֆ. կտրտած ծնեքեկ. երբոր ծնեքեկը կը փափկի, ածեցէք մէջը 2 բուռը մաքուր ընտրած և լուացած ծմել, խառնեցէք և մի քանի րոպէից լետոյ մօտ բերէք:

14) ԹԱՐՄ ՍՈՒՆԿԵՐԻՅ ԱՐԳՆՆԵԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 Ֆ. տաւարի միս, մի կերակրի ափսե թարմ սունկ, 6—9 հատ կարտօֆիլ, մի բուռը կտրտած կանաչ սոխ, 1—2 գդալ եղ, 1 գդալ ալիւր, 1/2 բաժ. թթուասեր (սմետան), կամ սեր, 1—2 սոխ, կանաչի, պղպեղ:

Եփեցէք մսաջուր՝ 3 Ֆ. մսով և համեմունքով. քամեցէք: Ճաշից մի ժամ առաջ վերցրէք մի լիքը ափսե մաքրած թարմ սունկ և կտրտած սոխի հետ տապակեցէք եղի մէջ, խառնեցէք հետը ալիւր, ածեցէք բոլոր մսաջուրը, գցեցէք 6—9 հատ կարտօֆիլ, եփեցէք, ածեցէք մի բուռը կտրտած կանաչ սոխ, աղ արէք, աւելացրէք թթուասեր, կամ սեր, եփ տուէք, ածեցէք ապրանսօթի մէջ և մօտ բերելու ժամանակ գցեցէք կանաչի ու պղպեղ:

15) ՀՈՐԹԻ ՄՍԻ ԱՐԳՆՆԵԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 Ֆ. հորթի միս, 2 հատ գազար, 1 հատ մաղղինոս, 1 հատ նեխուր, 1 հատ պրաս, 5 հատ անգղիական պղպեղ, 5 հատ հասարակ պղպեղ, կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

Լուացէք 4 Ֆ. միս իրա ոսկրներով, մի անգամ եփ տուէք միսը հանեցէք, նորից լուացէք սառը ջրով և դր-րէք կաթօսալի մէջ, ածեցէք քամած մսաջուրը, գցեցէք արմտիք, համեմունք և եփեցէք թույլ կրակի վրայ, ինչպէս ասուած արակ միւս արգանակները՝ քաշելով երեսի փրփուրը, կրր որ արգանակը պատրաստ կը լինի՝ քամեցէք:

- ա) Մօտ բերել կլեցողով՝ տես № 107—110:
- բ) Արշտայով (վերմիշել)՝ տես № 103:
- գ) Ռընձով տես № 100:
- դ) Մարգարտասերմիկով տես № 101:

16) ՈՉԽԱՐԻ ՄՍԻ ԱՐԳՆՆԵԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3—4 Ֆ. ոչխարի միս, 1 հատ գազար, 1/2 մաղղինոս, 1/2 պրաս, 1 սոխ, 5—10 հատ անգղիական պղպեղ. արմտիք՝ 1 հատ գազար, 1 հատ մաղղինոս, 1 հատ նեխուր, 2 հատ կովակաղամբ (брюква):

3 Ֆ. ոչխարի միսը սառը ջրում լուացէք, գցեցէք կաթ-տալի մէջ, ածեցէք վերան ջուր, եփեցէք թույլ կրակի վերայ, քաշեցէք երեսի փրփուրը, քամեցէք. ճաշից 1 ժամ առաջ պղպեղ քարմտիք, եփեցէք մինչև բոլորովին պատրաստ լինելը, մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք կանաչի:

17) ԽՈՃՔՈՐՈՒԿԻ ԱՐԳՆՆԵԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3—4 Ֆ. խոճքորուկի միս (խոզի հուտ), 2 հատ գազար, 1 հատ մաղղինոս, 1 հատ նեխուր, 1 հատ պրաս, 10—15 հատ անգղիական պղպեղ 1—3 հատ դափնի տերև, 1/2 բաժ. մարգարտասերմիկ (պերլուաչա կրուպա), 1—1 1/2 բաժակ թթուասեր, (սմետան), կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

Եփեցէք մսաջուր ըստ սովորականի՝ 3 Ֆ. խոճքորուկի մսով, արմտիքով և զանազան համեմունքներով. քամեցէք: 1/2 բաժակ մարգարտասերմիկը առանձին եփեցէք մի գդալ եղի

Հետ, խառնեցէք այնքան, որ սպիտակի՛ (զդալով, կամ մի ուրիշ փայտով հարել), աւելացրէք թթուներ, այս բոլորը խառնեցէք մտաջրի Հետ, եփ տուէք. մօտ բերելու ժամանակ ապրանօթի մէջ ածեցէք մանր կտրտած կանաչ մաղղինոս և սամիթ:

18) ՀՆԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՌԻ Ի 3 Փունտանոց հաւ, եթէ կաչ, մնացած մտտ ոսկորներ, 1 հատ գազար, 1 հատ նեխուր, 1 հատ մաղղինոս, (մի քիչ դեղին ստեպոզին (пастервакз), (1/8 Փ. եղ), սամիթ, կանաչ մաղղինոս, 1/2 բաժակ բրինձ, կամ 1/2 բաժակ մարգարտասերմիկ (պերլովայա կրուպա):

Վերցրէք մաքրած և փորոտած (փորոտիքը հանած) 3 Փունտանոց հաւ, զցեցէք կաթսայի մէջ, վերան ջուր ածէք և եփեցէք, անընդհատ քաշելով երեսի փրփուրը՝ մինչև կիսակիւր, հանեցէք հաւը, մաս-մաս կտրտեցէք, ջուրը քամեցէք, նորից ածեցէք կաթսայի մէջ, թէ մտաջուրը և թէ կտրտած հաւը, աւելացրէք արմտիք, եփեցէք շատ թույլ կրակի վերայ: Ապրանօթի (տուփովնիկ) մէջ ածելու ժամանակ զցեցէք մէջը մի քիչ սամիթ և կանաչ մաղղինոս, աւելացրէք մտաջրի մէջ առանձին եփած բրինձ, կամ մարգարտասերմիկ, կամ կլեօցիլ:

19) ՀՆԳՈՒՀՆԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՌԻ Ի 1 հատ փոքր հնդուհաւ, 1 հատ գազար, 1 հատ նեխուր, 1 հատ մաղղինոս, (1 հատ տիւ), 1/2 գդալ եղ, սամիթ և կանաչ մաղղինոս, 1/2 բաժակ բրինձ, կամ մարգարտասերմիկ:

Վերցրէք մի փոքր հնդուհաւ (եթէ հնդուհաւը մեծ և չաղ է, այն ժամանակ մտաջրի համար վերցրէք միայն նրա տերրը, գլուխը, թևերը և այլն, իսկ բունը մի ուրիշ կերակրի համար կարելի է գործ ածել, կամ վաղուայ արգանակի համար):

Հնդուհաւի արգանակն էլ պատրաստեցէք ճիշտ հաւի արգանակի նման՝ տես Ո՞ 18:

20) ԲԱԳԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՌԻ Ի 1 հատ տանու մեծ սագ, 1 հատ գազար, 1 հատ մաղղինոս, 1 հատ նեխուր, 1 հատ պրաս, 1 տիւ, 3—4 հատ չորացրած սունկ, 1—2 դափնի տերև, 1/2 բաժակ մարգարտասերմիկ, 1 գդալ եղ, 1 բաժակ թթուներ, 1/2 կիտրոն, կամ ճակնդեղի աղաջուր, կամ հաղարճի հիւթ և կանաչի:

Եփեցէք տանու մեծ սագը՝ արմտիքով, համեմունքով և 1—4 հատ չորացրած սունկերով. 1/2 բաժակ մարգարտասերմիկը, առանձին եփեցէք, զցեցէք մէջը 1 գդալ եղ, լաւ հարեցէք միասին, մինչև որ սպիտակի, աւելացրէք 1 Փ. թթուներ. այս բոլորը ածեցէք քամած մտաջրի մէջ, եփեցէք սագը կտրեցէք և մօտ բերէք:

Եփած սունկերը մանր կտրտեցէք և կանաչ մաղղենոսի ու սամիթի Հետ զցեցէք արգանակի մէջ: Ով որ ուզում է, համար համար, կարելի է աւելացնել և կիտրոնի (լիմօն) հիւթ, կամ ճակնդեղի աղաջուր և կամ հաղարճի հիւթ:

Որպէս զի աւելի տնտեսած լինիք՝ արգանակը կարելի է եփել մարգարտասերմիկով, իսկ բազը մօտ բերել ինչպէս երկրորդ կրեակուր՝ տապակած կարտօֆլով, կտրտած սունկերով և ուսում տես Ո՞ 232:

21) ՍԱԳԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Պատրաստեցէք այնպէս, ինչպէս բազի արգանակը՝ տես Ո՞ 20: Կարելի է, իբրև տնտեսութիւն, արգանակը առանձին մօտ բերել, իսկ սագը առանձին՝ սուսի Հետ՝ տես Ո՞ 232:

22) ԹԱԹԱՐ-ԵԱՆՆԻ ԿՈՎԻ ՄՍԻՅ

ՀԱՐԿԱՌԻ Ի 4 Փ. Թարի միս, 3 արմատ նեխուր և աղ:

Կովի միսը մաս մաս կտրտեցէք, լուացէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ մսիցն էլ մի 4—5

մատ բարձր կանգնի, դրեցէք կրակի վերայ և եփելու ժամանակ քաշեցէք մօի փրփուրը (քափը), յետոյ անձեռոցիկով, կամ որ յարմարն է, սորա համար, առանձին պատրաստած մաղով քամեցէք կաւէ ամանի մէջ, միսն էլ առանձին ընտրեցէք քամած մսաջուրը զգուշութեամբ զարձեալ ածեցէք կաթսայի մէջ, այնպէս, որ տակի նստած տիրոգը հետը չը գնայ, մտերն ևս զցեցէք մէջը և կրկին դրէք կրակին, որ եփուի. երբ տեսնէք, որ բոլորովին պատրաստ է (այս կարելի է իմանալ մօի փափկութիւնից, կամ համը տեսնելով), ածեցէք վերան մանր կտրտած նեխուր և խառնեցէք:

Եթէ միսը պառաւ (այսինքն մեծ տաւարի) լինի և շատ եփելու պատճառաւ մսաջուրը ցամաքի, այն ժամանակ պէտք է հեշտանուի (սամովար), կամ ուրիշ տաք ջուր աւելացնել: Աղը պէտք է ուտելու ժամանակ զցել, որովհետև եթէ եփելու ժամանակ զցուի՝ միսը կը սևանայ:

### 23) ԱՐՏԱԼԵՅ

Գնեցէք կովի արտալան (տես պատկեր № 14) և կուրծը. եփ տուէք ջուր, մաս մաս կտրտեցէք միսը և կուրծը, լուացէք, ածեցէք տաք ջրով կաթսայի մէջ և այնքան եփեցէք, մինչև որ բոլորովին, ինչպէս ասում են՝ քրքրուի և մսաջուրը թանձրանայ. ապա ձեծեցէք, եթէ կամենում էք մի քանի զլուխ կծպած սխտոր և ինչքան կամենում էք զցեցէք կերակրի մէջ, կամ իւրաքանչիւրը իրա ամանի մէջ:

### 24) ՉԱՒԱՐԻ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 Փ. կովի միս, 1 բաժակ ձաւար (բրդու), 1 սեղանի գդալ աղ, մի քանի հատ անգղիական պղպեղ, 2 հատ դափնի տերև:

Կտրտեցէք կովի միսը, մաքրեցէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, եփեցէք նրան՝ շուտ շուտ քաշելով երեսի փրփուրը, զցե-

ցէք մէջը մի քանի հատ անգղիական պղպեղ և 2 հատ դափնի տերև. մի քիչ եփելուց յետոյ քամեցէք մսաջուրը զգուշութեամբ և ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք մօի կտորները և 1 բաժ. ձաւար, ապա եփեցէք, մինչև որ ձաւարը լաւ փափկի, զցեցէք աղ, թողէք մնայ այդպէս՝ թոյլ կրակի վերայ մինչև ուտելը, եթէ միսը պառաւ լինի և շատ եփելու պատճառաւ ջուրը պակասի, աւելացրէք հեշտանուի (սամովարի), կամ ուրիշ տաք ջուր:

### 25) ՈՏ-ԳԼՈՒԽ (քեալլայ-փաչայ)

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 կովի, կամ ոչխարի թափան, աղիքներ և ոտեր, չորս պտուղ սխտոր, 1 սեղանի գդալ աղ:

Կովի կամ ոչխարի թափանը և աղիքները շատ մաքուր լուացէք, յետոյ մի բարակ փայտով աղիքները շուռ տուէք և մի ծայրից երկու մատով պինդ բռնելով և սխմելով քաշեցէք մինչև միւս ծայրը, այս գործողութիւնը այնքան կրկնեցէք, մինչև, որ կեղտը բոլորովին մաքրուի, կամ ծալեցէք փետուրի (բմբուլ) հաստ կողմը, զցեցէք դրանց արանքի մէջ աղիքը և քաշեցէք մէկ ծայրից մինչև միւս ծայրը, մի քանի անգամ, մինչև որ բոլորովին մաքրուի և թափանն էլ շատ մաքուր լուացէք, այդ միջոցին կրակի վերայ պէտք է դրամ ունենանք ջրով կաթսան և երբոր բոլորը մաքրէք, ածեցէք այդ եփ տուած ջրի մէջ, լաւ լղղեցէք, վերան մնացած աղըր զարձեալ զերեցէք, մանր կտրտեցէք, թէ թափանը և թէ աղիքը, իսկ ոտերը սաղ-սաղ կը մաքրէք առանց կտրտելու, այս բոլորը ածեցէք կաթսայի մէջ, ջրով լցրէք, դրէք կրակին, եփելու ժամանակ քափկիրով քաշեցէք երեսի քափը, եփելը այնքան շարունակեցէք, մինչև որ մտերը լաւ քրքրուին, իսկ մսաջուրը թանձրանայ:

Եթէ այս կերակուրը ուզում էք ուտել առաւօտեան, ինչ-

պէս Վրաստանում դորձ են ածում՝ մանաւանդ արհեստաւոր դասակարգը, պէտք է ամեն բան նախընթաց օրը պատրաստել և եփելը սկսել կէս դիշերին, իսկ եթէ ճաշի ժամանակ՝ պէտք է սկսել շատ վաղ, առաւօտեան:

Ուտելու ժամանակ, ով ուզում է իրա բաժնում կարող է ածել ձեճած սխտոր:

Սրա հետ կարելի է ոչխարի գլուխն էլ մաքրել և եփել:

### 26) ԲՈՋԱՐԹՄԱՅ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 հատ սագ, հնդու հաւ, կամ հաւ, 10-15 հատ սոխ, մի փոքր բաժակ եղ, 5 արմատ համեմ, 1 սեղանի գդալ աղ:

Վերցրէք այս թուղաներից, որը կամենաք, մաքրեցէք, դուրս տուէք փորի աւելորդ մասերը, շատ մաքուր լուացէք, գցեցէք կաթսայի մէջ և այնքան ջուր ածէք, որ թուղներ բոլորովին ծածկուի, դրէք կրակի վերայ, եփեցէք, քաշեցէք մսի փրփուրը, եփուելուց յետոյ, մսաջուրը քամեցէք, իսկ թուղներ մաս մաս կտրտեցէք: Օղակ-օղակ կտրտած սոխը և մի բաժակ եղը ածեցէք կաթսայի մէջ և թողէք, որ սոխը կարմրի, բայց չայրուելու համար շարունակ խառնեցէք, ածեցէք դրա մէջ կտրտած թուղների միսը, թողէք որ այդ եղի մէջ մի քիչ խորովուի և իսկոյն ածեցէք մէջը քամած մսաջուրը, եթէ թուղներ շատ չաղ է՝ վերևի լիշած եղը բոլորը չը բանացնէք, իսկ եթէ լղար է՝ բոլորը, ապա գցեցէք աղ և մի քիչ պղպեղ կաթսան խուփով ծածկեցէք և թող կրակի վերայ թողէք, որ հանդարտ եփուի, դգոյշ կացէք, որ չայրուի, մի քանի անգամ խառնեցէք և վերան շաղ տուէք կտրտած համեմ:

### 27) ԶԻՆՓԼԱԻ ՈՉԽԱՐԻ ՄՍՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 Ֆ. ոչխարի միս, 1 1/2 Ֆ. բրինձ, 10 հատ պղպեղ, մի թէչի գդալ զիրա, 1 սեղանի գդալ աղ:

Մաս մաս կտրտեցէք 4 Ֆ. ոչխարի միսը, լուացէք և



ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք վերան այնքան ջուր, որ մսից 4 մատել բարձր կանգնի, դրէք կրակին և եփ գալու ժամանակ քաշեցէք երեսի քափը, ապա քամեցէք մսաջուրը մաղի միջով. մօտաւորապէս ուտելուց մի ժամ առաջ մսաջուրն էլ, միսն էլ ածեցէք կաթսայի մէջ, դրէք կրակին, աւելացրէք 1 1/2 Ֆ. մաքրած և լուացած բրինձը, եթէ տեսնէք, որ միսը չաղ չէ, խառնեցէք հետը և մի գդալ եղ, երբ որ թանձրանայ՝ գցեցէք աղ, ձեճած պղպեղ և զիրա:

### 28) ՀԱԻԻ ԶԻՆՓԼԱԻ

Պատրաստեցէք այնպէս, ինչպէս ոչխարի մսի շիլափլաւը՝ № 27, միայն հաւը պէտք է լաւ մաքրէք, մէջը դուրս տաք և լուանաք:

### 29) ՀԱՐԻՍԱՅ ՄՍՈՎ, ԿԱՄ ՀՆԴՈՒՀԱՒՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 Ֆ. ոչխարի միս, կամ մի ամբողջ հնդուհաւ, 3 Ֆ. ձաւար (բրբրու), 1 բաժակ եղ, 1 սեղանի գդալ աղ, 1 Ֆ. սոխ:

Հնդուհաւը, կամ միսը լաւ մաքրած և լուացած՝ կտրտեցէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, եփեցէք, քաշեցէք երեսի փրփուրը քամեցէք, նորից ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք 3 Ֆ. ձաւար, մսաջուրը այնքան պիտի լինի, որ ձաւարը եփելու ժամանակ ցամաքուի, հետո՞հետէ խառնելով այնքան եփեցէք, որ միսը ոսկուհաւան լինի, ոսկորները հանեցէք և դէն ածէք, դարձեալ այնքան եփեցէք, մինչև որ միսը բոլորովին հալուի, եթէ շատ թանձր լինի, մի քիչ հեշտաեռի տաք ջուր աւելացրէք: Եթէ ուզում էք առաւօտեան ուտել, եփելը պէտք է շատ շուտ սկսել: Երբ տեսնում էք, որ միսը այնքան եփուել է, որ այլ ևս չէ երևում, այդ միջոցին եղի մէջ կարմրացրէք 1 Ֆ. մանր կտրտած սոխ և ածեցէք ամեն մէկի բաժնում առանձին-առանձին, երբ որ հարիսան կրակից յետ գնէք, այն ժամանակ աղ արէք և խառնեցէք:

30) ՂԱՌԻՄԱՅ ՈՉԽԱՐԻ ԿԱՄ ԽՈՉԻ ՄՍԻՅ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 Ֆ. միս, 1 քրեղան կտրտած սոխ, 1 սեղանի գդալ եղ, 5 հատ պղպեղ, 1 գդալ աղ:

Միսը կտրտեցէք, լուացէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք 1 բաժակ սառը ջուր, և միսը շարունակ խառնելով տապակեցէք, մինչև որ միջի ջուրը ցամաքի, ածեցէք մէջը օղակ-օղակ կտրտած սոխը և միասին եփեցէք, եթէ միսը չաղ լինի՝ եղ չի հարկաւոր, իսկ եթէ լղարէ՝ մի գդալ եղ ածեցէք մէջը և այնպէս տապակեցէք, որ միսը բոլորովին կարմրի, ածեցէք աղ և ձեճած պղպեղ, լաւ խառնեցէք և պատրաստ կը լինի:

31) ՍԵՐԿԵՒԼՈՎ-ՄԻՍ (կոմշով-միս)

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 Ֆ. ոչխարի միս, 6-7 հատ մեծ-մեծ սերկեկ, 1 Ֆ. սոխ 1/2 Ֆ. եղ, 2 սեղանի գդալ մանր շաքար, մի փոքր բաժակ բարակ ձեճած դարչին, 5 արմատ համեմ, 1 սեղանի գդալ աղ:

Միսը կտրտեցէք, լաւ լուացէք և զցեցէք կաթսայի մէջ, ածեցէք այնքան ջուր, որ մսից մի 4 մատ էլ բարձր կանգնի, միսը եփ գալուց յետոյ քաշեցէք երեսի փրփուրը և մինչև մսի եփ գալը, դուք սերկեկները, առանց կճպելու, կտրտեցէք բարակ-բարակ իր երկարութեամբ, հանեցէք միջի սերմերը և կոշտ մատերը. օղակ-օղակ կտրտած սոխը եղով տապակեցէք թաւի մէջ, ածեցէք վերան կտրտած սերկեկները և միասին խաշեցէք, յետոյ եփած մսաջուրը մաղով քամեցէք և ածեցէք տապակի մէջ այնքան որ սերկեկներին բաւականանայ, երբ որ սերկեկները լաւ եփուին՝ ածեցէք մէջը բարակ ձեճած շաքար և խառնեցէք, մսաջուր այնքան չը պէտք է ածել, որ կերակուրը նոսր լինի, զցեցէք աղ և ձեճած դարչին, երբ բոլորովին պատրաստ կը լինի՝ կը ցանէք վերան մանր կտրտած համեմ:

32) ՉԻՐԹՄԱՅ ԳՆՈՒՆՆ ՄՍՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 Ֆ. գառան միս, 1 Ֆ. սոխ, 1/2 բաժակ քացախ, կամ ժուռք (խակ խաղողի ջուր), 1/2 մսխալ քրքում (զաֆրան) 3-4 տակո համեմ, 1 սեղանի գդալ աղ, 1 գդալ եղ:

Գառան միսը մանր կտրտեցէք, լաւ լուացէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք վերան այնքան ջուր, որ միսը ձածկուի և դրէք կրակին, եփ գալու ժամանակ մսի քափը քաշեցէք, ածեցէք մէջը աղ և մի քիչ ձեճած պղպեղ, երբ միսը եփուի՝ յետ դրէք կրակից, մսաջուրը քամեցէք, իսկ միսը առանձին ընտրեցէք այդ միջոցին մանր կտրտած սոխը ածեցէք մի ուրիշ ամանի մէջ, աւելացրէք շատ քիչ ջուր, երեսը խուփով ձածկեցէք և դրէք կրակին, որ սոխը խաշուի իրա բուրդի (գոլորշի) մէջ, երբ լաւ փափկի՝ ածեցէք մաղի վերայ, անցկացրէք նրա միջով ուղղակի կաթսայի մէջ, այդ սոխի հետ խառնեցէք եղ և կրակի վերայ քիչ տապակեցէք, բայց չը կարմրեն, ապա կտրտած միսը ածեցէք մէջը, քիչ խաշեցէք, յետոյ աւելացրէք քամած մսաջուրը և երբ որ մի երկու անգամ եփ գայ, կրակից յետ դրէք, խառնեցէք հետը, մսաջրի մէջ առանձին բաց արած, քրքում (զաֆրան), դարձեալ դրէք թույլ կրակի վերայ և թողէք մնայ այդպէս մինչև ճաշը. ուտելու ժամանակ ձուի գեղնուցը ածեցէք մի հողէ ամանի, կամ ապրանօթի մէջ, գդալով բաց արէք, հետը խառնեցէք քացախ, կամ ժուռ և կամ կիտրոնի ջուր, քիչ-քիչ մսաջրից վերցրէք, մինչև բոլոր մսաջուրը վերջանայ, միտն էլ հետը քցեցէք. դարձեալ կրկնում եմ, որ մսաջուրը քացախով ձուի վերայ ածելու ժամանակ շարունակ խառնեցէք, որ ձուն չը կտրուի, ուտելու ժամանակ համեմը մանր կտրտած ցանեցէք վերան:

33) ՉԻՐԹՄԱՅ ՍԱԳԻ, ՀՆԴՈՒՆՆԱԻ, ԿԱՄ ՀԱԻԻ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 գդալ հալած եղ, 1 Ֆ. սոխ, 6 հատ ձու, 1/2 մսխալ քրքում (զաֆրան), 3-4 տակո համեմ, 1/2 բաժ. քացախ, 1 սեղ. գդալ աղ:

Այս թուչուններէց, որը կամենաք լաւ մաքրեցէք, կտրտեցէք, լուացէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք վերան այնքան ջուր, որ մի երկու մատ էլ մսից բարձր կանգնի, դրէք կրակին, եփ գալու ժամանակ քափը քաշեցէք, մտաջուրը առանձին քամեցէք, իսկ մսերը առանձին ընտրեցէք. յետոյ մանր կտրտած սոխը եփեցէք մի քիչ ջրի հետ՝ ծածկած կաթսայի մէջ, ինչպէս ասուած է վերևը՝ № 32, անցկացրէք մաղի միջով, եղում քիչ տապակեցէք և մսերը ածեցէք մէջը, տապակեցէք, իրա ջուրն էլ ածեցէք և եփ տուէք, գցեցէք աղ, մի քիչ պղպեղ և մտաջրում առանձին բաց արած քրքում, այս բոլորը լաւ եփելուց յետոյ, կաթսան կրակից քիչ հեռու դրէք, կամ կրակը քչացրէք և մնայ այդպէս մինչև ուտելը: Չուի դեղնուցը \*) ածեցէք հողի ամանի մէջ և վարուեցէք ճիշտ նախընթածի պէս՝ № 32. ուտելու ժամանակ ցանեցէք վերան կտրտած թարխուն և համեմ:

Վառկի չիւթման էլ պէտք է այնպէս պատրաստել, սակայն սրան առանձին ջրի մէջ եփել հարկաւոր չէ, այլ երբ որ սոխը տապակում էք, այն ժամանակ վառիկը մաքրած, մասմաս կտրտած և լուացած ածեցէք նրա մէջ և տապակեցէք, իսկ համեմելը այնպէս ինչպէս միւս թուչունները:

### 34) ԲՈՋԲԱՆ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 4 Փ. ոչխարի միս, 1/4 Փ. ոչխարի դմակ, 1/2 մսխալ քրքում (զաֆրան) 1 1/2 Փ. կտրտած սոխ, 1 սեղանի գգալ ճեճած բրինձ, 3—4 հատ կտրտած թարխուն, 4 ասկու կտրտած համեմ, 1 սեղանի գգալ աղ, 1 գինու բաժակ քացախ, 4 հատ ձուի դեղնուց:

Միւր կտրտեցէք, լուացէք մաքուր ջրով, ածեցէք կաթ-

\*) Եթէ ձու քիչ ունենաք, կարելի է նշանակուածից պակաս գցել, իսկ պակասեցրածի փոխարէն քիչ ալրի փուշի, կամ մաննի կրուպա խառնել:

սայի մէջ, գցեցէք և դմակը, ածեցէք այնքան ջուր, որ մսից մի 4 մատ էլ բարձր կանգնի, ապա դրէք կրակին և եփ գալու ժամանակ քաշեցէք երեսի փրփուրը, գցեցէք աղ, մի 3—4 անգամ եփ գալուց յետոյ, քամեցէք մտաջուրը առանձին ամանի մէջ, իսկ մսերը առանձին ընտրեցէք, տակի մնացած տիրդը (աղբը) դէն ածէք, յետոյ, թէ այդ մտաջուրը և թէ մսերը դարձեալ ածեցէք կաթսայի մէջ և դրէք կրակին, խառնեցէք հետը կտրտած սոխ և ճեճած բրինձ, յետոյ հանեցէք միջի դմակը, սառեցրէք և շատ մանր ճեճեցէք սուր դանակի բերանով, այդ էլ ածեցէք կաթսայի մէջ, մի քիչ ժամանակից յետոյ կաթսան կրակից քիչ հեռու դրէք և այդպէս մնայ մինչև ուտելը, ուտելու ժամանակ կտրեցէք 4 հատ ձու, նրա դեղնուցը բաց արէք մի որ և է ամանի մէջ և խառնեցէք հովացրած մտաջրի հետ, շարունակ խառնելով, որ ձուն չը կտրուի, քիչ մանրացրած պղպեղ գցեցէք, մի քիչ մտաջրի մէջ բաց արէք քրքում և այդ էլ խառնեցէք կերակրի մէջ, բաժինները ածելու ժամանակ ցանեցէք վերան մանր կտրտած թարխուն և համեմ: Եթէ ուզում էք որ բոզբաշը թթու լինի՝ ձու գցելու ժամանակ քացախ խառնեցէք, կամ շրոր եփեցէք առանձին ջրի մէջ, անցկացրէք մաղի միջով և խառնեցէք արգանակի հետ:

### 35) ԳՈՒՓԹԱՅ-ԲՈՋԲԱՆ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 5 Փ. միս, 1 1/2 Փ. սոխ, 1/4 Փ. դմակի եղ, 3 ձու, 4 սեղ. գգալ ճեճած բրինձ, 1 սեղանի գգալ աղ, 5 հատ պղպեղ, (10 հատ հիւ, 1 թէչի գգալ դարչին), 1/2 մսխալ քրքում (զաֆրան), մի քանի հատ թարխուն, 5 արմատ համեմ:

5 Փ. ոչխարի, կամ գառան միւր կտրտեցէք՝ փափուկ մսերը առանձին, իսկ ոսկրոտ մսերը առանձին. փափուկ մսերը լաւ ճեճեցէք, իսկ ոսկրոտ մսերը լուացէք, ածեցէք կաթսայի մէջ և վերան էլ այնքան ջուր, որ մսից մի 4 մատ էլ բարձր

կանգնի, քիչ աղ արէք, եփեցէք, քաշեցէք երեսի փրփուրը, ապա ջուրը քամեցէք մի ուրիշ ամանի մէջ, մտերն էլ դուրս տուէք և տակի կեղտը դէն անէք, մօտ բերելուց 1 ժամ առաջ 1 Ֆ. կարտած միսը դմակով տապակեցէք, անեցէք վերան մսաջուրը և եփեցէք:

Քո-Քլեաները պատրաստեցէք այսպէս՝ ծեծած մսի հետ լաւ բարակ ծեծեցէք և մնացած 1/2 Ֆ. սոխը, խառնեցէք դրա հետ 3 հատ հարած ձու, աղ, պղպեղ, (եթէ կամենում էք՝ 5 հատ հիլ և մի թէյի գդալ դարչին), այս բոլորը իրար հետ լաւ խառնելուց յետոյ, այդ ծեծած մսից վերցրէք մի մեծ ընկոյզի չափ, կլորացրէք ծեծած բրնձի մէջ և կամաց գցեցէք կաթսայի մէջ, բոլորը վերջացնելուց յետոյ եփած մսի կտորներն էլ անեցէք մէջը, եփ տուէք, այդ մսաջրի մի գդալի մէջ բաց արէք 1/2 մսխալ քրքում և անեցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք մանր կարտած թարխուն և համեմ, մի քանի բոպէլից պատրաստ կը լինի:

36) ՏՈԼՄԱՅ ՈՉԻԱՐԻ, ԿԱՄ ԴԱՌԱՆ ՄՍՈՎ

ՀԱՐՎԱՌՈՐ Է 3 Ֆ. միս, 1/2 Ֆ. սոխ, 10 հատ ծեծած պղպեղ, 1 սեղանի գդալ աղ, 1 սեղ. գդալ ծեծած բրնձ, 4 հատ ձու, 1 սեղ. գդալ եղ, 1 կճուճ մածուն, 1 հատ սոխ, քրքում (զաֆրան), 2 գդալ ծեծած դարչին, 4 գդալ ծեծած շաքար, վազան տերև:

Ընտրեցէք բոլորովին փափուկ միս՝ առանց ջլերի, լաւ ծեծեցէք սուր դանակով (գանակը պէտք է մեծ և ծանր լինի), սոխն էլ հետը ծեծեցէք, ծեծած մսի վրայ շաղ տուէք պղպեղ, աղ և բրնձ, 4 ձու կտորեցէք մի ամանի մէջ, բացարէք և խառնեցէք ծեծած մսի հետ, այս բոլորը լաւ ծեծելուց և խառնելուց յետոյ, խաղողի տերևը գցեցէք եփ տուած ջրի մէջ և մի քանի վայրկեանից հանեցէք, դրէք մի տեղ, որ և քամուի և սառչի. ապա այդ ծեծած մսից ամեն անգամ այնքան վերցրէք, որ կարելի լինի փաթաթել մէկ տերևի մէջ. այսպէս բո-

X  
Իշխան

լոր միսը տերևի մէջ թաթաթելուց և կաթսայի մէջ կարգ-կարգ դարսելուց յետոյ, անծեծ վերան այնքան ջուր, որ տօլմաները հազիւ ծածկուին, դրէք կրակին և եփեցէք, յետոյ ջուրը քամեցէք, իսկ տօլմաները մնան կաթսայի մէջ, աւելացրէք վերան մի գդալ եղ, մի քիչ խաշեցէք, բաց աշխատեցէք, որ կլորակները (դօլմայ) չը ճիւղուին, այլ ամբողջ մնան, դուրս տուէք սկուտեղի (բլուդ) վերայ. այդ ժամանակ պէտք է պատրաստի ունենաք անձեռոցիկի մէջ քամած և մի քիչ ջրի մէջ բացարած մածուն, այդ մածունը անեցէք սկուտեղի կլորակների վրայ, քրքումը բաց արէք տօլմի ջրի մէջ, բամբակով վերցրէք և կաթացրէք մածունի վերայ. ցանեցէք վերան՝ միասին խառնած՝ մանր աղած դարչին և շաքար:

37) ԴԱՐՉԵԱԼ ՏՈԼՄԱՅ ԿԱՂԱՄԻ ՏԵՐԵՒՈՎ

Պատրաստեցէք բոլոր նախընթացում լիշած հարկաւոր պիտույքները, բացի մածնից, դարչինից, շաքարից և զաֆրանից. փոխանակ վազան տերևի վերցրէք կաղամբ:

Պատրաստեցէք ճիշտ նախընթացի նման. № 36, փաթաթեցէք խաշած կաղամբի տերևի մէջ և եղով խաշելուց յետոյ անեցէք իրա ջրով ուղղակի սկուտեղի վերայ, եփելու ժամանակ սրա ջրի մէջ կարելի է և չորացրած սև ճանճուռ գցել:

38) ՔՈՒՓԹԱՅ

ՀԱՐՎԱՌՈՐ Է 3 Ֆ. ոչխարի տաք միս (բզից), 1 գդալ ախլը, 2 ձու, 3 հատ սոխ, պղպեղ, (1 սեղանի գդալ օղի, կաթ) 1 1/2 Ֆ. բրինձ, 1/2 Ֆ. եղ, աղ, 2-3 հատ պիտնայ, թարխուն և համեմ:

3 Ֆ. ոչխարի նոր մորթած, բոլորովին տաք միսը դրեցէք տափակ քարի վրայ և փախտէ մուրճով (չաքուչ) այնքան ծեծեցէք, որ բոլորովին փափկի և դառնայ նոսր հուսնացած խրմորի նման, մէջը գցեցէք 1 սեղանի գդալ աղ, դարձեալ շաքարանակեցէք ծեծել, առանց դադարեցնելու. մսի լաւ ծեծելուց

կախուած է քուֆթի լաւ և վատ յատկութիւնը՝ ինչքան շատ և շուտ շուտ ձեծէք, այնքան լաւ, այսինքն առաձգական քուֆթայ կը ստանաք և եփելու ժամանակ կը մեծանայ: Մի որ և է խոր ամանի մէջ ածեցէք, ամառը՝ սառը ջուր, իսկ ձմեռը՝ տաք ջուր, այդ ջրի մէջ զցեցէք ձեծած միսը և մաքուր ձեռքով լաւ հարեցէք, եթէ հարելու ժամանակ մտի մէջ ջրեր պատահեն, դուրս տուէք (ձեծած միսը կարելի է հարել և կաթի մէջ), հարելու ժամանակ մէջը զցեցէք 1 գդալ ալիւր, 2 ձու, 3 հատ մանր կտրտած սոխ, (1 սեղանի գդալ օղի), խառնեցէք, զցեցէք 1 մատնոց պղպեղ, կտրտեցէք մէջը 2—3 հատ պիտնայ, թարխուն և համեմ: Եթէ ձմեռն էք եփում տաքացրէք ջուր, իսկ եթէ ամառը՝ կաթսայի մէջ ածեցէք սառը ջուր, վերցրէք հարած մսից մեծ և խոր գդալով և զցեցէք այդ ջրի մէջ, որպէս զի միսը գդալին չը կպչի՝ գդալի մէջ ջուր ածէք և այնպէս վերցրէք միսը, մինչև որ բոլոր միսը վերջանայ, յետոյ եփեցէք: Լաւ քուֆթաները եփելուց յետոյ պէտք է շատ մեծանան:

**Քուֆթի ճոշը:** 1½ ֆ. բրինձը լուացէք և երբ որ քուֆթաները եփուեն, այդ բրինձը ածեցէք մէջը, եփեցէք, զցեցէք մէջը ½ ֆ. եղ, 1 սեղանի գդալ աղ: Ուտելու ժամանակ մէջը կտրտած համեմ զցեցէք: Կարելի է քուֆթան առանձին մօտ բերել, իսկ ճոշը առանձին, կամ երկուսն էլ մէկ ամանով:

**Մանուշակ-բիւն.** Քուֆթայ պատրաստելու համար պէտք է մշտական ունենաք առանձին պատրաստած տափակ և կլոր պինդ (սալ) քար և պինդ փայտից շինած տափակ մուրճ:

39) ՄԱՆՆԵՍՊԱՍ

Մէկ կճուճ մածուը հարեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ կաթսան լցուի (20—30 բաժականոց կաթսայ), զցեցէք ½ բաժակ ալիւր, 2 ձու, 1 բաժ. բրինձ, յետոյ դրէք կրակին և շարունակ, առանց դադարեցնելու խառ-

նեցէք մինչև եփուելը, որպէս զի մածուը չը շաղուի. այնքան եփեցէք, որ բրինձն էլ լաւ եփուի, ապա զցեցէք կտրտած համեմ և մօտ բերէք: Մածնեսպար ամառը կարելի է ածել մի հողէ ամանի մէջ, սառեցնել և այնպէս մօտ բերել: Մածնեսպար եփելուց յետոյ պղնձէ կաթսայի մէջ ամենեւին չը պէտք է պահել:

Կոշ

Բ) ՏՐՈՐԱԾ ԱՐՄՏԻՔՈՎ ՄՍԵՂԵՆ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

Ընդհանուր իսննս՝ ընդէղէն, արհուշէն և իրջուտէղէն (չսառ) արգանակները

Վերցրէք արմտիք՝ գաղար, կովակաղամբ (ծրօկեա), գետնախնձոր և այլն, լուացէք և գեռ գանակով ձեռք չը տուած զցեցէք տաք ջրի մէջ, մի անգամ միայն եփ տուէք, որպէս զի դուրս գայ մէջի դառնութիւնը և խոնաւահամը, (կանաչեղէնը թարմ ժամանակ խոնաւութիւն է պարունակում իւր մէջ), իսկոյն զցեցէք մաղի վրայ, մաքրեցէք, լուացէք, մանր կտրտեցէք, զցեցէք քարէ կաթսայի մէջ և ածեցէք վրան եփ տուած ջուր, կամ մսաջուր, դրէք կրակին, երբ որ բոլորովին եփ գայ, անցկացրէք փխրքամիչի միջով, խառնեցէք մսաջրի հետ, աւելացրէք կաթնաձու\*) արգանակը տաքացրէք՝ շարունակ խառնելով, բայց չը թողնէք, որ եփ գայ, ապա թէ ոչ ձուն կը կտրուի: Կաթնաձուն նրա համար պէտք է խառնել, որ տրորած արմտիքը կաթսայի տակը չը նստեն, այս կաթնաձուն նոյն նպատակով զցում են և կորկոտի արգանակի մէջ:

Նյութողութիւն որի մէջ արգանակի ճասն: Որսի՝ օր. հաւի, նապատակի և այլ մտերը պէտք է եղի մէջ տապակել, փափուկ միսը բաժանել ոսկորներից և կտրտել շատ մանր, սրա հետ խառնել 1 գդալ ալիւր և մի քիչ մսաջուր, եփ տալ,

\*) Վերցրէք 2 ձուի դեղնուց և բացարէք նրան ½ բաժակ սերի, կամ կաթի մէջ, քամեցէք և խառնեցէք արգանակի հետ:

անցկացնել փլաւքամիչի միջով և ածել մսաջրի միջ, աւելացնել 2 դեղնուց, 1/2 բաժակ սեր, ինչպէս վերևը լիշած է և լաւ տաքացնել, բայց եփ չը տալ:

40) ՆԱՊԱՍՏԱԿԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 2-3 Ֆ. տաւարի միս, 2-3 չորացրած սունկ, 1 հատ գազար, 1 հատ պրաս, 1 հատ նեխուր, 1 հատ մաղդինոս, 1 բաժակ ճակնդեղի աղաջուր, մի փոքր նապաստակ, 1 գդալ եղ, 1 բաժակ թթուասեր (կամ 2 ձուի դեղնուց և 1/2 բաժակ սեր), 1 գդալ ալիւր, (կամ 1/2 բաժակ մարգարտասերմիկ):

Եփեցէք մսաջուր 2-3 Ֆ. տաւարի մսից, արմտիքով, չորացրած սունկով և ճակնդեղի աղաջրով: Նապաստակը տապակեցէք 1 գդալ եղով, միսը ոսկրահան արէք, մանր կտրրտեցէք (դանակով ձեծեցէք), հետը 1 գդալ ալիւր խառնեցէք, բացարէք մսաջրով, եփ տուէք, անցկացրէք մաղի միջով: Մօտ բերելուց առաջ 1/2 բաժակ սերի հետ խառնեցէք 2 ձուի դեղնուց, քամեցէք, բաց արէք 2-3 գդալ մսաջրով և ածեցէք արգանակի մէջ՝ շարունակ խառնելով, բոլորովին տաքացրէք և մօտ բերէք, փոխանակ ձուի և սերի կարելի է գցել թթուասեր (սմետան), կամ պատրաստի մարգարտասերմիկ:

Այս արգանակի հետ կարելի է մօտ բերել և Հնդուհաւի տապակած սուկի, որը պէտք է կտրտել. տապակել 1 գդալ եղի մէջ և մօտ բերելու ժամանակ գցել արգանակի մէջ, կամ կարելի է մօտ բերել փոխոր՝ տես № 97:

41) ՈՐՍԻ ՄՍԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 3 Ֆ. տաւարի միս, 1 հատ գազար, 1/2 մաղդինոս, 1/2 նեխուր, 1/2 պրաս, 2 հատ կաքաւ, կամ 2 հատ կոցահար, 1/2 բաժակ մարգարտասերմիկ, 1/4 Ֆ. ծնեբեկ: Միջուկի համար տես № 99:

Եփեցէք ըստ սովորականի, մսաջուր 3 Ֆ. տաւարի մսով և արմտիքով. քամեցէք:

2 հատ կաքաւը, կամ 2 հատ կոցահարը աղիքներով տապակեցէք 1/4 Ֆ. եղի մէջ, հանեցէք ոսկորները և եփեցէք մսա-

ջրի մէջ, իսկ փափուկ մսերը ջարդեցէք հաւանդի մէջ 1/2 բաժակ մսաջրի հետ, բաց արէք մսաջրով, անցկացրէք մաղի միջով, խառնեցէք ընդհանուր մսաջրի հետ, ինչպէս հարկն է, գցեցէք առանձին եփած և տրորած մարգարտասերմիկ, 2 ձուի դեղնուցի և 1/2 բաժակ սերի խառնուրդը, քամելուց չետու ածեցէք մսաջրի մէջ, լաւ տաքացրէք՝ շարունակ խառնելով: Մօտ բերելու ժամանակ գցեցէք մէջը առանձին եփած և չորացրած ծնեբեկ և կնել № 99:

42) ՖԱՍԻԱՆԻ (խոխոր) ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 3 Ֆ. տաւարի միս, 2 հատ գազար, 1 հատ մաղդինոս, 1 հատ նեխուր, 1 հատ պրաս, 1 հատ Ֆասիան, 2 գդալ եղ, 1/2 գդալ ալիւր, 1/2 շիշ շամպանսիկ, կանաչ մաղդինոս և սամիթ:

Եփեցէք մսաջուր ինչպէս հարկն է, 3 Ֆ. մսով և արմտիքով. քամեցէք:

2 Ֆասիանը փորոտիքով (փորի միջի մասերը) տապակեցէք եղի մէջ, որից լիտու մանր կտրտեցէք, հաւանդի մէջ ջարդեցէք, ապա խառնեցէք մսաջրի հետ, գցեցէք 1/2 գդալ ալիւր եղի հետ, եփ տուէք, անցկացրէք մաղի միջով, ապա այդ տրորած միսը ածեցէք ընդհանուր մսաջրի մէջ, աւելացրէք, 1/2 բաժակ սերի հետ խառնած, 2 դեղնուց՝ շարունակ խառնելով, որ ձուն չը կտրուի, լաւ տաքացրէք: Մօտ բերելու ժամանակ ապրանսօթի մէջ ածեցէք 1/2 շիշ շամպանսիկ, առանձին եփած մսի միջուկ (Ֆարշ) և ծնեբեկ:

Այս արգանակի հետ կարելի է մօտ բերել՝ շերտաւոր կարկանդակներ, կամ փոխոր:

43) ԹՐԹՆՋՈՒԿՈՎ ԵՒ ՍՊԱՆԱՂՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 2-3 Ֆ. տաւ. միս, (եթէ կայ 1/2 Ֆ խոզապուխտ), 2-3 չորացրած սունկ, մի բուռը սամիթ, 1-1 1/2 Ֆ. թրթնջուկ (չլաւեի), 1-1 1/2 Ֆ. սպանաղ, 1 գդալ ալիւր, 1 գդալ եղ, 1 հատ սոխ, 1/2-2 բաժակ թթուասեր, (կամ 2 դեղնուց և 1/2 բաժակ սեր):

Եփեցէք մսաջուր, ինչպէս Հարկն է՝ 2—3 Ֆ. մսով, արմտիքով, 1/2 Ֆ. խոզապուխտով, 2—3 Հատ չորացրած սուճկերով, աւելացրէք մի բուռ մաքրած և կտրտած սամիթ, ապա քամեցէք: 1—1 1/2 Ֆ. թրթնջուկը ընտրեցէք, լուացէք, զցեցէք փաւքամիչի վերայ, որ ջուրը քամուի, փայտի ամանի մէջ մանր կտրտեցէք և իրա ջրի հետ ածեցէք քարի, կամ հողի կաթսայի մէջ, եփեցէք մինչև պատրաստ լինելը, ուրիշ ջուր չ'աձէք մէջը, այդ եփած թրթնջուկը անցկացրէք մաղի միջով, խառնեցէք եփ տուած մսաջրի հետ, եփ տուէք, զցեցէք մէջը փուշի (սառը ջրի մէջ բացարած 1/2 գդալ ալիւր) կարելի է զցել մի գդալ եղ սոխի հետ տապակած. 1—1 1/2 Ֆ. սպանաղը ընտրեցէք, լուացէք և զցեցէք խարբայի (խախտ) վերայ, որ քամուի, ածեցէք աղով եփ տուած ջրի մէջ, եփ տուէք մինչև փափկելը և ածեցէք մաղի վերայ, շաղ տուէք վերան քիչ սառը ջուր. երբոր բոլոր ջուրը կը քամուի տրորելով անցկացրէք մաղի միջով ուղղակի մի քարի կաթսայի մէջ, այդ քարի կաթսայի մէջ խոկոյն զցեցէք մի կտոր եղ: Մօտ բերելուց առաջ մսաջրի կաթսան կրակից լետ դրէք, զցեցէք մէջը մաղով անցկացրած սպանաղ, մանր կտրտած սուճկ, թրթուասեր, խառնեցէք և խոկոյն մօտ բերէք: Փոխանակ թրթուասերի, կարելի է զցել 2 դեղնուց՝ 1/2—1 բաժ. սերի հետ խառնած և լաւ տաքացրած:

Սրա մէջ վերջը՝ մօտ բերելու ժամանակ, կարելի է զցել մի քանի Հատ պինդ եփած ձու՝ իւրաքանչիւրը 2—4 մաս արած, կամ կարկանդակներով մօտ բերէք:

44) ԹԱՐԹ ՎԱՐՈՒՆԳՆԵՐԻՅ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Ե՛ 3 Ֆ. հորթի միս, 2 հատ գազար, 1 հատ մաղդինոս, 1 հատ պրաս, 2 հատ սոխ, 1 հատ նիխուր, 10 հատ միջակ մեծութեամբ վարունգ (խխր), 1/2 Ֆ. եփած խոզապուխտ, 1/2 գդալ եղ, 1 գդալ ալիւր, 1/2 բաժ. թանձր սեր, 2 ձուի դեղնուց, կանաչ սամիթ, աղ և պղպեղ:

Պատրաստեցէք մսաջուր, ինչպէս Հարկն է՝ 3 Ֆ. հորթի մսով և արմտիքով. քամեցէք:

5 Հատ վարունգը կծպեցէք, կտրտեցէք, եփեցէք աղով եփ տուած ջրի մէջ, ածեցէք փաւքամիչի վերայ, ողողեցէք սառը ջրով և ածեցէք ապրանոթի (սուփովնիկ) մէջ: Մնացած 5 վարունգը կծպեցէք, իւրաքանչիւրը չորս մաս արէք, միջի սերմերը դէն աձէք, իսկ մնացածը ածեցէք կաթսայի մէջ ու զցեցէք 1/4 Ֆ. եփած խոզապուխտ, 1 Հատ սոխ, 1—2 մեխակ, աւելացրէք մսաջրի երեսից քաշած չաղութիւնը, եփեցէք թոյլ կրակի վերայ մինչև փափկելը, զցեցէք դրա մէջ մի գդալ ալիւրի հետ խառը 1/2 գդալ եղ, եփ տուէք: Մօտ բերելուց առաջ Հանեցէք միջի բոլոր խոզապուխտը, իսկ մնացած բոլորը անցկացրէք մաղի միջով ուղղակի կաթսայի մէջ, խառնեցէք հետը մսաջուրը, կրակից մի քիչ հեռու պահեցէք և թողէք, որ հանգարտուի, քաշեցէք երեսի չաղութիւնը, ածեցէք 2 դեղնուցի հետ խառը 1/2 բաժակ թանձր սեր, լաւ տաքացրէք՝ շարունակ խառնելով, որ շատ եփ չը գայ, զցեցէք ըստ ձեր ճաշակի՝ աղ, պղպեղ և կանաչ սամիթ:

Սրա հետ կարելի է մօտ բերել և սպիտակ հացի փոքնչոր № 97:

45) ՈՍՊԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Ե՛ 2 1/2 Ֆ. տաւ. միս, 1 հատ գազար, 1 հատ մաղդինոս, 1 հատ նիխուր, 1 հատ պրաս, 1 հատ սոխ, 1—2 բաժակ սոս, 1 Ֆ. հում խոզապուխտ, 2 սոխ, 1/2 գդալ եղ, 2 դեղնուց, 1/2 բաժակ սեր, փունջոր № 97:

Պատրաստեցէք մսաջուր 1/2 Ֆ. մսով և արմտիքով, քամեցէք 1—2 բաժակ (մօտ 1 Ֆ.) սոսը, 1 Ֆ. հում խոզապուխտ, (եթէ կայ, իսկ եթէ չը կայ, այն ժամանակ տաւրի միտր 3 Ֆ. լինի) 2 Հատ սոխը և 1 Հատ գազարը եփեցէք ջրով, քաշեցէք երեսի փրփուրը, ծածկեցէք խուփով, դրէք վա-

ուարանի մէջ. լաւ խաշուելուց յետոյ, անց կացրէք մաղի միջով: խառնեցէք քամած մսաջրի հետ, գցեցէք աղ և 1/2 գդալ եղ. 2 հատ ձուի դեղնուց՝ 1/2 բաժակ սերի հետ խառնած և մի քիչ մսաջրի մէջ բացարած, ածեցէք արգանակի մէջ, տաքացրէք, լաւ խառնելով, մինչև որ խիստ տաքանայ. մօտ բերէք փոնչորով № 97:

46) ԿՆՋԱՐԻ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է: 3 Ֆ. տաւրի միս, 1 1/2 Ֆ. գազար, 1/2 գդալ ալիւր, 1 գդալ եղ, 1/2 բաժակ սեր, 2 ձուի դեղնուց, 1—2 կտոր շաքար:

Պատրաստեցէք մսաջուր 3 Ֆ. մսից, քամեցէք. վերցրէք 1 1/2 Ֆ. կարմիր գազար, լուացէք նրան, ածեցէք սառը ջրի մէջ, մի անգամ միայն եփ տուէք, ածեցէք մաղի վերայ, մաքրեցէք, մանր կտրտեցէք, միջուկը դուրս գցեցէք, խառնեցէք մի փոքր մսաջրի հետ, գցեցէք 1/2 գդալ ալիւր, եփեցէք մինչև լաւ փափկելը, բոլորը քամեցէք փլաւքամիչով, գցեցէք աղ և մի քիչ շաքար: 2 ձուի դեղնուցը խառնեցէք 1/2 բաժակ սերի հետ, քամեցէք քարէ կաթսայի մէջ, ածեցէք մի քիչ եփեկած մսաջուր, շուտ շուտ խառնեցէք, ապա այս բոլորը ածեցէք մսաջրի մէջ և լաւ տաքացրէք, գցեցէք աղ, քամեցէք ասորանօթի մէջ, մօտ բերէք փոնչորով № 97:

Կարելի է գազարը առանց սառը ջրի մէջ ածելու և եփ տալու, ուղղակի մաքրել, լուանալ, կտրտել, միջուկը հանել, ածել վերան մի քիչ մսաջուր, եփ տալ, անց կացնել մաղի միջով և այլն:

47) ԳԵՏՆԱԽՆՉՈՐՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

Պէտք է պատրաստել ճիշտ այնպէս, ինչպէս գազարի արգանակը՝ № 46, միայն փոխանակ գազարի պէտք է դորձածել 1 1/2 Ֆ. գետնախնձոր (գեալամասրի):

48) ԹԱՐՄ ՍՈՒՆԿԵՐԻՅ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է: 2 1/2—3 Ֆ. տաւրի միս, 10—15 հատ անգղիական պղպեղ, 1—2 հատ դափնի տերև, 1 կերակրի խորը ափսէ մաքրած սուճկ, 1 հատ սոխ, 1 գդալ եղ, 1 գդալ ալիւր, 2 ձուի դեղնուց, 1/2 բաժակ սեր և հասարակ պղպեղ:

Եփեցէք մսաջուր ինչպէս հարկն է՝ 2 1/2—3 Ֆ. տաւրի մսով և համեմունքով. քամեցէք:

Մաքրեցէք մի խորը ափսէ լիքը թարմ սուճկ, մի քանի անգամ սառը ջրով լուացէք, կտրտեցէք, ածեցէք քարէ կաթսայի մէջ, խաշեցէք 1 գդալ եղով, աւելացրէք մի գդալ ալիւր, մի քիչ աղ, ով կամենում է՝ կարող է գցել եղի մէջ տապակած սոխ, խառնեցէք, աւելացրէք մի քիչ մսաջուր եփեցէք, մինչև որ կը փափկի, քամեցէք, անցկացրէք մաղի միջով: 2 ձուի դեղնուցը խառնեցէք 1/2 բաժակ սերի հետ, քամեցէք, բացարէք 2—3 գդալ մսաջրով, ածեցէք ընդհանուր մսաջրի մէջ, աղ արէք, լաւ տաքացրէք՝ շարունակ խառնելով: Մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք մի քիչ պղպեղ:

49) ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՋԱՆՈՎ (պօմդամուր) ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է: 2 Ֆ. տաւրի միս, 1 Ֆ. հորթի միս, 1 հատ հաւ, (կամ այս բոլորի փոխարէն 3—4 Ֆ. տաւրի միս), 2 հատ գնդար, 1 հատ մաղզինոս, 1 հատ նեխուր, 1 հատ պրաս, 3—5 հատ կարմիր պորինջան, կամ սրանից պատրաստած թանձր հիւթ (տես գրքի երկրորդ մասը), 2 գդալ ալիւր, կամ 1/2 բաժ. մարգարտասերմիկ, 1 գդալ եղ, 1 1/2—2 բաժ. թթուասեր, կանաչ մաղզինոս և սամիթ. (1/2 բաժ. սպիտակ գինի), (2 դեղնուց և 1/2 բաժ. սեր):

Պատրաստեցէք մսաջուր՝ ինչպէս հարկն է, նշանակեալ մսով և արմտիքով. քամեցէք:

Վերցրէք ամենահասած կարմիր պորինջանները, միջի սերմերը և ջուրը դէն ածեցէք, իսկ մնացած մասը կտրտեցէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք 1 գդալ եղ, խաշեցէք մինչև պատրաստի լինելը, աւելացրէք 2 գդալ ալիւր, խառնեցէք և

ածեցէք մսաջրի մէջ, եփ տուէք, քամեցէք մաղի միջով, ածեցէք թթուասեր:

Փոխանակ ալրի, աւելի լաւ է գցեցէք 1/2 բաժակ լաւ եփած մարգարտասերմիկ, վատ չէր լինի եթէ ածէիք և 1/2 բաժակ խմելու սպիտակ գինի: Կամ փոխանակ մարգարտասերմիկի և գինու կարելի է գցել՝ 2 ձուի դեղնուց՝ խառնած 1/2 բաժակ սերի հետ, որի պատրաստելը լիշուած է ընդհանուր կանոնների ծանօթութեան մէջ՝ երես 45:

Այս արգանակի հետ կարելի է մօտ բերել և շերտաւոր խմորից պատրաստած կարկանդակներ, կամ փոսնչոր № 97:

50) ԴԱՐՁԵԱԼ ԿԱՐՄԻ ՊՈՐԻՆՋԱՆՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. տաւրի միս, 1 Ֆ. կարմիր պորինջան, 2 արմատ նեխուր, 1 արմատ մաղդինոս, 4 հատ պղպեղ, 8 հատ բհար:

Տաւրի միսը կտրտեցէք և մաքուր լուանալուց յետոյ ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ մսից մի 4 մատ էլ բարձր կանգնի, եփ տուէք և քաշեցէք քափը, աւելացրէք 2 արմատ նեխուր և 1 արմատ մաղդինոս. երբ որ այս բոլորը լաւ եփուի, քամեցէք մսաջուրը, իսկ մսերը առանձին ընտրեցէք: Յետոյ կարմիր պորինջանները երկու երկու մաս արած՝ եփեցէք առանձին ամանի մէջ, անցկացրէք մաղի միջով, խառնեցէք մսաջրի հետ, մսերն էլ մէջը գցեցէք, դրէք կրակին և հետզհետէ խառնելով եփեցէք, մի փոքր ժամանակից յետոյ ածեցէք քիչ կտրտած մաղդինոս, մանրացրած պղպեղ և ութ հատ բհար (անզղիական պղպեղ). համը տեսէք, եթէ թթու չէ, գցեցէք մէջը մի փոքր լիմոնի աղ:

51) ԿԱՐՏՕՓԼՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. տաւրի միս, մի կերակրի խորը ափսե մաքրած և կտրտած կարտօֆիլ, 2 հատ սոխ, 1/2 ֆրանս. բուլկի, 1 բաժակ թթուասեր (սմետան), (կամ 2 դեղնուց և 1/2 բաժակ սեր):

Եփեցէք մսաջուր 3 Ֆ. մսով և սոխով. քամեցէք: Մի խորը ափսե մաքրած և մանր կտրտած կարտօֆիլը և կէս ֆրանսիական բուլկին եփեցէք առանձին մի քիչ քամած մսաջրով, քամեցէք, անցկացրէք փլաւքամիչի միջով, ածեցէք արգանակի կաթսայի մէջ, աղ արէք, դրա մէջ գցեցէք 2 ձուի դեղնուց և 1/2 բաժակ սեր՝ բացարած և քամած, այս խառնուրդը ածելու ժամանակ արգանակը շարունակ խառնեցէք, լաւ եփեցէք, բաց չը թողնէք, որ եռ գայ: Փոխանակ ձուի և սերի կարող էք խառնել թթուասեր:

Այս արգանակի հետ կարելի է մօտ բերել փոսնչոր № 97

52) ԲՐՆՁՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. տաւրի միս, 2 գագար, 1 մաղդինոս, 1 պրաս, 1 նեխուր, 1 սոխ, 3/4 բաժ. բրինձ, 1 գդալ եղ:

Եփեցէք մսաջուր 3 Ֆ. մսով և արմտիքով. 3/4 բաժակ բրինձը ածեցէք եփ տուած ջրի մէջ, եփ տուէք, իսկոյն հանեցէք, ածեցէք վերան միքիչ մսաջուր, գցեցէք մի գդալ եղ, եփեցէք մինչև փափկելը, անցկացրէք մաղի միջով և խառնեցէք մի քիչ մսաջուր, 2 ձուի դեղնուցը և 1/2 բաժ. սերը քամեցէք մաղով, դրա հետ խառնեցէք 1 բաժ. մսաջուր, այս բոլորը ածեցէք արգանակի մէջ, լաւ տաքացրէք՝ շարունակ խառնելով, բաց չը թողնէք, որ եռ գայ:

Սորա հետ կարելի է մօտ բերել փոսնչոր № 97:

53) ՄԱՐԿԱՐՏԱՍԵՐՄԻԿՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. տաւրի միս, 2 սոխ, մի քիչ արմտիք, 3-6 հատ չորացրած, սունկ, 2 ձուի դեղնուց, 1/2 բաժ. սեր, 3/4 բաժ. մարգարտասերմիկ (պերրովա կրուպա):

Եփեցէք մսաջուր ինչպէս յայտնի է՝ 3 Ֆ. մսով, 2 հատ սոխով և 3-4 հատ չորացրած սունկով. քամեցէք:

3/4 բաժ. մարգարտասերմիկը եփեցէք մի քիչ մսաջրի

մէջ, անցկացրէք մաղի միջով, խառնեցէք ընդհանուր մտաջրի հետ, գցեցէք 2 ձուի դեղնուց՝ 1/2 բաժ. սերի հետ խառը, շուտ շուտ խառնելով տաքացրէք, բայց խիստ եռ չը գայ, որ ձուն չը կտրուի:

Գ) Զ Կ Ն Ե Ղ Է Ն Ա Ր Գ Ա Ն Ա Կ Ն Ե Ր

Ձկների մասին ճանօթութիւն՝ տես ԳՂՈՒԽ Ը.  
Առհասարակ ձկան արգանակ պատրաստելու համար հարկաւոր է՝ 1 հատ գալար, 1 մաղդինոս, 1 նեխուր, 1/2 գլուխ սոխ, 10—15 հատ անգղիական պղպեղ (բհար), 2—3 հատ դափնի տերև (լաւրովի լիստ), 2—3 հատ սունկ (սօկօ): Այս բոլորը լաւ եփելուց յետոյ քամեցէք:

54) ՕՁԱՁՈՒԿԻՅ ԵՒ ՍԻՍԵՌԻՅ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3—4 Ֆ. օձաձուկ (ցորե), 1/2 մաղդինոս, 1/2 նեխուր, 1—2 սոխ, 2—3 բաժ. կճպահան սիսեռ, պղպեղ, դափնի տերև և կանաչի:

Փաքրեցէք 3—4 Ֆ. օձաձուկ, ինչպէս ասուած է № 272. և մանր կտրտեցէք: Եփեցէք բուլիօն զանազան արմտիքից, օր. 1/2 մաղդինոս, 1/2 նեխուր, 1—2 գլուխ սոխ, 5—6 հատիկ պղպեղ և 2—3 բաժ. կճպահան (կճեպը հանած) սիսեռ (սիսեռը կճպելու համար պէտք է՝ ջրի մէջ թրջոց դնելուց յետոյ, եփ տուած ջրի մէջ մի անգամ եփ տալ և կճպել), եփ տուէք, քաշեցէք երեսի փրփուրը. գցեցէք մէջը կտրտած օձաձուկը, եփեցէք ամբողջ երեք քաւորդ ժամ, եթէ ձկները, մանաւանդ օձաձուկը, լաւ եփած չը լինին՝ վնասակար են. մօտ բերելուց առաջ մէջը կտրտած կանաչ մաղդինոս ամեցէք:

55) ԹԱՐԹԻՅ, ԳՅՅԼԱՁՈՒԿԻՅ, ԿԱՄ ԱՍԱՏՐԻՆԱ ԿՈՁՈՒԱԾ ԶԿՆԵՐԻՅ ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄՔՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ:

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2—3 Ֆ. թարթ (բելուգայ), կամ ուրիշ ձուկը, 1 1/2 Ֆ. թթու կաղամբ, 2—3 գրալ եղ, 2—4 գլուխ սոխ, պղպեղ, դափնի տերև, 1 գրալ ալիւր, 1 բաժ. սեր, կամ թթուասեր, կանաչ մաղդինոս և սամիթ:

2 գրալ եղի մէջ տապակեցէք 1—2 գլուխ կտրտած սոխ և 1 1/2 Ֆ. քամած և կտրտած թթու կաղամբ, ամեցէք մէջը 1 գրալ ալիւր, հետը եռ եկած տաք ջուր խառնեցէք, եփեցէք մինչև պատրաստ լինելը: Յետոյ մաքրեցէք 2—3 Ֆ. թարթ, կամ մի ուրիշ ձուկ, կտրտեցէք, տապակեցէք 2 գրալ եղի մէջ և ամեցէք արգանակի մէջ, եփեցէք: Մօտ բերելուց առաջ, գցեցէք պղպեղ, աղ, 1 բաժ. թթուասեր, մի անգամ ևս եփ տուէք և խկոյն մօտ բերէք, ապրանօթի\* (սուսովնիկ) մէջ ամեցէք կտրտած մաղդինոս և սամիթ:

56) ԶԿՆԱԹԱՆ (ՈՍ. ՈՒԽԱՎ)՝ ԲԱՂԵՂ, ԳՅՅԼԱՁՈՒԿ, ՏԻՆԿԱՅ ԵՒ ԱՍԱՏՐԻՆԱ ԿՈՁՈՒԱԾ ԶԿՆԵՐԻՅ:

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. խոշոր ձկներ, որից կամենաք, օր. բաղեղ (налима), գայլաձուկ, (пыка), կամ աստորինա և ալյն, 1/2 մաղդինոս, 1/2 նեխուր, 2 հատ սոխ, 10—12 հատիկ անգղիական պղպեղ, 1—2 հատ դափնի տերև, կանաչ մաղդինոս և սամիթ\* (1/2 կիտրոն առանց սերմերի):

Եփեցէք բուլիօն՝ արմտիքով և զանազան համեմունքներով, քամեցէք, յետոյ գցեցէք մէջը 3 Ֆ. մի որ և է ձկնից՝ մաքրած (այսինքն կաշին և ոսկորները հեռացրած) և կտրտած: Մօտ բերելու ժամանակ գցեցէք կանաչի (և մի քանի կտոր առանց սերմի կիտրոն (լիմոն)):

\* Ծանօթութիւն: Ամենահամեղ ձկնաթան ստացվում է՝ թարմ, նոր մորթոտած և մաքրած ձկներից: Եթէ ձուկը թարմ լինի, մէջը արմտիք չը պէտք է գցել, իսկ եթէ աղ արած լինի, հարկաւոր է՝ նեխուր, մաղդինոս, պրաս և ալյն, ինչպէս վերեւ յիշուած է:

57) ԿԱՐՏՕՓԼՈՎ ԶԿՆԱԹԱՆ

Պէտք է եփել այնպէս, ինչպէս № 56, միայն սորա հետ եփեցէք և կարտօֆիլ (6—12 հատ), կարելի է և մի քիչ գինի ամել, շաղ տուէք կանաչ մաղդինոս և սամիթ:

58) ՕՐԱԳՈՒԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Ի 2 Փ. օրագուլ, 1 բրեղան կարտած սոխ, 1 մսխալ գաֆրան, 10 հատ ծեծած պղպեղ, 4 արմատ համեմ:

Օրագուլը կտրտեցէք և երկու-երեք անգամ լուացէք, սոխըն էլ օղակ-օղակ (հալղա) կտրտեցէք, դարտեցէք կաթսայի մէջ մի կարգ կտրտած օրագուլ, մի կարգ սոխ և եթէ ձուկը աղի չէ՝ աղ և պղպեղ արէք, դարձեալ մի կարգ օրագուլ, մի կարգ սոխ, վրան դարձեալ աղ և պղպեղ և այլն, այս ձևով մինչև բոլորը վերջանայ, ածեցէք այնքան ջուր, որ ձուկը ծածկուի, դրէք կրակին և եփ գալու ժամանակ քաշեցէք երեսի փրփուրը, ծածկեցէք խուփով և թողէք որ եփուի, երբ որ տեսնէք, որ սոխը եփուել է, այն ժամանակ օրագուլի եփն էլ բաւական է. ածեցէք վերան մի քիչ ջրի մէջ թրջած գաֆրան, շաղ տուէք մանր կտրտած համեմ և բոլորովին պատրաստ կը լինի:

59) ՄԱՆՐ ՁԿՆԵՐԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Հանեցէք ձկների փորի աւելորդ մասերը, մեծ ձկները երկու մաս արէք, լաւ լուացէք, սոխն էլ օղակ-օղակ կտրտեցէք և ինչպէս օրագուլը՝ դարտեցէք կաթսայի մէջ՝ մի կարգ ձուկ, մի կարգ սոխ, աղ և պղպեղ. ածեցէք այնքան ջուր, որ ձկները ծածկուեն, եփ գալուց յետոյ քաշեցէք երեսի փրփուրը, ծածկեցէք, թողէք եփուի, եթէ սոխը եփուեց, կը նրշանակէ ձուկն էլ եփածէ, գցեցէք թրջած գաֆրան, վրան համեմ շաղ տուէք և պատրաստ կը լինի:

60) ԼՕՔՈՆԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Ի 2 Փ. լօքօ, 2 ձեռքի երեսի մեծուփեամբ շլորի թթուլաւաշ, 3 արմատ համեմ, 5 դափնի տերև, 1/2 ջաւգ, 10 հատ պղպեղ:

Լօքօն կտրտեցէք, լաւ լուացէք, մէջը մաքրեցէք, դարտեցէք կաթսայի մէջ, ածեցէք վրան այնքան ջուր, որ չօրս

մասն էլ ձկնից բարձր կանգնի, դրէք կրակին, եփ գալուց քաշեցէք երեսի փրփուրը, շլորի թթուլաւաշը մանր կտրտեցէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք աղ, պղպեղ, 5 հատ դափնի տերև, 1/2 ծեծած ջաւգ (մուշկատի բնկոյզ), շաղ տուէք կտրտած համեմ: Լօքօյի արդանակը այնքան պէտք է եփել, որ միջի ջուրը թանձրանայ:

61) ԳԵՂԱՐՔՈՒՆՈՒ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Ի 2 հատ գեղարքունի, 2 բաժակ հոնի ախտայ, սեղանի 4 գդալ ծեծած բնկոյզ, 2 սոխ:

Եթէ գեղարքունին մանր է՝ իւրաքանչիւրը 2 մաս արէք, եթէ մեծ՝ երեք մաս, լաւ լուացէք, յետոյ կաթսայի մէջ առանձին եփ տուէք աղով ջուր, համը տեսէք, որը ջուրը, ոչ աղի և ոչ ախի լինի, ձկները ածեցէք այդ եփ տուած ջրի մէջ և եփ գալուց քաշեցէք երեսի փրփուրը, մի անգամ էլ այնպէս խիստ եփ տուէք, որ ինչպէս կաթը եփ տալուց վեր է գալիս՝ այնպէս էլ ձկան ջուրը, թափուի դրա հետ և կեղտը. երբ տեսնէք, որ ձկները եփուած են, դուրս տուէք սկուտեղի (բլիւղի) վերայ, իսկ արդանակը պատրաստեցէք հետևեալ կերպով. ածեցէք կաթսայի մէջ 1 բաժակ հոնի ախտայ (չօրջայ), 2 դուխ մանր կտրտած սոխ, ծեծած բնկոյզ և երկու քրեղան ջուր, այս բոլորը միասին եփեցէք, այնպէս, որ սոխն էլ լաւ եփուի, ապա ձկները շուռ տուէք սկուտեղի վերայ և մօտ բերէք:

Գ) Ի Ի Ղ Ա Յ Ի Ն Ա Ր Գ Ա Ն Ա Կ Ն Ե Ր

Ծանօթութիւն: Պէտք է պատրաստել այնպէս, ինչպէս մսի արգանակները, սակայն փոխանակ մսի, պէտք է գցել լաւ եղ, աւելի շատ թթուասեր (սմետան), սունկ և այլն: Իսկ փոխանակ մաջրի՝ պէտք է վերցնել 9—12 բաժակ մաքուր ջուր:

62) ԿՈՎԱԿԱՂԱՄՔԻՅ, ԿԱՐՏՈՓԼԻՅ ԵՒ ԵԱԶՆԵՒԻ ԿՐՈՒՊԱՅԻՅ  
ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2 հատ կովակաղամբ (ծրօքեա), 1/2 բաժակ եաջնեի կրուպա, 6—8 հատ կարտօֆիլ, 1—2 շիշ անարատ կաթ:

2 հատ կովակաղամբը լուացէք, գցեցէք, սառը ջրով կաթսայի մէջ, մի անգամ եփ տուէք, հանեցէք, կտրտեցէք, ածեցէք վերան տաք ջուր, դրէք կրակին, երբ որ եփ գայ՝ ածեցէք 1/2 բաժակ լուացած կրուպա, մի գդալ եղ, երբ որ կովակաղամբը և կրուպան եփած լինին՝ աւելացրէք 6—8 հատ մաքրած և կտրտած կարտօֆիլ, ածեցէք 3—6 բաժակ անարատ կաթ (սերը չը քաշած կաթ), մի փոքր եփ տուէք և մօտ բերէք:

63) ԹԱՐՄ ՍՈՒՆԿԻՅ ԹԹՈՒԱՍԵՐՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է մի լիքը ափսէ սունկ (սօկօ), կանաչ սոխ, մի քանի թերթ մաղդինոս, 6—9 հատ կարտօֆիլ, մի գդալ եղ, մի գլուխ սոխ, 1/2—1 բաժակ թթուասեր (ամետան):

Մի լիքը ափսէ մաքրած սունկ, մի քանի անգամ լուացէք սառը ջրով և կտրտած սոխի հետ տապակեցէք եղով. ածեցէք վերան 9—12 բաժակ ջուր, եփեցէք՝ աւելացնելով մի քիչ աղ: Յետոյ գցեցէք մի քիչ կանաչ սոխ, մի քանի հատ մաղդինոս, 6—9 հատ մանր կտրտած կարտօֆիլ, 1 գդալ ալիւր, եփ տուէք. մօտ բերելու մամանակ ածեցէք մէջը 1 բաժակ թարմ թթուասեր:

Ով սիրում է, կարող է մի քիչ բարակ ձեծած պղպեղ գցել:

64) ԼԱՊՂԱՅՈՎ ԵՒ ՍՈՒՆԿՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է (2—3 Ֆ. տաւրի միօ), 2 գազար, 1 մաղդինոս, 1 նեխուր, 1 պրրաս, 3 գլուխ սոխ, 5 հատ անգղ. և 5 հատ հասարակ պղպեղ, 1—2 դափնի տերեւ, 1/8 Ֆ. չորացրած սունկ, 1/2 Ֆ. լապշայ, կամ տանր պատրաստած էրիշտայ № 347, 12 հատ կարտօֆիլ, եղ, (կանաչ մաղդինոս և սամիթ):

Եփեցէք մսաջուր (բուլիօն)՝ մտով, կամ առանց մսի՝ արմրտիրքով և սունկով. եփ տուէք, ածեցէք էրիշտայ, եփեցէք, աղ արէք, գցեցէք մի քիչ ձեծած պղպեղ, առանձին եփած կարտօֆիլ, 1/8 Ֆ. մանր կտրտած և եփած սունկ, գցեցէք եղ, կանաչի և մօտ բերէք:

65) ՍՈՒՆԿՈՎ ՂՁԻ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 1 1/2 Ֆ. (այսինքն 3 բաժ.) թթու կաղամբ, 2 գդալ եղ, 1/8 Ֆ. չորացրած սունկ, 1 գդալ ալիւր, 2 հատ սոխ, 5—7 հատ հասարակ պղպեղ, 1/2 բաժ. թթուասեր (ամետան):

2 Գլուխ սոխը կտրտեցէք շատ մանր, տապակեցէք 1 գդալ եղի մէջ, գցեցէք 2 բաժ. մի քիչ քամած ու կտրտած թթու կաղամբ, նորից տապակեցէք, խառնեցէք հետը եփած սունկի բուլիօն, եփեցէք թոյլ կրակի վերայ:

Ճաշից առաջ 1 գդալ ալիւրը տապակեցէք 1 գդալ եղի մէջ, ածեցէք քիչ սունկի եփած ջուր և այս բոլորը ածեցէք շի մէջ, գցեցէք և մի քանի մանր կտրտած սունկ, եփեցէք, գցեցէք աղ, ձեծած պղպեղ և աւելացրէք թթուասեր:

66) ՈՍՊԷ ԱՐԿԱՆԱԿ

2 Բաժակ ոսպը խաշեցէք 1 գդալ եղի և մի քիչ ջրի հետ, անցկացրէք մաղի միջով, տապակեցէք կտրտած սոխ և 1 գդալ եղի հետ և ածեցէք ոսպի մէջ, եփ տուէք. 2 ձուի դեղնուցը և 1/2 բաժ. սերը խառնեցէք միմեանց հետ, քամեցէք և ածեցէք արգանակի մէջ, հետոյհետէ խառնելով լաւ տաքացրէք, լապշ շատ չը եփ տաք, որ ձուն չը կտրուի, աղ արէք և մօտ բերէք փունջորով՝ № 97:

67) ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՋԱՆՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3—5 հատ կարմիր պորինջան (պօմդամուր), իւրաքանչիւր արմտիքից կէս հատ, 5—10 անգղ. պղպեղ, 1/2—1 գդալ ալիւր, 1 գդալ եղ, 2 ձուի դեղնուց և 1 բաժակ սեր:

Եփեցէք զանազան արմտիք և 5—10 հատ պղպեղ, քամեցէք: Ընտրեցէք ամենահատուն կարմիր պորփնջանները, միջի ջուրը և սերմերը դէն ածեցէք, իսկ մնացածը կտրտեցէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք մի գդալ եղ, խաշեցէք, ածեցէք 1/2 գդալ ալիւր, խառնեցէք, մի քիչ տաք ջուր ածեցէք, եփեցէք մինչև փափկելը, անցկացրէք փլաւքամիչի միջով, աւելացրէք բուլիօն. 2 ձուր դեղնուցը և 1 բաժ. թանձր սերը խառնեցէք իրար հետ, ածեցէք արգանակի մէջ և խիստ տաքացրէք: Մօտ բերէք փունջորով № 97:

Ե) Կ Ա Թ Ն Ե Ղ Ե Ն Ա Ր Գ Ա Ն Ա Կ Ն Ե Ր

68) ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ԿԼԵՅԿՈՎ

Եփ տուէք 9—10 բաժ. կաթ, ճաշ ուտելուց մի փոքր առաջ գցեցէք մէջը խաշած կլեօցկի՝ № 107, կամ ալիւրով կլեօցկի՝ № 110, եփ տուէք, երբ որ պատրաստ կը լինի մօտ բերէք:

69) ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ՎԷՐՄԻՉԷԼՈՎ

3 շիշ անարատ կաթը եփ տուէք, ածեցէք մէջը 1/2 ֆ. վերմիշէլ, կամ աւելի լաւ է տանու էրիշտայ՝ № 103, եփ տուէք, աղ արէք, գցեցէք 1/8 ֆ. եղ և իսկոյն մօտ բերէք:

Եթէ տանու էրիշտայ պիտի բանացնէք, այն ժամանակ էրիշտան պատրաստեցէք, ինչպէս ասուած է՝ № 347՝ կէս բաժ. ալրից և 1 հատ ձուից: Առհասարակ տանու պատրաստած էրիշտան աւելի համեղ է քան փողոցում գնածը:

70) ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ԲՐՆՁՈՎ

Եփեցէք 1/2 բաժ. բրինձ, ինչպէս ասուած է № 321-ում, 3—4 շիշ կաթը մի անգամ եփ տուէք և եփած բրինձը ա-

ծեցէք մէջը, աղ արէք, գցեցէք 1 գդալ եղ, եփեցէք և իսկոյն մօտ բերէք:

Առանձին մօտ բերէք ծեծած շաքար և կինամոն (դարչին):

71) ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ՄԱՐԳԱՐՏԱՍԵՐՄԻԿՈՎ

Կէս բաժակ մարգարտասերմիկը (պերլովայա կրուպա) ածեցէք սառը ջրի մէջ. մի անգամ եփ տուէք, շուռ տուէք փլաւքամիչի մէջ, վերան մի փոքր սառը ջուր ածեցէք և քամուելուց լետոյ ածեցէք 3—4 շիշ եփ տուած կաթնի մէջ, եփեցէք և գցեցէք մի գդալ եղ: Աղը պէտք է սովորականից շատ գցել, որովհետև առանց շաքարի է ուտվում:

72) ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ԳԱՐՍԵՐՄԻԿՈՎ

3—4 շիշ կաթը եփ տուէք 1 գդալ եղի հետ, խառնելով՝ ածեցէք մէջը 1/2 բաժակ քարասերմիկ (մաննայա կրուպա), եփ տուէք՝ լաւ խառնելով և իսկոյն ածեցէք ապրանօթի (սուպովնիկ) մէջ: Աղը պէտք է ապրանօթի մէջ գցել, որովհետև քարասերմիկը աղով եփել չի կարելի՝ կը փչանայ:

Յանկացողի համար առանձին կարելի է մօտ բերել շաքար և կինամոն:

73) ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ԴՊՈՒՄՈՎ (գօգրա, կարկաժ)

Լաւ տեսակի և միջակ մեծութեամբ 1/2 գդումը կճպեցէք, մէջը մաքրեցէք՝ հանելով նրա սերմերը և աւելորդ բաները, կտրտեցէք մանր և հաւասար մեծութեամբ, ածեցէք կաթսայի մէջ, վերան այնքան ջուր աւելացրէք, որ հազիւ ծածկուին, խափով ծածկեցէք և դրէք կրակի վերայ: Եփ գալուց լետոյ իսկոյն ածեցէք մաղի վերայ և բոլոր ջուրը քամուելուց լետոյ, ածեցէք 2—3 բաժակ նոր եփ տուած ջրի, կամ կաթնի մէջ,

զցեցէք 1/2 ֆրանսիական կճպած բուլկի, մի անգամ եփ տուէք, անցկացրէք մաղի միջով, խառնեցէք 3 շիշ եփ տուած կաթի մէջ, եփ տուէք, զցեցէք 1—2 բաժակ եղ, աղ, կամ շաքար:

2) ԳԱՂՅՐ ԵՒ ՏԱՔ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ԿԱԹՆԻՑ, ԳԻՆՈՒՑ ԵՒ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻՑ

74) ԿԱԹՆԻ ԱՐԳԱՆԱԿ ՀԵՄԲՈՅՐՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 շիշ կաթ, 6 ձու. 1 1/2 բաժակ շաքար, վանիլայ և կենամոն (գարշին):

Հարեցէք 6 ձուի սպիտակուցը, հետզհետէ խառնելով հետը 1 1/2 բաժակ մանր ձեծած շաքար և թէյի 1/2 գգալ կինամոն, խառնեցէք և այդ բանը թումբ-թումբ (ամեն մէկ թումբը 1—2 գգալ մեծութեամբ) ածեցէք երկաթեայ թիթեղի վերայ, որի վերայ պէտք է փռած լինի մաքուր թուղթ, դրէք վառարանի մէջ, թխեցէք և չորացրէք շարունակ 3 ժամ: (Ահա այս քաղցր թխուածքը կոչվում է համբույր-ճօճօ): Մնացած 6 գեղնուցը հարեցէք 1/2 բաժակ շաքարի հետ՝ մինչև սպիտակելը, բաց արէք 9 բաժակ անարատ (սերը չը քաշած) եփ տուած և մի փոքր հովացրած կաթնով, տաքացրէք, շարունակ խառնեցէք, մինչև որ խիտ տաքանայ, շուռ տուէք սպրանսթի մէջ և մօտ բերէք համբույրով:

Այս կերակուրը կարելի է սառած էլ մօտ բերել:

75) ՆՂԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 բաժակ քաղցր նուշ, 1/4 բաժակ դառը նուշ, 1 բաժակ լաւ չամիչ, կինամոն (գարշին), 1/2 բաժակ բրինձ, 1/2—1/3 ֆ. մանր շաքար:

2 բաժակ քաղցր և 1/4 բաժակ դառը նուշը ածեցէք եփ տուած ջրի մնջ, մի անգամ եփ տուէք և խսկոյն դուրս տուէք, կճպահան արէք, ձեծեցէք հաւանգի մէջ, ձեծելու ժամանակ

ջրով քիչ նամ տուէք, ձեծելուց լետոյ բացարէք 3 բաժակ եփ տուած ջրի մէջ, քամեցէք անձեռոցիկի միջով՝ դուրս քամելով բոլոր հիւթը, ձեծած նուշի մնացուսկը քամելուց լետոյ ածեցէք դարձեալ հաւանգի մէջ, ձեծեցէք, աւելացրէք 3 բաժակ ջուր, խառնեցէք և քամեցէք. այսպէս մի քանի անգամ շարունակեցէք, նշի կաթի մէջ ածեցէք կէս բաժակ մանր շաքար. 3 ձուի գեղնուցը խառնեցէք կէս բաժակ կաթի հետ, քամեցէք, ածեցէք արդանակի մէջ, լաւ տաքացրէք, ածեցէք սպրանսթի մէջ, որտեղ կանխապէս պիտի ածէք եփած բրինձ (բրինձը պէտք է եփել մի փոքր ջրի մէջ՝ կենամոնով, շաքարով և չամիչով):

76) ՍԱԲՆՅՈՆ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 6 մարդու համար 10 ձուի գեղնուց, 1 1/2 բաժակ մանր շաքար, 2 1/2 բաժակ սպիտակ լաւ գինի, 1/4 թէյի գգալ կինամոն (գարշին), 1/4 կիտրոն (լիմոն):

10 ձուի գեղնուցը լաւ հարեցէք 1 1/2 բաժակ ձեծած շաքարի հետ, մինչև որ բոլորովին սպիտակի, ածեցէք մէջը 2 1/2 բաժակ սպիտակ գինի և 1 1/2 բաժակ ջուր: Կարելի է զցել մի քիչ կինամոն: կիտրոնի կեղև, 2—3 կտոր լիմոն, խառնեցէք, դրէք վառարանի, կամ օջաղի վերայ, հարեցէք մետաղեայ աւելով (МЕТАЛЪКА), մինչև որ լաւ փրփրայ, բայց եփ չը տաք, խսկոյն մօտ բերէք՝ շաքրի հացով (բիսկվիտ):

77) ԶՆՆՈՋԱՆ ԹԱՐՄ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻՑ ԱՐԳԱՆԱԿ՝ ԳԻՆՈՎ ԵՒ ԹԹՈՒԱՍԵՐՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 ֆ. պտուղ, 1 բաժ. թթուասեր (սմետան) 1 1/2—2 բաժ. շաքրի կտորտանք, 1 բաժ. գինի:

6 բաժակ ընտրած ելակը, մալինան, հազարճը (սմորդինա), կամ նուշը, անցկացրէք մաղի միջով, խառնեցէք հետը 1/2 ֆ. շաքար, աւելացրէք 1 բաժ. ամենաթարմ թթուասեր, 1 բա-

ժակ գինի և 3—4 բաժ. եփ տուած ջուր, խառնեցէք, տաքացրէք, բայց եփ չը տաք, մօտ բերէք պաքսիմատով (сухарики):

78) ԽՆՃՈՐԻ ԱՐԿԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 12—15 խնճոր, 1 կտոր կինամոն (գարջին), 1/2 կիտրոն (լիմոն), 2 բաժ. գինի, 1 թէյի գգալ կարտօֆիլ ալիւր, 1/2 բաժ. շաքար:

Խնճորները կճպեցէք, իւրաքանչիւրը 4 մաս արէք, հանեցէք սերմերը, եփեցէք ջրի մէջ՝ շաքարով, կինամոնի կտորով, կիտրոնի կեղևով, կիտրոնի հիւթով, 2 բաժակ գինով և 1 թէյի գգալ կարտօֆիլ ալրով. խնճորի կեղևները առանձին ջրի մէջ եփեցէք և քամեցէք արգանակի մէջ:

79) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ՄԱԼԻՆԱՅՈՎ ԱՐԿԱՆԱԿ

1—2 բաժակ չորացրած մայիսան եփեցէք ջրի մէջ՝ 1/2—1 բաժակ շաքարով, աւելացրէք, եթէ կայ, 1 գդալ կարտօֆիլ ալիւր. կարելի է ածել և 1—2 բաժակ թթուասեր (սմետան):

Է) Ս Ա Ռ Ը Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ն Ե Ր

80) ՍԱՌԸ ԵՓԱԾ ԿԱՌԱՆ, ՀՈՐԹԻ, ԿԱՄ ԽՈՃՔՈՐՈՒԿԻ ՄԻՍ

Վերցրէք 5 ֆ. գառան միս, կտրտեցէք, լուացէք և եփեցէք աղով ջրի մէջ. եփ գալուց լետոյ քաշեցէք երեսի փրփուրը, շարունակեցէք եփելը, ելը որ տեսնէք, որ պատրաստ է, դուրս տուէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ, սառեցրէք և մօտ բերէք: Հորթի միսն էլ պէտք է գառան մօտ պէս եփել:

Խոճքորուկի (խոզի ճուտ) միսն էլ նոյնպէս վերոյիշեալի նման, բայց սորա հետ պէտք է մօտ բերել քերած վալլի բողկ (խրէն): Ուլի միսն էլ պէտք է վերոյիշեալի նման եփել և մօտ բերելու ժամանակ վերան մանր կտրտած համեմ շաղ տալ: Եթէ գառը, կամ ուլը շատ փոքր է, կարելի է և այս ձևով

եփել. կաթսայի մէջ ածեցէք 1 բաժակ ջուր, մէջը խաչաձև դարսեցէք մի քանի հատ բարակ փայտեր, իսկ այդ փայտերի վերայ դրէք ամբողջ գառը, կամ ուլը, խուփով ծածկեցէք և խաշեցէք իրա գոլորշու (բուղ) մէջ: Այս ձևով եփածը շատ համով կը լինի:

81) ԵՓԱԾ ՀԱԻ ՔԻՉՄԻՉՈՎ ԵՒ ՋՐԻՉԿՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 չաղ հաւ, 1/2 ֆ. գրիշկայ, 1 ֆ. քիչմիշ, 1 գգալ եղ, 1 բաժակ ծեծած շաքար և աղ:

Մէկ հատ լաւ չաղ հաւը փետրեցէք (բմբուլը հանել) կրտորտեցէք, լուացէք և եփեցէք ջրի մէջ: Ընտրեցէք քիչմիշը և գրիշկան, լուացէք, ածեցէք թաւի մէջ և եղի հետ խաշեցէք, աւելացրէք 1 բաժակ ծեծած շաքար և աղ, ապա հաւը դուրս տուէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ և ածեցէք վերան այդ խաշած քիչմիշը և գրիշկան, սառեցրէք և մօտ բերէք: Կարելի է և հաւը մաքրելուց և փորը դուրս տալուց լետոյ ամբողջութեամբ եփել, լցնելով փորը քիչմիշի և նուշի խառնուրդով, ինչպէս վերևը լիշեցինք:

82) ՍԱՌԸ ԵՓԱԾ ՀԱԻ, ԿԱՄ ՀՆԴՈՒՀԱՐ

Հաւը, կամ հնդուհաւը լաւ փետրեցէք և փորը դուրս տալուց լետոյ գցեցէք կաթսայի մէջ, եփեցէք ջրով, քաշեցէք երեսի փրփուրը. հաւը, կամ հնդուհաւը եփելուց լետոյ հանեցէք, դարսեցէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ, սառեցրէք և մօտ բերէք, իսկ մսաջուրը տաք-տաք մօտ բերէք՝ իբրև արգանակ:

83) ՍԱՌԸ ԵՓԱԾ ՍԱԳ

Սրան էլ պէտք է վերոյիշեալի նման եփել, բայց եփելուց լետոյ մօտ բերելու ժամանակ վրան 1 հատ թթու նուռը քամեցէք:

84) ՄԱՆԻՍՏՈՅ (ակրօշկայ)

Ամառ ժամանակ, փոխանակ տաք արգանակների, երբեմն գործ են ածում մանրածո, արգանակը՝ սիրտը հովացնելու համար:

Վերցրէք տապակալից մնացած մսի կտորները, աւելի մանր ձեծեցէք, կտրտեցէք թարմ վարունգները, պինդ եփած ձուաները, խառնեցէք, աւելացրէք կանաչ սամիթ և սոխ, խառնեցէք, աւելացրէք թթու շշի, կամ կտրտած թրթնջուկ (շշաւել, մծառնայ) աղ, արէք, զցեցէք թթուասեր (սմետան) և թողէք մնայ մի որ և է ցուրտ տեղ, մինչև ուտելը. իսկ եթէ ուզում էք իսկույն ուտել, այն ժամանակ զցեցէք մէջը սառուցի կտորներ, բայց այս վերջինը այնքան օգտակար չէ. որովհետև սառուցի ջուրը առհասարակ սրտին վնաս է:

ՊԱՍՈՒԱՅ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

85) ՆՂԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 Ֆ. քաղցր նուշ, 20 հատ դառը նուշ, 1/2 Ֆ. շաքար, 1/2 բաժ. բրինձ, 1 բաժ. լաւ չամիչ և դարչին:

Նուշը խաշեցէք, հաւանգի մէջ ձեծեցէք, ձեծելու ժամանակ ջրով նամ տուէք: Ածեցէք վրան 3—4 շիշ եփ տուած ջուր, խառնեցէք, անձեռոցիկի (սալֆետակայ) միջով քամեցէք, զցեքէք շաքար և դարչին, շաքարի ու չամիչի հետ փխրուն եփած բրինձ:

86) ՍԻՍԵՈՒ ԱՐԳԱՆԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է թէյի 1 թաս սիսեռ, թէյի 1 փոքր բաժ. ձէթ, 4—5 գլուխ սոխ, 1/2 բաժ. ափուր, 1 սեղանի գդալ աղ, 1/2 մսխալ բրբուռ (գաֆրան), 1/2 մատնոց պղպեղ, 2 արմատ համեմ:

Մի թաս սիսեռը լուացէք, թրջեցէք հեշտաեռի հովացրած ջրում, թողէք այդպէս թրջած մնայ ամիողջ գիշերը, մինչև միւս օրը՝ եփելը: Եփելու ժամանակ սիսեռը ածեցէք

կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ մի 3—4 մատ էլ սիսեռից բարձր կանգնի, եփեցէք թոյլ կրակի վրայ այնքան, որ կարելի լինի սիսեռները կծպահան անել, ջուրը քամեցէք առանձին, իսկ սիսեռները ձեռքով, կամ մի ուրիշ բանով տորեցէք, այնքան, մինչև որ բոլորը կծպահան լինին, յետոյ այդ սիսեռները ածեցէք իրա ջրի մէջ և երբ որ բոլոր կծեպները կը բարձրանան ջրի երեսին, այն ժամանակ քափկիրով հանեցէք և դէն ածէք: Առանձին կաթսայի մէջ մի բաժ. ձէթ ածեցէք, աւելացրէք կտրտած սոխ, մի քիչ խաշեցէք, զցեցէք ալիւր և խառնեցէք դրա հետ սիսեռը և իրա ջուրը, թողէք որ եփուի այդ տապակած սոխի մէջ, զցեցէք մէջը աղ, պղպեղ և գաֆրան. մօտ բերելու ժամանակ ապրանսօթի (սուփովնիկ) մէջ ածեցէք կտրտած համեմ:

87) ՍԻՍԵՈՒ ԱՐԳԱՆԱԿ ՈՒՐԻՉ ԶԵՒՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 բաժ. սիսեռ, 10 սոխ, 1 բաժ. ձէթ, 1/2 մսխալ բրբուռ (գաֆրան), 10 հատ պղպեղ, 7 հատ կարտօֆիլ, 5 հատ դափնի տերև, 10 արմատ համեմ, աղ և 1 գդալ բրինձ:

Ընտրեցէք 2 բաժ. սիսեռը, քիչ տաքացրած ջրի մէջ ամբողջ գիշերով թրջեցէք, միւս օրը ջուրը դէն ածէք, սիսեռները ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք մաքուր ջուր, դրէք կրակին և եփեցէք, եթէ եփելու ժամանակ ջուրը պակասի՝ աւելացրէք, հեշտաեռի (սամովար), կամ ուրիշ եփ տուած ջուր, եփեցէք, մինչև որ կարելի լինի կծեպը պղկել, ջուրը քամեցէք, սիսեռներն էլ տորեցէք և ինչպէս վերևը ասուած է ընտրեցէք կծեպները և դէն ածէք: 10 հատ սոխը օղակ-օղակ կտրտեցէք, ածեցէք առանձին կաթսայի մէջ, աւելացրէք կէս բաժ. ձէթ, տապակեցէք, սիսեռներն էլ ածեցէք մէջը, տապակեցէք, եթէ ձէթը պակասի, մնացած կէս բաժակն էլ աւելացրէք, խառնեցէք հետը սիսեռի ջուրը, մի գդալ եփած բրինձը

և 7 Հատ եփած ու մանր կտրտած կարտոֆիլները, երբ որ այս բոլորը միասին եփ գայ, զցեցէք 10 Հատիկ ծեծած պղպեղ, 5 Հատ գափնի տերև և մի քիչ ջրի մէջ թրջած քրքում, շաղ տուէք վրան 1/2 բաժակ կտրտած Համեմ, զցեցէք աղ և մօտ բերէք:

88) ՀՈՆԻ-ՍՊԱՍ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 3—4 բաժակ չորացրած հոն, 1 բաժակ ալուր, կամ ծեծած բրինձ, կամ պաքսիմատ (տուխար), 2 արմատ համեմ և պղպեղ:

Հոնը լուացէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, լցրէք վերան այնքան ջուր, որ համարեայ թէ կաթսան լցուի, զրէք կրակի վերայ և այնքան եփեցէք, որ հոնը լաւ փափկի, յետոյ միջի ջուրը ածեցէք մի ուրիշ հոդէ ամանի մէջ, իսկ հոնը մաղի միջով անցկացրէք մի ուրիշ ամանի մէջ, այդ ժամանակ իրա ջուրն էլ ածեցէք մաղի վերայ և հոնի հետ տրորելով միասին անցկացրէք: Մի բաժակ ալուրը բաց արէք մի քիչ հոնի ջրի մէջ, լաւ տրորեցէք, որ ալուրը կոշտերով չը մնայ, այս ալրէ ջուրը ածեցէք հոնէ-սպասի մէջ, զրէք կրակի վերայ, շարունակ խառնեցէք, մինչև որ եփ գայ, ուտելու ժամանակ ցանեցէք վերան կտրտած Համեմ և պիտնայ, իսկ աղը, ով ուզում է, պէտք է ամեն մէկը իրա բաժնում գցի: Աւելի լաւ է հոնէ-սպասը եփել կաւից շինած կաթսայի մէջ, որովհետև պղնձէ ամանը ժանգոտում է և սպասը փոխում է իրա համը, իսկ եթէ պղնձէ կաթսայի մէջ պիտի եփէք՝ պատրաստելուց յետոյ իսկոյն դատարկեցէք մի հոդէ ամանի մէջ:

89) ԼՈՐԻ-ՍՊԱՍ

Մի քրեղան, կամ 2—3 բաժակ լորին ընտրեցէք, լուացէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ լորին ծածկուի, զրէք կրակին, եթէ ջուրը ցամաքի՝ աւելացրէք

նոր ջուր, կտրտեցէք 3 Հատ սոխ և ածեցէք մէջը. երբոր լորին լաւ փափկի, երկարակոթ փայտէ գդալով լաւ հարեցէք, եթէ հարելուց յետոյ տեսնէք, որ շատ է թանձրանում՝ դարձեալ ջուր աւելացրէք, յետոյ ծեծեցէք 2 սեղանի գդալի չափ ընկոյզ և ածեցէք կաթսայի մէջ, խառնեցէք, հանդարտ եփ տուէք, աղ արէք և գդալով դարձեալ տրորեցէք: Լորէ-սպասը չը պէտք է խիստ թանձր և նոսր լինի, այլ միջակ: Պատրաստ լինելուց յետոյ վերան շաղ տուէք մանր կտրտած Համեմ, քուլթին (քոնդար), թարխուն, եթէ կամենաք պղպեղ էլ զցեցէք:

Սրա համար էլ կարելի է խորհուրդ տալ, որ հոդէ կաթսայի մէջ եփէք:

90) ԶԱՐԲԱՆ-ԼՈՐԻ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 1 քրեղան լորի, 3 սոխ, 1 բաժակ քիշմիշ, 1 բաժակ նուշ, 1/2 բաժակ գրիշկայ, 2—3 գդալ մեղր և եղ:

Լորին եփեցէք այնպէս, ինչպէս վերևն գրուած № 89. երբոր սոխը կ'աճէք կաթսայի մէջ, հետը զցեցէք և մի բաժ. քիշմիշ, 1/2 բաժակ կճպած նուշ, 1 բաժակ գրիշկայ, կամ մի ուրիշ թթու պտուղ, եփեցէք, եթէ ջուրը պակասի՝ աւելացրէք նորը, լորին լաւ եփելուց յետոյ, փոխանակ ընկոյզի, ածեցէք մէջը 2—3 գդալ մեղր, կամ 1 բաժակ շաքար, լորին լաւ հարեցէք, աղ արէք և պատրաստ կը լինի:

91) ՈՍՊԻ-ՍՊԱՍ

Ընտրեցէք 1 քրեղան ոսպ, լուացէք և ածեցէք կաթսայի, կամ հոդէ կճուճի մէջ, ածեցէք վերան այնքան ջուր, որ ոսպը ծածկուի, զրէք կրակին, երբոր լաւ եփ գայ՝ կտրտեցէք 5 Հատ սոխ, ածեցէք մէջը և լաւ եփելուց յետոյ, ածեցէք 2 սեղանի գդալ ձեւած ընկոյզ, աղ և պղպեղ, եթէ կամենում էք, որ

Թթու լինի՝ եփելու ժամանակ անցեցէք 1 բաժակ հոնի ախտայ (չուրչայ), այնպէս արէք, որ սպասը թանձր և նոսր չը լինի այլ միջակ և ջուրը ցամաքելու ժամանակ աւելացրէք հեշտա- եռի (սամուլարի), կամ ուրիշ եփ տուած ջուր:

**ԲՍՎԼԻ ՍՊԱՍՆ** էլ պէտք է որա նման եփել:

92) **ՆՈՒՍՈՒԴԻ-ՍՊԱՍ** (մուկաշար)

Նուխուղները ընտրեցէք և աղացէք ձեռնադօրիով (ձեռ- քով աղալու գործիք—ручная мельница), 3 բաժակ այդ նո- խուղից անցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ նոխուղից էլ մի քիչ բարձր կանգնի, դրէք կրակին, եփեցէք, եփելու ժամանակ 3 հատ սոխ կտրտեցէք և անցէք մէջը, երբ որ եփուելուց յետոյ ջուրը պակասի, դարձեալ աւելացրէք, անցէք մէջը 2 սեղանի գդալ ձեծած ընկոյզ, տրորեցէք, աղ արէք, վերջապէս վրան շաղ տուէք 2 արմատ մանր կտրտած համեմ և մօտ բերէք:

Այսպէս փէտք է եփել և **ԲՍՎԼԻ ՄՈՒԿԱՉԱՐԸ**, բայց բակկան շատ թեփ ունենալու պատճառաւ, աղալուց յետոյ քամու տու- էք, որ բոլոր թեփը գատուի:

93) **ՍՈՒՆԿԻ ԱՐԳԱՆԱԿ**

**ՀԱՐԿԱՒՈՐ** է 1/2 ֆ. սունկ, 2 բաժ. սոխ, 1 թէյի փոքր բաժ. ձէթ, 2 գդալ ձեծած բրինձ, 5 հատ դափնի տերև, 10 հատ պղպեղ, 1/2 մրս- խալ ք.բում (զաֆրան), 3 արմատ համեմ և աղ:

1/2 ֆ. սունկը մի քանի անգամ տաք ջրով լաւ լուածէք, վրան անցէք եփ եկած ջուր և մի ամբողջ զիշեր թըր- ջած պահեցէք. միւս օրը առաւօտեան ջուրը քամեցէք մի ու- ըրիշ ամանի մէջ, իսկ սունկերը ընտրեցէք, լաւ նայեցէք, որ մէջը որդ չը լինի, այդ ընտրած սունկերը և իրա ջուրը ան- ցէք կաթսայի մէջ, եթէ իրա ջուրը քիչ լինի՝ աւելացրէք էլի ուրիշ եփ եկած ջուր, եփեցէք, ջուրը քամեցէք առանձին տեղ,

իսկ սունկերը կտրտեցէք շատ մանր. յետոյ 2 բաժ. օղակ-օղակ կտրտած սոխը անցէք կաթսայի մէջ և տապակեցէք թէյի 1 փոքր բաժակ ձէթի հետ, այնպէս արէք, որ սոխը չ'այրուի, այդ տապակած սոխի վրայ անցէք կտրտած սունկերը և միա- սին խաշեցէք, դորա մէջ էլ անցէք սունկի քամած ջուրը, 2 թէյի գդալ ձեծած բրինձ, 5 հատ դափնի տերև, 10 հա- տիկ ձեծած պղպեղ, գցեցէք աղ, լաւ խառնեցէք, եփե- ցէք, աւելացրէք 1/2 մսխալ թըջած քրքում և 1/2 բաժակ կտրտած համեմ:

94) **ԻՐԻՉՏԱՅՈՎ ԵՒ ՍՈՒՆԿՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ**

**ՀԱՐԿԱՒՈՐ** է 2 հատ գաղար, 1 հատ մաղդինոս, 1 հատ նեխուր 1 պրատ, 3 սոխ, 14—15 հատ անգղիական պղպեղ, 2—3 հատ դափնի տե- րև, 1/8—1/4 ֆ. չորացրած սունկ, 1 1/2 բաժ. վերմիշէլ, կամ է- ըրիշտայ, 12 հատ կարտօֆիլ, 1—2 գդալ ձէթ, հասարակ պղ- պեղ, կանաչ մաղդինոս և սամիթ:

Եփեցէք բուլիօն՝ արմտիքով և սունկով, քամեցէք, եփ տուէք, էրիշտան անցէք մէջը, եփ տուէք, գցեցէք մի քիչ ձիծակ հասարակ պղպեղ, առանձին եփած կարտօֆիլ, մանր կտրտած և եփած սունկ, եղ և կանաչի. լաւ եփուելուց յետոյ մօտ բերէք:

95) **ՄՉՈՒԿԻ-ԹՍՆ (ՂՕԻ)**

Չորացրած մզուկը թըջեցէք սառը ջրի մէջ, քանդեցէք \*), լուացէք և դրէք կաթսայի մէջ, անցէք վրան այնքան ջուր, որ իրանից մի քանի մատ էլ բարձր կանգնի, եփեցէք, դուրս տուէք և ձհանով (տաշտաքերիչ, ակիշ) լաւ կտրտեցէք և դարձեալ անցէք իրա ջրի մէջ, խառնեցէք, մէջը 2 գլուխ

\*) Մզուկը հիւսում և այնպէս են չորացնում, այդ պատճառաւ գործածելու ժամանակ պէտք է քանդել և այնպէս եփել:

սոխ կտրտեցէք, աւելացրէք 1/2 բաժ. ալիւր, երբ որ եփ գալ, ածեցէք մէջը 2 սեղանի գդալ ձեծած ընկոյզ, աղ արէք և մօտ բերէք:

96) ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՋԱՆՈՎ. (պօմդամուր) ԱՐԳԱՆԱԿ

20—30 Հատ կարմիր պորինջանները կէս-կէս արէք, ածեցէք կաթսայի մէջ և թողէք որ եփուի, ջուր չի հարկաւոր, որովհետև պորինջանները եփելու ժամանակ հիւթը իրանցից դուրս կը տան. լաւ փափկելուց լետոյ գգալով պորինջանի կեղևը դուրս տուէք, կտրտեցէք մէջը 2 դուլիս սոխ, լաւ եփուելուց լետոյ՝ աղ և պղպեղ գցեցէք:

Գ Լ Ո Ւ Խ Բ.

ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐԻ ՀԵՏ ՄՕՏ ԲԵՐԵԼԻՔ ՀԱՍԵՄՈՒՆԲՆԵՐ

Մանուշակաւ. Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին:

9—12	մարդու համար շատացնել	1 1/2	անգամ	
13—15	>	>	2	>
16—18	>	>	2 1/2	>
19—24	>	>	3	>

97) ՍՊԻՏԱԿ ՀԱՅԻ ՓՈՒՆՉՈՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1—1 1/2 Փրանսիական բուլկի, 1 գդալ (այսինքն 1/8 Փ.) եղ, կամ պրոփանսեան ձէթ:

Կտրտեցէք Փրանսիական բուլկին կանոնաւոր և մանր քառանկիւնիները. տապակի մէջ գցեցէք եղ, կամ ձէթ, կտրտած բուլկիները գցեցէք ալդ եղի մէջ, խառնեցէք, գրէք փեջի մէջ և չորացրէք:

Այս փունջորը կարելի է և առանց եղի չորացնել, մանաւանդ Հիւանդների համար:

98) ՓՈՒՆՉՈՐ ՄՍԻ ՄԻՋՈՒԿՈՎ ԵՒ ՊԱՆԻՐՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 Փ. տապակած միս, 1 հատ սոխ, 2 գդալ փշրած բուլկի, 1 1/2 գդալ եղ, 1 ձու, 2 գդալ թթուասեր (սմետան), 1—1 1/2 Փրանս. բուլկի, 1/8 Փ. քերած պարմական, կամ ուրիշ լաւ պանիր:

1 Փ. տապակած տաւրի, կամ հորթի միսը ձեծեցէք 1 դուլիս սոխի հետ, գցեցէք մէջը 2 գդալ մանր փշրած բուլկի,

խառնեցէք, տապակեցէք 1 գդալ եղով, ածեցէք մի քիչ աղ, կոտրեցէք մէջը 1 ձու, ածեցէք 2 գդալ թթուասեր. այս բոլորը պատրաստելուց լետոյ՝ վերցրէք և քսեցէք քառանկիւնի կտրտած բուլիու վերայ, երեսին քերած պանիր շաղ տուէք և դարսեցէք եղ քսած երկաթի թերթերի (ժեստ) վերայ, դրէք փուռը, կամ փեչը և չորացրէք:

Կամ կարելի է բուլիին բարակ-բարակ կտրտել, կեղևը (կճեպը, քերքին) հեռացնել, վերան փետուրով եղ քսել, դարսել երկաթի թերթեղի վերայ, ածել վերան պանիր և՛ դնել հընոցի մէջ՝ չորացնելու համար:

99) ՄՍԻ ՄԻՋՈՒԿ (Ֆարշ), ԿԱՄ ԿՆԻԼ

ՀԱՐԱԿՆՈՐ է 3/4 Ֆ. տաւրի, կամ հորթի միս, 1/2 գլուխ սոխ, 1 ձու, 1/4 Ֆրանսիական 5 կոպէկանոց բուլիլի, 1 գդալ եղ, հասարակ և անգղիական պղպեղ, ջաւզ (մուշկատի բնկոյց) և աղ:

Սուանց ոսկրի 3/4 Ֆ. տաւրի, կամ հորթի միսը սուր դանակով լաւ ճեծեցէք. 1/2 գլուխ մանր կտրտած սոխը տապակեցէք եղի մէջ, խառնեցէք մսի հետ, գցեցէք աղ, 1 ձու, 1/4 Ֆրանսիական բուլիլի՝ թրջած և ճմռած, անգղիական և հասարակ ճեծած պղպեղ, ջաւզ, 1 գդալ եղ, կամ թանձր թրթուասեր, այս բոլորը հետը ճեծեցէք, անցկացրէք մաղի միջով, կտրացրէք երկայնաձև երշկի (կայրաս) նման, փաթաթեցէք մաքուր շորով, կապեցէք բարակ թելով, եփեցէք մսաջրի մէջ, հովացրէք, օղակ-օղակ կտրտեցէք, գցեցէք մսաջրի մէջ և մօտ բերէք:

100) ԲՐԻՆՉ

ա) Կէս բաժակ, այսինքն 1/4 Ֆ. բրինձը լուացէք սառը ջրով, ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ բրինձները հազիւ ծածկուին. դրէք կրակին և եփեցէք: Երբոր բրինձը փափկի, շուռ տուէք փլաւքամիչի վերայ, շաղ տուէք

վերան սառը ջուր, պահեցէք այդպէս, այնքան, մինչև որ լաւ քամուի, նորից ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք մի փոքր մսաջուր, եփեցէք, բայց այնքան չեփէք, որ բրինձը ճխուի, այլ մինչև անգամ կարելի լինի համարել: բ) Կամ մի բաժակ բրինձը լուացէք սառը ջրով, եփեցէք, ինչպէս վերևը լիշուած է, նախ՝ ջրում, ապա՝ մսաջրի մէջ, մինչև որ բրինձը փափկի, գցեցէք 1 գդալ եղ, լաւ խառնեցէք, լցրէք մսաջրով մի փոքր թացարած կաղապարի (Ֆօրմայ) մէջ, սառեցրէք. մօտ բերելու ժամանակ շուռ տուէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ:

101) ՄԱՐԿԱՐՏԱՍԵՐՄԻԿ (պերլովայա կրուպա)

1/2 բաժակ (1/4 Ֆ.) մարգարտասերմիկը լուացէք, եփ տուէք առանձին ջրի մէջ, գցեցէք 1/8 Ֆ. եղ և մինչև սպիտակելը լաւ հարեցէք: Մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք ապրանօթի (սուփովինիկ) մէջ, աւելացրէք վերան մսաջուրը և մօտ բերէք:

102) ՔԱՐԱՍԵՐՄԻԿ (մաննայա կրուպա)

1/2 բաժակ քարասերմիկը ածեցէք մսաջրի մէջ և մի երկու-երեք անգամ եփ տուէք:

103) ՎԷՐՄԻՉԷԼ (էրիշտայ, թել-խմոր)

Գնեցէք 1 1/2 բաժակ (1/2 Ֆ.) վերմիշէլը, կոտրտեցէք, գցեցէք եփ եկող մսաջրի մէջ, կամ առաջուց եփեցէք աղով եփ տուած ջրի մէջ: Անհամեմատաբար լաւ և ձեռնտու է տանու պատրաստած էրիշտան (լապշայ)՝ 1 1/2 բաժակ ալրից և 1 հատ ձուից. տես № 347:

104) ՄՍԱԼԻՑ ԱՐՄՏԻՔ\*)

Մսաջուրը քամեցէք, ինչպէս ասուած է № 1-ում, գցե-

\*) Մսալից արմտիք—գազար, նեխուր, մաղղինոս, ճնեբեկ և առհասարակ այն տեսակ կանաչիք, որոնց արմատը հաստ և մսալից է:

ցէք մէջը, մսաջրի մէջ առանձին եփած և լաւ կտրտած, 2 գազար, 2—3 բարակ մաղղինոս, 1 հատ նեխուր, 8—10 հնեքեկ, մի զլուխ դունաւոր կաղամբ: Այս արմտիքի եփելը սկսեցէք ճաշից կէս ժամ առաջ, հակառակ դէպքում համը կը կորցնի: Սրանց փոխարէն կարելի է և չորացրած արմտիք բանեցնել:

105) ԶԱՆԱԶԱՆ ԱՐՄՏԻՔ ԿԱՂԱՄՔՈՎ

Քամած մսաջրի մէջ (տես № 1) գցեցէք կտրտած և առանձին, մի և նոյն մսաջրի մէջ, եփ առած երկու գազար, 1 նեխուր և 1 հատ միջակ մեծութեամբ կաղամբ (քեալամ). կաղամբի եփելը սկսեցէք 1 ժամ մօտ բերելուց առաջ, իսկ արմտիքները՝  $\frac{1}{2}$  ժամ առաջ:

106) ԶԱՆԱԶԱՆ ԱՐՄՏԻՔ ԿԱՐՏՈՓԻԼՈՎ

Քամած մսաջրի մէջ (տես № 1) գցեցէք, կտրտած և առանձին նոյն մսաջրով եփած՝ 2 գազար, 1 մաղղինոս, 1 նեխուր, մօտ 10 հատ կարտօֆիլ և 1 գգալ չորացրած մանր սիսեռ:

107) ԽԱՂԱՄ ԿԼԵՅԿԻ

$\frac{1}{3}$  բաժակ եղը և  $\frac{1}{2}$  բաժակ կաթը միասին եփ տուէք, ածեցէք մէջը  $\frac{1}{2}$  բաժակ ալիւր, շուտ շուտ խառնեցէք և մօտ կէս ժամ եփեցէք, կրակից լետ դրէք և իսկոյն այդ տաք խրմորի մէջ կտորեցէք 2—3 ձու և երբոր մսաջուրը եփ տուած և քամած կը լինի՝ այս խմորից թէչի գգալով վերցրէք, գցեցէք մէջը, ամեն անգամ գգալը թաց արէք մսաջրի մէջ: Խրմորի մէջ կարելի է գցել կանաչ մաղղինոս: Մսաջուրը ծածկեցէք խուփով և եփեցէք, մինչև որ կլեօցկեքը երես ընկնին:

108) ԿԱՐՏՈՓԻԼ ԿԼԵՅԿԻ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է ՄԻ ԿԵՐԱԿԻԻ ԽՈՐՔ ԱՓԱՆ ԿԱՐՏՈՓԻԼ, 1 գգալ եղ, 1—2 ձու,  $\frac{1}{4}$  բաժակ ալիւր:

Կճպած և լուացած կարտօֆիլները եփեցէք մի փոքր ջրի, կամ կաթնի մէջ. ջուրը դէն ածէք, իսկ կարտօֆիլները լաւ տրորեցէք, տրորած կարտօֆիլը  $1\frac{1}{2}$  բաժակից աւելի չը լինի. խառնեցէք հետը  $\frac{1}{4}$  բաժակ ալիւր, 1—2 ձու, կէս թէչի գգալ աղ, մի գգալ եղ: Ուտելուց մի փոքր առաջ՝ այս կլեօցկին թէչի գգալով գցեցէք եփ եկած մսաջրի մէջ, ամեն անգամ գգալը թաց անելով մսաջրի մէջ. կաթսան խուփով ծածկեցէք, միջի մսաջուրը այնքան եփեցէք, որ կլեօցկիները երես ընկնեն, ապա մօտ բերէք:

109) ՔԱՐԱՍԵՐՄԻԿՈՎ ԿԼԵՅԿԻ

1 բաժակ կաթը,  $\frac{1}{2}$  բաժակ եղը և աղը եփ տուէք, ածեցէք մէջը կէս բաժակ քարասերմիկ (մաննայա կրուպա), եփ տուէք, խառնեցէք, մինչև որ մի փոքր թանձրանայ, դրէք վառարանի մէջ 15 բոպէաչափ, լետոյ հովացրէք, խառնեցէք հետը լաւ սպիտակ հարած 4 ձուի դեղնուց և 4 ձուի սպիտակուց: Փօտ բերելուց 5 բոպէ առաջ թէչի գգալով գցեցէք մսաջրի մէջ, ինչպէս յիշուած է № 107-ում: Եփելուց լետոյ երբոր կլեօցկիները դուրս կը լողան, քափկիրով դուրս տուէք ապրանսթի (տուփովնիկ) մէջ, մսաջուրն էլ մէջը ածէք և մօտ բերէք:

110) ԱԼԻԷ ԿԼԵՅԿԻ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է  $\frac{1}{4}$  Փ. եղ (կամ  $\frac{1}{4}$  բաժակ թանձր սեր) 6 ձու,  $\frac{1}{2}$  բաժ. ալիւր:

4 սեղանի գգալ խիստ տաքացրած եղը լաւ հարեցէք սառույցի վերայ, (կամ վերցրէք  $\frac{1}{4}$  բաժակ թանձր սեր), խառնեցէք  $\frac{1}{2}$  բաժակ ալիւր հետ, դարձեալ հարեցէք մինչև միա-

ւորուիլը, կտորեցէք մէջը 2 ձու, 4 ձուի գեղնուց և 2 ձուի սպիտակուց: Սօտ բերելուց մի 5 բուլե առաջ այդ խմորը թէլի գդալով զցեցէք մսաջրի մէջ, ինչպէս ասուած է № 107—8-ում:

111) ՊԻՆԴԻ ԵՓՈՒ ԶՈՒՆՆԵՐ

6—8 ձուն եփեցէք եռ եկած ջրի մէջ՝ 8—10 բուլեաչափ, իսկոյն զցեցէք սառը ջրի մէջ, կճպեցէք, իւրաքանչիւրը 2—4 մաս արէք. մօտ բերելու ժամանակ զցեցէք շէի և սրա նման թթուաշ արգանակների մէջ:

112) ՄԻՋՈՒԿԻ ՀԱՄԱՐ ԵՓՈՒ ԶՈՒ:

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 6—8 ձու, 1/8 Փ. եղ, կանաչ մաղրինոս, 2—3 հատ պղպեղ, 2—3 հատ պաքսիմատ (սուխար) և աղ:

Եփեցէք պինդ ձուաներ (6—8 հատ), զցեցէք սառը ջրի մէջ, իրանց լայնութեամբ կէս արէք շատ բարակ և սուր դանակով, այնպէս, որ կճեպը չը կտորուի, հանեցէք միջի ձուն, կտրտեցէք շատ մանր. կաթսայի մէջ զցեցէք 1 գդալ եղ և կտրտած ձուն, խառնեցէք, զցեցէք աղ, կտրտած կանաչ մաղրինոս և սամիթ, մի քիչ պղպեղ, մանրացրած պաքսիմատ, 1 հատ հում ձու. այս բոլորը լցրէք ձուի կճեպների մէջ, ցանեցէք վրան մանրացրած պաքսիմատ, քսեցէք եղ, դրէք վառարանի մէջ, որ մի քիչ կարմրեն. մօտ բերէք շէի և սորա նման թթու արգանակների հետ:

113) ԱԿՆՆՋՈՒԿ (ուշկի)

Խմորի համար հարկուոր է 1 1/2 բաժ. ալիւր, 2 ձու, 1/2 բաժ. եղ:

Մի Ֆլուրի համար հարկուոր է 3/5 Փ. տաւրի, կամ հորթի միս, 1/8 Փունտ եղ, 1 սոխ, աղ, պղպեղ, (1 ձու):

Սուննի Ֆլուրի համար հարկուոր է 1/5 Փ. չորացրած սունկ, 1 սոխ, 1 գդալ եղ, կամ 2 գդալ ձէթ, աղ և պղպեղ:

Պատրաստեցէք պինդ խմոր 1 1/2 բաժակ ալլրից և 2 ձուից, բաց արէք շատ բարակ, կտրտեցէք քառանկիւնի ձևե-

րով, մօտ 35 հատ, իւրաքանչիւր կտորի վրայ դրէք մի քիչ պատրաստած միջուկ, ծալեցէք եռանկիւնի կարգանդակների նման, ծայրերը կպցրէք, տապակեցէք 1/2 բաժ. տաքացրած եղի մէջ:

Մի Ֆլուրի 1 հատ միջակ մեծութեամբ սոխը, մանր կտրտեցէք, տապակեցէք 1 գդալ եղի մէջ, խառնեցէք հետը մանր կտրտած հում, կամ եփած տաւրի, կամ հորթի միս, զցեցէք աղ, պղպեղ, մի քիչ տապակեցէք, կարելի է աւելացնել և 1 հատ պինդ եփած ձու:

Սուննի Ֆլուրի 1/4 Փ չորացրած սունկերը, եփեցէք մսաջրի մէջ, կտրտեցէք մանր, տապակեցէք մի գդալ եղի և մանր կտրտած սոխի հետ, աղ արէք:

Կ Ա Ր Կ Ա Ն Գ Ա Կ Ն Ե Ր (պերժի)

Մանրութիւն: Կարգանդակներ կարելի է պատրաստել շերտաւոր (կարգ-կարգ) խմորից, իւրպիսն, փխրուն (հեշտ փշրուող) և թթխմորով, որոնց մասին մանրամասն ասուած է՝ № 294—299:

114) ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԶԵՐՏԱՒՈՐ ԽՄՈՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 2 բաժ. ալիւր, 1/2 Փ. եղ, 1 հատ ձու՝ կարգանդակների երէպին քսելու հարար:

Խմորը պատրաստեցէք 1/2 բաժակ ջրով և 2 բաժ. ալլրով, (ալլրից 1/4 բաժակ պահեցէք՝ խմորի սեղանի վրայ փռելու համար), դրտնակով \*) խմորը բացարէք կէս մատի հաստութեամբ:

Կէս Փ. թագայ կարագ եղը լուացէք խիստ սառը ջրի մէջ և գդալով այնքան խառնեցէք, որ բոլորովին տրորուի և խոշոր մասեր այլ ևս չմնան, մի քանի անգամ անձեռոցիկի (սալ-

\*) Երկար և կլոր փայտ է, խմոր բացանելու համար:

Ֆետկայ) միջով քամեցէք, որպէս զի եղի մէջ ջուր բոլորովին չը մնայ: Այս եղից հարթ կերպով փուեցէք խմորի մի մասի վրայ (կէսի վրայ), խմորը վրա բերէք, ավիները ամրացրէք, գրգռնակով խմորը դարձեալ բաց արէք, դրէք մի սառը տեղ, երեսը ծածկեցէք մաքուր ջրով, թողէք մնայ  $\frac{1}{4}$  ժամ: Խմորը նորից վրայ բերէք, բացարէք, անձեռոցիկով ծածկեցէք,  $\frac{1}{4}$  ժամով դրէք սառը տեղ: Այսպէս վարուեցէք 6 անգամ, որ մի քանի կարգ խմոր ստացուի: Այս գործողութիւնը պէտք է կատարուի սառը տեղ, որպէս զի եղը չը հալուի, բայց և չը սառչի: Երբ որ հնոցը (փուռը) պատրաստ կը լինի՝ խմորը բարակ բաց արէք, բաժակի բերանով կլոր-կլոր կտրտեցէք դրանից մէկի վերայ ածեցէք պատրաստած միջուկ (Փարշ), իսկ միւսը դրէք դրա վերայ, ծայրերը կպցրէք և այսպէս բոլորի հետ վարուելով դրէք փուռը:

115) ԶԵՐՏԵՒՈՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ ՏԱՐԻ ՄՍԻ ՄԻՋՈՒԿՈՎ (Փարշ)

ԽՄՈՐԻ ՀԱՄԱՐ ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2 բաժակ ալիւր,  $\frac{1}{2}$  Ֆ. եղ, 1 հատ ձու: ՄԻՋՈՒԿԻ ՀԱՄԱՐ ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է  $\frac{1}{2}$  Ֆ, եփած տաւրի միս, 1—2 պինդ եփած ձու, 1 սոխ, 1 գդալ եղ, աղ և պղպեղ:

$\frac{1}{2}$  Ֆ. եփած միսը մանր կտրտեցէք. 1 գլուխ մանր կտրտած սոխը տապակեցէք 1 գդալ եղի մէջ և խառնեցէք ձեձած մսի հետ, աղ և պղպեղ զցեցէք, աւելացրէք 1—2 հ. եփած և մանր կտրտած ձու, այս բոլորը լաւ խառնեցէք: Բաց արէք շերտաւոր խմոր (№ 114)՝ կէս մատ հաստութեամբ. փոքրիկ բաժակի բերանով դուրս կտրտեցէք փոքրիկ շրջանակներ (կլոր խմոր), վերան ձու քսեցէք և դրէք մի գնդակ միջուկ (կտրտած մսի խառնուրդ), ծածկեցէք երկրորդ խմորը շրջանակով, երեսին ձու քսեցէք, իսկոյն վառարանի (պլիտայ, կամ փեշ) մէջ դրէք 15 հատ կարկանդակ և թխեցէք:

116) ՓԽՐՈՒՆ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ ՀՈՐԹԻ ԱՍՈՆԴԱՆԲՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է Հորթի մեծ ախոնդանքի (թոք, ջիգար և ալն) կէսը, կամ մէկ հատ՝ փոքրը,  $\frac{1}{8}$  Ֆ. եղ,  $\frac{1}{2}$  գլուխ սոխ, 1—2 ձու, աղ, պղպեղ: ՓԽՐՈՒՆ ԽՄՈՐԻ ՀԱՄԱՐ (№ 296—297)՝ 1 Ֆ. (3 բաժակ) ալիւր, 2 ձու,  $\frac{1}{2}$  բաժակ թթուանթր (սմետան), 2 գդալ եղ, 1 հատ ձու՝ խմորին բսելու համար:

Հորթի  $\frac{1}{2}$  ախոնդանքը եփեցէք. տապակի մէջ զցեցէք 1 գդալ եղ, ածեցէք մանր կտրտած սոխ, տապակեցէք, խառնեցէք, լցրէք սրա մէջ մանր կտրտած (ձեձած) ախոնդանքը, աղ, մի քիչ պղպեղ և եփած ու կտրտած ձու: Խմորը բարակ բաց արէք, դրէք վերան պատրաստի միջուկը (Փարշ), ավիները վրայ բերէք՝ ծայրերին զեղեցիկ ձև տալով, քսեցէք ձու և դրէք վառարանի (փեշ, պլիտայ) մէջ:

117) ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ ԲՐՆՁՈՎ ԵՒ ՁՈՒՈՎ

Եփեցէք 1 բաժակ բրինձ՝ ինչպէս ասուած է պիրոզների ծանօթութեան մէջ (տես զլ. թ.) աւելացրէք 1 գդալ եղ և 2—3 պինդ եփած ու մանրացրած ձու, աւելացրէք 2 գդալ չաղ մտաջուր (բուլիօնի երեսից քաշած), զցեցէք աղ, կանաչի. այս բոլորը լցրէք խլալին, փխրուն, կամ թթխմորով պատրաստած խմորի մէջ, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ: Խմորները պատրաստելը տես № 294—299:

**Գ Լ Ո Ի Խ Գ.**

**ՍՈՌԻՍՆԵՐ, ԿԱՄ ՀԱՄԵՄՈՒՆԲՆԵՐ**

Պատճառներն սուստն և ալբի համեմաններն մտնու 6—8 մարդու համար սուսու պատրաստելուց յետոյ ընդամենը պիտի ստացուի 2 1/2 բաժակի Սուսուների մեծ մասը պատրաստվում է հետևեալ կերպով. վերցրէք 1/3—1/4 ֆ. ամենալաւ եղից և գցեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք 1/2 բաժակ շարմաղ ալիւր (լաւ ցորենի ալիւր), խառնեցէք, մի փոքր տապակեցէք, ածեցէք մէջը 3 բաժակ մսի, կամ ձկան բուլիօն, եփ տուէք, որքան շատ այնքան լաւ (մօտ 2 ժամ). քամեցէք, յետոյ գցեցէք միւս պիտոյիքները: Սուսուի երկար եփ տալու ժամանակ ալրի համը բոլորովին կորչում է և ուտելու ժամանակ չէք գգում՝ ալիւր խառնած է թէ՛ ոչ: Սօտ բերելու ժամանակ այս սուսուի մի մասը պէտք է ածել ձկան, մսի և կամ բուլգինգի վերայ, իսկ մնացածը պէտք է մօտ բերել սուսամանի մէջ (սուսանիկ):

- Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին:
  - 9—12 մարդու համար պէտք է աւելացնել 1 1/2 անգամ,
  - 12—18 > > > > 2 >
  - 19—24 > > > > 2 1/2 >
- Եթէ հիւրերը շատ են՝ կերակուրները պէտք է 2 սկուտեղով (բլիւզով) մօտ բերել:

Չատ չարմար և ձեռնտու է սուսաների համար գործածելոյ եղանակը, ստորագծ ուղիւր և սրած շաշարը՝ մի քանի շաբաթուայ համար պատրաստել, եթէ ի հարկէ մշտական հարկաւոր է ձեր գործածած կերակրների համար, օրինակ՝

**118) ՍՊԻՏԵԿ ՍՈՌԻՍՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԵՂ-ԱԼՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ**

Վերցրէք 1 ֆ. եղ, տաքացրէք, կրակից յետ դրէք, հանդարտ թողէք, այս պարզած եղը ածեցէք կաթսայի մէջ և

հետզհետէ խառնելով գցեցէք մէջը 2 բաժակ ալիւր, մի անգամ եփ տուէք, ածեցէք ջնարակուած կծուճի մէջ (мыравленный горшок), գրէք մի սառը տեղ և հարկաւոր եղած ժամանակ գործածեցէք սպիտակ սուսաների համար: 6 մարդու համար սրանից բուսական է 1—2 գդալ:

**119) ՄՈՒՔ ՍՈՌԻՍՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԱՅՐՈՒՄԻ ՀԱՔՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ**

Վերցրէք 1/2 ֆ. շաքրի կտորտանք, ջրով թաց արէք, ածէք մաքուր թաւի մէջ, տաքացրէք, մինչև որ շաքարը մուք կարմիր գոյն ստանայ, ածեցէք մի քիչ եփեկած ջուր, եփ տուէք և ածեցէք կծուճի մէջ: Գործածեցէք թթուաշ սուսաների համար, նախ քան գործածելը սրանից վերցրէք և մի քիչ տաքացրէք:

**120) ՍՈՌԻՍԻ ՀԱՄԱՐ ՏԱՊԱԿԱՄ ԱԼՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ**

Վերցրէք ցորենի չոր ալիւր, ածեցէք մաքուր կաթսայի մէջ, գրէք թույլ կրակի վերայ և գդալով խառնեցէք, մինչև որ ալիւրը կարմրի, կրակից յետ դրէք և խառնեցէք մինչև հովանալը. ածեցէք ցամաք բզուղի (բանկայ) մէջ և պահեցէք մի չոր տեղ: Գործածելուց առաջ՝ այս ալրից վերցրէք 1 գդալ, խառնեցէք 1 1/2 գդալ եղի հետ և եփ տուէք: Այս տեսակ ալիւրը դործ է ածվում թանձր և մուք սուսաների համար:

**Ա. ՀԱՄԵՄՈՒՆԻ ՄՍԵՂԷՆ ԿԵՐԱԿՐՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ**

**121) ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ՍՈՌԻՍ**

Վերցրէք մի գդալ պատրաստած եղ-ալիւր (տես № 118), լաց արէք 3 բաժակ մասջրով, աղ արէք, եփեցէք մօտ 2

ժամ, քամեցէք, մէջը կանաչ սոխ կտրտեցէք, մօտ բերէք եփած, կամ տապակած տաւրի մսի հետ, կողիկները (կատլէտ) հետ և ալլն:

122) ՍՊԻՏԵԿ ՍՕՈՒՄ ԹԹՈՒՆՍԵՐՈՎ

(Այս սօուսը գործ է անվում կողիկների (կատլէտ), տապակաների և ամեն տեսակ որսի մսի հետ): Այն եղի մէջ, որով տապակեցիք բոլոր վերև լիշածները՝ այսինքն կողիկները, տապակաները և ալլն՝ մօտ բերելուց 5 բոպէ առաջ աւելացրէք 2—3 գգալ սառը ջուր և իսկոյն խառնեցէք 1—10 գգալ թարմ թթուասեր (սմետան), խառնելը չը դադարացնէք, մի երկու անգամ եփ տուէք, իսկոյն անցէք տապակածի վրայ և մօտ բերէք: Այս սօուսը եթէ երկար ժամանակ թողնէք՝ կը փչանայ, այսինքն թթուասերը կը գատուի եղից:

123) ՉԱՄԻՉՈՎ ԹԹՈՒՆՆԱՍՈՒՍ ԼԵՉՈՒԻ, ՀՈՐԹԻ ՈՏԵՐԻ ԵՒ ՉԿՆԵՐԻ ՀՏՏ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 1 գգալ ալլւր, 1 1/2 գգալ եղ, 3—4 կտոր շաքար, 1/2 կիտրոն, 1/2 բաժակ չամիչ, (1 փոքր բաժ. գինի) և այլուած ալլւր:

Մի լիքը գգալ տապակած ալլւրը (տես № 120) նորից տապակեցէք 2 գգալ եղի հետ, մտաջրով բաց արէք, (ով կամենում է, կարող է մի փոքր բաժակ գինի աւելացնել) եփ տուէք մօտ երկու ժամ, քամեցէք, գցեցէք այլրած շաքար (տես № 119), խառնեցէք, գցեցէք կիտրոնի (լիմոն) հիւթ, եփ տուէք: Մօտ բերելուց մի փոքր առաջ գցեցէք 3—4 կտոր կիտրոն, 3—4 կտոր շաքար և կէս բաժ. լուացած չամիչ, մի անգամ ևս եփ տուէք:

Եթէ այս սօուսը ձկան հետ պիտի մօտ բերէք՝ եղը և ալլւրը բաց արէք ձկան բուլիօնով:

Պաս օրերին փոխանակ եղի, գցեցէք քաղցր ձէթ:

124) ՍՊԻՏԵԿ ՍՕՈՒՄ ԵՓՈՇ ՀՈՐԹԻ ՄՍԻ, ՀՆԻԻ, ԿԱՄ ՀՆԴՈՒՀԱՆԻ ԵՒ ՉԿՆԵՐԻ ՀՍՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 1 1/2 գգալ եղ, 2/3 բաժ. ալլւր, 1—1 1/2 բաժ. թթուասեր, (սմետան), 2 գգալ թթու դրած հաղարճ (սմարոդինա)՝ (տես գրքի երկրորդ մասը), մաղգինոս և սամիթ:

1 1/2 գգալ եղը խառնեցէք 2/3 բաժակ ալլի հետ, մի փոքր տապակեցէք, բաց արէք 3 բաժ. հաւի, կամ հնդուհաւի մտաջրով, եփ տուէք մօտ երկու ժամ, քամեցէք, գցեցէք թթուասեր: Եթէ ուզում էք՝ 2 գգալ թթու դրած հաղարճը եփ տուէք, խառնեցէք 1 թէլի գգալ մանր կտրտած կանաչ մաղգինոս, սամիթ և աղ արէք, ապա գցեցէք սօուսի մէջ:

Մօտ բերելու ժամանակ միսը անցէք սկուտեղի վրայ, սօուսն էլ հետը: Ամբողջ սօուսը 4 բաժակից քիչ չը պէտք է լինի:

125) ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՋԱՆՈՎ ՍՕՈՒՍ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2—3 հատ կարմիր պորինջան (պօմպանուր), 2—3 կտոր շաքար, մի գգալ ալլւր, 1—2 գգալ եղ:

2—3 հատ ամենահասած և խոժար պորինջանները կտրտեցէք, հանեցէք միջի սերմերը և գէն անէք, խաշեցէք եղի մէջ, աւելացրէք մի քիչ մտաջուր. քամեցէք մաղի միջով, գցեցէք մէջը շաքար: Մի գգալ եղը խառնեցէք մի գգալ ալլի և պորինջանների հետ, աղ արէք, աւելացրէք մտաջուր, եփ տուէք, անցէք՝ փաւրի, եփած ոչխարի, եփած հնդուհաւի, կամ հաւի վրայ:

Բ) Ս Օ Ո Ւ Ս Ն Ե Ր Զ Կ Ն Ե Ր Ի Չ Ա Մ Ա Ր

126) ԽԱՐԻՆԼԻ ՍՕՈՒՍ ԶՆՆԱԶՆ ՉԿՆԵՐԻ ՀՍՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 1 գգալ խարդալ (գարչեցայ), 1 գգալ ալլւր, 4 գեղնուց, 1/2—1/2 բաժ. սեղանի գինի, 1/2 կիտրոն (լիմոն):

Մէկ գգալ խարդալը, կէս գգալ ալլւրը և մի գգալ եղը

եփեցէք 2 բաժակ մաջրի (բուլիօն) հետ, լաւ խառնեցէք մինչև արորուիլը, դրա մէջ ածեցէք 1/4, կամ կէս բաժ. խմելու ընտիր զինի, զցեցէք կիտրոնի կտորները և 1—2 կտոր շաքարը, եփ տուէք, քամեցէք: 4 ձուի դեղնուցը զցեցէք մի որ և է ամանի նէջ, բաց արէք եփ տուած սուսով և շուտ շուտ խառնելով ածեցէք սուսի մէջ, ամբողջ սուսը շուտ տուէք ձկների վրայ:

127) ԹԹՈՒՍՄԵՐՈՎ ՍՈՒՄ ԵՓՍԾ ՉԶՈՒԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 գդալ եղ, 1 1/2 գդալ ալիւր, 1/2—1 բաժակ թթուած (սմետան), կանաչ սոխ, կամ կիտրոնի (լիմոն) կեղև, կամ ջաւգ:

Թաւի մէջ զցեցէք 1 գդալ եղ և արորեցէք 1 1/2 գդալ ալիւր հետ, աւելացրէք 2 բաժակ ձկան բուլիօն, լաւ եփ տուէք, դրա մէջ ածեցէք 1/2—1 բաժ. թթուած, աղ արէք, ածեցէք մի փոքր կիտրոնի կեղև, կամ մանր կտրտած կանաչ սոխ և կամ ջաւգ, եփ տուէք և ածեցէք ձկան վրայ:

128) ՏԱՃԿԱԿԱՆ ՍՈՒՄ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 5 ձուի դեղնուց, 1—2 գդալ շաքար, 1 1/2 գդալ պրովանսեան եղ, քացախ և վաչրի բողի (կրէն):

5 հատ դեղնուցները շաքարի և պրովանսեան եղի հետ խառնեցէք, լաւ հարեցէք, մինչև որ բոլորովին սպիտակի, աւելացրէք կէս բաժ. շատ մանր քերած վաչրի բողի, այս բոլորը միասին լաւ խառնելուց լետոյ մօտ բերէք:

Գ) ՀԱՄԵՄՈՒՆԻՔՆԵՐ ԲՈՒԳԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

129) ԿԱՐՄԻՐ ԳԻՆՈՒՅ ՀԱՄԵՄՈՒՔ, ԿԱՄ ՍՈՒՄ

Երկու բաժակ կարմիր զինին եփ տուէք 1 բաժակ մանր շաքարի հետ, մէջը զցեցէք և մի վերջոկանոց դարչին, իսկ ով որ սիրում է՝ 2—3 հատ էլ մեխակ: Սորանից մի մասը

ածեցէք բուզինդի վրայ, իսկ մնացածը մօտ բերէք սուսամանով:

130) ԱԼՈՒՅԼԻ ՍՈՒՄ՝ ԲՈՒԳԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 բաժ. (1 Ֆ.) ալուբալի (ВЫШНЯ), 1/2 բաժ. գինի, դարչին կամ 1/2 կիտրոն (լիմոն), թէյի 1 գդալ կարտօֆիլի ալիւր, 1/2 բաժ. շաքար:

Վերցրէք 1 Ֆ. հասած ալուբալի, հանեցէք միջի կորիզները և դէն ածէք, ալուբալի հետ խառնեցէք կէս բաժ. սեղանի գինի, 1—1 1/2 բաժ. ջուր, մի փրկու անգամ եփ տուէք, անցկացրէք մաղի միջով, զցեցէք մի քիչ ձեծած դարչին, կէս կիտրոնի կճեպ, 1 թէյի գդալ կարտօֆիլի ալիւր՝ խառը 1 գդալ ջրի հետ և կէս Ֆ. շաքար՝ որ քաղցը լինի, ապա այդ բոլորը միասին եփ տուէք:

131) ՍԱԼՈՒՐԻ ՍՈՒՄ՝ ԲՈՒԳԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 30 հատ սալոր (քաղցր և խոշոր շուր), 1/2 վերջոկանոց դարչին, կամ 5—6 հատ մեխակ, 1/2 բաժ. շաքար, 1/3—1 բաժակ գինի, թէյի 1 գդալ կարտօֆիլի ալիւր:

30 հատ սալորները եփեցէք ջրի մէջ, (սալորի հետ կարելի է եփել և կէս վերջոկանոց դարչին, կամ 5—6 հատ մեխակ), անցկացրէք մաղի միջով և խառնեցէք կէս Ֆ. շաքարի և 1/2—1 բաժակ խմելու գինու հետ, եփ տուէք, դորա մէջ զցեցէք 1 գդալ կարտօֆիլի ալիւր՝ մէկ գդալ ջրի հետ խառնած, խառնեցէք և եփ տուէք:

132) ՍՈՒՄ՝ ԹԱՐՄ ՄԱԼԻՆԱՅՈՎ, ԿԱՄ ՄՈՐԻՈՎ՝ ԲՈՒԳԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 Ֆ. (կամ 3 բաժ.) մալինայ, կամ մորի, 1/2 բաժ. սեղանի գինի, 1/2 բաժ. շաքար, 2 թէյի գդալ կարտօֆիլի ալիւր:

3 բաժակ մալինան, կամ մորին գդալով տրորեցէք, քամեցէք անձեռոցիկի (սալֆետկայ) միջով. այս հիւլթը խառնե-

ցէք կէս բաժակ խմելու գինու հետ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ բոլոր սոււրը  $2\frac{1}{2}$  բաժակից աւելի չը լինի, գցեցէք շաքար և ջրի մէջ բաց արած 2 թէյի գդալ կարտօֆլի ալիւր, ապա եփ տուէք:

133) ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ՎԱՆԻԼԱՅՈՎ ՍՈՌԻՍ՝ ԲՈՒԴԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 2 բաժ. կաթ, սեր, կամ թթուաներ, 3-4 կտոր շաքար, 4-5 ձուի դեղնուց,  $\frac{1}{2}$  վերջուկ վանիլայ, կամ դարչին:

Երկու բաժ. անարատ կաթը (երեսը չը քաշած կաթ), կամ սերը եփ տուէք շաքարի հետ, աւելացրէք, եթէ կամենում էք, կէս վերջուկանոց տաշած (քերած) և շորի մէջ կապած վանիլայ, կամ դարչին, յետոյ մէջը կտորեցէք 5 դեղնուց լաւ խառնեցէք, գրէք կրակի վրայ և խառնեցէք մինչև թանձրանալը, բայց շատ եփ չը տաք. քամեցէք և ածեցէք բուզինգի վրայ:

134) ՀՕԿՕԼԱԳԻ ՍՈՌԻՍ՝ ԲՈՒԴԻՆԳՆԵՐԻ ԵՒ ԲՐՆՁԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 2 բաժ. կաթ, կամ սեր, 2 դեղնուց, 2-3 կտոր շաքար  $\frac{1}{3}$  Փ. շօկօրայի աղիւսակ (паники шоколада).

2 ձուի դեղնուցը և շաքարը լաւ հարեցէք մինչև սպիտակելը, ածեցէք մէջը  $\frac{1}{3}$  աղիւսակ շօկօլադ, այս բոլորը լաւ խառնեցէք 2 բաժակ եփ տուած և մի փոքր հովացրած կաթի հետ, գրէք կրակին և հարեցէք մինչև թանձրանալը, բայց եփ չը տաք. այսպէս լաւք-տաք ածեցէք բուզինգի վրայ:

135) ՆՁԻ ԿԱԹ՝ ԲՈՒԴԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է  $\frac{1}{4}$  Փ. քաղցր նուշ, 5 հատ դառը նուշ. 3-4 կտոր շաքար:

Կէս Փ. քաղցր և 5 հատ դառը նուշը ածեցէք եփ տուած ջրի մէջ, շուտով դուրս տուէք, կճպեցէք, հաւանդի մէջ ձեծեցէք

շատ մանր, ձեծելու ժամանակ ջրով քիչ նամ տուէք, բաց արէք 2-3 բաժակ տաք ջրով, կամ կաթնով. քամեցէք մաքուր շորի միջով՝ լաւ սխմելով, որ բոլոր հիւթը դուրս գայ, այդ հիւթի հետ, որ նշի հաշ է կոչվում՝ խառնեցէք շաքար և պատրաստ կը լինի բուզինգի վերայ ածելու համար:

136) ԲՈՒԴԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԲՕՄՈՎ, ՀԱՏ ԼԱՒ ՍՈՌԻՍ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 1 գդալ եղ, 1 գդալ սփւր,  $\frac{1}{2}$  կիտրոն (լիմոն),  $\frac{3}{4}$  բաժ. խմելու գինի,  $\frac{1}{2}$  բաժակ մանր շաքար, 1 ըմպանակ (ըլեմկայ) բոմ:

Մի գդալ ամենաթարմ եղը խառնեցէք 1 գդալ ամենալաւ ալրի հետ, բաց արէք 1 բաժ. ջրով, մի երկու ժամ եփ տուէք, քամեցէք, դրա մէջ ածեցէք  $\frac{3}{4}$  բաժակ սպիտակ լաւ գինի,  $\frac{1}{2}$  բաժակ մանր շաքար, մի ըմպանակ բոմ, կամ կոննակ, սրա մէջ քամեցէք կէս կիտրոնի հիւթը, ածեցէք այնքան ջուր, որ բոլոր սոււրը  $2\frac{1}{2}$  բաժակից աւել չը լինի, մի քիչ եփ տուէք և ածեցէք բուզինգի վերայ:

Պատուայ բուզինգի համար փոխանակ եղի՝ կարելի է գործածել պրովանսեան, կամ ընկուզի ձէթ:

137) ԽՆՁՈՐԻ ՍՈՌԻՍ

3 հատ թագայ խնձորները կճպեցէք, կտրտեցէք և հանեցէք միջուկը. խնձորի կճեպները եփեցէք 3 բաժակ ջրի մէջ, քամեցէք և ջուրը ածեցէք կտրտած խնձորների վերայ, գցեցէք դրա մէջ 6 կտոր շաքար, 1 վերջուկանոց դարչին և եփեցէք: 2-3 թէյի գդալ կարտօֆլի ալիւրը բաց արէք մի քիչ սոււր ջրի մէջ և շարունակ խառնելով՝ ածեցէք խնձորի մէջ, եփ տուէք և մօտ բերէք:

Գ Լ Ո Ի Խ Գ.

Ա) ԶԱՆԱԶԱՆ ՏԵՍԱԿ ԿԱՆԱԶԵՂԷՆ, ԸՆԿԵՂԷՆ ԵՒ ԱՐՄՏԵՂԷՆ ՈՒՏԻՍՈՒԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

138) ԿԱՆԱԶ ԼՈՒՒ ԵՂՈՎ-ՉՈՒՈՎ, ԿԱՍ ԸՆԿՈՅՉՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3-4 Փ. թագայ կանաչ լոբի, 1/2 Փ. եղ, 4 հատ սոխ, 2 արմատ ուեհան, 2 արմատ կոթին (քոնդար), 2 արմատ շվիթ և համեմ, 5-6 հատ ձու:

Վերցրէք կանաչ լոբին, ծայրերը կտրտեցէք և կպած թերքաշեցէք մէկ ծայրից մինչև միւսը՝ թելերը հեռացնելու համար, մանր կտրտեցէք, սառը ջրով լուացէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ միայն լոբիները ծածկուին, գրէք կրակին և երբոր եփ դայ, ածեցէք մէջը՝ 4 հատ կտրտած սոխ, 2 արմատ ուեհան, 2 արմատ քոթին և 2 արմատ շվիթ, կամ համեմ, երբոր տեսնէք, որ լոբիները բաւական եփուել են, քափկիրով լաւ ջարդեցէք, գցեցէք մէջը 1/2 Փ. եղ և լաւ խաշեցէք. ապա 5-6 հատ ձուն լաւ հարեցէք և ածեցէք լոբու վերայ և առանց ուշացնելու կաթսան կրակից լետ դրէք: Կերակուրը խսկոյն դուրս տուէք սկուտեղի վերայ, որ ձուն շատ չ'եփուի, այլ թերխաշ մնայ. մօտ բերէք:

Պատ ժամանակ, փոխանակ եղի և ձուի, լոբու մէջ գցեցէք 2 սեղանի գդալ ձեծած և կանաչ լոբու ջրի մէջ բաց արած ընկոյգ:

Այս տեսակ կերակուր չորացրած կանաչ լոբուց էլ կարելի է պատրաստել, բայց նախ քան եփելը, պէտք է ջրի մէջ թրջոց գնել՝ փափկելու համար:

139) ԿԱՆԱԶ ԼՈՒՒՆ ԿԱՍՈՒԿՈՎ, ԿԱՍ ՈՉԻՍԵՐԻ ՄՍՈՎ

Լոբին պէտք է եփել ճիշտ նախընթացի նման № 138, երբոր լոբին եփուի եղը գցելուց լետույ, ածեցէք մէջը 1/2 Փ. եփած միս, կամ 1 հատ տապակած վառիկ, պատրաստ լինելուց լետույ ածեցէք սկուտեղի (բլուգ) վերայ և մօտ բերէք: սրա համար ձու չի հարկաւոր:

140) ԿԱՆԱԶ ԼՈՒՈՒ ԲՈՐՆԵՆՆԻ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 Փ. կանաչ լոբի, 3/4 Փ. (1 1/2 բաժ.) եղ, 3 մեծ սոխ, 2 արմատ համեմ, 2 արմատ շվիթ, 2 արմատ կոթին (քոնդար), 2 արմատ ուեհան, 1 միջակ մեծութեամբ կճուճ մածուն, 1/2 մսխալ զաֆրան, 2 գդալ ձեծած գարջին, 4 գդալ շաքար, աղ, 1 հատ մեծ վառիկ:

Լոբին եփեցէք ինչպէս հարկն է՝ տես № 138. երբ որ եղն էլ գցէք, տապակած վառիկը կտրտեցէք և ածեցէք լոբու մէջ, խառնեցէք և մի փոքր խաշելուց լետույ շուռ տուէք սկուտեղի (բլուգ) վերայ. քամած մածունը բաց արէք մի քիչ ջրով և ածեցէք լոբու վերայ, 2 գդալ գարջինը և 4 գդալ ձեծած շաքարը միասին խառնած շաղ տուէք մածնի վերայ, լետույ մի քիչ տաք ջրում թրջած պիտի ունենաք 1/2 մսխալ զաֆրան և երբոր ամեն բան պատրաստ կը լինի՝ բամբակով կը վերցնէք այդ զաֆրանից, կը կաթեցնէք կերակրի վերայ և մօտ կը բերէք:

141) ՎՐԱՍՏԱՆԻ ՊՈՐԻՆՋԱՆՈՎ ԲՈՐՆԵՆՆԻ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 20 հատ վրաստանի պորինջան, 1 բրեղան կտրտած սոխ, 1 հատ վառիկ, 1 միջակ կճուճ մածուն, 1 Փ. եղ, 2 սեղանի գդալ գարջին, 4 սեղանի գդալ ձեծած շաքար, 2 գդալ աղ:

20 հատ պորինջանները կճպեցէք, և բարակ կտրտեցէք իրանց երկարութեամբ, 2 գդալ աղ արէք և թողէք մնայ այդպէս 5 րոպէաչափ, լետույ վերցրէք այդ պորինջանները, ձեռ-

քով լաւ ճմռեցէք, որ միջի դառը ջուրը բոլորովին դուրս գաչ, ապա այս պորինջանները մի քրեղան կտրտած սոխի և 1 բա-  
ժակ եղի հետ զցեցէք թաւի մէջ և տապակեցէք: շուա-շուտ  
խառնեցէք. եթէ եփելու ժամանակ եղը ցամաքի, իսկ պորին-  
ջանները և սոխը դեռ ևս հում մնան, այն ժամանակ աւելա-  
ցրէք էլի մի գդալ եղ, լաւ տապակելուց յետոյ, կրակից յեա-  
դրէք, շաղ տուէք վերան մի փոքր բաժակ կտրտած պիտնայ,  
շվիթ և ուեհան, լաւ խառնեցէք և դուրս տուէք սկուտեղի  
(բլիւզի) վերայ, եթէ կաթսայում եղ մնայ, քամեցէք և գործ-  
ածէք ուրիշ կերակրի համար, սկուտեղի վերայ երամ պորին-  
ջանների շուրջը դարսեցէք տապակած և մաս-մաս արած վա-  
ռիկները, իսկ այդ բոլորի վերայ ամեցէք քամած և ջրով բաց  
արած մածուն, վրան շաղ տուէք 2 գդալ դարչին՝ 4 գդալ ձեճած  
շաքրի հետ խառնած և վերջապէս մածնի վերայ էլ կաթա-  
ցրէք մի քիչ տաք ջրի մէջ թրջած կէս մոխայ գափրան:

142) ՍԵՐԿԵՒՂՈՎ-ՏՕՒՄԵՅ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 8-12 հատ սերկեխի-(կոճի), 2 բաժ. եղ, 2 բաժ. շաքար, 1 ֆ-  
բիշմիշ, կէս ֆ. նուշ, 1 թէչի գդալ աղ:

Սերկեխները կտր-կտր կտրտեցէք, ամեցէք թաւի մէջ,  
և խաշեցէք 1 բաժ. ջրի և 2 բաժ եղի հետ, խաշելուց յետոյ  
երբոր բոլոր ջուրը կը ցամաքի, ամեցէք մէջը 1 ֆ. բնորած  
և լուացած քիշմիշ և կէս ֆ. կճպած նուշ, վերան էլ շաղ  
տուէք 2 բաժակ մանրացրած շաքար, խաշեցէք, մինչև որ  
սերկեխները լաւ կարմրին, ապա կէս թէչի գդալ աղ արէք և  
դուրս տուէք սկուտեղի վերայ և սառեցնելուց յետոյ մօտ բերէք:

143) ԱՆԿՆԴԵՂԻ ՍՕՒՌՍ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 ֆ. ճակնդեղ, կէս գդալ ալիւր, (ով որ սիրում է կէս գլուխ  
սոխ), 1 1/2 գդալ եղ, քացախ, աղ, 3/4 բաժ. թթուասեր (ամե-  
տան), կամ մսաջուր:

2 1/2—3 ֆ. ճակնդեղը (ճարխալ) եփեցէք, կամ աւելի լաւ  
է խորովեցէք, մաքրեցէք, կտրտեցէք շատ մանր. 1 գդալ մանր  
կտրտած սոխը տապակեցէք 1 1/2 գդալ եղի մէջ, դրա մէջ դը-  
ցեցէք կէս գդալ ալիւր և մանր կտրտած ճակնդեղը, լաւ խառ-  
նեցէք, ամեցէք մէջը 3/4 բաժակ թթուասեր, աղ, 2—3 գդալ  
քացախ և եփեցէք, (կարելի է և մի փոքր չաքար աւելացնել):

Այս սօուսի համար, նապաստակի հետ մօտ բերելու ժա-  
մանակ, թթուասեր չի հարկաւոր, իսկ փոխանակ դրա՝ ամեցէք  
1 գդալ չաղ մսաջուր (բուլիօն):

144) ԿԱԹՆԻ ՍՕՒՌՍ ԿԱՂԱՄԲՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2 փոքրիկ գլուխ կաղամբ, 1 1/2 շիշ կաթ, 1—2 բաժակ սեր,  
3—4 պաքսիմատ (սուխար), 1 գդալ պանիր:

Թաղայ կաղամբները կտրտեցէք, ամեցէք եփ տուած կաթ-  
նի մէջ և եփեցէք մինչև փափկելը, դուրս տուէք փլաւ քա-  
միչի վրայ, ջուրը քամուելուց յետոյ ամեցէք սկուտեղի (բլիւզ)  
վերայ, աւելացրէք սեր, շաղ տուէք շաքար կարելի է և քե-  
րած պանիր շաղ տալ վերան, դրէք հնոցի (փուռը) մէջ, և  
մի քիչ տապակեցէք:

145) ԹԱՐՄ ԿԱՐՏՅՈՒՆ

Թարմ (թաղայ) կարտօֆիլը իւր մէջ պարունակում է շատ  
ջրային մասեր, այս պատճառաւ ջրի մէջ չը պէտք է եփել, այլ  
պատրաստելուց մի փոքր առաջ, մաքրեցէք կճեպներից և ա-  
ծեցէք կաթսայի մէջ, զցեցէք 1 գդալ թարմ եղ, մի քիչ  
կտրտած կանաչ մաղդիկոս և աղ, դրէք կրակին և խաշեցէք  
20—30 րոպէաչափ:

146) ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՐՏՅՈՒՆՆԵՐ

Կճպեցէք, լուացէք, կտրտեցէք, և ցամաքացրէք: Թա-  
ւի միջ զցեցէք եղ, տաքացրէք, մինչև որ կարմրեն:

Եթէ կարտօֆիլը հին է, այն ժամանակ առաջ ածեցէք աղով եփ տուած ջրի մէջ, մի փոքր խաշեցէք, դուրս տուէք, կճպեցէք և տապակեցէք:

147) ՏՐՈՐԱԾ ԵՒ ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՐՏՈՖԻԼ

Լուացած կարտօֆիլները մաքրեցէք, դարձեալ լուացէք, ածեցէք աղով ջրի մէջ, եփեցէք, ջուրը դէն ածէք, իսկ կարտօֆիլները փայտէ գդալով լաւ տրորեցէք, աղ ածէք, գցեցէք 1—1½ գդալ եղ, լաւ խառնեցէք, աւելացրէք 1½ բաժակ կաթ, խառնեցէք և եփ տուէք:

148) ԽԱՂԱԾ ՍՈՒՆԿԵՐ (սոխօ)

ՀԱՐԿԱԿՈՐ Է 1 փքը ակտէ մաքրած սունկ, 1/8—1/4 Ֆ. եղ, 2—3 բաժակ թթուասեր, (ամետան), պղպեղ և աղ:

Թաղալ և լիցուն սունկերը մաքրեցէք, կտրտեցէք, ալրով, շաղախեցէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք, 1/8 Ֆ. եղ, 2—3 բաժ. թթուասեր, կաթսան խուփով ծածկեցէք և թողէք որ եփ գալ, կաթսայի մէջ գցեցէք մի փոքր կապոց կանաչ մաղղինոս և այդպէս ծածկած խաշեցէք. մօտ բերելուց առաջ՝ մաղղինոսը դէն ձգէք, աղ արէք, վերան կանաչի շաղ տուէք և մօտ բերէք: Առանձին, եթէ կամենում էք, կարող էք մօտ բերել պղպեղ:

189) ՏԱՊԱԿԱԾ ՍՈՒՆԿԵՐ

ՀԱՐԿԱԿՈՐ Է 1 փքը ակտէ մաքրած սունկ, 1 գդալ ալիւր, 1/4 Ֆ. եղ, 1/2 բաժ. թթուասեր (ամետան), (1 հատ սոխ), պղպեղ, աղ և մաղղինոս:

Սունկերը մաքրեցէք, լուացէք, կտրտեցէք և ալրով շա-

ղախեցէք: 1/4 Ֆ. եղը գցեցէք կաթսայի, կամ թաւի մէջ, (եթէ կամենում էք՝ այդ եղի մէջ տապակեցէք 1 հատ սոխ), գցեցէք սունկերը, աղ արէք և տապակեցէք միջակ կրակի վերայ. մէկ կողմը տապակելուց յետոյ՝ շուռ տուէք միւս երեսը. երբ որ սունկերը պատրաստ կը լինեն՝ ածեցէք մէջը 1/2 բաժ. թթուասեր, մի անգամ եփ տուէք, ածեցէք վերան կանաչ սամիթ և մաղղինոս, ապա մօտ բերէք:

150) ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՉԱՆՆԵՐ ՄՍՈՎ ԼՅՐԱԾ

ՀԱՐԿԱԿՈՐ Է 12 հատ խոշոր կարմիր պորինջան, 1 գդալ ալիւր, 1/4 Ֆ. եղ, 1/2 բաժ. թթուասեր (ամետան): Մի ֆլու-նի (ֆորշ) համար՝ 1 Ֆ. հորթի միս, 1 սոխ, 1 գդալ եղ, աղ և պղպեղ:

Ընտրեցէք հասած և պինդ պորինջանները (պօմիդոր), մի կողմից ծակեցէք, մի բարակ բանով դուրս տուէք միջի մասերը և նորա փոխարեն, լցրէք կտրտած և 1 գդալ եղի մէջ տապակած 1 Ֆ. հորթի միս, 1 սոխ, 2 եփած ձու, աղ և պղպեղ. պորինջանները լցնելուց յետոյ, թաթախեցէք նոցա ալրի մէջ և թաւի մէջ եղով տապակեցէք. յետոյ զգուշութեամբ դուրս տուէք կաթսայի մէջ, այնպէս որ միջուկը դուրս չը թափուի, ածեցէք վերան մի քիչ մսաջուր, այնքան, որ պորինջանները հաղիւ ծածկուեն, եփեցէք, բայց ոչ խիստ:

Երբ որ պատրաստ կը լինի, ածեցէք վերան թթուասեր, մի անգամ էլ եփ տուէք և մօտ բերէք:

151) ԵՓԱԾ ԵՒ ՏՐՈՐԱԾ ՈՍՊ

ՀԱՐԿԱԿՈՐ Է 3 բաժակ (1½ Ֆ.) ոսպ, 2 սոխ, 2 գազար, 2 պրաս, 1/2 Ֆ. խոզապուխտ, 1/3 Ֆ. եղ:

Ոսպը ընտրեցէք, լուացէք տաք ջրում և ածեցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք հում խոզապուխտ, 2 հատ մաքրած սոխ, 2 գազար, 2 պրաս, ածեցէք մի քիչ մսաջուր (բուլիօն), եփ

տուէք և դրէք Հնոցի (փուռ) մէջ 2 ժամով, որպէս զի ոսպը փափկի. յետոյ խոզապուխտը և արմտիքը խառնեցէք, իսկ ոսպը տրորելով անցկացրէք մաղի միջով. մօտ բերելուց 15 բոպէ առաջ խառնեցէք եղի Հետ, բաց արէք եփ տուած կաթով, կամ մսաջրով: Մօտ բերէք փունչորով № 97:

Եթէ այս սօուոր պէտք է տապակաների Հետ մօտ բերէք, այն ժամանակ բաւական է 1 Ֆ. ոսպ և որա Համեմատ էլ միւս բաներ:

152) ՏԱՊԱԿԱՆՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԽԱՂԱԾ ԽՆՁՈՐՆԵՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 6—10 հատ խնձոր, 1 դդալ եղ, 2 գդալ շաքար:

Կճպեցէք 1—10 հատ խնձոր, խրաքանչիւրը չորս մատ արէք, հանեցէք միջուկը, դարսեցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք 1 դդալ եղ, 2 գդալ մանրացրած շաքար, ածեցէք 3—4 գդալ ջուր, ծածկեցէք խուփով և եփեցէք մինչև փափկելը, ապա մօտ բերէք տապակած կերակուրների Հետ:

153) ՏԱՊԱԿԱԾ ԳԴՈՒՄ (գօզրա, կարկաժ)

Կճպեցէք երեսի կեղևը, կտրտեցէք երկար և բարակ, եղի մէջ տապակեցէք: 1 գդալ ալիւրը առանձին տապակեցէք 1 գդալ եղի Հետ, ածեցէք դրա մէջ 1 բաժ. թթուասեր (ամետան), եփ տուէք, ածեցէք տապակած դդումի վերայ և մօտ բերէք:

154) ԽՈՐՈՎԱԾ ԳԴՈՒՄ

Մի Հատ դդումը լաւ կճպեցէք, մանր կտրտեցէք, միջի սերմերը և աւելորդ բաները դէն ածէք, Հետը խառնեցէք 2 Ֆ. օղակ-օղակ կտրտած սոխ, աղ, պղպեղ և չորացրած կանաչի, (կանաչիների չորացնելը տեսէք գրքի երկրորդ մասում):

2 Ֆ. ոչխարի չաղ միտը կիսատ խորովեցէք կաթսայի մէջ

Գցեցէք 1 գդալ եղ, եղի վերայ մի կարգ խորոված միս, իսկ խորովածի վերայ էլ դդում, դարձեալ մի գդալ եղ, մի կարգ խորոված և մի կարգ դդում և այլն, մինչ որ բոլորը վերջանայ, այս ամենի վերայ ածեցէք 1 բաժակ ջուր, եթէ դդումը շատ քաղցր չէ, կէս բաժակ էլ ծեծած շաքար աւելացրէք, գրէք թոյլ կրակի վերայ, կաթսան խուփով ծածկեցէք և կամաց-կամաց եփեցէք:

155) ԳԴՈՒՄԻ ՍՈՌԻՍ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է երկու ափսէ մաքրած և կտրտած դդում, 1 փւքը բաժակ պաքսիմատ, 1 բաժ. թթուասեր (ամետան), 1 ձու, 1/4 Ֆ. եղ:

Գդումը մաքրեցէք և եփեցէք աղ արած ջրի մէջ, կտրտեցէք շատ բարակ ինչպէս էրիշտայ, ածեցէք թաւի վերայ, շաղ տուէք վերան պաքսիմատ, գցեցէք թաղայ եղ և ձուի Հետ խառը թթուասեր, ապա խորովեցէք փուսն մէջ:

Բ) ԶԱՆԱԶԱՆ ԿԱՆԱԶԵՂԷՆԻՑ ՊԱՍՈՒԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

156) ԿԱՆԱԶ-ՂՈՒՅԻ ԸՆԿՈՅՁՈՎ

Պատուայ կանաչ լոբին էլ պէտք է պատրաստել և եփել այնպէս, ինչպէս ուտիսուայ լոբին՝ տես № 138, միայն փոխանակ եղի՝ գցեցէք ընկոյզ, կամ ձէթ:

157) ՍՊԱՆԱՂ

Ընտրեցէք սպանաղը, արմատները կտրտեցէք, լաւ լուսնեք, ածեցէք կաթսայի մէջ, լցրէք այնքան ջուր, որ սպանաղից մի քանի մատ էլ բարձր կանգնի, եփ տուէք, քափկիլով դուրս տուէք թաւի վերայ, սառեցրէք, յետոյ ձեռքով ճիլեցէք և միջի ջուրը լաւ քամեցէք, ծհանով (ակիշ, տաշտաքերիչ) կտրտեցէք, վերան շաղ տուէք մանր կտրտած կա-

նաչի և աղ արէք: 1 ֆ. սոխը շատ մանր կտրտեցէք, տապակեցէք 1½ բաժակ ձէթի հետ, յետոյ այդ տապակած սոխի հետ խառնեցէք կտրտած սպանաղը, լաւ խաշեցէք և մօտ բերէք:

Սրա հետ կարելի է և ծեծած ու ջրի մէջ բաց արած ընկոյզ խառնել:

158) ԾՆԵՔԵԿԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Ծնեքեկի պինդ մասերը կտրտեցէք և դէն ածէք, իսկ փափուկ մասերը, կտրտեցէք և սառը ջրի մէջ լուացէք: Իւրաքանչիւր 2 հատ միջակ կապոց (կօնա) ծնեքեկի համար կտրտեցէք մի քրեղան սոխ և տապակեցէք 1 բաժակ ձէթի հետ, ածեցէք վերան 3 քրեղան ջուր, երբ որ եփ գայ, ծնեքեկները ածեցէք մէջը, եփուելուց յետոյ վերան շաղ տուէք մանր կտրտած համեմ և թարխուն, կէս մսխալ զաֆրանը թրրջեցէք ծնեքեկի ջրով և ածեցէք մէջը, վերջապէս զցեցէք աղ և պղպեղ:

Ուտիսուայ ժամանակ, եթէ կամենաք եղով-ձուով եփել, պէտք է սոխը, փոխանակ ձէթի, եղի մէջ տապակել, իսկ երբ որ ծնեքեկը կ'եփուի՝ կտրտեցէք 2 հատ ձու, լաւ հարեցէք, ածեցէք վերան և իսկոյն մօտ բերէք, որ ձուն շատ չ'եփուի, այլ թերխաշ մնայ:

159) ՅԱՄԱՔ ԾՆԵՔԵԿ

Եփ տուէք աղով ջուր, ածեցէք մէջը ընտրած և սաղ-սաղ ծնեքեկները, եփ տուէք, ջուրը քամեցէք, իսկ ծնեքեկների վերայ շաղ տուէք մանր կտրտած համեմ և մօտ բերէք:

160) ԲԱՆՋԱՐ

Մանեակիտասարդ (քորփայ) բանջարի տերևները կտրտեցէք, իսկ արմատները դէն ածէք. ջուր եփ տուէք և բանջարի

տերևները ածեցէք մէջը, մի երկու անգամ եփ տալուց յետոյ կրակից յետ դրէք, դուրս տուէք սկուտեղի վերայ. խառնեցէք հետը կէս բաժակ բանջարի ջրի մէջ բաց արած՝ 2 սեղանի զղալ լաւ ծեծած ընկոյզ, 2 գլուխ մանր կտրտած սոխ, աղ արէք, կտրտած համեմ շաղ տուէք վերան և այգպէս տաք տաք մօտ բերէք:

Եթէ եղով-ձուով կամենաք, պատրաստեցէք ինչպէս ասուած է № 158-ի վերջում:

161) ՓԻՓԵՐՏ (բալբալ)

Փիփերտի արմատները, չոր շիւերը և չոր տերևները դէն ածէք, մնացածը լուացէք և կտրտեցէք թաւի մէջ, եփ տուած ջուր աւելացրէք, դրէք կրակին, եփ գալուց յետոյ ջուրը քամեցէք. թաւի մէջ կտրտեցէք 2 գլուխ սոխ և համեմ, զցեցէք պղպեղ և աղ, խառնեցէք և պատրաստ կը լինի: Եթէ ուզում էք, որ փոքր ինչ թթու լինի, մէջը մի նուռը քամեցէք:

162) ԽԱԼԻԱՐ (ղանձիլ)

Խալիարը կարելի է գործածել մինչև նրա տերևների բացուելը, իսկ այնուհետև անկարելի է նրան ուտել:

Արմատները պղկեցէք և լուացէք, ջուր եփ տուէք և խալիարները ածեցէք մէջը, մի երկու անգամ եփ տալուց յետոյ ածեցէք փլաւքամիչի վերայ, վերան քիչ սառը ջուր շաղ տուէք, յետոյ կաթսայի մէջ սառը ջուր ածեցէք և խալիարներն էլ ածեցէք մէջը. 3 ժամ եփելուց յետոյ դուրս տուէք, ձուքով ճիւղեցէք, որ միջի ջուրը դուրս գայ և ածեցէք փլաւքամիչի, կամ քրեղանի մէջ, վերան աղ արէք, ածեցէք քացախ և կրք կամենաք մօտ բերէք: Եթէ կամենում էք մի քիչ էլ ձէթ ածէք վերան:

163) ՍԻՆՏՐՈՒԿ (սվինտրի)

Թագայ ժամանակ քաղած սինտրուկները լուացէք, արմասները քերեցէք, դարձեալ լուացէք, ջուր եփ տուէք և սինտրուկները ածեցէք մէջը, եփելուց յետոյ դուրս տուէք, քամեցէք և ածեցէք սկուտեղի (բլուդ) վերայ, խառնեցէք հետը ձէթ և քացախ ինչքան կամենաք, վերան էլ աղ և պղպեղ շաղ տուէք և մօտ բերէք:

164) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ՊՈՐԻՆՉԱՆԻ ՏԱՊԱԿԵԼԸ

Վրաստանի չորացրած պորինջանները ամբողջ գիշերով թրջեցէք տաք ջրի մէջ, միւս օրը ձեռքով ճմռեցէք, որ ջուրը դուրս գայ, պորինջանները ածեցէք կաթսայի մէջ, վերան 1 բաժակ ձէթ և 2 բաժակ ջուր աւելացրէք, դրէք կրակին, տապակեցէք, 5 բալկէից յետոյ մէջը մի քրեղան սոխ կտրտեցէք և միասին տապակեցէք, եթէ ձէթը ցամաքի՝ էլի աւելացրէք, երբ որ տեսնէք, որ պորինջանները լաւ եփուած են, ածեցէք վերան 1 բաժակ մանր կտրտած պիտնայ և համեմ, խառնեցէք, աղ արէք, դուրս տուէք սկուտեղի (բլուդ) վերայ և մօտ բերէք: Եթէ ուզում էք, որ թթուաշ լինի՝ վերան քացախ աւելացրէք:

165) ԸՆԿՈՅՁՈՎ ԵՒ ՔԱՅԱՆՈՎ ՊՈՐԻՆՉԱՆ

Վրաստանի թագայ պորինջանները կճպեցէք և սաղ-սաղ ածեցէք եռ եկող ջրի մէջ, մի անգամ եփ դալուց յետոյ, դուրս տուէք, դարսեցէք խոնչի վերայ և մի ծանր քար դրէք վերան, որ միջի ջուրը քամուի, յետոյ ընկույզը ձեծեցէք և քացախի մէջ բացարէք. ապա պորինջանները դարսեցէք սկուտեղի վերայ և ընկույզը խառնեցէք հետը, շաղ տուէք վերան մանր կտրտած սոխ, ռեհան, համեմ, կոռթին (քոնդար), նե-

խուր և մաղդինոս. այս բոլորը լաւ խառնելուց յետոյ, աղ արէք և պատրաստ կը լինի:

166) ԽՈՐՈՎԱԾ ՊՈՐԻՆՉԱՆ

Վրաստանի թագայ պորինջանները անցկացրէք շամփուրի վերայ և խորովեցէք, շամփուրից դուրս տուէք, կճպեցէք փրուեցէք սկուտեղի (բլուդի) վերայ, շաղ տուէք մանր կտրտած սոխ և ռեհան, աղ և պղպեղ, ինչքան որ դուք կամենաք, վերջապէս քացախ էլ ածէք և մօտ բերէք:

Գ) Պ Ա Ս Ո Ւ Ա Յ Ս Ա Ռ Ը Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ն Ե Ր

Մանուկներին. Մի քանի ունդերից, օր. սիսեռ, բակլայ, լոբի և այլն. սառը կերակուրներ պատրաստելու համար, որպէս զի առանձին ժամանակ չը կորցնէք՝ սպասը եփելուց և ջուրը քամելուց յետոյ՝ նախ քան այդ ունդերի տրորելը՝ մի մասը վերցրէք և սառը մօտ բերէք, որ կոչվում է ինչու:

167) ԲԱՎԱՅ

Բակլան լաւ ընտրելուց յետոյ լուացէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, լցրէք այնքան ջուր, որ բակլից մի չորս մատ էլ բարձր կանգնի, դրէք կրակին, փափկելուց յետոյ, ջուրը քամեցէք, իսկ բակլաները ածեցէք սկուտեղի (բլուդ) վերայ, եթէ ուզում էք վերան շաղ տուէք շատ մանր կտրտած սոխ, աղ արէք, կարելի է ձէթ ևս ածել:

168) ԱԻԹՈՎ ՏԱՊԱԿԱԾ ՍԻՍԵՌ

2—3 բաժակ սիսեռը ընտրեցէք և ամբողջ գիշերով տաք ջրի մէջ թրջած պաշեցէք, միւս օրը ջուրը փոխեցէք, դրա փոխարէն ուրիշ նորը ածեցէք և եփեցէք, յետոյ ջուր դէն ածէք, սիսեռները կճպեցէք (պլոկեցէք). կտրտեցէք 6 հատ սոխ

և 1/2 բաժ. ձէթի մէջ տապակեցէք, ածեցէք վերան կճպած սիսեռները և խաշեցէք միասին, աղ արէք և մօտ բերէք:

169) ՁԻԹՈՎ ՏԱՊԱԿԱԾ ԼՈՒՅ

Լոբին եփեցէք ինչպէս Հարկն է՝ տես Նո 89, ջուրը քամեցէք և պատրաստեցէք, ինչպէս վերևը սիսեռի համար գրուած է՝ Նո 168:

170) ԿԻՐԿԱԶ-ԼՈՒՅ

Լոբին եփեցէք ինչպէս Հարկն է՝ տես Նո 89, ջուրը քամեցէք, ծեծեցէք ընկույզը և բաց արէք քացախի մէջ, լոբին ածեցէք դրա մէջ, լաւ խառնեցէք, վերան շաղ տուէք շատ մանր կտրտած սոխ և համեմ, աղ արէք և մօտ բերէք:

Կարելի է և այսպէս՝ լոբին եփելուց յետոյ դուրս տալ, աղ անել և ուղղակի առանց ոչնչի մօտ բերել:

171) ԽՈՐՈՎԱԾ ԴԿՈՒՄ (գօգրա)

Կտրեցէք ձմեռուայ դդումի գլուխը, հանեցէք միջի սերմերը և աւելորդ մասերը. ծեծեցէք ընկույզ, կտրտեցէք սոխ և թրջած հոնի ախտայի (չուրչայ) հետ միասին խառնած լցրէք դդումի մէջ և դրէք փռնի, կամ փեչի մէջ, մի քանի անգամ շուռ տուէք, որ ամեն կողմն էլ հաւասար խորովուի. խորովելուց յետոյ կտրտեցէք և մօք բերէք:

172) ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՐՏՈՓԻԼ

Կարտօֆիլը ածեցէք սառը ջրի մէջ, եփեցէք, բաց այնպէս որ չը ճխուի, կտրտեցէք կլոր և բարակ, աղ արէք. թաւի մէջ ձէթ ածեցէք և դրա մէջ տապակեցէք կտրտած կարտօֆիլի երկու երեսն էլ:

173) ՍՈՒՍՈՎ ԵՒ ՁԻԹՈՎ ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՐՏՈՓԻԼ

3 ֆ. կարտօֆիլը ածեցէք սառը ջրով կաթսայի մէջ, դրէք կրակին և եփեցէք, լաւ փափկելուց յետոյ կարտօֆիլները դուրս տուէք, կճպեցէք և կտրտեցէք շատ մանր: 2 ֆ. սոխը կտրտեցէք մանր և տապակեցէք մի բաժակ ձէթի հետ, լաւ տապակելուց յետոյ, եփած և մանր կտրտած կարտօֆիլները ածեցէք տապակի մէջ, խառնեցէք և մի փոքր խաշելուց յետոյ կրակից յետ դրէք և ածեցէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ:

174) ԿԱՐՏՈՓԻԼԻ ԿՈՂԻԿ (կատլէտ)

Ջրի մէջ եփեցէք 2 ֆ. կարտօֆիլ և այդպէս տաք-տաք փայտէ գդալով հարեցէք, անց կացրէք մաղի միջով, ամանի մէջ էլ լաւ հարեցէք, գցեցէք 1 արմատ համեմ, շինեցէք կողիկների նման (այսինքն տափակ ձուածե), թաթախեցէք ծեծած պաքսիմատի (սուխար) մէջ և տապակեցէք քաղցր ձէթով, տապակելու ժամանակ եթէ ձէթը պակասի՝ էլի աւելացրէք, տապակելուց յետոյ կողիկները դուրս տուէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ:

Այս կողիկների վերայ, ածեցէք հետևեալ ձևով պատրաստած սոուս. 1 բաժակ ալիւրը բաց արէք 3 բաժ. ջրով, ածեցէք մի փոքր թաւի մէջ և տապակեցէք, հետոյ հետէ խառնեցէք և այնքան եփեցէք, որ ալրի համը գնայ, գցեցէք դրա մէջ 1/2 բաժ. ծեծած շաքար և 1/4 ֆ. ընտրած քիշմիշ, ապա ածեցէք կողիկները վերայ:

175) ԴԱՐՁԵԱԼ ԿԱՐՏՈՓԻԼԻ ԿՈՂԻԿ

Եփեցէք մի քանի հատ կարտօֆիլ, անց կացրէք մաղի միջով, աւելացրէք 1 գդալ ալիւր և շինեցէք կողիկներ, ցաննեցէք վերան պաքսիմատ և տապակեցէք ձէթի մէջ, (ուտիսուաչ համար եղի մէջ):

Սրա համար կարելի է պատրաստել հետևեալ տեսակ սո-  
ուս. վերցրէք չոր և սպիտակ սուճկերը, եփ տուած ջրով եփե-  
ցէք, մի փոքր սառեցրէք, մանր կտրտեցէք, աւելացրէք հետը  
օղակ-օղակ կտրտած սոխ: Վերցրէք 1 բաժակ սուճկի բուլիօն  
աւելացրէք 1 գդալ ալիւր, սուճկերը և սոխը դցեցէք դրա մէջ,  
մի քանի անգամ եփ տուէք: Ուտելուց առաջ կողիկները դար-  
սեցէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ, այդ պատրաստած սուսն էլ  
ածէք վերան և մօտ բերէք:

176) ԲՐՆՁԻ ԿՈՂԻԿ

1 Ֆ. բրինձը լուացէք, ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք  
այնքան ջուր, որ բրինձները հաղիւ ծածկուին, դրէք կրակին,  
այնքան եփեցէք, մինչև որ ջուրը ցամաքի և բրինձները լա-  
փափկեն, եթէ տեսնէք, որ ջուրը ցամաքել է, իսկ բրինձները  
դեռ ևս հում են, այն ժամանակ էլի մի քիչ հեշտաեռի, կամ  
մի ուրիշ տաք ջուր աւելացրէք և եփեցէք, ապա դուրս տու-  
էք մի հողէ ամանի մէջ, փայտէ զգալով լաւ հարեցէք, մին-  
չև որ խմորի պէս դառնայ, ազ արէք, շինեցէք կողիկներ,  
տապակեցէք՝ ինչպէս ասուած է կարտօֆիլի կողիկների համար՝  
№№ 174, 175, ածեցէք վերան սուս:

## Գ Լ Ո Ւ Խ Ե

### ՏԱԻՐԻ, ՀՈՐԹԻ, ՈՉԽԱՐԻ ԵՒ ԽՈՋԻ ՄԻՍ

#### Ա) Տ Ա Ի Ր Ի Մ Ի Ս

Մանուշակներ. Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին:

9—12 մարդու համար աւելացնել 1 1/2 անգամ

13—18 > > > 2 >

19—23 > > > 2 1/2 >

Երբ որ մարդիկ շատ են՝ կերակուրը 2 սկուտեղով (բլուզ) մօտ  
բերէք:

Որպէս զի եփած մսից լաւ կտորներ ստացուին, մսաջրի համար  
պէտք է վերցնել տաւրի մսի հետևեալ կտորները. *պաշտէք*—*չորստան*,  
տես պատկեր՝ № 3, *հորթան*, տես պատկեր՝ № 2, *հարմարու*, տես  
պատկեր՝ № 6:

Խաշելու համար վերցրէք՝ *հանր իռէր*, տես պատկեր՝ № 1, դ և չ-  
լառոջ, տես պատկեր՝ № 7:

Բոստրիֆի համար *սուլի հառ*, տես պատկեր՝ 1, գ, բիշտէքսի հա-  
մար *հիջի սուլի* *բուրս իրուած*, տես պատկեր՝ 1, ա:

Ծեճած կողիկների, պերոզների միջուկի համար, կայն, հարկա-  
ւոր է *բուրս*, *սուլի* *Ենուլ*, *հարմարու* *բրի իռէ* և այլն, տես պատկեր՝  
5, 8, 12 և այլն:

Առ հասարակ եփած միսը մօտ է բերվում իբրև խնայողութիւն,  
բայց սա այնքան սննդարար չէ, քանի որ միսը եփելու ժամանակ  
նրա բոլոր սննդարար հիւթը դուրս է գալիս. բայց ով որ եփած միսը  
սիրում է, այն ժամանակ այն տեսակ մսաջուր եփելու համար, միսը ե-  
փելու ժամանակ սառը ջրի մէջ չը պէտք է գցել, ինչպէս առ հասար-

րակ անվում է, այց ուղղակի եփ եկած ջրի մէջ, որովհետև այս դէպ-  
քում մսից այնքան հիւթ չէ խլվում:

Եփելուց յետոյ՝ կարելի է վերան ձեծած պաքսիմատ (սուխար) շաղ  
տալ և կարճ ժամանակով գնել վառարանի (փեչի) մէջ:

1) Ե Փ Ա Ծ Տ Ա Ի Ր Ի Մ Ի Ս

177) ԵՓԱԾ ՏԱԻՐԻ ՄԻՍ ՀԱՄԵՄՈՒՆԻՔՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է մի խորը ափսէ մաքրած կարտոֆիլ, 1 փոքր գլուխ կաղամբ,  
2 գազար, 1 գդալ եղ, 1 շաղգամ (брюква) և աղ:

Որպէս զի երկրորդ տեսակ կերակրի համար կարելի լինի  
մսաջրից լաւ և առանց ոսկրի մսի կտորներ ընտրել՝ մսաջուրը  
պէտք է 6 ֆ., կամ ամենաքիչ 5 ֆ. մսից եփել: Միսը լուա-  
ցէք, եփեցէք արմտիքով ինչպէս հարկն է. հանեցէք սկուտե-  
ղի վրայ, կտրտեցէք, շուրջը դարսեցէք կաղամբ, գեղեցիկ  
կտրտուած գազար, շաղգամ, կարտոֆիլ, (խտալական մակա-  
րոն): Այս բոլորը մսաջրի մէջ կանխապէս եփելուց յետոյ անե-  
ցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք մի գդալ եղ, ացեցէք 2 բաժակ  
չաղ մսաջուր (մսաջրի երեսից քաշած), աղ արէք և դրէք  
հանդարտ կրակի վերայ մօտ կէս ժամ:

178) ԿԱՐՏՈՖԻԼՈՎ ԵՓԱԾ ՄԻՍ

Կարտոֆիլները պատրաստեցէք ինչպէս ասուած է № 147-ի  
համար: Մօտ բերէք մսաջրից հանած տաւրի մսով, կամ մսի  
վերայ կտրտեցէք 2 ձուի դեղնուց, դրէք վառարանի մէջ, որ  
մի քիչ կարմրի:

179) ԵՓԱԾ ՄԻՍ ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՋԱՆԻ ՍՈՌԻՍՈՎ  
Տես № 150, կամ 125:

180) ԵՓԱԾ ՄԻՍ ԻՏԱԼԱԿԱՆ ՄԱԿԱՐՈՆՈՎ

1 ֆ. մակարոնը եփեցէք աղած մսաջրի մէջ, անեցէք  
փլաւքամիչի վերայ, որ ջուրը քամուի, խառնեցէք 2 գդալ  
եղի հետ, ցանեցէք վերան  $\frac{1}{8}$  ֆ. (կէս չետովերտ) քերած պա-  
նիր և մօտ բերէք մսի հետ:

- 181) ԵՓԱԾ ՄԻՍԸ՝ սպիտակ թանձր սօուսով, № 122:
- 182) » » ճակնդեղի սօուսով, № 143:
- 183) » » կաղամբով և կաթնէ սօուսով № 144:
- 184) » » թարմ կարտոֆիլով № 145:
- 185) » » կարմիր պորինջանով № 150:
- 186) » » տապակած դգուժով (գօգրա):

2) Խ Ա Շ Ա Ծ Տ Ա Ի Ր Ի Մ Ի Ս

187) ԽԱՉԱԾ ՄԻՍԸ ՄԻՋՈՒԿՈՎ ԵՒ ՎԱՅՐԻ ԲՈՂԿՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 ֆ. միս, 1 գազար, 1 մաղդինոս, 1 պռաս, 1 նեխուր, 1 գլուխ  
սոխ, 2—3 հատ դափնի տերև, 4—5 հատ մեխակ, 12—20 հատ  
անգղիական պղպեղ, 6 գդալ քերած վայրի բողկ (խրէն)  $\frac{1}{8}$  ֆ.  
եղ, քացախ, (1 բաժ. գինի):

Վերցրէք մի կտոր տաւրի միս (սուկի, կամ չալաղաջ).  
վերան եղ քսեցէք և շամփուրով խորովեցէք, յետոյ դրէք կաթ-  
սայի մէջ, գցեցէք դորա հետ և զանազան արմտիք, անեցէք  
2 գդալ քացախ,  $1\frac{1}{2}$  բաժ. մսաջուր, (1 բաժ. գինի), գցե-  
ցէք 4—5 հատ մեխակ, խուփով ծածկեցէք, խաշեցէք իրա  
բուրի (գոլորշու) մէջ թույլ կրակի վերայ մինչև փափկելը. երբ  
որ պատրաստ կըլինի, դանակով մի քանի տեղ կտրտեցէք և  
դուրս տուէք վայրի բողկով տապակած եղի մէջ, դրէք սկու-  
տեղի (բլիւզի) վերայ և վրէն էլ սօուս քամեցէք:

Որպէն զի այս տապական աժան նստի՝ առանց քացախի  
եփեցէք:

Փոխանակ վայրի բողկի (խրէն), տապական կարելի է գանազան արմտիքով համեմել, օր, 2 գազար, 1 մաղղինոս, 1 կովակաղամբ, 2 գլուխ սոխ. այս բոլորը լաւ կտրտած եփեցէք ջրի մէջ, ջուրը դէն ածէք, ածեցէք վերան տապակած մսի հիւթը (սօուսը), խուփով ծածկեցէք, և մի երկու անգամ եփ տուէք:

188) ՍԱՌՆԻ ՏԱՊԱԿԱՆ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 6—8 Փ. տաւրի միս, 2 հատ հորթի մտ, 2—3 գազար, 1/4 Փ. եղ, 1 մեծ ճակնդեղ (ճարխալ—свекла) 2—3 հատ սոխ, 1 պռաս, 1 նեխուր, 10—15 հատ անգղիական պղպեղ, 1\*—2 հատ դափնի տրև:

Վերցրեցէք մի կտոր տաւրի միս, աղ արէք, թողէք այդպէս մնայ աղի մէջ մօտաւորապէս 1 ժամ. կաթսայի մէջ եղ գցեցէք, միսն էլ մէջը դրէք և տապակեցէք հնոցի (փեչ) վերայ, միսը շուտ-շուտ շուռ տուէք, որ ամեն կողմից հաւասարապէս կարմրի: Այն ժամանակ 6—8 Փ. մսին աւելացրէք 2 հատ մաքրած և մանր կտրտած հորթի ոտ, 2—3 հատ մանր կտրտած գազար, ճակնդեղ, սոխ, պռաս, նեխուր, մի քանի հատ անգղիական պղպեղ, 2 հատ դափնի տերև, ածեցէք այնքան ջուր, որ այս բոլոր բանջարեղէնը ծածկուի, ապա խուփը դրէք վերան և խաշեցէք թոյլ կրակի վերայ, մօտաւորապէս 3 ժամ. միսը հանեցէք, դրէք խորը սկուտեղի (բլուզ) վերայ, սօուսը անցկացրէք մաղի միջով, ածեցէք մսի վերայ, դրէք սառը տեղ լաւ սառչելու համար: Ուտելուց առաջ հէնց իրա սառած սօուսի հետ կտրտեցէք և մօտ բերէք:

3) Տ Ա Պ Ա Կ Ա Ծ Տ Ա Ի Ր Ի Մ Ի Ս

189) ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ՏԱՊԱԿԱՆ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3—5 Փ. տաւրի միս, 1 շիշ հացի թթուաջուր (կվաս), 1 հատ սոխ, 1 հատ նեխուր, 1 հատ մաղղինոս, 1 1/2 գդալ եղ, 1 1/2 գդալ ալիւր:

Վերցէք 3—4 Փ. տաւրի միս (լանջից, տես պատկ. № 9), լուացէք սառը ջրով, դրէք թաւի վերայ, աղ արէք, ստելացրէք մանր կտրտած գազար, սոխ, նեխուր, մաղղինոս, ածեցէք 1 բաժակ թթուաջուր (կվաս), դրէք հնոցի (թխարան, փուռ) մէջ, միսը շուտ շուտ շուռ տուէք և աւելացրէք թթուաջուր: Երբոր միսը պատրաստ կը լինի, սօուսը թաւից ածեցէք կաթսայի մէջ, մի քիչ հովացրէք և քաշեցէք երեսի չաղովթիւնը. կէս գդալ եղը հարեցրէք կէս գդալ ալիւրի հետ, ածեցէք սօուսի մէջ, դրէք հնոցի վերայ և խառնեցէք փայտէ փօքրիկ թխակով, մինչև որ ալիւրը և եղը միաւորուին և ալիւրը նկատելի չը լինի:

Այս տապական կարելի է մօտ բերել զանազան տեսակ սօուսներով, որոնք լիշուած են ներքևը № 190:

190) ՏԱՊԱԿԱՆ ԱՄԵՆԱԼԱԻ ՏԵՍԱԿԻՑ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3—5 Փ. տաւրի միս (չալաղաջ տես պատկեր № 7), աղ, հասարակ պղպեղ, 1/4 Փ. եղ, 3—4 հատ պաքսիմատ (սուխար):

Նախընթաց երեկոյեան վերցրէք 3—5 Փ. տաւրի միս, մի որ և է մաքուր փայտով լաւ ջարդեցէք, տրորեցէք 2 թէչի գդալ մանրացրած աղով և մի գդալ հասարակ պղպեղով, դրէք մի որ և է հողէ ամանի մէջ, ծածկեցէք և թողէք այդպէս մնայ մինչև հետևեալ օրը: Առաջից 2 ժամ առաջ միսը դրէք թաւի վերայ, գցեցէք 1/4 Փ. լաւ եղ, դրէք կրակին, երբ որ միսը կը կարմրի, տակը մի քիչ ջուր ածէք, տապակած մսի վերայ ածեցէք մանրացրած պաքսիմատ:

Ինչպէս այս տապական, այնպէս էլ նախընթացը № 189 կարելի աւելի ճոխացնել հետևեալ համեմունքով:

- 1) Տապակած կարտոֆիլով № 146:
- 2) Ոսպով № 151:
- 3) Խնձորի կամփոտով № 366:
- 4) Խաշած խնձորով № 152:
- 5) Տապակած դդումով № 153:

191) ՏԱԻՐԻ ՄՍԻ ՏԱՊԱԿԱՅ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Փ. տաւրի միս (սունկի մասը, տես պատկեր՝ № 1, գ), 2 հատ սոխ, 5—6 հատ դափնի տերև, կէս լիմոնի կեղև, 3 գդալ եղ, աղ, (մի լիքը խորը ափսէ կարտոֆիլ):

Վերցրէք զըսի սուկի դուրս կտրած, կամ սուկի մասի չաղ միսը, ջլերը հանեցէք, աղ արէք, վերան օղակ-օղակ կտրտած սոխ, դափնի տերև և լիմոնի կեղև ածեցէք, թողէք այդպէս մնայ մի քանի ժամ: Յետոյ շամփուրով խորովելուց լետոյ զրէք մի հողէ ամանի մէջ, ածեցէք վերան մսաջուր: Երբ որ կը հովանայ, միսը մի քանի կտոր արէք և մօտ բերելուց առաջ իւրաքանչիւր կտորը թաթախեցէք տաքացրած եղի մէջ, զրէք տաքացրած թաւի վերայ, երկու կողմից ևս տապակեցէք, մօտ բերէք տապակած կարտոֆիլի հետ, վերան ածեցէք խորովելու ժամանակ մսից դուրս եկած սուուր: Առանձին մօտ բերէք և աղցան (սալաթ):

192) Ի Ո Ջ Բ Ի Փ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 20 Փ. միս, 2—3 գդալ եղ, կարտոֆիլ, վալրի բողկ (խրէն):

20 Փ. չաղ միսը (լանջ՝ տես պատկեր՝ № 7) իրա ոսկրով զրէք թաւի, կամ կաթսայի մէջ, զցեցէք 3—4 գդալ եղ, տապակեցէք 2 ժամի չափ լաւ վառած հնօցի մէջ, շուռ ու մուռ տուէք: որպէս զի ամեն կողմից էլ հաւասար կարմրի և իրա սուուրը շուտ-շուտ վերան արէք: Կարելի է և շամփուրով խորովել: Խորովածը մօտ բերէք, կամ ամբողջապէս, կամ կտրտած, համեմեցէք տապակած մանր կարտոֆիլով և վալրի բողկով:

Եթէ միսը չաղ և թարմ է, այն ժամանակ լաւ բողբիջ կը ստացուի:

Այս տեսակ կտորը կարելի բաւականացնել 18 մարդու համար:

193) Բ Ի Ղ Տ Է Ք Ս

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 Փ. սուկի, աղ, պղպեղ, 1/2 գդալ քացախ, 1/3 Փ. եղ, մի ափսէ (տարբերակ), կարտոֆիլ, վալրի բողկ (խրէն), 1/2 կիտրոն (լիմոն) և կանաչ մաղդինոս:

Բիշտէքսի համար պէտք է վերցնել միջին սուկին: Որպէս զի բիշտէքսը աւելի հիւթալի և փափուկ լինի՝ միսը պէտք է 3—4 օրով պահել, ապա պատրաստել նրանից տապակայ: Չաղ մսերը հեռացրէք, կտրտեցէք տափակ-տափակ՝ 2 մատ հաստութեամբ, այդ կտորները փաթաթեցէք շորի մէջ, կամ առանց փաթաթելու, փայտով ջարդեցէք, վերան պղպեղ շաղ տուէք, փետուրով եղ և քացախ քսեցէք, զրէք մի սառը տեղ, թողէք մնայ մի 2 ժամ, մինչև տապակելը աղ չը պէտք է անել, որովհետև միսը պնդանում և կարմրում է: Մօտ բերելուց առաջ եղը տաքացրէք, թաթախեցէք նրա մէջ իւրաքանչիւր մսի կտորը և զրէք տաքացրած թաւի վերայ, աղ արէք, տապակեցէք, շուռ ու մուռ տուէք, էլի աղ արէք, տապակեցէք, խիստ չը պէտք է տապակել, այնպէս, որ երբ դանակով սրիւմէք միջից արիւն դուրս գայ: Համեմեցէք 2 գդալ եղի մէջ տապակած մանր կարտոֆիլով և դանակով քերած վալրի բողկով, իրա հիւթի մէջ քամեցէք կիտրոն, զցեցէք մանր կտորտած մաղդինոս, քամեցէք բիշտէքսի վերայ և մօտ բերէք:

Բիշտէքսը պէտք է կլայեկած թաւի մէջ տապակել:

194) Բ Ի Ղ Տ Է Ք Ս ՈՒՐԻՂ ՏԵՍԱԿ

Մաքրեցէք և կտրտեցէք, ինչպէս ասուած № 193-ում: Թաւան լաւ կարմրացրէք և 6 կտոր բիշտէքսի համար զցեցէք մի գդալ եղ: Եզը լաւ տաքանալուց և կարմրելուց լետոյ բիշտէքսի կտորները զցեցէք մէջը, տապակեցէք թէթ կրակի վերայ, երբ որ մէկ երեսը բաւական կը կարմրի, զգուշութեամբ շուռ տուէք միւս կողմը, տապակած երեսին աղ արէք և միւս

երեսն էլ տապակելուց յետոյ, դուրս տուէք փսէի (տարեկ-  
կայ) մէջ, միւս երեսն էլ աղ արէք և գարտեցէք միմեանց վե-  
րայ, դանակով թեթև կերպով սիմեցէք, որ միջի հիւթը դուրս  
գայ. մսի կտորները դարձեալ գրէք թաւի վերայ, իսկ հիւթը  
մնայ փսէի մէջ, մի անգամ ևս երկու երեսն էլ տապակեցէք,  
դուրս տուէք առաջուայ փսէի վերայ, թաւայի միջի հիւթն  
էլ վերան ամեցէք և մօտ բերէք:

195) ԿՂՊՍ-ՏԱՊԱԿԱՅ

ՀԱՐԿԱՌՐ Է 2 1/2 Փ. փափուկ միս, 2 գդալ մանր կտրած սոխ, աղ, պղզ-  
պեղ, դափնի տերև, (1/2 բաժ. թթուասեր), մի գդալ եղ, մի  
խորը փսէ կտրած կարտոֆիլ, 1/2 բաժ. ալիւր:

2 1/2 Փ. դուրս կտրուած սուկի մի մասը, կամ լանջը 6—8  
կտոր արէք, նախ փայտով ջարդեցէք և ապա՝ դանակի հաստ  
բերանով, աղ արէք և այդպէս թողէք մօտ 2 ժամ: Թաւի  
տակին եղ քսեցէք, զցեցէք մէջը դափնի տերև, անդրիական  
պղպեղ, յետոյ մսի կտորները, ամեն մի մսի կտորի վերայ մանր  
կտրած սոխ և ալիւր ամէք, մսի տակը մի երկու գդալ ջուր  
ամէք, ծածկեցէք, խաշեցէք, թաւան հետզհետէ թափ տուէք,  
որ միսը չ'այրուի, աւելացրէք մի քիչ մսաջուր: Մօտ բերելու  
ժամանակ դուրս տուէք սկուտեղի (բլիւզ) վերայ, համեմեցէք  
եփած կարտոֆիլներով: Սոուսի մէջ կէս բաժակ թթուասեր  
զցեցէք:

196) ՋԱՐԻԱԾ ԿՈՂԻԿՆԵՐ (КОТЛЕТЫ БИТЫЯ)

ՀԱՐԿԱՌՐ Է 3—4 Փ. տաւրի միս, աղ, պղպեղ, 2 գդալ ալիւր 1/2 կտորն  
(լիմոն), 2—3 գդալ եղ, 1/2 բաժ. գինի, 10—12 հատ մանր  
կտրած սոխ:

Վերցրէք մի կտոր փափուկ միս—կողիկի մասը (КОТЛЕТ-  
НАЯ ЧАСТЬ), այնպէս կտրտեցէք միսը, որ իւրաքանչիւր կողի-

կի վերայ մի կտոր սոկոր մնայ, միսը ջարդեցէք, աղ և պղզ-  
պեղ արէք, թաթախեցէք ալիւրի մէջ և երկու երեսն էլ  
եղով տապակեցէք, դուրս տուէք կաթսայի մէջ, ամեցէք կէս  
բաժակ գինի և 1 1/2 բաժակ մսաջուր, խաշեցէք մինչև փափ-  
կելը, մօտ բերելուց մի փոքր առաջ զցեցէք մի քանի հատ  
առանց սերմերի կիտրոն, իսկ մօտ բերելու ժամանակ համեմե-  
ցէք հեաւեալ ձևով պատրաստած սոխով. մի քանի սոխ ջրի  
մէջ եփեցէք, մաքրեցէք, ամեցէք վերան մսաջուր, մի գդալ  
եղ և խաշեցէք մինչև փափկելը:

197) ԾԵԾԱԾ ԿՈՂԻԿՆԵՐ (КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ)

ՀԱՐԿԱՌՐ Է 2 1/2 Փ. տաւրի միս, 1 հատ 3 կոպէկանոց ֆրանս. հաց, 6—10  
հատ անգղ. պղպեղ, աղ, 1 հատ ձու, 1/2 Փ. եղ:

2 1/2 Փ. տաւրի միսը առանց սոկորների՝ (պոչուկից, սու-  
կուց, հարսնակուլից, կամ թիակներից) մի քանի կտոր արէք,  
փայտէ մուրճի գլխով լաւ ջարդեցէք, հանեցէք մէջը եղած  
բոլոր ջրերը, ապա սուր դանակով լաւ ծեծեցէք, (կամ ուղղակի  
առանց ջարդելու ծեծեցէք և ջրերը յետոյ հանեցէք), աղ և  
ծեծած պղպեղ արէք. ֆրանսիական սպիտակ հացը թրջեցէք  
ջրի մէջ և քամելուց յետոյ խառնեցէք ծեծած մսի հետ, շի-  
նեցէք կողիկներ, երկու երեսն էլ ձու քսեցէք, շաղախեցէք  
բուլկուց շինած մանրացրած պաքսիմատի (սուխար) մէջ, ամե-  
ցէք կէծացրած եղի մէջ և երկու երեսն էլ լաւ տապակեցէք:

Այս կողիկները կարելի է մօտ բերել՝

- 1) Սպիտակ սօուսով՝ № 122,
- 2) Կարմիր պորինջանի սօուսով՝ № 125,
- 3) Թթուաջ սօուսով, չամիչի հետ՝ № 123,
- 4) Աանկդեղով՝ № 143,
- 5) Տրորած կարտոֆիլով՝ № 147,
- 6) Թարմ կարտոֆիլով՝ № 145:

198) ՏԱՊԱԿԱԾ—ԾԵՆԱԾ ՄԻՍ

Պատրաստեցէք միջուկ՝ ծեծած միս, ինչպէս ասուած է Նո 197-ի համար, շինեցէք այն ծեծած մսից մեծ և երկար բուլկու նման, դրէք կէճացրած եղով թաւի մէջ, աւելացրէք ալիւր, վրէն կէս գդալ եղ դրէք, Հնոցի (փուռը) մէջ տապակեցէք՝ շուտ շուտ ածելով վերան իրանից դուրս եկած հիւթը, մօտ բերելուց մի փոքր առաջ ցանեցէք վերան ծեծած պաքսիմատ (սուխար): Սրա հետ մօտ բերէք վերոյիշեալ համեմունքներից մէկը՝ Նո 197 (1, 2, 3 և այլն):

199) ԿՈՎԻ, ԿԱՄ ԵՋԱՆ ԼԵՋՈՒ

Կովի, կամ եզան լեզուն եփեցէք ջրի մէջ զանազան արմտիքով և համեմունքով, պրկեցէք կաշին, բարակ կտրտեցէք, մօտ բերէք նախաճաշիկին, կամ ճաշին, սառած, կամ տաք տաք:

Եթէ տաք տաք էք ուզում, սորա հետ մօտ բերէք ներքոյշեալ համեմունքներից մէկը՝

- 1) Սկուտեղի (բլիւզ) մէջ տեղը ածեցէք տրորած և տապակած կարտոֆիլ Նո 147, իսկ գորա չորս կողմը դարսրցէք կտրտած լեզուն.
- 2) Թթուաշ սուսուով Նո 123:

Ք) Հ Ո Ր Ք Ի Մ Ի Ս

Մանուշակահամ: Հորթի ամբողջ միսն էլ բաժանվում է նոյն մասերի, ինչ որ եզը, կամ կովը, սակայն գործածութիւնը նոյնը չէ, օրինակ՝

- 1) Երեւի 2 ասորները երկնամասով և երկու հողերով գործ են ածվում տապակաների համար:
- 2) Առջին 2 բնուրների փափուկ մսերը գործ են ածվում մեծ մամբ ծեծած կողիկների (կասլէտ) և կարկանդակների միջուկի համար և երբեմն էլ տապակաների համար, իսկ թիակի ոսկրները՝ արգանակի համար:
- 3) Ներքին հողը—ասորի բնուր ոտը, սկսած վզից մինչև ետևի քա-

նորը՝ առաջ զալիս է կուրծքը (դօշ), որն որ իրա երկարութեամբ երկու մասի է բաժանվում և գործ է ածվում արգանակի և սուսի համար: Յետոյ հողը հող (КОЖЕВНАЯ ЧАСТЬ), որն որ նոյնպէս կտրվում է 2 մասի, ամեն մի մասից իրա ոսկրով կարելի է 10 հատ ջարդած կողիկներ պատրաստել:

- 4) Գլուխը և որբը գործ է ածվում արգանակի և սուսի համար իրան էլ պէտք է դիտի հետ մօտ բերել:
- 5) Արտաքան (բուս և ջիւր) — ливеръ և իր գործ է ածվում սուսի և կարկանդակների միջուկի համար:
- 6) Լեբը նոյնպէս գործ է ածվում կարկանդակների միջուկի, սուսի և տապակաների համար:
- 7) Ուղեղ՝ սուսի և կարկանդակների միջուկի համար:

Ամենահամեղ միսը 6 շաբաթից մինչև 2 ամսական կերակրուած հորթինն է, որի մսալի հիւթը աւելի շատ է լինում:

Որպէս զի ետևի քառորդ մասից պատրաստած տապական հիանալի և քնքուշ համ ունենայ, նորան գիշերը դրէք աղով ջրի մէջ (մի վեցրոյ ջրին 2 ֆ. աղ), թողէք այդպէս մնայ մինչև տապակելը:

Եթէ հորթի միսը եփած պիտի մօտ բերէք, այն ժամանակ նորան մաս մաս արէք, լուացէք, գցեցէք եփ եկած ջրի մէջ, մի երկու անգամ եփ տուէք, քաշեցէք երեսի փրփուրը (քափը), միսը հանեցէք, մաջուրը թողէք որ հանգարտի, սառը ջրով միսը նորից լուացէք, գցեցէք մաքուր կաթսայի մէջ, անձեռոցիկի (սալֆետկայ) միջով մաջուրը քամեցէք մի վերայ, զգոյշ պէտք է լինել, որ տակի նըստած տիրդն էլ հետը չը գնայ:

Տապակացու միսը 6—8 մարդու համար վերցրէք ետևի ամբողջ փոքրիկ քառորդ մասը, որի քաշն է մօտ 4 1/2—5 ֆունտ:

Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին:

9—12 մարդու համար աւելացրէք	1 1/2 անգամ.
13—18 >	> > 2 >
19—24 >	> > 3 >

200) ՀՈՐԹԻ ՄՍԻ ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ՏԱՊԱԿԱԾ

Հորթի ետևի մասը երկամունքով (պորոճիկ) և 2 հատ կողը լուացէք, աղաջրի մէջ մի քանի ժամով թրջեցէք, լետոյ

վերան քացախ ածեցէք, աղ արէք և շամփուրով խորովեցէք միջակ կրակի վերայ, խորովելու ժամանակ փետուրով 1—2 գդալ եղ քսեցէք: Եթէ ուզոււմ էք թաւի մէջ տապակել, այն ժամանակ մէջը մի քանի գդալ ջուր ածէք, վերան խաչաձև դարսեցէք բարակ ծառի ճիւղեր, դոցա վերայ էլ դրէք միսը, այդ թաւան դրէք կրակին և շուռ ու մուռ տալով աւեցացրէք մօտ 1/3 ֆ. եղ, որ հիւթալի և փափուկ լինի:

Հանեցէք թաւից և դրէք սկուտեղի (բլիւղ) վերայ, ցանեցէք վերան 2 հատ մանրացրած պաքսիմատ (սուխար) և ածեցէք իրա սոււսը:

10—15 ֆ. հորթի մսի կտորը պէտք է տապակել 1 1/2 ժամ, իսկ 4—5 ֆունտանոց միսը՝ մօտ 3/4 ժամ: Սորա հետ մօտ բերէք թթու կաղամբ և ուրիշ տեսակ թարմ աղցաններ (սալաթ) տես № № 238—249: Իւրաքանչիւր փապակայ, եթէ 6—8 մարդու համար է, աւելի լաւ է ամբողջութեամբ մօտ բերել, իսկ եթէ ուզոււմ էք կտրտած, այն ժամանակ նորան սուր դանակով կտրտեցէք և այդ բոլոր կտրտած տապական սկուտեղի վերայ այնպէս դարսեցէք, որ ամբողջի ձև ստանայ, ապա մօտ բերէք:

Տապականերից մնացած ոսկորները պէտք է գործ ածել արդանակի համար. իսկ մնացած տապական, հետևեալ օրը, մի գդալ եղով թաւի մէջ տապակեցէք, աւելացրէք մի փոքր մսաջուր, ածեցէք դրա մէջ և իրա սառած սոււսը: Մօտ բերելու ժամանակ ցանեցէք վերան կանաչի, եթէ ուզոււմ էք առանձին մօտ բերէք և թուասեր (ամետան):

201) ՀՈՐԹԻ ՄՍԻ ՏԱՊԱԿԱՅ, ԳԴՄԱՃՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3—4 ֆ. հորթի միս, կէս ֆ. գդմած (մակարոն), աղ, անգղ. պղպեղ, 2—3 գդալ բերած պանիր, 1 հատ ձու և 3 գդալ եղ:

Հորթի ետևի, կամ առաջին մասը 1 գդալ եղով տապակեցէք, ինչպէս հարկն է՝ յետոյ կտրտեցէք մեծ և տափակ ձե-

տով, վերան պղպեղ շաղ տուէք, դարսեցէք երկաթեայ թիթեղի (ժեստ) վերայ. որի երեսը քսած լինի կէս գդալ եղ:

Կէս ֆ. գդմածը եփեցէք սղով ջրի մէջ, ածեցէք փլաւրամիչի վերայ, որ ջուրը քամուի, յետոյ խառնեցէք մի գդալ եղի հետ, գցեցէք մի փոքր քերած պանիր, 1 ձու, լաւ խառնեցէք և փռեցէք մսի կտորների վերայ, դրէք տաք հնոցի մէջ 15—20 բոպէաչափ: Գուրս առէք սկուտեղի (բլիւղ) վերայ և մօտ բերէք մի որ և է սուսով:

202) ՀՈՐԹԻ ՄՍԻ ՋԱՐԳԱԾ ԿՈՂԻԿՆԵՐ (КОТЛЕТЫ БИТЫЯ)

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2 ձու, կամ կէս բաժ. ալիւր, 3—4 հատ պաքսիմատ (սուխար), 1/4 ֆ. եղ:

Վերցրէք կողիկացու հորթի միսը (տես ծանօթութիւն կրես 114), հանեցէք միջի ջրերը, ամեն մի կողիկի մէջ թողէք մի ոսկր, մանրը լաւ ջարդեցէք, աղ արէք, իւրաքանչիւր կողիկը թաթախեցէք ձուի մէջ, ածեցէք վերան պաքսիմատ, կամ փոխանակ ձուի՝ թաթախեցէք ալրի մէջ. թաւի մէջ եղ ածէք, տաքացրէք և կողիկները ածեցէք մէջը, երկու երեսն էլ տապակեցէք, շատ չը չորացնէք, այնպէս, որ ջրալի լինին:

ա) Մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք նոյն իսկ իրա սոււսը, որի մէջ տապակեցիք կողիկները՝ խառնելով հետը 2—3 գդալ մսաջուր: Այս կողիկների հետ մօտ բերէք միորև է աղցան (սալաթ):

բ) Կամ տապակած և կամ տրորած և տապակած կարտոֆլ № 147:

գ) Թթուաշ սուսու № 123:

203 ԾԵԾԱԾ ԿՈՂԻԿՆԵՐ (КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ)

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2 1/2 ֆ. հորթի միս, աղ 2—3 հատ անգղիական պղպեղ, 1—2 հատ ձու, 2 պաքսիմատ (սուխար), 1/2 ֆրանս. սպիտակ հաց, կամ 3—5 հատ կարտոֆիլ և 1/4 ֆ. եղ:

Հորթի միսը մաքրեցէք, ջրերը հանեցէք, ձեծեցէք շատ մանր, աղ արէք, գցեցէք 2—3 հատ ձեծած անգղ. պղպեղ.

կէս ֆրանսիական հացը, կամ բուլկին թրջեցէք կաթնի, կամ ջրի մէջ, ճմռեցէք և գցեցէք մսի մէջ, աւելացրէք մի գդալ եղ, այս բոլորը միասին լաւ խառնելուց յետոյ, միւր գարձեալ ճեճեցէք շատ մանր, պատրաստեցէք 12 հատ կողիկ (տափակ ձուձև և կամ կոր), վերան ձու քսեցէք, շաղ տուէք պաքսիմատ, եղի մէջ երկու երեսն էլ տապակեցէք: Մօտ բերելու ժամանակ վերան ճակնդեղի սօուս ամեցէք՝ № 143, կամ ինչ սօուսներ նշանակուած են № 197-ի համար:

204) ԵՓՆԾ ԿՐԾՔԻ ՄԻՍ, ՉԱՄԻՉՈՎ

ՀԱՐԿԱԻՈՐ Է 1 հատ կրճքի միս (գօշ), կամ 3 ֆ. հորթի միս (առաջի թիակից), 1 նեխուր, 1 պուաս, 1 գաղար, 1/2 մաղղինոս, 1—2 հատ դափնի տերև, (5—10 հատ անգղիական պղպեղ), 1 1/2 գդալ եղ, 1/3 բաժ. ալիւր, 1/2 բաժ. քիշմիշ, մի փոքր բաժ. խմելու գինի, 1/4 լիմոն, 1—2 կտոր շաքար:

Միջակ մեծութեամբ կրճքի միւր այնպէս կտրտեցէք, որ ամեն մի կտորի մէջ երկու երկու կող մնայ, գցեցէք ջրի մէջ, մի անգամ եփ տուէք, քաշեցէք երեսի փրփուրը (քափը), մըսերը դուրս տուէք, նորից սառը ջրի մէջ լուացէք, աղ արէք, ամեցէք վերան իրա քամած մսաջուրը, եփեցէք արմտիքով և համեմունքով, մինչև որ փափկի: Կէս բաժ. ալիւրը տապակեցէք 1 1/2 բաժ. եղի մէջ, բաց արէք 3—4 բաժ. հորթի քամած մսաջրով, մի քանի անգամ եփ տուէք, ամեցէք մէջը կէս բաժակ լուացած և ընտրած քիշմիշ, մի քանի կտոր, սերմերը հանած, լիմոն, 1—2 կտոր շաքար, 1/4 բաժակ խմելու գինի. ահա այս տեսակ պատրաստած սօուսի մէջ դրէք հորթի միւր, մի անգամ էլ եփ տուէք և մօտ բերէք:

205) ՏԱՊԱՆԱԾ ՀՈՐԹԻ ՈՏ-ԳԼՈՒԻՍ, ՍՈՒՍՈՎ

ՀԱՐԿԱԻՈՐ Է 1 հորթի գլուխ, 2 ոտ, (կամ առանց գլխի 6 հատ ոտ), 10—15 հատ անգղ. պղպեղ, 2—3 հատ դափնի տերև, 1 գաղար, 1 մաղղինոս, 1 նեխուր, 1 պուաս (սոխ), 6 պաքսիմատ (սուխար), 2—3 գդալ եղ և 2 ձու:

Վերցրէք հորթի մաքրած գլուխը, երկու մաս արէք. հանեցէք ուղեղը՝ ուրիշ կերակրի համար գործածելու, օր-միջուկները համար, գլուխն ու ոտքերը միասին եփեցէք աղով ջրի մէջ, գցեցէք պղպեղ, դափնի տերև, արմտիք և քիչ էլ քացախ ամեցէք: Երբ որ ոտն ու գլուխը պատրաստ կը լինի, հանեցէք և լուացէք սառը ջրի մէջ, ոսկորները դուրս տուէք, մտերը կտրտեցէք և ճմռեցէք, սառելուց յետոյ աղ արէք, իւրաքանչիւր կտորը թաթախեցէք ձուի և պաքսամատի մէջ և եղով տապակեցէք:

Մօտ բերելու ժամանակ ամեցէք վերան թթուաշ սօուս՝ № 123:

206) ՀՈՐԹԻ ԼԵՋՈՒ, ՍՈՒՍՈՎ

ՀԱՐԿԱԻՈՐ Է 2 հատ հորթի լեզու, 1/2 ֆ. եղ, 2 հատ սոխ, դափնի տերև, մեխակ, գարջին, աղ, ալիւր, պղպեղ և ջուգ:

Լեզուները եփեցէք աղով ջրի մէջ, կաշին պլոկեցէք, մէջ տեղից երկու կէս արէք և եղի մէջ տապակեցէք, դուրս տուէք սկուտեղի (բլուդ) վերայ. իսկ իրա թաւի մէջ մի քիչ ալիւր գցեցէք, խառնեցէք և տապակեցէք, մինչև որ ալիւրը կարմրի, դրա մէջ կարելի է գցել և մանր կտրտած սոխ, դափնի տերև, պղպեղ, ջուգ (մուշկատի ընկույզ) և ձեր համով աղ, այս բոլորի վերայ ամեցէք 1 բաժ. մսաջուր և լաւ խառնելուց յետոյ քամեցէք լեզուների վերայ:

Գ) ՈՉԽԱՐԻ ՄԻՍ

Օմնոլուսիան: Որքան որ հորթի միւր սպիտակ պէտք է լինի, ոչխարի միւր ընդհակառակը՝ պէտք է մուգ-կարմրագոյն և չաղ լինի: Ոչխարի միւր խորովեցէք շամփուրով, կամ տապակեցէք թաւի վերայ, դնելով նրան կրակի վերայ, կամ հնոցի մէջ, որ ամեն կողմից լաւ տապակուի: Ոչխարի միւր կարելի է տապակել մօտաւորապէս մի ժամուայ մէջ: Երբ որ մի միջից գոլորշին սկսուծ է դուրս գալ՝ նշանակում է պատրաստ է:

1) Ո Չ Խ Ա Ր Ի Մ Ս Ի Տ Ա Պ Ա Կ Ա Ն Ե Ր

207) ՈՉԽԱՐԻ ՄՍԻ ՀԱՍՏԱՐԱԿ ՏԱՊԱԿԱՅ

Վերցրէք 3 Փ. փափուկ միս, լաւ ջարպեցէք, լուացէք, խառնեցէք հետը սոխ, ով ուղում է սխտոր և աղ, դրէք թափ մէջ, մսի տակը 2—3 գդալ ջուր ածէք, դրէք կրակի վերայ և տապակեցէք, սրանից դուրս տուած Հիւթը շուտ շուտ վերան ածեցէք: Մօտ բերելու ժամանակ վերցրէք չաղութիւնը: Այս տապակի հետ կարելի է մօտ բերել կարտօֆիլ № 147, կամ մի որ և է աղցան (սալաթ):

208) ՈՉԽԱՐԻ ՄՍԻ ՏԱՊԱԿԱՅ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2—3 Փ. կրծքի միս, 1 հատ գազար, 1/2 մաղղինոս, 1/2 նեխուր, 1/2 պուս, 3 սոխ, 2 հատ դափնի տերև, 10—14 հատ անգղիական պղպեղ, 1 գդալ եղ, 1 գդալ ալիւր, 1 բաժակ թթուասեր (սմետան) և 3 ձուի դեղնուց:

Եփած և արմտիքով խաշած կրծքի միսը կտրտեցէք, մի քիչ աղ արէք. կաթնայի մէջ մի գդալ եղ գցեցէք, տապակեցէք դորա մէջ 2 հատ կտրտած սոխ, աւելացրէք 1 գդալ ալիւր, բացարէք ոչխարի մսաջրով, եփ տուէք, գցեցէք 3 ձուի դեղնուց, տապակեցէք, ածեցէք մսի վերայ և մի կէս ժամով դրէք փեջի մէջ:

209) ՈՉԽԱՐԻ ՄՍԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ ԿԱՐՏՕՖԼԻ ԶՓՈԹՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 1/2—3 Փ. ոչխարի միս, 2 ձուի դեղնուց, 1/2 Փրանս. սպիտակ հաց, պղպեղ, աղ, 1 հատ ձու, 5—6 պաքսիմատ (տուխար), 2 գդալ եղ:

Վերցրէք ոչխարի թիակը, մսերը կտրտեցէք, ջարդեցէք փայտէ մուրճով, որ կարելի լինի ջլերը հեշտ ընտրել, դանակով ձեծեցէք, խառնեցէք հետը 2 ձուի դեղնուց, 1 գդալ եղ, կէս Փրանսիական թրջած և ճմբած բուլկի և պղպեղ, լաւ խառնեցէք, շինեցէք կողիկներ (կատլէտ) թողէք այդպէս մը-

նայ մօտ 1 ժամ. լետոյ թաթախեցէք ձուի մէջ, ցանեցէք վերան ձեծած պաքսիմատ, տապակեցէք տաքացրած եղի մէջ, դարսեցէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ, ածեցէք վերան սուս, ալիւնքն այն եղը, որի մէջ տապակեցէք կողիկները՝ խառնելով հետը մի քիչ մսաջուր: Սրա հետ մօտ բերէք տրորած և տապակած կարտօֆիլ № 147, կամ մօտ բերէք խորոված սոխ՝ հետևեալ կերպով պատրաստած. 10—12 հատ սոխը խորովեցէք կրակի մէջ, փափկելուց լետոյ մաքրեցէք, դարսեցէք սկուտեղի մէջ տեղը, դրա շուրջը շարեցէք կողիկները և ածեցէք վերան իրա տապակած եղը:

2) Խ Ո Ր Ո Վ Ա Ծ Ն Ե Ր

210) ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ԽՈՐՈՎԱԾ

Ոչխարի չաղ միսը (կողերը), կամ դառան փափուկ միսը կտրտեցէք, աղ արէք, ցանեցէք վերան պղպեղ, (և մանր կտրտած սոխ), քաղեցէք շամփուրի վերայ և ճաշից մի փոքր առաջ կրարկի վերայ խորովեցէք:

211) ԽՈՐՈՎԱԾ, ԿԱՄ ՏԱՊԱԿԱԾ ԱԽՈՆՂԱՆՔ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է Ոչխարի ախոնդանք (թոք, ջիգար և սիրտ), 2 Փ. սոխ, 10 հատ պղպեղ, 5—7 ձու, կէս Փ. եղ, մի փոքր աղ:

Ոչխարի ախոնդանքը կտրտեցէք, ինչպէս առհասարակ խորովածը, աղ և պղպեղ արէք, քաղեցէք շամփուրի վերայ և խորովեցէք:

Կամ տապակեցէք հետևեալ կերպով. ախոնդանքը լաւ լուանալուց լետոյ, ձեծեցէք 2 Փ. սոխի հետ, պղպեղ և աղ արէք, 7 ձուն լաւ հարեցէք և խառնեցէք ձեծած մսի հետ, կէս Փ. եղը գցեցէք թաւի մէջ, տաքացրէք, խառնեցէք դրա հետ ձեծած ախոնդանքը և շարունակ խառնելով լաւ տապակեցէք:

212) ՔԵՆՔԱՐ (խորոված)

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 2—3 Փ. միս, 1 բաժ. կտրտած սոխ, (մի գինու բաժ. հոնի չուրչայ), 10 հատ պղպեղ, 1 գդալ աղ, 3 հատ ձու, 1/4 Փ. եղ, 3 հատ պաքսիմատ (սուխար):

2—3 Փ. ոչխարի փափուկ միսը լաւ ձեծեցէք 1 բաժակ կտրտած սոխի հետ, (եթէ կամենում էք 1 գինու բաժակ հոնի չուրչայ էլ խառնեցէք դրա հետ), ձեծած աղ և պղպեղ արէք, միսը ձեծելուց յետոյ, խառնեցէք 3 հատ հարած ձուի և 1 հատ ձեծած պաքսիմատի հետ, ապա այդ ձեծած մսից քեչ-քեչ վերցրէք, դանակով երկար ձևով տափակացրէք և թաթախեցրէք ձեծած պաքսիմատի մէջ, յետոյ թաւի մէջ գցեցէք 2 գդալ եղ, տաքացրէք, քեաբաբները մէջն ածէք և երկու կողմն էլ լաւ տապակելուց յետոյ, դուրս տուէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ, իսկ եղի մէջ ածեցէք մի երկու գդալ մսաջուր, խառնեցէք, եփ տուէք և քամեցէք քեաբաբների վերայ:

213) ԼՈՒԼԱՅ-ՔԵՆՔԱՐ

Միսը պատրաստեցէք և ձեծեցէք նախընթացի նման՝ № 212: Այդ ձեծած մսից մաքուր ձեռքով վերցրէք և կպցրէք շամփուրի շուրջը և խորովեցէք կրակի վերայ, եթէ խորովելու ժամանակ միսը շամփուրից թափուի՝ վերան բարակ թել փաթաթեցէք:

214) ԽՈՐՈՎԱԾ ՏԱՒԻ ՍՈՒԿԻ

Սուկին ամբողջապէս անցկացրէք շամփուրի վերայ, աղ արէք և միջակ կրակի վերայ շամփուրը շարունակ պտոյտ տալով խորովեցէք, ասում են շարունակ պտոյտ տալով՝ որ միջի հիւթը չը թափուի, խորովելուց յետոյ դրէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ և կտրտելուց յետոյ իսկոյն մօտ բերէք:

215) ԲԱՍՏՈՒՐՄԱՅ՝ ՈՉԽԱՐԻ, ԵՂՋԵՐՈՒ, ԵՂՆԻԿԻ ԵՒ ԿԱՄ ՏԱՒԻ ՄՍԻՑ

Վերոյիշեալ կենդանիներից մէկի միսը կտրտեցէք, լաւ տրորեցէք՝ աղի, պղպեղի, մանր կտրտած սոխի և քացախի հետ, պահեցէք այդպէս մի հողէ ամանի մէջ, մինչև խորովելը, բաստուրման առանց փչանալու կարելի է պահել 2—3 օր: Երբոր կամենաք, այդ բաստուրման քաղեցէք շամփուրի վերայ և միջակ կրակի վերայ շարունակ պտոյտ տալով խորովեցէք, բաստուրման այն առաւելութիւնը ունի, որ եթէ միսը շատ բինդ է, մի երկու օր պահելով փափկում է:

216) ԽՈՐՈՎԱԾ ԲԱԴՐԻՋԱՆ

Վերցրէք վրաստանի բադրիջանները, մէկ կողմից մէջ տեղը դանակով կտրեցէք և դրէք դրա մէջ չաղ մօի կտոր, կամ դրմակ, աղ և պղպեղ արէք, անցկացրէք շամփուրի վերայ և միջակ կրակի վերայ շարունակ պտոյտ տալով խորովեցէք, դուրս տուէք սկուտեղի (բլուզի) վերայ և այդպէս սաղ-սաղ մօտ բերէք, ուտելու ժամանակ պէտք է կճպել: Պորինջանները կարելի է 3 մաս անել և այնպէս խորովել: Սրա հետ կարելի է մօտ բերել և խորոված միս:

217) ԽՈՋԻ ՄՍԻ ԽՈՐՈՎԱԾ

Խոզի միսն էլ պէտք է ոչխարի մսի նման խորովել, բայց նախ քան խորովելը, կտրտեցէք սոխ, ածեցէք մսի վերայ և թողէք այդպէս մինչև խորովելը:

Դ) ՆԱՊԱՍՏԱԿԻ ՏԱՊԱԿԱՆԵՐ

218) ՏԱՊԱԿԱԾ ՆԱՊԱՍՏԱԿ

Կաշին հանեցէք, փորտեցէք (փորտախէր հանել), մի քանի ժամով թրջեցէք ջրի, կամ քացախի մէջ, լուացէք, աղ ա-

րէք, շամփուրով խորովեցէք, կամ եղով տապակեցէք թաւի մէջ: Փօս բերելու ժամանակ ածեցէք վերան եղի մէջ տապակած պաքսիմատ (սուխար):

Արա հետ, եթէ ուզում էք, մօտ բերէք մի որ և է տեսակ աղցան (սալաթ):

219) ՏԵՊՈՎԵԾ ԿՆՊՈՍՏԱԿ ԹԹՈՒՆՍԵՐՈՎ

Մաքրեցէք նապաստակը, աղ արէք, թաւի մէջ եղ զըցեցէք, նապաստակը զրէք մէջը և տապակեցէք, դեռ տապակելը չը վերջացրած ածեցէք թթուասեր (սմետան) և տապակելը շարունակեցէք, մինչև որ միսը լաւ փափկի, զրէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ, մաս-մաս կտրտեցէք և վերան սուս ածեցէք: Առ հասարակ նապաստակի համար գործ է ածվում ճակընդեղի սուս № 143:

Գ Լ Ո Ւ Խ Զ.

ԸՆՏԱՆԻ ԵՒ ՎԱՅՐԵՆԻ ԹՈՂՈՒՆՆԵՐ ԵՒ ՏԱՊԱԿԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԶԱՆԱԶԱՆ ՏԵՍԱԿ ԱՂՅԱՆՆԵՐ (սալաթ)

Ա) Ը Ն Տ Ա Ն Ի Թ Ո Ղ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր

Ծանօթութիւն:—Տանու և վայրէնի կերտներէն մտն: Արպէս զի միսը պինդ չը լինի, պէտք է թոչունը գործածելուց մի քանի օր առաջ մորթել և քաշ անել մի որ և է սառը տեղ: Հնդուհաւի, հաւի և աքաղաղի համար շատ լաւ կը լինէր գործածել հետեւեալ միջոցը, այնէ՛ կամ հնդուհաւի բողազում ածեցէք մի սեղանի զգալ քացախ, իսկ հաւի, կամ աքաղաղի բողազում՝ մի փոքր թէչի գդալ, ապա փակեցէք նոցա այնպիսի մի տեղ, որտեղ կարելի լինէր ազատ շարժուել: 2—3 ժամ պահելուց յետոյ մորթեցէք, մաքրեցէք և իսկոյն եփեցէք, կամ տապակեցէք: Այս տեսակ թռչունի միսը, թէ փորուն և թէ համեղ կը լինի: Թռչունների մեծութիւնը հաւասար չը լինելով չի կարելի նշանակել նոցա ճիշտ թիւը 6—8 մարդու համար. սակայն մօտաւորապէս հարկաւոր է 3 ֆունտանոց մաքրած և փորոտած թռչուն, այս պատճառաւ պէտք է վերցնել միջին թուով 2—4 փոսիկ, կամ 1—2 բաղ և կամ 1/2—1 հնդուհաւ:

Իւրաքանչիւր լաշունի որոպէլու ժամանակիչը:

Հարուհաւը, որը մօտ 5 ֆ. է քաշում, ասպակվում է 1 1/2 ժամում, (կաթսայի մէջ):

Կառու՝ մօտ 1/2 ժամում, (կաթսայի մէջ):

Վառէ՛ն՝ մօտ 1/4 ժամում, (կաթսայի մէջ):

Սառէ՛ն՝ 2 1/2—3 ժամում:

Վառիկը կտրտելուց յետոյ պէտք է զցել սառը ջրի մէջ և պահել մօտաւորապէս 1 ժամ, յետոյ զցեցէք տաք (բայց ոչ եռ եկած) ջրի մէջ, իսկոյն հանեցէք, փետրեցէք (բմբուլները հանել), փորոտեցէք, լուսցէք: Եթէ վառիկը շատ մեծ է, տաք ջրի մէջ չի հարկաւոր զցել:

Հաւր և աքաղաղը սառը ջրից հանելուց յետոյ, փետուրները պրկեցէք և կրակի վերայ մի փոքր խանձեցէք, որ մնացած մանր փետուրներն էլ ոչնչանան, փորոտեցէք (փորի միջի աւելորդ մասերը հանել) և թողէք մնաց մինչև տապակելը: Տապակելուց առաջ լուացէք և տրորեցէք այրով, կամ ճեճած պաքսիմատով (սուխար), խորովեցէք շամփուրով, կամ թաւի վերայ:

Հնդուհաւն էլ պէտք է հաւի և աքաղաղի ձևով մաքրել և պատրաստել, սակայն սորա գլուխը, ոտերը և թևերը միշտ գցեցէք արզանակի մէջ:

Երիտասարդ և պատուաւոր կարելի է ճանաչել նոցա ոտերից, ճնկներից և վզից: Երիտասարդ թռչունների ոտերը, ճնկները և վիզը միշտ հաստ են լինում, նոքա որքան մեծանում, այնքան այդ մասերը բարակում են: Պատաւ թռչունների միտը ոչ մի բանի պէտքական չէ, ոչ եփելու և ոչ տապակելու համար:

Լաւ հնդուհաւի կաշին սպիտակ և ինքն էլ չաղ է լինում:

Լաւ սագի և բադի չաղութիւնը պէտք է սպիտակագոյն և թափանցիկ լինի, նոցա պէտք է դեռ ևս տաք տաք ժամանակ փետրել:

Երիտասարդ աղաւնիների կրծքի կաշին բաց վարդագոյն է լինում, իսկ պառաւներինը՝ մուգ մանուշակագոյն և ոտերը՝ դար:

Մօտ քերելու ժամանակ ինչպէս պէտք է կտրել ստոյան ընչանները:

5 Փունտանոց հնդուհաւը կարելի է 20 մաս անել, օրինակ՝ առաջ կտրտեցէք թիակների առաջին, յետոյ երկրորդ յօդերը (խաղ)՝ Յետոյ թևի երկրորդ յօդը (առաջին յօդը դորձ է ամփում արզանակի համար), յետոյ հնդուհաւը իր երկարութեամբ երեք մաս արէք՝ 2 կողքերի փափուկ մասերը իւրաքանչիւրը 3 կտոր արէք, սկսած վզից մինչև կողքերը: Յետոյ մնացած կուրծքի մասը երկու կողմից երկարութեամբ դանակով կտրեցէք, այսինքն մէջքից սկսած հնդուհաւի ամբողջ լայնութեամբ և յետոյ՝ ինչպէս կրծքի, այնպէս էլ մէջքի ոսկորը իւր լայնութեամբ մեծ դանակով վեր կտրեցէք 4 մասի:

Սագն էլ պէտք է այն ձևով կտրտել: Եթէ սագի, կամ հնդուհաւի քաշը 5 ֆունտից աւելի է, այն ժամանակ փափուկ մասերը աւելի շատ մասերի կտրտեցէք, իսկ մէջքի և կրծքի ոսկորները կարելի է վեր կտրել 8, 10, կամ 12 մասի:

Հաւը, աքաղաղը, կամ բաւական մեծ վառիկը պէտք է 12 մաս անել. 2 անգամ թևերը, երկու անգամ թիակները, երկարութեամբ 5

մասի և միջին մասը, այսինքն կրծքի ոսկորը և իր մտով 2 կողմով վեր կտրեցէք իրա լայնութեամբ 2 մասի, այսպէս էլ մէջքը:

Աքաղաղի և մեծ վառիկի ամենալաւը 8 ամսականն է՝ մանաւանդ Սեպտեմբերից մինև Փետրուարի մորթածները: Սրանց մորթելուց երկու շաբաթ առաջ սկսեցէք կերակրել վարսակի շփոթով (եաչնէվաչա կաշա), խոզի կտրտած ճարպի հետ խառը:

7— 9 մարդու բաժինը աւելացրէք 1 1/2 անգամ,	
10—12 > > > 2 >	այսինքն 6 ֆ.
13—18 > > > 2 1/2 >	> 9 ֆ.
19—24 > > > 3 >	> 12 ֆ.

### 220) ՏԱՊԱԿԱԾ ԱՂԱՒՆԻ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 5—6 հատ աղաւնի, քացախ, կէս ֆ. եղ:

Մաքրեցէք 5—6 հատ աղաւնիները, փորոտեցէք, զիշերը թրջեցէք կէս քացախ և կէս ջրի մէջ՝ (տես գրքի երկրորդ մասը). Հետևեալ օրը հանեցէք և տապակեցէք կէս ֆ. եղով՝ ծածկած կաթսայի մէջ, մօտաւորապէս 1 1/2 ժամում, մի քանի անգամ շուռ ու մուռ տուէք, որ ամեն կողմն էլ հաւասարապէս տապակուի: Սրա հետ մօտ բերէք աղցան (սալաթ):

Եթէ աղաւնիները երիտասարդ են՝ Հարկաւոր է նրանց քացախի մէջ թրջել և տապակել մօտաւորապէս 1 ժամում:

### 221) ՏԱՊԱԿԱԾ ՀՆԳՈՒՀԱԻ

Լաւ մաքրած և փորոտած հնդուհաւը, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ, շամփուրով խորովեցէք, Հետոյ հետքսելով վերան 1/3 բաժակ եղ:

Կամ տապակեցէք հնոցում (փուռը)՝ թաւի մէջ, որի տակը պէտք է ածել մի քիչ ջուր և վերան քսել նշանակուած 1/3 բաժակ եղը, իրանից դուրս եկած հիւթն էլ շուտ շուտ վերան ամելով: Մօտ բերելուց մի փոքր առաջ, շաղ տուէք վրան մանր ձեճած պաքսիմատ (սուխար), վերջին անգամ իրանից դուրս եկած հիւթը վերան ամեցէք և թողէք որ պաքսիմատը մի

քիչ կարմրի, մօտ բերէք այս գլխի վերջում չիշած աղցանն երջ որը կամենաք №№ 238—249:

222) ԵՓԵՍՆԻ ՀՆԳՈՒՀԱՒ, ԿԵՄ ՀԱՒ՝ ՍՈՌՍՈՂ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 1 հնդուհաւ, կամ մի մեծ հաւ, 2—3 անդր. պղպեղ, 1 գազար, 1 մազրինոս և աղ:

Մաքրեցէք միջակ մեծութեամբ հնդուհաւ, կամ մի մեծ հաւ, մաս-մաս արէք, աղ արէք, ածեցէք ջուր, գցեցէք արմրաիք և եփեցէք մինչև թռչունի փափկելը:

Ածեցէք վերան սպիտակ սօուս՝ № 124:

223) ՀԱՄՓՈՒՐՈՎ ԽՈՐՈՎԱԾ ԵՒ ԲԱՆԿԱՆ, ԿԵՄ ՎԱՌԻԿ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 1 աքաղաղ, կամ մի մեծ վառիկ, 1/4 Ֆ. եղ, կէս բաժ. ալիւր, 2—3 պաքսիմատ:

Մաքրեցէք աքաղաղը, կամ մեծ վառիկը, քաղցեցէք շամփուրի վերայ: 3/4 ժամ ուտելուց առաջ քսեցէք թռչունի վերայ եղ և շամփուրը կրակի վերայ շարունակ պտոյտ տալով խորովեցէք, երբոր խորովելը սկսուեց՝ շաղ տուէք վերան մի քիչ ալիւր, վրէն եղ քսեցէք, լաւ կարմրելուց յետոյ դրէք սկուտեղի (բլիւզ) վերայ, և դրա կողքին եղ ածեցէք: մօտ բերէք մի որ և է աղցանով №№ 238—249:

223) ՀԱՒԵՐԻ ԵՒ ԽՈՐՈՎՈՒԿԻ ՏԱՊԱԿԵԼԸ ԵՒ ԵՄԵՆԻ ՀԱՄԱՐ

Կտրտեցէք հաւը, կամ խոճքորուկը (խոզի ճուս), մէջը լաւ մաքրեցէք, աղ արէք, թէ մէջը և թէ դուրսը և թողէք այդպէս մնայ մօտ 6 ժամ, յետոյ ամեն կողմից քսեցէք թրթուասեր (ամետան), որէք հնոցի մէջ և խաշեցէք:

224) ՀԱՒԻ ՏԱՊԱԿԱՅ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 1—2 հաւ (3 Ֆ.), 2 գդալ եղ, 2—3 պաքսիմատ (սուխար):

Հաւին կենդանի ժամանակ, մի փոքր թէչի դդալ քացախ տուէք

2—3 ժամից յետոյ մորթեցէք, մաքրեցէք, փորտեցէք, աղ արէք, խորովեցէք շամփուրով, կամ տապակի վերայ և դրէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ: 1 գդալ եղ, կամ մի բաժակ մսաջուր գցեցէք տապակի մէջ, այդ եղով տապակեցէք 2 հատ ձեճած պաքսիմատ, խառնեցէք քամած սօուսի հետ, որի մէջ հաւը խորովեցիք, ապա ածեցէք սկուտեղի վերայ:

225) ԽԱՂԱՅ ԵՒ ՀԱՒ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 1 հաւ, 4 լիմոն, 1 բաժ. մսաջուր, աղ, կէս Ֆ. եղ:

Հաւը մաքրելուց և փորտելուց յետոյ չորս մաս արէք և դրէք կաթտալի մէջ, հետը խառնեցէք 1 բաժակ մսաջուր, 1 բաժակ լիմոնի հլիւթ, գցեցէք 1/4 Ֆ. եղ և մի քիչ աղ, կաթտան խուփով լաւ ծածկեցէք, եփեցէք, հանելուց յետոյ իւրաքանչիւր կտորն էլ 4 մաս արէք:

226) ՀԱՒԻ ՓԼԱՒ

Մէկ հատ հաւը մաքրեցէք, մաս-մաս արէք, կաթտալի մէջ եղ գցեցէք, տաքացրէք, այդ եղի մէջ ածեցէք կտրտած հաւը և տապակեցէք: 1—2 Ֆ. բրինձը լուացէք սառը ջրի մէջ, լուացած ջուրը դէն ածէք, աւելացրէք ուրիշ ջուր և եփեցէք առանց աղի մինչև կիսաեփը, ածեցէք փլաւքամիչի վերայ, վերան սառը ջուր շաղ տուէք և թողէք, որ քամուի. յետոյ ածեցէք հաւի վերայ, աւելացրէք մի երկու դրդալ ջուր, կամ մսաջուր, խուփով ծածկեցէք, խաշեցէք մինչև որ լաւ եփուի: Խուփը աւելի լայն պէտք է լինի, քան կաթտալի բերանը, եփելու ժամանակ երբ որ տեսնէք, որ ջուր դարձած գոլորշին կաթտալի խուփից կաթում է՝ դա նշանակում է որ եփելը բաւական է: Այն ժամանակ բրնձի մէջ ածեցէք ամենաթարմ կէս Ֆ. եղ, կամ որքան կամենաք, դարձեալ ձածկեցէք՝ խուփը և մի 5 բոսէ էլի եփելուց յետոյ մօտ բերէք:

227) ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԻԿ, ՄԻՋՈՒԿՈՎ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 2—4 վառիկ, 1 բուլի, 1 բաժ. կաթ, 2 դեղնուց, 2 գդալ եղ, կանաչ մաղղինոս և սամիթ, կէս բաժակ թթուասեր (սմետան), 2 գդալ եղ, 3—4 պաքսիմատ (սուխար):

2 մեծ, կամ 4 փոքր վառիկները լաւ մաքրեցէք՝ ինչպէս յիշուած է ծանօթութեան մէջ, հաւի մէջ լցրէք հետեւեալը. բուլիին թրջեցէք կաթնի մէջ, ճմռեցէք, խառնեցէք տաքացրած եղի հետ, որի մէջ առաջուց պէտք է տապակել բաւականաչափ կանաչ և մանր կտրտած մաղղինոս, այդ եղի և բուլիու խառնուրդի մէջ գցեցէք 2 ձու, աղ արէք և այս բոլորը լցրէք վառիկի փոքր և կաշին լաւ կարեցէք. ճաշից կէս ժամ առաջ դրեցէք հնոցի մէջ, վերան շուտ-շուտ եղ ածէք, իսկ վերջն էլ թթուասեր խառնեցէք: Մօտ բերելու ժամանակ վերան պաքսիմատ շաղ տուէք, բլիւզի վերայ ածեցէք իրա սօուսը: Եթէ վառիկները փոքր են, կարելի է մի քիչ թրջած դափրան շաղ տալ վերան:

Սրա հետ աղցան (սալաթ) մօտ բերէք:

228) ԵՓԱԾ ՎԱՌԻԿ, ՀԱՒ ԵՒ ՀՆԻՌՆԻՆԻՍՍՈՒՍՈՎ

Մաքրեցէք յիշեալ թռչուններից մէկը, մաս-մաս արէք, ածեցէք վերան ջուր, աղ արէք և եփեցէք մինչև փափկելը: Մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ հետեւեալ սուսաններից մէկը՝

- 1) Խաշած, կամ տապակած սունկեր՝ №№ 148, 149,
- 2) Կամ սպիտակ սուս՝ № 124,
- 3) Կամ կարմիր պորինջանի սուս՝ № 125:

229) ՎԱՌԻԿ, ԿԱՄ ՀԱՒ ԲՐՆՁՈՎ ԵՒ ՍՈՒՍՈՎ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 2—4 հատ վառիկ, կամ 1 մեծ հաւ, 1 մաղղինոս, 1 գաղար, 1 1/2 բաժ. բրինձ, 1/8—1/4 Ֆ. եղ:

Մաքրեցէք 2—4 հատ վառիկը, փորտեցէք, եփեցէք մի փոքր աղ արած ջրի մէջ, գցեցէք մաղղինոս և գաղար:

Առանձին եփեցէք փխրուն բրինձ (տես ծանօթութիւն պերոզների մասին՝ գլուխ Թ.), երբ որ պատրաստ կը լինի գրցեցէք 1 գդալ եղ: Վառիկը կտրտեցէք 2, կամ 4 մասի, եփած բրինձը ածեցէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ, իսկ նրա չորս կողմը դարտեցէք վառիկները, այս բոլորի վերայ էլ ածեցէք № 124—125-ում յիշած սուսաններից մէկը:

230) ՏԱՊԱԿԱԾ ՍԱԳ (ԿՐԵՅ)

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 3 ֆունտանոց սագ, աղ, անգղ. պղպեղ, 3/4 Ֆ. խտրական գգմած (մակարոն), 2 ձուի դեղնուց, 2 գդալ թթուասեր (սմետան), 1 գաղար, 1 մաղղինոս, պուս, (2 սի), 2 գդալ ալիւր, 1/8 Ֆ. (կէս չէտկերա) եղ:

Մէկ հատ սագը լաւ մաքրեցէք, տրորեցէք աղով և կէս թէլի գդալ անգղ. ու հատարակ պղպեղով: Հաւի միջուկն էլ պէտք է պատրաստել հետեւեալ կերպով. 3/4 Ֆ. գգմածը եփեցէք աղաջրի մէջ, ածեցէք փլաւքամիչի վերայ և ջուրը քամուելուց լետոյ ածեցէք կաթսայի մէջ, գցեցէք եղ, 2 ձուի դեղնուց, 2 գդալ թթուասեր, այս բոլորը խառնեցէք և պատրաստելուց լետոյ լցրէք սագի փոքր, կաշին կարեցէք, տապակեցէք թափի մէջ, ածեցէք զանազան արմտիք, սագը շուտ-շուտ շուռ ու մուռ տուէք, տապակելու ժամանակ առաջ մսաջուր ածեցէք և լետոյ իրանից դուրս եկած սուսը վերան արէք: Երբ որ սագը պատրաստ կը լինի, գրեցէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ, իսկ սուսի մէջ ածեցէք 2 բաժակ մսաջուր (բուլիօն) և մի գդալ ալիւր, եփ տուէք, քամեցէք, քաշեցէք երեսից աւելորդ չաղութիւնը, իսկ մնացած սուսը ածեցէք սկուտեղի վերայ:

231) ՏԱՊԱԿԱԾ ԲԱՓ (ԿՐԵԱ)

Մաքրած և աղ արած 1—2 բաղը տապակեցէք թափի մէջ, ցանկեցէք վերան մի քիչ ալիւր: Առաջ ածեցէք վերան

2—3 գգալ մասջուր, իսկ յետոյ բաղից դուրս տուած սուուր գգալով վերան արէք, շաղ տուէք ձեծած պաքսիմատ (տուխար):

Եթէ բազը շատ չաղէ, այն ժամանակ եղ չի հարկաւոր, իսկ եթէ լղար է, աւելացրէք 1 գգալ եղ: Առ հասարակ տապակելու բազը պէտք է չաղ լինի, իսկ արգանակի և սուուի համար տես № 232 և այլն. մի փոքր պէտք է լղարը բնորի:

Տապակած բաղի հետ պէտք է մօտ բերել եփած, կամ տապակած կարտօֆիլ և կամ աղցան (սալաթ):

### 232) ՍՊԻՏԱԿ ՍՈՌԻՍՈՎ ԲԱԴ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1—2 բաղ, 1 գազար, 1 պոաս, 1 նեխուր, 1 մաղդինոս, 1 սոխ, 6—7 հատ անգղ. պղպեղ, 2—3 հատ դափնի տերև, 1—1½ գգալ եղ, ¾ բաժ ալիւր, ½—1½ բաժ. թթուասեր (սմետան), կանաչ մաղդինոս և պոաս:

Բազը մաքրեցէք, փորոտեցէք, մաս-մաս արէք, աղ արէք, ածեցէք վերան ջուր, զցեցէք արմտիք և համեմունք, եփեցէք մինչև փափկիլը. 1½ գգալ եղը և ¾ բաժակ ալիւրը խառնեցէք, բաց արէք 3—4 բաժակ մասջրի մէջ, խառնեցէք ½—1½ բաժ. թթուասեր, և շարունակ խառնելով լաւ եփեցէք, քամեցէք, ածեցէք մի քիչ մանր կտրտած մաղդինոս և այս բոլորը շուռ տուէք սկուտեղի վերայ:

Սրանից ստացած սուուր դուրս կը գայ 4—5 բաժակ այս պատճառաւ սկուտեղը պէտք է բաւական խոր և երկայն լինի: Այս կերակուրը գլխաւորապէս զործ է ածվում նախաճաշին, կամ ընթրիքին:

### Բ) ՎՆԱՅՐԵՆԻ—ԳՐՍԻԹՈՒՆՆԵՐ

Ծանօթութիւն: Վաչրենի թռչունները պէտք է բոլորովին փետրել, կաշուի վերայ մնացած փետուրները պէտք է դանակով հանել և կրակի վերայ մի փոքր խանձելուց յետոյ՝ ալրով տրորել, փորտել (փորի անպէտք մասերը հանել) և թրջել սառը ջրի մէջ 1 ժամու չափ:

### 233) ՏԱՊԱԿԱՆ ՓԱՅՏԱՐՈՒԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 հատ փայտմորիկ (терепель), 2—3 գգալ եղ, (կէս բաժակ թթուասեր (սմետան):

Փետրեցէք, մաքրեցէք, ինչպէս որ լիշուած է ծանօթութեան մէջ, աղ արէք, շամփուրով խորովեցէք և հետզհետեւ եղ քսեցէք վերան:

Եթէ փայտմորիկը հին է, այն ժամանակ պէտք նրան մի քանի օրով քացալի մէջ թրջել, (քացալների մասին տես գրքի երկրորդ մասը):

Փայտմորիկը կարելի է տապակել և թաւի վերայ, ածեցէք 2 գգալ եղ, տապակեցէք, վերջը կէս բաժակ թթուասեր աւելացրէք:

Կարելի է և կաթսայի մէջ տապակել:

Մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք վերան իրանից դուրս եկած սուուր և մօտ բերէք հետևեալ համեմունքներից մէկի հետ՝

1) Ճակնդեղի սուուրով № 143:

2) Կամ եփած կարտօֆիլով

3) Եւ կամ մի որ և է թարմ աղցանով (սալաթ), տես այս գլխի վերջը № 238—249:

### 234) ՖԱՍԵԱՆ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 ֆասեան (խոխոր), կէս ֆ. եղ, 3—4 հատ պաքսիմատ (տուխար):

Փասեանը առանց փետրելու պէտք է պահել ամենաքիչ 5—8 օր, ապա մաքրեցէք, գլուխը կտրեցէք և այդպէս պահեցէք դարձեալ մի քանի օր, մնացած փետուրները խանձեցէք վառած թղթի վերայ և քանի որ ֆասեանի մարմինը տաք է՝ նրան տրորեցէք խոզի ճարպով, կամ եղով: Յետոյ թաւի մէջ զցեցէք և եղով տապակեցէք, տաքացրած եղը գգալով շարունակ վրան արէք և թթուասեր քսեցէք. ֆասեանի մարմինը պատառաքաղով (չանդալ) մի քանի տեղ ծակծակեցէք, որ

աւելի հիւթալի լինի: Լերդը և փորի անպէտք մասերը չի գործածվում: Երբ Ֆասեանը լաւ տապակուի իրա եղը մի անգամ ևս վրան արէք, շաղ տուէք պաքսիմատ, մի փոքր էլ տապակեցէք, որ պաքսիմատը կարմրի. Ֆասեանը գրէք սկուտեղի վերայ, ածեցէք վերան իրա սոււսը, որի մէջ որ տապակեցիք:

Ֆասեանը կարելի է և շամփուրով խորովել, քսելով վերան եղ և յետոյ շաղ տալ պաքսիմատ:

Սրա հետ մօտ բերէք մի որ և է աղցան (սալաթ):

235) Վ Ա Յ Ր Ե Ն Ի Բ Ա Դ

ՀԱՐՎԱՆՈՐ Է 2—3 բաղ, 1—3 գդալ եղ և քացախ:

2—3 հատ բաղը մաքրեցէք, աղով տորրեցէք, մի քանի ժամով քացախի մէջ պահեցէք (տես գրքի երկրորդ մասը), տապակեցէք, թաւի կամ կաթսայի մէջ: Սրա հետ մօտ բերէք մի որ և է աղցան (սալաթ):

236) ՏԱՊԱԿԱԾ ՄՁԱՀԱԻ

ՀԱՐՎԱՆՈՐ Է 2—4 մշահաւ, 1/2—1 ֆ. եղ, 2 գդալ թթուասեր (սմետան), 2—3 պաքսիմատ (սուխար) և կանաչ մաղդինոս:

Մաքրեցէք 3—4 հատ մշահաւը, աղ արէք, տապակեցէք հետևեալ կերպով. 1/2—1 ֆ. եղը գցեցէք կաթսայի մէջ, լաւ տաքանալուց յետոյ, մշահաւը գցեցէք մէջը և թէժ կրակի վերայ տապակեցէք, կաթսան չի ծածկէք և նայեցէք, որ թրուչունները ջայլուին, դրա համար նրանց պէտք է շարունակ շուռ տալ, երբ որ ամեն կողմից լաւ կը կարմրեն, հանեցէք, կտրտեցէք, գարսեցէք սկուտեղի (բլիւզի) վերայ: Կաթսայում մնացած եղի հետ խառնեցէք 2 գդալ մօաջուր և 2 գդալ թթուասեր, կամ սեր, եփ տուէք, ածեցէք մշահաւերի վերայ,

շաղ տուէք ձեծած պաքսիմատ և մանր կտրտած կէս գդալ կանաչ մաղդինոս: Մշահաւը 1/4 ժամում տապակվում է:

Սրա հետ մօտ բերէք մի որ և է աղցան (սալաթ):

Ծանօթութիւն: Հին մշահաւը պէտք է փետրել (թեփուել), փորտել, առաջ թրջել սառը ջրի մէջ, յետոյ սառը և թարմ կաթնի մէջ և ապա այդ կաթնի մէջ էլ մի անգամ եփ տալ:

237) ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՔԱԻ

ՀԱՐՎԱՆՈՐ Է 2—3 կաքաւ, կէս գդալ եղ, 2 գդալ թթուասեր (սմետան), 2—3 պաքսիմատ (սուխար) և կանաչ մաղդինոս:

2—3 հատ կաքաւները պատրաստեցէք և տապակեցէք ճիշտ մշահաւի նման՝ № 236:

Գ) ԱՂՅԱՆՆԵՐ (սալաթ) ԵՒ ՔԱՂՅՐ ՈՒՏԵԼԻՔ՝ ՄՍԻ ԵՒ ԶԿՆԵՐԻ ՀԵՏ.

238) ԹԱՐՄ ԿԱՂԱՄԲԻ ԱՂՅԱՆ

Մէկ հատ մեծ գլուխ՝ սպիտակ, կամ գունաւոր կաղամբը (քեալամ, կապուտտայ)՝ շատ մանր կտրտեցէք, գցեցէք եռ եկած ջրի մէջ և մի բոպէից յետոյ հանեցէք, (կարելի է և ջրի մէջ չը գցել), ածեցէք փաւքամիջի վերայ, ջուրը բոլորովին քամուելուց յետոյ կաղամբները ածեցէք մի հողէ ամանի մէջ (սալաթնիկ), աղ արէք, ածեցէք վերան 2—3 գդալ պրովանսեան եղ, կամ ձէթ, 2—3 գդալ քացախ, ով որ ուզում է, կարող է գցել և պղպեղ, կամ շաքար:

239) ԹԱՐՄ ՎԱՐՈՒՆԿ (խիար)

Վարունգները մաքրեցէք, բարակ-բարակ կտրտեցէք, աղ արէք, մի ժամից յետոյ միջի ջուրը դէն ածէք, աւելացրէք վե-

րան 2—3 գգալ պրովանսեան եղ, կամ ձէթ, քացախ, պղպեղ  
և սամիթ, այս բոլորը միասին լաւ խառնեցէք և մօտ բերէք:

240) ԿԱՐՏՕՖԻԻ ԱՂՅԱՆ

Կարտօֆիլները եփեցէք աղաջրի մէջ, կճպեցէք, կտրտե-  
ցէք, հետը խառնեցէք 3 գգալ պրովանսեան եղ, կամ ձէթ, 2  
գգալ քացախ, աղ, պղպեղ, կտրտած կանաչի: Մօտ բերէք տա-  
պակած մսի, պանրի, ձկան հետ և այլն:

241) Ա Ա Կ Ն Գ Ե Ղ

Ամենալաւ կարմիր ձախնդեղը (ձարիալ) խորովեցէք կրակի  
վերայ, կամ եփեցէք, մինչև որ լաւ փափկի, սառեցրէք, մաք-  
րեցէք, էրշտայի նման կտրտեցէք և ածեցէք հողէ ամանի մէջ,  
զցեցէք աղ, պղպեղ, պրովանսեան եղ, կամ ձէթ, քացախ և  
կտրտած կանաչի, այս բոլորը լաւ խառնեցէք և մօտ բերէք:

242) ԽԱԻԱՐՏԻ (սալաթայ) ԱՂՅԱՆ

Խաւարտը ընտրեցէք, կտրտեցէք, աղ արէք, ածեցէք վե-  
րան եղ, կամ ձէթ, քիչ էլ քացախ և լաւ խառնելուց լետոյ  
մօտ բերէք: Կամ փոխանակ եղի և ձէթի ածեցէք վերան քա-  
ցախի մէջ բաց արած՝ 2 սեղանի գգալ ձեճած ընկոյզ:

243) ԿԱՐՄԻՐ ԿԱՂԱՄԲ

Կարմիր կաղամբի չոր և աւելորդ մասերը դէն ածէք, մը-  
նացածը օղակ-օղակ և բարակ կտրտեցէք, ածեցէք հողէ ամա-  
նի մէջ, հետը մի քիչ ձէթ և քացախ խառնեցէք, աղ արէք  
և մօտ բերէք:

244) ԹԹՈՒ ԱՐՐՈՒՆԳ (խիար)

Վարունդները կճպեցէք, երկար-երկար և տափակ կտրտե-  
ցէք, աղ արէք և խառնեցէք հետը՝ քացախի մէջ բաց արած՝  
2 սեղանի գգալ ընկոյզ:

245) Թարմ խնձորների կամփոս՝ № 366:

246) Խաշած խնձորներ՝ № 152:

247) Գոլումի կամփոս՝ տես գրքի երկրորդ մասը:

248) Սալորի կամփոս՝ տես գրքի երկրորդ մասը:

249) Թթու գրած պաշարների՝ տես գրքի երկրորդ մասը  
գլուխ Գ.:

# Գ Լ ՈՒ Խ Է.

## Փ Լ Ա Ի Ն Ե Բ

### Ա) Ե Ղ Ո Վ Փ Լ Ա Ի Ն Ե Բ

#### 250) ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ՓԼԱԻ ԵՂՈՎ-ՉՈՒՈՎ

3 Փ. Աքուլայ լաւ բրինձը ընտրեցէք, 2—3 անգամ լու-  
ացէք (բրինձները լուանայու ժամանակ զգուշ պէտք է լինել,  
որ չը փշրուին) և հեռաշտաեռի (սամովարի) հովացրած ջրի  
մէջ թրջած պահեցէք 2—3 ժամ: Ամեն մի աման բրնձի հա-  
մար վերցրէք 3 աման ջուր, ածեցէք կաթսայի մէջ (փլաւի  
կաթսան համեմատաբար մեծ պէտք է լինի քան արգանակ-  
ներինը) և եփ տուէք, թրջած բրինձները ածեցէք եփ տուած  
ջրի մէջ և երեք անգամ եփ տալուց յետոյ՝ աւելացրէք 2 բուռը  
աղ, քափկիրով հանեցէք մի քանի հատիկ բրինձ և մատնե-  
րով տրորեցէք, եթէ այդ հատիկների դուրսը փափկել են (ներ-  
սը դեռ ևս պէտք է պինդ լինի), այն ժամանակ կաթսան  
կրակից յետ դրէք, շուռ տուէք փլաւքամիչի վերայ, կաթսայի  
մէջ մի քիչ սառը ջուր ածէք, ողողեցէք և այդ էլ ածէք փը-  
լաւքամիչի բրինձների վերայ, թողեք որ ջուրը լաւ քամուի.  
կաթսայի մէջ գցեցէք,  $1\frac{1}{2}$  Փ. եղ, տաքացրէք, 4—5 հատ  
ձուաները առնանձին հարեցէք, այդ հարած ձուաների մէջ  
ածեցէք խաշած բրինձներից, այնքան, որ երես առ երես լցուի,  
ապա այդ բրնձի հետ խառը ձուն ածեցէք եղի մէջ և ամեն  
կողմը հաւասար փռեցէք, այնպէս, որ ամբողջ կաթսայի լա-  
տակը (տակը) ծածկուի, մի երկու ըսպէից յետոյ էլ ածեցէք

այդ ձուի վերայ խաշած ու քամած բրինձները՝ կամաց—կա-  
մաց և քիչ-քիչ, կաթսայի մէջ բրինձները չորս կողմից վրայ  
բերէք և մէջ տեղը մի թումը կազմեցէք: Կաթսայի տակի  
կրակը պէտք է շատ թույլ լինի, որ ձուն չ'այրուի: Կաթսան  
խուփով ծածկեցէք և իբր գոլորշու (բուղ) մէջ հանգարդ ե-  
փեցէք, եթէ ուզում էք որ շուտ եփուի, պէտք է աշխատել,  
որ միջի գոլորշին դուրս չը գայ, դորա համար մի շոր թաց  
արէք, քամեցէք և փաթաթեցէք կաթսայի չորս բոլորը, խու-  
փը շուտ շուտ վերցրէք, վերան նստած սառած գոլորշին քա-  
մեցէք և դարձեալ ծածկեցէք, երբ նկատէք, որ բրնձի հա-  
տիկները բաւական եփուած են, փլաւի վերայ 1 Փ. եղ դրէք,  
որ տակը չայրուի, ծածկեցէք և թողէք մնայ շատ թույլ կրակի  
վերայ, մինչև ուտելու ժամանակը, ապա մեծ զգուշութեամբ  
փլաւը ածեցէք՝ սկուտեղի (բլիւզ) վերայ, տակի ձուն էլ  
կտրտեցէք փլաւի վերայ և մօտ բերէք:

#### 251) ՂԱՌԻՄՈՎ ՓԼԱԻ

Փլաւը եփեցէք ճիշտ նախընթացի նման՝ № 250. իսկ  
ղաուրման սրատրաստեցէք հետեւեալ կերպով: Մէկ Փ. ոչխարի  
կամ գառան միսը շատ մանր կտրտեցէք և 1 Փ. օղակ-օղակ  
կտրտած սոխի հետ ածեցէք թաւի մէջ, լաւ կարմիր տապա-  
կեցէք 3 սեղանի զգալ եղով: Երբ որ փլաւը եփելուց յետոյ  
կ'ածէք սկուտեղի վերայ, այն ժամանակ զաուրման էլ պէտք  
է ածել փլաւի վերայ և մօտ բերել: Խնայողութեան համար  
զաուրմի փլաւի հետ կարող էք ձու գործ չ'ածել:

#### 252) ՓԼԱԻ՝ ՓԱՍԵՆՆԻ, ԿԱՄ ԻՆՈՒՆ ՄՄԻ ՀԵՏ

Յոյսը բրնձէ փլաւները պէտք է եփել այնպէս, ինչպէս  
լիշուած է № 250-ում: Փատեանը, կամ գառան միսը եփեցէք,

երբ որ բրինձները խաշելուց լետոյ կը քամէք և կաթսայի մէջ եղ կը գցէք, այն ժամանակ փոխանակ ձուի, տակը կը դարտէք եփած և կտրտած ֆասեանը, կամ գառան միսը, իսկ լետոյ կ'աճէք քամած փլաւը: Կարելի է փոխանակ ֆասեանի և գառան մսի, գործ ածել և եփած հաւ, կամ վառիկ:

253) ՂԱՅԼՈՒ—ՓԼԱԻ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 3 Փ. բրինձ, 1 Փ. եղ, 1/2 Փ. քիշմիշ, 1/2 Փ. նուշ, 1/4 Փ. սալոր (գամբուլ), 1/4 Փ. գրեշկայ, 1/4 Փ. ալուբալի, սխտայ (չուրչայ), 1/4 Փ. աղջանաբաթ, 1/2 Փ. ճանճուռ, 1/2 Փ. մեղր, կամ 1/2 բաժ. շաքար: Այս փշածներեց՝ բացի եղից և մեղրից, որը ուզում էք, կարող էք պահասացնել՝ չունենարու պատճառաւ:

Բրինձը եփեցէք ինչպէս Հարկն է՝ № 250, իսկ շաքարն պատրաստեցէք հետեւեալ կերպով, 1/2 Փ. քիշմիշը ընտրեցէք և լուացէք, 1/2 Փ. նուշը կճպեցէք, (առաջ խաշեցէք եփ եկած ջրի մէջ, որ հեշտ կճպուեն). և կէս-կէս արէք, 1/4 Փ. սև դամբուլը, 1/4 Փ. գրեշկան, 1/4 Փ. ալուբլի ախտան, եթէ կայ, աղջանաբաթ և ճանճուռ, այս բոլորը երբ որ ընտրեցիք և լուացիք՝ աճեցէք թաւի մէջ, 1/2 Փ. էլ եղ գցեցէք և այնքան խաշեցէք, որ եղը ցամաքի, լետոյ գցեցէք 1/2 Փ. մեղր, կամ 1 1/2 բաժակ ճեճած շաքար և ապա նորից խաշեցէք. լաւ կարմրելուց լետոյ, կրակից լետ զրէք և երբ եփած փլաւը կ'աճէք սկուտեղի վերայ, այդ դարուն էլ փոեցէք փլաւի վերայ և մօտ բերէք:

254) ԱԼՈՒՅԼՈՎ, ԿԱՄ ՀՈՒՆՈՎ-ՓԼԱԻ

Բրինձը եփեցէք ինչպէս Հարկն է՝ № 250: Ալուբլի, կամ հունի կորիզները հանեցէք, խաշեցէք եղի և շաքարի մէջ, այնպէս, ինչպէս դարուն № 253. պատրաստ լինելուց լետոյ, փլաւի հետ ափսէյով (տարելկայ) առանձին մօտ բերէք:

255) ՔԱՂՈՎԻ-ՓԼԱԻ

Ատիսուայ քաշովի փլաւն էլ պէտք է պատուայ քաշովի պէս եփել (տես № 260), միայն փոխանակ ձէթի, պէտք է եղ գցել և բացի այս՝ այստեղ պէտք է բրինձը թրջել, իսկ ձէթով քաշովի եփելու համար բրինձը չէ թրջվում:

256) Զ Ի Լ Ա Փ Լ Ա Ի

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է 3 բաժակ բրինձ, 1 սեղանի գդալ եղ, 4-5 գուլի սոխ և 1 գդալ աղ:

Եղը գցեցէք կաթսայի մէջ, սոխն էլ մանր կտրտած՝ խաշեցէք հետը և տապակեցէք, մինչև որ լաւ կարմրի, աւելացրէք 3 կրուշկայ ջուր. բրինձը լաւ լուացէք և գցեցէք կաթսայի մէջ. մի երկու անգամ եփ գալուց լետոյ, գցեցէք մէջը 1 գդալ աղ և եփեցէք մինչև ուտելը:

2ԻԹՈՎ ԶԻԼԱՓԼԱԻՆ Էլ պէտք է սրա պէս եփել, միայն փոխանակ եղի, պէտք է վերցնել մի մեծ գինու բաժակ ձէթ, այդ ձէթը դաղ անել, ապա կտրտած սոխը աճել մէջը և շարունակել ինչպէս վերոյիշեալը:

257) ԿԱԹՆՈՎ-ՓԼԱԻ

ՀԱՐԿԱՌՈՐ Է Կէս թունդի կաթ, 1 Փ. բրինձ, 1 սեղանի գդալ մանր ճեճած դարչին, 1 թէկ գդալ աղ, 2 սեղանի գդալ ճեճած շաքար:

Կէս թունդի կաթը եփ տուէք, 1 Փ. բրինձը լաւ լուացէք և աճեցէք այդ կաթնի մէջ, եփեցէք այնքան, մինչև որ կաթը ցամաքի, բայց եթէ կաթը ցամաքուի և բրինձները դեռ հում լինեն, այն ժամանակ, առանձին, մի քիչ կաթը եփ տուէք և աւելացրէք, աշխատեցէք, որ կաթնով փլաւը, ոչ խիստ թանձր և ոչ խիստ նոսր լինի, բրինձը լաւ եփելուց լետոյ մի թէկ գդալ աղ գցեցէք և ապա աճեցէք սկուտեղի (բլիւդի) վերայ:

իսկ փլաւի վերայ շաղ տուէք՝ միասին խառնած 1 սեղանի զը-  
դալ ձեծած դարչին և 2 սեղանի զգալ ձեծած շաքար:

258) ԵՂՈՎ ԿՈՐԿՈՏ

ՀԱՐՎԱՆՈՐ Է 1 քրեղան ցորեն (բրդլացու), 1 քրեղան սոխ, 1 Փ. եղ և աղ:

Ցորենը հաւանդի մէջ ջարդեցէք, ձեծելու ժամանակ ջրով  
քիչ նամ տուէք, որ թեփը վեր գայ, ձեծելուց լետոյ թափ  
տուէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր,  
որ ցորենից էլ մի երկու մատ բարձր կանգնի, զրէք կրակին  
և եփեցէք, ածեցէք մէջը մի քրեղան կտրտած սոխ, եփելու  
ժամանակ, եթէ ջուրը ցամաքի, աւելացրէք հեշտանոռի, կամ  
մի ուրիշ եփ տուած ջուր, այնքան եփեցէք, մինչև որ ցորենի  
հատիկները բոլորովին փափկեն և մատերի մէջ ճխլուեն, լե-  
տոյ 1 Փ. եղ գցեցէք, խառնեցէք և աղ արէք:

259) Խ Ա Ղ Ի Լ (փափայ)

Ցորենը ընտրեցէք և շաջի վերայ լաւ բովեցէք, արկան-  
քով աղացէք, մաղեցէք, բարակը առանձին վերցրէք, իսկ խո-  
շորը՝ առանձին: Եփելու ժամանակ վերցրէք մի քրեղան խո-  
շոր աղած ցորենից և ածեցէք կաթսայի մէջ, վերան ջուր  
ածէք, զրէք կրակին և եփեցէք, երբ որ նկատէք, որ եփելու  
ժամանակ ջուրը ցամաքում է, դարձեալ աւելացրէք սամովարի,  
կամ ուրիշ տաք ջուր, խաշիլի կիտանի ժամանակը աւելացրէք  
1 բաժակ բարակ մաղած ցորեն և եփեցէք, լետոյ աղ արէք  
և պատրաստ կը լինի, ապա ածեցէք ափսեների (տարելկայ)  
վերայ և մօտ բերէք:

Եթէ ուտիս է՝ մանր կտրտած սոխը տապակեցէք եղի մէջ  
և ածեցէք բաժակների մէջ տեղը. իսկ եթէ պաս է՝ սոխը ձե-  
թի մէջ տապակեցէք:

Բ) Չ Է Թ Ո Վ Փ Լ Ա Ի Ն Ե Ր

260) ՔԱՂՈՎԻ ՓԼԱԻ

ՀԱՐՎԱՆՈՐ Է 3 Փ. բրինձ, 3 քրեղան սոխ, կէս Փ. (1 բաժ.) ձեթ, կէս Փ.  
քիշմիշ:

3 Փ. բրինձը ընտրեցէք, 2—3 անգամ լուացէք, 1 բա-  
ժակ ձեթը և 1 քրեղան օղակ-օղակ կտրտած սոխը ածեցէք  
կաթսայի մէջ և տապակեցէք, ածեցէք դրա մէջ՝ իւրաքան-  
չիւր քրեղան բրնձի համար՝ 3 քրեղան ջուր, եփ տուէք, բը-  
րինձներն էլ ածեցէք մէջը և մի փոքր եփուելուց լետոյ, ա-  
ծեցէք մի սեղանի զգալ աղ, եփեցէք մինչև որ ջուրը կը ցա-  
մաքի, լետոյ բրինձները չորս կողմից վրայ բերէք և մէջտեղը  
մի թումը կազմեցէք, երեսը խուփով ծածկեցէք, եփեցէք թոյլ  
կրակի վերայ մինչև դամը (եփ) կը գայ, զգուշ կացէք, որ տա-  
կը չայրուի, շուտ-շուտ խուփը վերցրէք, շուտ տուէք,  
որ ջուր դարձած գոլորշին թափուի, կամաց-կամաց եփեցէք:  
Եթէ ուզում էք մի կէս Փ. քիշմիշ ընտրեցէք, լուացէք և ա-  
ծեցէք փլաւի մէջ տեղը, մի փոքր եփելուց լետոյ փլաւը մօտ  
բերէք:

261) ՉԷԹՈՎ ՓԼԱԻ

Չեթով փլաւն էլ պէտք է եղով փլաւի պէս եփել (տես  
№ 250), բայց փոխանակ եղի, պէտք է ձեթ գցել:

262) ՉԷԹՈՎ ՂԱՅԼՈՒՓԼԱԻ

Չեթով զարու-փլաւն էլ պէտք է եղով զարու-փլաւի նը-  
ման եփել և գործածել նուշ. քիշմիշ և ուրիշ նիւթերը, այն-  
պէս, ինչպէս ուտիսուանը՝ № 253, սակայն փոխանակ եղի, պէտք  
է քաղցր ձեթ գցել:

263) ԱՆՈՒՅԼՈՎ-ՓԼԱԻ

Փլաւը եփեցէք ինչպէս Հարկն է. իսկ ալուբային պատ-  
րաստել հետեւեալ կերպով. հանեցէք կորիզները և խաշեցէք  
ձէթի մէջ, խառնեցէք հետը քիչ շաքար. երբ որ փլաւը եփե-  
լուց յետոյ կաճէք սկուտեղի վերայ, այդ պատրաստ ալուբային  
էլ փռեցէք վերան, կամ առանձին մօտ բերէք:

Ալուբլի փոխանակ կարելի է գործ ածել: Հոն, թաղալ  
սալոր (ալուջայ, դամբուլ), կամ տապակած կարտօֆիլներ:

264) ԲՐՂԼԻ (ձաւար) ՓԼԱԻ

Բրղլի փլաւն էլ պատրաստեցէք ճիշտ *հաշով* նման՝  
№ 260:

Գ Լ Ո Ւ Խ Ը:

Ձ Կ Ն Ե Ր

Ծանօթութիւն: ձկներից պատրաստած կերակուրները այն ժամա-  
նակ միայն համեղ և անվնաս են լինում, երբ որ ձկները թարմ (թա-  
ղայ) են և հոտած չեն, այդ պատճառաւ պէտք է մեծ ուշադրութիւն  
դարձնել նրանց առնելու ժամանակ:

Թարմ ձկների քիմուխտները (ձկան ականջ) կարմիր են լինում,  
մինչև անգամ արնոտ, իսկ հներինը՝ կապույտ, կամ սփրտնած. աչքերը  
պէտք է լեցուն և պայծառ լինեն, ոչ թէ՛ մութ և թառամած. կա-  
շին պէտք է պինդ լինի, ձուկը կտրելու ժամանակ, եթէ միտր ոսկո-  
րից բաժանուի՝ նշանակում է հին և անպէտք է:

Թարմ ձկները, մինչև գործածելը, չը պէտք է մորթոտել, այլ  
պէտք է պահել սառը ջրի մէջ, շուտ շուտ փոխելով նրան, իսկ եթէ  
երկար ժամանակ կենդանի պահելը անչարմար է, այն ժամանակ մոր-  
թոտեցէք, փորը դուրս տուէք, կտրտեցէք, ազով (ով ուզում է և պրդ-  
պեղով) տրորեցէք թէ ձկների ներսը և թէ դուրսը, ճածկեցէք և  
դրէք մի սառը տեղ: Եփելուց առաջ լաւ լուացէք և ցամաքացրէք:  
ձկները մաքրելու ժամանակ, լեզին զգուշութեամբ հանեցէք, որ չը  
պատուի:

Որպէս զի խոշոր և ամբողջ ձկները լաւ եփուին, պէտք է գցել  
նրանց սառը ջրի մէջ և եփել խիստ կրակի վերայ՝ հետզհետէ աւե-  
լացնելով վերան սառը ջուր: Իսկ մանր ձկների համար, նախ՝ ջուրը  
լաւ եփ տուէք և ապա ձկները ածեցէք մէջը ու եփեցէք: Եփելու  
ժամանակ պէտք է նայել ձկների աչքերին, եթէ սպիտակել են, կը  
նշանակէ արդէն պատրաստ է:

Մեծ և ամբողջ ձկները պէտք է եփել նրանց համար առանձին  
պատրաստած կաթսայի մէջ և վերան այնքան ջուր ածել, որ միայն

ձուկը ճածկուի: Զուկը մօտ բերելու ժամանակ պէտք է ամբողջապէս դնել սկուտեղի (բլուզի) վերայ, այնպէս որ մէջքը լինի վերեւից, իսկ փորը, ձողելուց յետոյ՝ տակի կողմը, որպէս զի, ուտելու ժամանակ, փափուկ միսը կարելի լինի ամեն կողմից հեշտ վերցնել:

Նշանակուած է 6 մարդու բաժին

7—9	մարդու համար աւելացնել	1 1/2	անգամ,
10—12	»	»	2
13—18	»	»	2 1/2
19—24	»	»	3

— (Եթէ հետը սօռու կը լինի, բաւական է մեծացնել 1 1/2 անգամ)

Ա) Չ Կ Ն Ե Ղ Է Ն Տ Ա Ք Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ն Ե Ր

265) ԵՓՄԾ ԶՁՈՒԿԱՅ՝ ՍՕՈՒՍՈՎ

Ղչուկայ կոչուած ձուկը մաքրեցէք, մաս-մաս կտրտեցէք, ցանցէք վերան չոր աղ, գարսեցէք հողէ ամանի մէջ, ածեցէք վերան տաքացրած քացախ, ծածկեցէք, մի քանի բոպէից յետոյ դուրս տուէք և ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք արմրտիքներից պատրաստած բուլիօն, այնքան, որ միայն կտրտած ձուկը ծածկուի, եփեցէք խիստ կրակի վերայ, յետոյ կրակից յետ դրէք, վրէն սառը ջուր շաղ տուէք, ծածկեցէք թղթով և խուփով, մի քանի բոպէից յետոյ մօտ բերէք:

Սրա հետ առանձին կարելի է մօտ բերել՝

ա) Խարդալի տաք սօռու՝ № 126:

բ) Թթուասերի սօռու՝ № 127:

գ) Կարմիր պորինջանի սօռու՝ № 125:

266) ԽԱՂԱՍԻ ԶՁՈՒԿԱՅ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 ֆունտանոց շուկայ, 3 գդալ եղ, 1 գազար, 1 մաղգինոս, 1 նեխուր, 1 պուս, 1 սոխ, 15—20 հատ անգղ. պղպեղ, 2—3 հատ դափնի տերև:

Սաղ (կենդանի) շուկան կէս գիշերին գցեցէք աղաջրով լիքը վեղրոյի մէջ, միւս օր, առաւօտեան վաղ, հանեցէք, մորթե-

ցէք, մաքրեցէք և խաշեցէք սովորական ձևով՝ արմտիքով և համեմունքով:

Մօտ բերէք մի օր և է սօռուով: Այս շուկան աւելի համեղ լինելու համար ծածկած կաթսայի մէջ խաշեցէք՝ կանաչով, արմտիքով և եղով:

267) ԽՈՐՈՎԱՍԻ ԶՁՈՒԿԱՅ, ԽՈՋԻ ՃԱՐՊՈՎ

Ղչուկան մաքրեցէք, աղ արէք, փաթաթեցէք նրան բարակ կտրտած խոզի ճարպով (1 ֆ. ճարպ), թելով կապեցէք և շամփուրով խորովեցէք:

Սրա հետ մօտ բերէք աղցան (սալաթ):

268) ՍԱՋԱՆ, ՍՊԻՏԱԿ ԳԻՆՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 4 ֆ. սագան, 2 նեխուր, 4 հատ խոշոր մաղգինոս, 4 թթու վարունգ (խիար), հասարակ և անգղ. պղպեղ, դափնի տերև, ջուր, 2—3 բաժ. վարունգի աղաջուր, 2—3 բաժ. խմելու սպիտակ գինի, 1—2 գդալ եղ, 1 գդալ ալիւր:

Սաղան կոչուած ձուկը մաքրեցէք, կտրտեցէք, սրա ձկրնկիթը (МОЛОКИ) դէն չը գցէք: 2 նեխուրը, 4 մաղգինոսը և 2 հատ թթու վարունգը կտրտեցէք և կտրտած սագանի հետ ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք մի քիչ հասարակ և անգղիական պղպեղ, (1/3 թէլի գդալ ջուր), ածեցէք գինի և ալիւր չափ էլ վարունգի աղաջուր, այնպէս որ ձուկը հազիւ ծածկուի, կաթսան խուփով ծածկեցէք և խաշեցէք թոյլ կրակի վերայ: Երբ որ ձուկը պատրաստ կը լինի, վերցրէք մի գդալ եղ, խառնեցէք մի գդալ ալիւր հետ. բաց արէք ձկան քամած բուլիօնով, աւելացրէք, եթէ կամենու՞մ էք, էլի մի կէս բաժակ գինի, լաւ եփ տուէք, սագանը դուրս տուէք սկուտեղի վերայ և իրա հետ եփած արմտիքը ածեցէք վերան:

Այս ձևով էլ պատրաստեցէք բրաձուկն (треска):

269) ՏԵՊԵԿԱԾ, ԿԵՄ ԽՈՐՈՎԱԾ ՍՆՋԱՆ

ՀՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. սագան, 2 գդալ եղ, աղ, 2 ձու, 4—5 պաքսիմատ (սուխար),

Ձկան թեփը մաքրեցէք, կտրտեցէք և աղ արէք: Աղը ծծելուց յետոյ, ձուկը շորով ցամքեցրէք և իւրաքանչիւր կտորը թաթախեցէք հարած ձուի մէջ. թաւի մէջ եղ տաքացրէք, ձկները կտորները անեցէք մէջը և երկու երեսն էլ տապակեցէք:

Կարելի է և ամբողջապէս տապակել. մաքրեցէք, աղ արէք, ձուի և պաքսիմատի մէջ թաթախեցէք, գրէք թաւի վերայ և տապակեցէք հնոցի, կամ փռնի մէջ, տապակելու ժամանակ պատառաքաղով մի քանի անգամ ծակծակեցէք և իրանից դուրս եկած հիւթը վրա բերէք:

Սօտ բերելու ժամանակ թթուաշ սօուս անեցէք վերան՝ № 123:

270 ՍԱՌՔ ԵՓԱԾ ԳԵՂԱՐՔՈՒՆԻ ԸՆԿՈՅՅՈՎ

Մաքրեցէք 2—3 ձուկը, փորը դուրս տուէք, քիմուխտները (ձկան ականջ) մաքրեցէք, կտրտեցէք, անեցէք աղով եփ տուած ջրի մէջ և եփելուց յետոյ դուրս տուէք սկուտեղի (բլուդի) վերայ և սառեցնելուց յետոյ մօտ բերէք:

Սրա հետ առանձին մօտ բերէք, սամովարի հովացրած ջրի մէջ բաց արած, ձեծած ընկոյզ:

Արպէս զի իմանաք գեղարքունին եփած է թէ ոչ եփելու ժամանակ մատները բաց արած ձեռքը պահեցէք կաթսայի գորշու վերայ, եթէ մատերը միմեանց մօտեցնելու ժամանակ կպչեն, կը նշանակէ ձուկը պատրաստ է:

271) ԿԱՐՄՐԱՆԱՅՏ, ԻՋԽԱՆ

ՀՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. ձուկ, քացախ, աղ, 1 հատ դափնի տերև, մի ախտ (տաբուկայ) կարտօֆիլ, 1 հատ սոխ

Ձուկը մաքրեցէք, փորը դուրս տուէք, լուացէք, անեցէք վերան մի փոքր տաքացրած քացախ և ծածկեցէք: Ձկան կաթսայի մէջ անեցէք ջուր, աւելացրէք երկու գդալ քացախ, զցեցէք աղ, սոխ, 1 հատ դափնի տերև, ապա զցեցէք աղ արած, ամբողջ ձուկը, եփեցէք շատ քիչ, որովհետև շատ եփելուց՝ ցրովում է, կրակից յետ գրէք, վերան սառը ջուր շաղ տուէք, կաթսայի բերանը թղթով ծածկեցէք և այդպէս թոզէք մի քանի բոպէ: Ձուկը հանեցէք, գրէք սկուտեղի (բլուդ) վրայ, համեմեցէք առանձին եփած կարտօֆիլով, և իսկոյն առանց սառեցնելու մօտ բերէք:

Սրա հետ առանձին մօտ բերէք իսպրգալի սօուս՝ № 126:

272) ՏԵՊԵԿԱԾ ՕՉԱՅՈՒԿ, ՍՈՒՒՍՈՎ

ՀՐԿԱՆՈՐ Է 3 Ֆ. օձաձուկ, 1 1/2 գդալ եղ, 1 հատ սոխ, 1 մազդինոս, անգղիական և հասարակ պղպեղ, 2 ձու, 3—4 հատ պաքսիմատ (սուխար), 1/2 լիմոն, 1 գդալ ալիւր, (2—3 դեղնուց), մաջուր, կամ ձկան բուրօն:

Օձաձուկը մաքրեցէք հետևեալ կերպով. կտրտեցէք գլխի մօտի կաշին, այդ կտրտած տեղից ասեղով թել անցկացրէք, այնպէս որ թելի միւս ծայրը դուրս գայ աչքի միջով, թելի երկու ծայրերը կապեցէք միմեանց հետ և կախ արէք: Քլիխ չորս կողմի բոլոր կաշին դանակով յետ քաշեցէք, յետոյ ձեռքով բռնեցէք կաշուի ծայրից և կամաց կամաց ներքև քաշելով ամբողջ կաշին զջլեցէք (մաշկեցէք), մաշկած ձուկը լուացէք, կտրտեցէք, աղ արէք, մաջուր շորով ցամաքեցրէք, թաթախեցէք ձուի, յետոյ ձեծած պաքսիմատի մէջ և թաւի մէջ եղով տապակեցէք:

Մի գդալ ալիւրը տապակեցէք 1 գդալ եղի, մանր կտրրտած սոխի և մազդինոսի հետ, 2 բաթ. մաջրով բաց արէք, զցեցէք ձեծած հասարակ և անգղիական պղպեղ (իւրաքանչիւրից 3 հատ) և կտրտած ու սերմերը հանած 1/2 լիմոն. լաւ

եփ տուէք. այս սօուսի մէջ գցեցէք տապակած օձաձուկը և դարձեալ եփ տուէք. սօուսի մէջ կարելի է գցել 2—3 ձուի դեղնուց, այս բոլորը պատրաստելուց յետոյ՝ ածեցէք սկուտեղի վերայ և մօտ բերէք:

273) ՏԱՊԱԿԱԾ ՕՐԱԳՈՒԼ (լօսասինա)

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 Փ. օրագուլ, 2—3 գդալ եղ. 5—6 պաքսիմատ (սուխար), 2 ձու:

Չկան թեփը մաքրեցէք, մէջը դուրս տուէք, մաքրեցէք, եփեցէք արմտիքով, դափնի տերևով և պղպեղով: Կամ ձուկը մանր կտրտեցէք, աղ արէք, թաթախեցէք ձուի և պաքսիմատի մէջ, եղով երկու երեսն էլ տապակեցէք թաւի մէջ: Մօտ բերելու ժամանակ վերան պաքսիմատ շաղ տուէք:

Այս սօուսի հետ մօտ բերէք թթու կաղամբ:

274) ՍՕՈՒՍՈՎ ՕՐԱԳՈՒԼ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3—4 Փ. օրագուլ, գափնի տերև, 2—4 հատ սոխ:

Չկան թեփը մաքրեցէք և բաւական մեծ մեծ կտրտեցէք, աղ արէք և թողէք այդպէս մնայ մօտ 1 ժամ. յետոյ դարսեցէք կաթսայի մէջ, ածեցէք վերան աջնքան ջուր, որ ձուկը հաղիւ ծածկուի, գցեցէք 1 հատ գափնի տերև, 2—4 սոխ, կաթսան ծածկեցէք, եփեցէք և դուրս տուէք սկուտեղի վրայ:

Մօտ բերէք մի փսէ եփած կարտօֆլով և հետևեալ սօուտով. ա) 1<sup>1/2</sup> գդալ ալիւրը և 1<sup>1/2</sup> գդալ եղը լաւ խառնեցէք, բաց արէք 2—3 բաժակ եփած ձկան ջրով (բուլիօն), ածեցէք 1 բաժ. թթուասեր, Խանաչ մաղդինոս և սամիթ, մի քիչ ձեծած պղպեղ և աղ, այս բոլորը լաւ եփ տալուց յետոյ ածեցէք ձկան վերայ. բ) կամ տաճկական սօուտով № 128:

275) ԵՓԱԾ ՕՐԱԳՈՒԼ

Թեփը մաքրեցէք, լուացէք, աղ արէք, մի ժամից յետոյ

գցեցէք սառը ջրի մէջ և եփեցէք արմտիքով, սոխով, 1 հատ գափնի տերևով:

Սորան պէտք է ուտել վայրի բողկով (խրէն) և քացախով:

276) ԵՓԱԾ ՊԵՐԿ (սուգակ), ՍՕՈՒՍՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3—4 Փ. պերկ, 1 մաղդինոս, 1 գնդար, 1 պուսս, 2 սոխ, 30 հատ անգղ. պղպեղ, 3—4 հատ գափնի տերև, 1 թէլի գդալ ջուլ (մուշտակի գոյն):

Պերկ ձուկը մաքրեցէք, լուացէք, աղ արէք, մի քանի ժամից յետոյ շորով ցամաքեցրէք, գցեցէք ձկան կաթսայի մէջ, ածեցէք մէջը տաքացրած մտաջուր՝ (եփած՝ արմտիքով և համեմունքով), եփեցէք թեթ կրակի վերայ կէս ժամաչափ, վերան սառը ջուր ածեցէք, դուրս տուէք սկուտեղի (բլուգ) վերայ. և ածեցէք վերան խարդալի սօուս՝ № 126:

277) ԹԱՌԱՓ (օսետրինա), ԶԱՆԱԶԱՆ ՍՕՈՒՍՆԵՐՈՎ

3—4 Փ. թառափ ձուկը մաքրեցէք և մի քանի անգամ ջրի մէջ լաւ լուացէք, գցեցէք սառը ջրի մէջ, եփեցէք արմտիքով և համեմունքով, երեսի քափը շարունակ քաշեցէք, եփելուց յետոյ գրեցէք սկուտեղի վերայ և ածեցէք վերան՝

1) Խարդալի սօուս՝ № 126:

2) Կամ ուղղակի հետը մօտ բերէք վայրի բողկ (խրէն), քացախ և պրովանսեան եղ:

3) Կամ տաճկական սօուս՝ № 128:

4) Կամ եղի մէջ կարմրացրած պաքսիմատ և մանր կտրտած մաղդինոս:

278) ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՊՈՒՏ (լեշ), ՍՕՈՒՍՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3 Փ. կապուտ, 2 գդալ ալիւր, աղ, 2—3 գդալ եղ:

Մաքրեցէք կապուտ ձուկն, աղ արէք և թողէք այդպէս մօտ կէս ժամ. շորով ցամաքեցրէք, ածեցէք վերան ալիւր:

Թաւի վերայ գցեցէք 1 գդալ եղ, ձուկը դրեցէք նրա վերայ, իսկ ձկան վերայ դարձեալ ածեցէք 2 գդալ եղ, դրէք Հնոցի մէջ. երբ որ պատրաստ կը լինի, զգուշութեամբ դուրս տուէք սկուտեղի վերայ և մօտ բերէք, ածելով վերան թթուաշ սօուս՝ № 123:

279) Թ Ա Ր Թ (բէլուգայ)

Մաքրեցէք, աղ արէք, գցեցէք մի քիչ ջրով կաթսայի մէջ և եփեցէք հետևեալ արմտիքով՝ գաղար, մաղղինոս, նեխուր, 1—3 հատ սոխ և 1—2 հատ դափնի տերև. մօտ բերէք վայրի բողկով (խրէն) և քացախով:

Եթէ թարթը աղ արած է, պէտք է զիշերը պահել ջրի մէջ, մինչև հետևեալ օրը՝ եփելը:

280) ՍՊԻՏԱԿ ՍԱՂՄՈՆ (բէլօրիբեցայ)

Մաքրեցէք, աղ արէք, մի ժամից լետոյ գցեցէք սառը ջրի մէջ, եփեցէք արմտիքով և 1—2 հատ անգղ. պղպեղով:

Մօտ բերէք թթուաշ սօուսով՝ № 123:

Բ) Զ Կ Ն Ե Ղ Է Ն Ս Ա Ռ Ը Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ի Ր Ն Ե Ր

281) ՍԱՌԸ ԵՓԱԾ ԽԱՆԱՐ, ԿԱՄ ԿԱՊՈՒՑ

Սաղ-սաղ ձկների փորը դուրս տուէք, կտրանցէք իւրաքանչիւրը 3—4 մասի, լաւ լուացէք. աղով ջուր եփ տուէք, համը տեսէք, որ աղի, կամ ալանի չը լինի, լետոյ այդ ձկները ածեցէք մէջը, դրէք կրակին, եփ գալու ժամանակ երեսի փլրփուրը քաշեցէք մի անգամ էլ լաւ եփ տուէք, այնպէս որ եփ գալուց ջուրը կաթսայի չորս բոլորից թափուի, ինչպէս պատահում է կաթը եփ գալու ժամանակ, որպէս զի երեսի աղքն էլ հետը թափուի (այս տեսակ եփ տալը միշտ պէտք է գործա-

ծել թագայ ձկներ եփելու ժամանակ): Ձկների եփած լինելը կարելի է ճանաչել նրանից, որ աչքի կակալները սպիտակում են, որից լետոյ պէտք է իսկոյն դուրս տալ սկուտեղի (բլուդ) վերայ և սառեցնելուց լետոյ մօտ բերել: Չուկը շատ եփելուց բլբլում է:

282) Լ Օ Ք Ո Յ

Լօքոն էլ պէտք է նախընթացի ձևով եփել՝ № 281: Սկուտեղի վերայ դուրս տալուց լետոյ վերան շաղ տուէք մի բաժակ կտրած համեմ, առածին մօտ բերէք քացախ, կամ այդ քացախը ուղղակի ածեցէք ձկան վերայ:

283) Գ Ե Ղ Ա Ր Ք Ո Ի Ն Ի

Գեղարքունին էլ պէտք է նախընթացի նման պատրաստել՝ № 281. կարելի է մինչև անգամ տաք-տաք մօտ բերել: Ով որ ուզում է, սրա հետ կարելի է մօտ բերել ջրի մէջ բացարած ձեծած ընկոյզ: Եփելու ժամանակ մէջը կարելի է սխտոր էլ գցել:

284) Զ Ո Ի Թ Խ Ի

Զուլթին էլ, ինչպէս միւս թարմ ձկները, եփեցէք աղաջրի մէջ, դուրս տուէք բլուդի վերայ, վերան քացախ ածէք և մօտ բերէք: Եթէ զուլթին աղարած է, պէտք է եփելուց ամբողջ զիշեր ջրի մէջ թրջած պահել:

285) Թ Ա Ջ Ա Յ ՉՈՒԿԸ ԸՆԿՈՅՉՈՎ ԵՒ ՔԱՅԱՆՈՎ

Ճանար, կապուտ, կամ ուրիշ ձկները աղաջրի մէջ եփելուց լետոյ (տես № 281) դուրս տուէք սկուտեղի (բլուդի) վերայ. 3 գդալ մանր ձեծած ընկոյզը բաց արէք 1 գդալ քա-

ցախով, մի փոքր եփ տուէք, ածեցէք ձկների վերայ: Այսպէս պատրաստած ձուկը, կարելի է Յ օր անվնաս պահել. քացախի մէջ կարելի է մի քիչ կտրտած սոխ էլ ածել և եփ տալ:

Գ) Խ Ո Ր Ո Վ Ա Ծ Ե Ի Տ Ա Պ Ա Կ Ա Ծ Զ Կ Ն Ե Ր

286) ԽՈՐՈՎԱԾ ԵՒ ՏԱՊԱԿԱԾ ՕՐԱԿՈՒՂ

Օրագուլը կտրտեցէք, լաւ լուացէք, եթէ աղի չէ՝ արէք, քաղեցէք շամփուրի վերայ և խորովեցէք ինչպէս հասարակ խորովածը, (եթէ խորովելու ժամանակ ձուկը շամփուրի վերայ չէ կանգնում՝ թելով փաթաթեցէք), յետոյ քացախ պատրաստեցէք հետևեալ կերպով. 1 բաժ. քացախի մէջ բարակ կտրտեցէք 1 հատ սոխ, փոքրիկ ամանով դրէք կրակին և սոխը խաշեցէք, օրագուլն էլ խորովելուց յետոյ ածեցէք այդ քացախի մէջ և մի 5 րոպէ տապակելուց յետոյ մօտ բերէք:

287) ԽՈՐՈՎԱԾ ԶՈՒԹԻՒԻ (բէլուզայ)

Զուլթիւն մաքրեցէք, կտրտեցէք, լուացէք, անցկացրէք շամփուրի վերայ, աղ արէք և կրակի վերայ շարունակ պտուտ տալով խորովեցէք՝ ինչպէս հասարակ խորովածը. խորովելուց յետոյ շամփուրից հանեցէք և դրեցէք սկուտեղի վերայ:

Կարելի է և ամբողջ կտորով խորովել:

288) ԽՈՐՈՎԱԾ ԿԱՐՄԱԿԱՅՏ

Կարմրախայտի փորը դուրս տուէք, լուացէք, աղ արէք, թաթախեցէք շատ նոսր շինած ալրաջրի մէջ, քաշեցէք շամփուրի վերայ և երկու երեսն էլ լաւ խորովեցէք. կամ կարելի է թաւի մէջ եղով տապակել: Մօտ բերելու ժամանակ, եթէ կամենում էք խմորը ձկնից քերեցէք: Այս տեսակ խորովածը ճանապարհորդութեան համար լարմար էր՝ իրա դիմացկուն լի-

նելու պատճառաւ: Ձուկը փոխանակ խմորի մէջ թաթախելու, կարելի է ուղղակի ալիւր շաղ տալ վերան և այնպէս խորովել:

289) ՏԱՊԱԿԱԾ ՄԱՆՐ \*) ԶԿՆԵՐ

Մանր ձկները մօրթոտեցէք, փորոտեցէք, լուացէք, աղ արէք, թաթախեցէք ալրի մէջ և թաւի մէջ երկու երեսն էլ եղով լաւ տապակեցէք:

290) ԵՓԱԾ ԶԿՆՆ ԴՈՂ

Դոշը դրէք հողէ ամանի մէջ, վերան ջուր ածէք և թողէք այդպէս մնայ մի ամբողջ գիշեր. միւս օրը գցեցէք կաթսայի մէջ, հետն էլ ածեցէք 2 բոււր մաքուր և մաղած մոխիր, դրէք կրակին և եփ տուէք, դոշը հանեցէք, ջրի մէջ մի քանի անգամ լաւ լուացէք, կաշին քերեցէք. մաքուր ջուր եփ տուէք, այդ դոշը գցեցէք մէջը և եփ տուէք:

Փոխանակ մոխրի, կարելի է գործածել թեփ. թէ խմորը և թէ թեփը ձկան աղը հանելու համար է, որ շատ աղի չը լինի:

ԵՂՈՎ ԵՒ ԱԼՐՈՎ ԲԱՂՅՐ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

291) Խ Ա Ի Ի Ծ

Մի քրեղան սոխը օղակ-օղակ կտրտած ածեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք 1 բաժակ եղ և տապակեցէք, յետոյ ածեցէք էլի 1 բաժակ եղ և Յ բաժակ ջուր, աղ արէք և եփ դալուց յետոյ, ածեցէք այնքան ալիւր, որ եղը, ջուրը և ալիւրը միանան և դառնան միջակ թանձրութեան խմոր, լաւ խաշեցէք մինչև որ կարմրի, շարունակ խառնեցէք, որ չ'այլրուի:

Ձէթով խաւիճն էլ պէտք է այս ձևով պատրաստել, գործածելով՝ փոխանակ եղի, ձէթ:

\*) Մանր ձկներին վրացիք քոչու ձուկն են անուանում:

292) ՓԱՆՈՒՍՏԱԿ

2 Փ. ալիւրը լաւ մաղեցէք, վերան քիչ ջուր շաղ տուէք, նամ տուած ալիւրը մաքուր ձեռքերի մէջ տրորեցէք, այդ փրշորած ալիւրը դարձեալ մաղեցէք և մաղի մէջ մնացած մանր խմորը ածեցէք 1 Փ. տաքացրած եղի մէջ, խաշեցէք մինչև ցամքելը, մաղած ալիւրն էլ ածեցէք մէջը և թոյլ կրակի վերայ, կամաց կամաց խառնելով, եփեցէք: Արպէս զի իմանաք փալուտտակը պատրաստէ, թէ ոչ, գդալով դրանից վերցրէք և այդ գդալը խփեցէք ամանի ափին, եթէ տեսնէք որ գդալի մէջ եղը եռ է գալիս՝ կը նշանակէ, արդէն պատրաստ է. կրակից յետ դրէք մի քիչ հովացրէք և ձեր ճաշակով մեղր զցեցէք, իսկ եթէ մեղր չունէք, եփելու ժամանակ, ծեծած շաքար ածեցէք:

293) ՓԱՆԼԱԻՍ

ՀԱՐԿԱՐ Է 12 ձու, կամ 25 դեղնուց, 3 Փ. մանր ծեծած շաքար, 2 1/2 ծեծած նուշ, 3 Փ. մանր ծեծած շաքար, 2 մսխալ հիլ, 1/3 Փ. ֆատուղի (փստայ) միջուկ՝ մանր ծեծած:

Վերև փշածնները բոլորը միասին խառնեցէք, բացի ձուաներից. ձուաները ածեցէք մի հողէ ամանի մէջ, այնքան հարեցէք, որ լաւ փրփրան, խառնեցէք հետը իրան բաւական քապիտակ ալիւր, հունցեցէք, ծածկեցէք և մի ժամուայ չափ թողէք, որ խմորը բարձրանայ. յետոյ շինեցէք մի ձուի մեծութեամբ գնդեր, ձեռքով տափակացրէք և բարակ գրգնակով բաց արէք, մէկ բաց արած գունդը դրեցէք թաւի՝ մէջ, վերան հալած եղ քսեցէք, և շաղ տուէք վերան 2 բուր այն ծեծած բաներից, և յետոյ երկրորդ բաց արած խմորով ծածկեցէք, դարձեալ եղ քսեցէք և այն բաներից շաղ տուէք և այսպէս շարունակեցէք մինչև բաւական հաստանալը, վերջին երեսին էլ բացարած խմոր փռեցէք: Ապա այդ բոլորը կտրտեցէք ինչ ձևով կամենաք, օր. կլոր քառանկիւնի և այլն, դարսեցէք թաւի մէջ, վերան 2 ձու կտրտեցէք, կողքերին 1 Փ. հալած մեղր զցեցէք, իսկ արանքների մէջ՝ 1 Փ. եղ. դրէք փուռ և մի քիչ տաքանալուց յետոյ երեսին գոյնզգոյն խաշխաշ և սաբուշաքար շաղ տուէք: Եթէ երեսի ձուն եփուած է, կը նշանակէ փախլաւան էլ պատրաստ է:

Գ Լ ՈՒ Խ Թ.

ՊԵՐՈԳՆԵՐ

Ա) ՊԵՐՈԳՆԵՐԻ ԵՒ ԿՕՐԿԱՆԳԱԿՆԵՐԻ ՀՍՄԱՐ ԽՄՈՐ

Ծանօթութիւն: Պատուայ խմորի համար, իւրաքանչիւր մի բաժակ ջրին հարկաւոր է 1 Փ. ցորենի ալիւր, իսկ ուտիտուայ խմորի համար, (այսինքն այն խմորի համար, որի մէջ պէտք է եղ և ձու խառնել), պէտք է, ջուրը, իւրաքանչիւր մի Փ. ալիւր համար մէկ բաժակից քիչ վերցնել:

Պերոգներ պատրաստելու ժամանակ 6—8 մարդու համար բաւական է 1 1/2 Փ. ալիւր, որից կարելի է պատրաստել 8 մեծ, կամ, 15—18 փոքր կարկանդակներ: Ամեն մի ֆուտուայի համար հարկաւոր է 1 մսխալ չոր թթխմոր (խաշ, դրոժ), որը պէտք է բաց անել 1/3 բաժ. ջրի մէջ՝ աւելացնելով և մի թէչի գդալ ալիւր, ապա պէտք է խառնել և թողնել, որ թթուի և յետոյ խմորը հունցել: Եթէ խմորը շուտ է հարկաւոր՝ այն ժամանակ թթխմորը պէտք է տաք ջրով բաց անել և մի 1/3 ժամից յետոյ խմորը հունցել. իսկ եթէ խմորը առաւուտեան է հարկաւոր՝ թթխմորը պէտք է գիշերը սառը ջրի մէջ բացանել, աւելացնելով մի թէչի գդալ ալիւր, շորով ծածկել և տանը պահել:

Պերոգի պատրաստելը: Հունցած խմորը բարձրանալուց յետոյ, պէտք է խմորի սեղանի վերայ ալիւր քսել և խմորը գրգնակով\*) բաց անել՝ երկայն և լայն. խմորը բաց անելուց յետոյ պէտք է մաքուր երկաթեայ թիթեղի (ժեշտ) վերայ մի քիչ եղ քսել և դորա վերայ փռել այդ խմորը, յետոյ խմորի մի կէտի վերայ պէտք է քսել պերոգների համար պատրաստած միջուկը. իսկ խմորի միւս կէտը վրայ բերել և երկարաձև քառանկիւնի (չորս քնջանի) ձև տալուց յետոյ, պէտք է

\*) Գրգնակ—գլանաձև մի փայտեայ կործիք է, որը գործ է ածվում խրմոր բացանելու համար:

Ճայրերը ամրացնել և թողնել մի կէս ժամով, որ բարձրանայ, պերողի երեսին պէտք է քսել մի գդալ ջրի մէջ հարած ձու, կարելի է և ճեճած պաքսիմատ (տուխար) շաղ տալ. ապա պէտք է դնել հնոցի, կամ փռան մէջ կէս ժամաչափ, իսկ եթէ պերողը շատ մեծ է՝ պէտք է պահել մէջը 1 ժամ:

Այդ մի և նոյն խմորից պատրաստվում է **ԿՆՆՆՆՆՆՆՆՆՆ**: Նշանակած խմորից կարելի է պատրաստել 15—18 կարկանդակ: Կարկանդակների միջուկը (ֆարշ) համեմատած պերողների միջուկի հետ, պէտք է երկու անգամ պակաս պատրաստել: Այդ խմորից պէտք է վերցնել փոքրիկ գնդակներ, ձեռքով ձգել և բաց անել, իւրաքանչիւր այդ կարկանդակի խմորի մէջ տեղը պէտք է դնել կէս գդալ միջուկ, ճայրերը վրայ բերել, ամրացնել և տափակացնելուց յետոյ դարսել եղ քրտած երկաթեայ թիթեղի վերայ, մի փոքր այդպէս պահելուց և կարկանդակները ուռչելուց յետոյ, երեսին քսել ջրի մէջ բաց արած ձուի դեղնուց և դնել փռան մէջ մօտաւորապէս 20 լուպէ ժամանակով:

Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին.

9—12	մարդու համար	աւելացնել	1 1/2	անգամ.
13—15	>	>	2	>
16—18	>	>	2 1/2	>
19—24	>	>	3	>

294) ՀԵՐՏԱՒՈՐ ԽՄՈՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 2 բաժ. ալիւր, կէս ֆ. եղ, 1 ձու՝ խմորի վերայ քսելու համար, (2 պաքսիմատ):

Պատրաստեցէք շերտաւոր խմոր՝ № 114: Երբ որ հնոցը (փուռը) պատրաստ կը լինի, խմորը բաց արէք, միջուկը (ֆարշ) դրեցէք նրա վերայ, շինեցէք երկարաձև քառանկիւնի պերող, երեսը ձու քսեցէք, կարելի է և ճեճած պաքսիմատ շաղ տալ, ապա դրեցէք հնոցի մէջ և թխեցէք:

295) ԻՒՂԱՅԻՆ ԽՄՈՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 1 ֆ. (ալսինքն 3 բաժ.) ալիւր, կէս ֆ. եղ և 2 հատ ձու:

Վերցրէք 1 ֆ. ալիւրը և կէս ֆ. լուացած և ջուրը քա-

մած եղը, դրանից հունցեցէք պինդ խմոր՝ կէս բաժ. ջրի, ալիւր և ձուի հետ. այդ հունցած խմորը բարակ բաց արէք մի սառը տեղ, շինեցէք պերող, կամ կարկանդակներ, երեսին քսեցէք ջրի մէջ բաց արած 1 հատ ձուի դեղնուց և դրեցէք հրնոցի մէջ:

296) ՓԻՐՈՒՆ ԽՄՈՐ

Կէս ֆ. եղը լաւ հարեցէք մինչև որ սպիտակի, աւելացրէք 2 դեղնուց, 1 ձու և 1/4 բաժակ բոմ, ածեցէք մօտ 1 ֆ. ալիւր, ձուն լաւ խառնեցէք և մի քանի բոպէով թողէք սառը տեղ, յետոյ այդ խմորը բարակ բաց արէք և պատրաստեցէք պերող՝ ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

297) ԱՄԵՆԱԼԱԻ ՓԻՐՈՒՆ ԽՄՈՐԻ ՈՒՐԻՉ ՏԵՍԱԿԸ

3 ֆ. ալիւրը, կէս ֆ. եղը, և կէս բաժ. ջուրը խառնեցէք, աղ արէք և հունցեցէք թանձր խմոր, բարակ բաց արէք, շինեցէք պերող, կամ կարկանդակներ, քսեցէք ձու և թխեցէք փռան մէջ:

298) ԹԹԽՄՈՐՈՎ ԽՄՈՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ է 1 1/4—1 1/2 բաժակ կաթ, կամ ջուր, 1 1/2—2 մսխալ թթխմոր (խաշ), 1 1/2—2 ֆ. ալիւր, 2 ձու, 1/4 ֆ. եղ, 2 պաքսիմատ և 1 ձու՝ խմորին քսելու:

Խմորը շաղախեցէք ինչպէս հարկն է՝ 1 1/2 բաժակ տաք կաթնով, կամ ջրով՝ թթխմորի և կէս ալիւրի հետ, դրէք մի որ և է տաք տեղ, երբ որ խմորը կը բարձրանայ, թխակով լաւ հարեցէք, աղ արէք, գցեցէք 2 գդալ եղ, 2 ձու, կամ 2—3 դեղնուց և ալսքան ալիւր, որ խմորը թանձրանայ, լաւ հունցեցէք, մինչև տեսնէք, որ հունցելու ժամանակ խմորը ալլ ևս ձեռքին չէ կպչում. երբ որ խմորը, հունցելուց յետոյ, երկրորդ

անգամ կր բարձրանայ, շինեցէք պերողները, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

299) ՊԵՐՈՂԻ ՀԱՄԱՐ ԹԹԽՄՈՐՈՎ ԽՄՈՐ

Երեկոյեան վերցրէք 2 բաժակ ամենասառը ջուր, 3 մախալ թթխմոր (խաշ), կէս ֆ. լաւ սպիտակ հարած եղ, 1 ձու, մի գգալ եղ և 2 ֆ. ալիւր, այս բոլորը շաղախեցէք և հունցեցէք, դրեցէք սեղանի վերայ, անձեռողիկով (սալֆետկայ) ծածկեցէք: Երբ որ խմորը կը բարձրանայ, պերողները շինեցէք, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

Բ) ՈՒՏԻՍՈՒՍՅՈՒՆՆԵՐ ՊԵՐՈՂՆԵՐ

Ծանօթութիւն: Պերողների համար ինչ տեսակ խմոր կամենում էք՝ կարող էք պատրաստել, որոնք չիշուած են № 294—299-ում:

Պերողների համար յաճախ գործ է անվում Բրնչ, որը պէտք է հետևեալ կերպով պատրաստել. բրինձը լուացէք ջրի մէջ, անեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք այնքան ջուր, որ բրինձները միայն ծածկուին, գրէք կրակին և եփեցէք. երբ որ բրինձը կը փափկի, անեցէք փաւքամիչի մէջ, վերան էլ մի քիչ սառը ջուր շաղ տուէք և թողէք որ բոլորովին քամուի, յետոյ բրինձը անեցէք քարէ, կամ հողէ ամանի մէջ, գցեցէք եղ, պինդ եփած ձու և աղ... նայած թէ պերողները ինչով էք ուզում պատրաստել:

300) ՊԵՐՈՂ, ՄՍՈՎ ԵՒ ՁՈՒՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2—3 ֆ. միս, 1 սոխ, աղ, պղպեղ, 1/3 ֆ. եղ, 2—3 ձու, սամիթ և կանաչ մաղղինոս, (կէս բաժ. բրինձ): Խմորի համար յայտնի է:

Սոխը մանր կտրտեցէք, եղով տապակեցէք. տապակած հորթի միսը, որսի միսը, մսաջրից հանած եփած միսը, կամ հում միսը, կտրտեցէք շատ մանր, անեցէք եղով տապակած սոխի մէջ, աւելացրէք 2—3 գգալ չաղ մսաջուր (բուլիօն), մի փոքր տապակեցէք, գցեցէք աղ և պղպեղ, թողէք որ սառի և յետոյ գրէք բաց արած խմորի վերայ մի կարգ գրանից, մի

կարգ պինդ եփած և մանր կտրտած ձու, դարձեալ մի կարգ միս և մի կարգ ձու և այլն, յետոյ խմորը վրայ բերէք ինչպէս յայտնի է: Միջուկի հետ կարելի է դնել և եփած բրինձ: Եթէ այս միջուկից կամենաք կարկանդակներ պատրաստել՝ բաւական է միայն նշանակուածի կէսը:

301) ՊԵՐՈՂ ՀՈՐԹԻ ԱՅՈՆԴԱՆՔՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 1/2 ֆ. հորթի ախոնդանք (թոք, ջիգար և այլն.) 1 սոխ, 3—4 ձու, պղպեղ, աղ, կանաչի, 1/3 ֆ. եղ: Խմորի համար յայտնի է:

Հորթի ախոնդանքը, առանց լերդի, եփեցէք, կտրտեցէք շատ մանր: Թաւի վերայ 2 գգալ եղ գցեցէք, անեցէք մէջը մանր կտրտած սոխ և մի քիչ տապակելուց յետոյ, գրա մէջ անեցէք եփած ախոնդանքը, հետզհետէ խառնելով, դարձեալ տապակեցէք, գցեցէք մի քիչ պղպեղ, աղ, 3—4 հատ պինդ եփած և մանր կտրտած ձու, սամիթ և կանաչ մաղղինոս, խառնեցէք, սառեցրէք և լցրէք պերողների մէջ:

Կարկանդակների համար գործածեցէք նշանակուած միջուկի կէսը միայն:

302) ԵՂԱՅԻՆ ԽՄՈՐԻՅ ՄՍԻ ՄԻՋՈՒԿՈՎ ՊԵՐՈՂ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է Խմորի համար՝ 1 ֆ. ալիւր, կէս ֆ. եղ: Միջուկի համար՝ 1 ֆ. տաւրի, կամ հորթի միս, 1 սոխ, 2 գգալ քերած բուլիի, 1 ձու, 2 գգալ թթուաներ (սմետան), 1/3 ֆ. եղ, 3—4 հատ պաքսիմատ (սուխար):

Պատրաստեցէք եղալին խմոր՝ ինչպէս հարկն է՝ (տես № 295). այս խմորը գրգնակով բարակ բաց արէք թաւի յատակի մեծութեամբ. թաւի մէջ ամեն կողմից եղ քսեցէք և շաղ տուէք պաքսիմատ, բաց արած խմորները դարսեցէք մէկը միւսի վերայ և ամեն մի կարգ խմորի վերայ անեցէք միջուկ՝ № 300 կամ 99, աչսպէս մէկը միւսի վերայ դարսեցէք մինչև թաւի բարձրութիւնը, երեսին եղ քսեցէք և թողէք մնայ մի տաք

տեղ  $\frac{1}{4}$  ժամ ժամանակով, որ խմորը մի քիչ բարձրանայ, ապա խկոյն գրեցէք տաքացրած հնոցի (փուռ) մէջ: Եթէ փուռը լաւ տաք չը լինի՝ պերողը հում կը մնայ:

303) ԿԱՐՏՅՈՒՆՆԵՐԻ ՊԵՐՈՒՄ

2 ֆ. եփած և մաղէ մէջ անցկացրած կարտոֆիլը խառնեցէք 1 ֆ. ալրի, 3 գգալ թթխմորի, 4 հատ ձուի և մի բաժակ եղի հետ, սորանից պատրաստեցէք 2 հատ բարակ խմոր, դորանից մէկը դրէք թաւի վերայ, վերան ածեցէք միջուկ (Քարշ), ծածկեցէք երկրորդ խմորով և դրէք հնոցի մէջ:

204) ՊԵՐՈՒՄ ՀԱՒՈՎ ԵՒ ԲԻՆՉՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 հաւ, 2-3 գգալ եղ, 1 բաժ. բրինձ, 3-5 ձու, աղ, պղպեղ, սամիթ և կանաչ մաղցիկ:

Եփած հաւը կտրտեցէք, բոլոր ոսկորները հանեցէք, միսը տապակեցէք 2 գգալ եղի մէջ և խառնեցէք եփած բրնձի հետ, աւելացրէք մի քիչ չաղ մսաջուր (բուլիօն), խառնեցէք և լըցրէք պերողի մէջ:

Իսկ խմորը, որ տեսակից ուզուծ էք, կարող էք պատրաստել, որ. թթխմորով խմոր, շերտաւոր խմոր և եղով խմոր, կամ փխրուն խմոր:

305 ՍՈՒՆԿՈՎ ՊԵՐՈՒՄ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է  $\frac{1}{2}$  ֆ. չորացրած սունկ (սօփօ, քրօն), 1 սոխ, աղ, պղպեղ,  $\frac{1}{4}$  ֆ. եղ, կամ  $\frac{1}{3}$  բաժ. ձէթ:

Կէս ֆ. չորացրած սունկերը լաւ փափուկ եփեցէք, մանր կտրտեցէք. մանր կտրտած սոխը տապակեցէք 2 գգալ եղով, խառնեցէք սունկերի հետ, նորից տապակեցէք, գցեցէք աղ և պղպեղ: Պաս ժամանակ տապակեցէք ձէթով:

Կարկանդակների համար բաւական է նշանակուած միջուկի միայն կէսը:

ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ ԱՍՈՒԱԾ Ե Բ. ԳՂԹՈՒՄ

Գ) ՊԱՍՈՒԱՅ ՊԵՐՈՒՄՆԵՐ ԵՒ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

306) ՔԱՂՅՐ ՊԵՐՈՒՄՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՊԱՍՈՒԱՅ ԽՄՈՐ

Պէց մարդու համար վերցրէք  $1\frac{1}{2}$  բաժ. տաք շուր, 1 մսխալ չոր թթխմոր (խաշ), այդ թթխմորը բաց արէք մի քիչ տաք ջրի և 2 բաժ. կրուպչատի ալրի մէջ, շաղախեցէք առաւօտեան շատ վաղ: Ուռչելուց յետոյ գցեցէք աղ, թիակով լաւ հարեցէք, ածեցէք մէջը՝ կէս բաժակ շաքարի հետ հարած պրովանսեան, կամ ուրիշ լաւ ձէթ, աւելացրէք լիմօնի կեղև, կամ 2-3 կաթիլ վարթաջուր, կամ դարչին, ածեցէք ալիւր: Խմորը բարձրանալուց յետոյ պատրաստեցէք կլոր ձևով պերող, ծածկեցէք խրնձորով, կամ մի ուրիշ քաղցրաւենիքով, թողէք որ բարձրանայ, քսեցէք երեսին՝ ջրի հետ խառնած մեղր և դրեցէք փռան մէջ: ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է  $1\frac{1}{2}$ -2 ֆ. աւուր:

307) ԽՆՉՈՐՈՎ ՔԱՂՅՐ ՊԵՐՈՒՄ, ԿԱՍ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Խմորը պատրաստեցէք, ինչպէս լիշուած է նախընթացում № 306 և ծածկեցէք հետևեալ ձևով պատրաստած խնձորի հիւթով. 6-9 հատ խնձորները կճպեցէք, մանր կտրտեցէք, մի փոքր տապակեցէք կէս բաժակ շաքարի և մի քիչ դարչինի հետ, ածեցէք մէջը 1-2 ըմպանակ (առւմկաբ) բոժ, գցեցէք մանր կտրտած լիմօնի կեղև, այս բոլորը միասին խաշեցէք, մինչև որ թանձրանայ, հովացրէք և ածեցէք պերողի կամ կարկանդակների վերայ:

308) ՔԱՂՅՐԱՆԵՆԻՔՈՎ ՊԵՐՈՒՄ, ԿԱՍ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Խմորը պատրաստեցէք՝ ինչպէս հարկն է (տես № 306),

Թխեցէք, երեսին ածեցէք մալինի, ալուրի, հաղարճի և այլն քաղցրաւենիք:

309) ԲՐՆՁՈՎ ՔՈՂՅՐ ՊԵՐՈՒ

Խմորը պատրաստեցէք՝ ինչպէս հարկն է (տես № 306). 1 բաժակ բրինձը եփեցէք, հովացրէք, ածեցէք մէջը 1 բմպանակ բոմ, գցեցէք կէս բաժակ շաքար, 1 թէլի գգալ ձեծած գարջին, մանր կտրտած 2 գգալ նարնջի (ապելսինի) կեղև՝ (տես գրքի երկրորդ մասը): Խմորը շատ բարակ բաց արէք, պատրաստեցէք պերոզները՝ լցնելով մէջը այդ պատրաստած բրինձը, ապա թխեցէք:

310) ՔՈՂՅՐ ՊԵՐՈՒ, ԿՍՄ ԿԵՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ ԽՆՁՈՒԻ ՀԻԻԹՈՎ

Խմորը պատրաստեցէք՝ (տես 306), դրանից պերոզ թխեցէք, խնձորները եփեցէք շաքարի հետ, խառնեցէք և ծածկեցէք թխած պերոզի վերայ (բաւական է՝ 5—10 հատ խնձոր, կէս բաժակ մանր շաքար): Այս խմորից և հիւթից կարելի է պատրաստել և կարկանդակներ՝ նոյն ձևով:

Դ) Ք Ա Թ Ա Յ - Կ Ա Թ Ն Ա Հ Ո Ւ Ն Յ

Ծանօթութիւն: Թթխմոր (խաշ) պէտք է նախընթաց գիշերը պատրաստել, ինչպէս պերոզների մասին էլ ասուած է՝ շաղախելով (հունցել) նրան սպրի և տաք ջրի մէջ, ծածկելով պահել մի տաք տեղ (սենեակում) մինչև միւս օրը՝ թխելը:

311) ԿԱԹՆԱՀՈՒՆՅ (նազուք)

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 փոք ալուր\*, կէս թուռնի կաթ, 30 ձու, 1 բաժակ թթխմոր, 3 Ֆ. եղ, աղ, 20 հատ հիւ, 1 վերջոկ գարջին, 5 հատ մեխակ, 2 Ֆ. շաքար:

\*) Մէկ փոքը հաւասար է 9 ֆունտի:

Ալուրը մաղեցէք, ածեցէք տաշտի (թարախ) մէջ, կէս թուռնի կաթը եփ տուէք, քիչ հովացրէք և ածեցէք տաշտում փոս արած ալրի մէջ, թթխմորը ձուեցէք կաթնի մէջ, 30 հատ ձու հարեցէք և ածեցէք այդ կաթնի մէջ, գցեցէք 20 հատ ձեծած հիւ. 1 վերջոկ գարջին, 5 մեխակ և 2 Ֆ. շաքար, ալուրը չորս կողմից վրայ բերէք, գցեցէք աղ և 3 ֆունտ եղ, ապա խմորը լաւ հունցեցէք միջակ թանձրութեամբ, այդ հունցած խմորը ծածկեցէք մի քանի հատ մաքուր շորով, գրէք մի որ և է տաք տեղ և թողէք որ խմորը բարձրանայ, իսկ այդ միջոցին, եթէ տանը պիտի թխէք, թոնիլը պատրաստեցէք: Խմորը բարձրանալուց լետոյ, այդ խմորից քիչ քիչ վերցրէք, գնդեցէք (գնդեր պատրաստել), տափակացրէք դրանց 1—2 մատ հաստութեամբ, հարած ձուի դեղնուցները քսեցէք վերան, կարելի է քսել և մի քիչ թրջած զաֆրան, կպցրէք թոնրի պատերին, թոնիլը ծածկեցէք մինչև կաթնահունցների թխուիլը: Կաթնահունցները պատրաստելուց լետոյ կարելի է և փռնի մէջ թխել տալ:

312) Ք Ա Թ Ա Յ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 փոք ալուր, 2 հատ ձու, 4 Ֆ. եղ, աղ, 3 Ֆ. շաքար:

Խմորը հունցեցէք՝ կաթնահունցի խմորի պէս՝ № 311, բայց կաթնի փոխարէն բանացրէք ջուր: Միջուկ պատրաստեցէք հետևեալ կերպով. 3 Ֆ. եղը լաւ հարեցէք մի որ և է հողէ խորը ամանի մէջ, այնքան, մինչև որ սպիտակի, այդ հարած եղի մէջ ածեցէք 1 1/2 Ֆ. ձեծած շաքար և 1 թէլի գգալ աղ, այս բոլորը լաւ հարելուց լետոյ, աւելացրէք այնքան ալուր, որքան որ եղը կը վերցնի և այդ խառնուրդը խմորի պէս հունցեցէք: Երբ որ քաթի համար հունցած խմորը կը բարձրանայ, գնդեցէք, իւրաքանչիւր գունդը փոս արէք և պատրաստած միջուկից (գուրը) լցրէք դրանց մէջ, ծայրերը վրայ



բշտիկներ երևան, յետոյ մի սառը տեղ ձուի սպիտակուցները այնքան հարեցէք, որ լաւ փրփրան. բուզինգի նիւթը շարունակ խառնելով այդ հարած սպիտակուցները քիչ-քիչ ածեցէք մէջը, դարձեալ խառնեցէք վերևից ներքև և իսկոյն գրէք հնոցի մէջ:

Նշանակուած է 6 հոգու համար.

7—9 հոգու համար աւելացրէք 1 1/2 անգամ

10—12—18 > > > 2 >

### 314) ԱՄԵՆԱՀԱՄԵՂ ԲՈՒԳԻՆԻ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ է կէս բաժ. ամենալաւ տեսակի ալիւր (պերվիչ սորտ), կէս բաժ. եղ, 1 բաժ. շաքար, կէս բաժ. կաթ, 1 բաժ. կրուպչատի ալիւր, 5—6 ձու, լիմոնի եղ, գինու աղ (крепосортартарь), կէս թէյի գրգալ սոզ, կէս գգալ եղ և 2—3 պաքսիմատ (սուխար):

Այս բաժակ եղը լաւ հարեցէք մի բաժակ ձեծած շաքարի հետ, մինչև սպիտակելը, մի բաժ. կրուպչատի և կէս բաժակ պերվիչ սորտ ալիւրը լաւ խառնեցէք մի թէյի գրգալ գինու աղի հետ. կէս թէյի գգալ սոզը խառնեցէք կէս բաժ. կաթնի հետ, այս բոլորը միասին լաւ խառնեցէք, մէջը 2—4 կաթիլ լիմոնի եղ կաթացրէք, կամ լիմոնի կեղև գցեցէք, աւելացրէք 5—6 ձուի հարած սպիտակուցները, զգուշութեամբ խառնեցէք և ածեցէք կաղապարի (ֆորմա) մէջ, որի ներսի կողմից, ինչպէս ասուած է այս գլխի սկզբում, պէտք է եղ լինի քսած և պաքսիմատ շաղ տուած. թխեցէք, շուտ տուէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ: Մօտ բերելու ժամանակ այդ բուզինգի վերայ ածեցէք կաթնի սուուս' № 133, կամ րօմի սուուս' № 136:

Այս բուզինգը կարելի է թխել թէյի և սուրճի հետ ուտելու համար:

### 315) ՔԱՂՅՐԱՆԻՆԻՔՈՎ ԲՈՒԳԻՆԻ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ է 1 1/2 բաժ. կաթ, կէս բաժ. ալիւր, 6—7 ձու, 1/8 Ֆ. եղ, 1/4 բաժ. շաքար, ջուզ (մուշկատի ընկոյզ), լիմոնի կեղև, 1 1/2 բաժ. քաղցրաւենիք (մուրաբայ):

1/8 Ֆ. եղը և 1 1/2 բաժակ կաթը եփ տուէք, ածեցէք մէջը 1/8 Ֆ. ալիւր, լաւ խառնեցէք, մինչև միատրուելը, հովացրէք, կոտրեցէք մէջը 6—7 ձուի դեղնուց, գցեցէք 1/3 Ֆ. ձեծած շաքար, ջուզ, լիմոնի կեղև, վերջապէս 6—7 հատ հարած սպիտակուց: Միջակ և խորը սկուտեղի (բլուզ) վերայ ածեցէք 1 1/2 բաժ. քաղցրաւենիք, իսկ դորա վերայ՝ բուզինգի համար պատրաստած նիւթը, ապա գրէք հնոցի մէջ 3/4—1 ժամ:

### 316) ՍԵՐՈՎ ԵՒ ԲՈՒԼԿՈՎ ԲՈՒԳԻՆԻ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ է 1 հատ բուլկի, 3 բաժ. սեր, կամ անարատ կաթ, 3/4 բաժ. շաքար, լիմոնի կեղև, 1 գգալ դարչին, 1 գգալ եղ, 2—3 հատ պաքսիմատ (սուխար), 10 հատ ձուի սպիտակուց:

5 կոպէկանոց ֆրանսիական բուլկին մանր կտրտեցէք, եփեցէք մէկ շիշ սերի, կամ կաթնի մէջ, անցկացրէք մաղի միջով, գցեցէք մէջը 3/4 բաժակ շաքար. մի լիմոնի կեղև և մի մսխալ դարչին, այս բոլորը լաւ խառնեցէք և հարեցէք մետաղեայ սուելով (вешняк), վերջապէս գցեցէք 10 հատ հարած սպիտակուց, բոլորը միասին խառնեցէք, ածեցէք կաղապարի (ֆորմա) մէջ, որի ներսի ամեն կողմից պէտք է եղ լինի քսած և պաքսիմատ շաղ տուած, դրեցէք հնոցի մէջ և թխեցէք:

### 317) ՀՕԿՕՒԱԴԻ ԲՈՒԳԻՆԻ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ է 6—8 ձու, կէս բաժ. շաքար, 1/8 Ֆ. շօկօլագ, կամ վանիլայ, 2 բաժ. սեր, կամ կաթ, 1 բաժ. ալիւր, 2 1/2 գգալ եղ, 1—2 պաքսիմատ:

1/4 Ֆ. եղը, 1 բաժակ ալիւրը և 2 բաժակ սերը, կամ կաթը միասին լաւ խառնելով եփ տուէք, ածեցէք շաքար, 1/8 ֆունտ քերած շօկօլագ մի քիչ ձեծած մետաղի, կամ վանիլայ, եփ տուէք, հովացրէք, գցեցէք մէջը 6 ձուի դեղնուց և 6—8 հարած սպիտակուց. այս

պատրաստած նիւթը անեցէք կաղապարի (Փօրմա) մէջ և դրէք փուռը (Հնոց): Մօտ բերելու ժամանակ անեցէք վերան բօմի սօուս՝ № 136:

318) ԽԱՉԽԱՉԻ ԲՈՒԴԻՆԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 1/2 բաժ. սպիտակ խաշխաշ, 1 1/2 բաժ. շաքար, 10—12 հատ դառը նուշ, 10 հատ ձու, 1 1/2 գդալ եղ, 2 պաքսիմատ (սուխալ):

1 1/2 բաժակ սպիտակ խաշխաշը լաւ լուացէք, անեցէք եւ եկող ջրի մէջ և եփ տուէք, ջուրը քամեցէք, իսկ խաշխաշը նորից լուացէք սառը ջրով և քամեցէք, քամած խաշխաշը անեցէք քարէ, կամ հողէ ամանի մէջ, հետը խառնեցէք 1 1/4 բաժակ ձեծած շաքար, 10—12 հատ ձեծած դառը նուշ, թիակով խառնեցէք, կոտրելով մէջը մի-մի հատ դեղնուց (ընդամենը 10 հատ), վերջապէս զցեցէք 10 հատ փրփուրի (քափ) պէս հարած սպիտակուցները. այս բոլոր պատրաստած նիւթը անեցէք կաղապարի (Փօրմա) մէջ և դրէք փուռը 1/4 ժամ ժամանակով, մօտ բերելու ժամանակ՝ վերան շաքար շաղ տուէք:

Այս բուզինգը, սառցնելուց յետոյ, կտրելի է թէյի հետ ևս գործածել:

319) ՏԱՆՁԻ ԲՈՒԴԻՆԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 12 հատ տանձ, կէս բաժ. գինի, 1/2 Փ. բուլկի, կէս Փ. եղ, 6 ձու, 1/2 բաժ. կաթ, 3—4 հատ մեխակ, լիմոնի կեղև, գարջին, կէս բաժ. շաքար, կէս գդալ եղ և 2—4 պաքսիմատ (սուխար):

12 հատ տանձերը կճպեցէք, մանր կտրտեցէք, վերան 1/4 բաժակ շաքար, մի քիչ գարջին և 3—4 հատ ձեծած մեխակ շաղ տուէք, անեցէք վերան, 1/4 բաժակ ջրի հետ խառը, կէս բաժ. գինի, այս բոլորը անեցէք կաթսայի մէջ և երեսը ծածկելուց յետոյ դրէք թէժ կրակի վերայ և եփեցէք: Երբ որ բոլոր սօ-

ուր կը ցամաքի, կրակից հետ դրէք և հովացրէք. 6 հատ դեղնուցը 1/4 բաժ. շաքարի հետ լաւ հարեցէք մինչև սպիտակիլը, հետը խառնեցէք 1 գդալ հարած եղ, կաթնի մէջ թրթած և քամած 1/4 Փ. բուլկի, մի քիչ լիմոնի կեղև, այս բոլորը լաւ խառնելուց յետոյ, զցեցէք մէջը 6 հատ ձուի հարած սպիտակուց: Այս նիւթի կէսը անեցէք կաղապարի մէջ, յետոյ պատրաստած տանձերը, իսկ վերևից մնացած նիւթի կէսը և դրէք Հնոցի, կամ փուան մէջ:

320) ԱՆՈՒՐԻ, ԿԱՄ ՍԵՒ ՀԱՂԱՐՁԻ ԲՈՒԴԻՆԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 Փ. ալուբալի (ВИАНА), 3/4 բաժ. շաքար, 2 ձու, 1 1/2 բաժ. թթուասեր, 1 թէյի գդալ գարջին, 1/2 գդալ ալուր:

3 բաժ. ալուբալին մաքրեցէք, անեցէք վերան կէս բաժ. շաքար, յետոյ վերցրէք 1 1/2 բաժ. ամենաթարմ թթուասեր (սմետան), հարեցէք 2 ձուի հետ, զցեցէք մէջը կէս սեղանի գդալ ալուր, կէս բաժ. շաքար և կէս թէյի գդալ գարջին, այս բոլորը անեցէք ալուրի վերայ, խառնեցէք, անեցէք սկուտեղի վերայ, դրէք Հնոցի մէջ և թխեցէք: Այս բուզինգը շատ համեղ է, կտրելի է ալուրի փոխարէն սև հաղարձ գործածել:

321) ԲՐՆՁԻ ԲՈՒԴԻՆԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 բաժ. բրինձ, 3 բաժ. սեր, կամ անարատ կաթ, 1/2 Փ. եղ, կէս բաժ. շաքար, 1/2 Փ. ցուկատ \*) 5—6 ձու, կէս գդալ եղ, 4 կրտոր պաքսիմատ (սուխար):

Մի բաժակ բրինձը սառը ջրով լուացէք, անեցէք վերան թաղայ ջուր, այնքան, որ բրինձը ծածկուի, կիսատ եփեցէք, անեցէք փլաւքամիչի վերայ, վերան սառը ջուր շաղ տուէք և թողէք որ ջուրը բոլորովին քամուի, քամած բրինձը անեցէք կաթսայի մէջ, աւելացրէք 3 բաժ. անարատ կաթ, եփեցէք,

\*) Զուկատ—ХУКАТЪ—լիմոնի, կամ ապեւինի կեղևը շաքարով պատրաստած՝ (տես գրքի երկրորդ մասը):

բայց ոչ խիտ, այնքան որ եփելուց յետոյ բրինձները փխրուն մնան, զցեցէք մէջը 1/8 Ֆ. եղ, կրակից յետ դրէք, հովացրէք, ածեցէք մէջը 1/3 բաժ. շաքար և մի գգալ կտրտած ցուկատ, մէջը կտորեցէք 6 ձուի դեղնուց և զցեցէք 6 ձուի սպիտակուցը՝ լաւ քափի պէս հարած. այս բոլորը ածեցէք կաղապարի (Փօրմա) մէջ և դրէք փէչի մէջ: Մօտ բերելու ժամանակ շուռ տուէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ և շաքար շաղ տուէք, վերան սուս ածեցէք, որը կամենաք՝ № 129—137:

322) ԲՐՆՁԻ ԲՈՒԴԻՆԳ, ԽՆՁՈՐՈՎ ԵՒ ՔԱՂՅՐԱՆԵՆԻՔՈՎ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 բաժ. բրինձ, 1 շէշ կաթ, 1/2 գգալ կարագ եղ, 3—4 հատ պաքսիմատ (սուխար), 6—9 հատ խնձոր, 1/3 բաժ. քաղցրաւենիք (մուրաբայ), կէս բաժ. շաքար, 1 թէչի գգալ գարջին և սուս:

Մի բաժակ բրինձը եփեցէք՝ ինչպէս ասուած է նախընթացում № 321, զցեցէք 1 գգալ եղ և խառնեցէք. 6—9 հատ խնձորները կճպեցէք, հանեցէք միջուկը և կիսատ եփեցէք մի քիչ ջրի մէջ, ապա այդ խնձորների մէջը քաղցրաւենիք լցրէք: Կաղապարի ներսը եղ քսեցէք և պաքսիմատ շաղ տուէք, ածեցէք մէջը եփած բրինձները, մինչև կաղապարի կէսը, բրնձի վերան էլ եփած խնձորներ ածեցէք, շաղ տուէք շաքար և գարջին, երեսը բրնձով ծածկեցէք և դրէք փռան մէջ կէս ժամ ժամանակով: Մօտ բերելու ժամանակ շուռ տուէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ, իսկ բուզինզի վերայ ածեցէք՝ շաքարից և խնձորի ջրից պատրաստած սերոփ, կամ բոմից պատրաստած սուս՝ № 136:

323) ԽՆՁՈՐԻ ԲՈՒԴԻՆԳ

Մի բաժակ հում և տրորած խնձորը, կէս բաժակ ձուն, 3/4 բաժակ շաքարը, կէս բաժակ թանձր սերը, կէս բաժակ ծեծած պաքսիմատը (սուխար) և 1/4 բաժակ տաքացրած եղը՝ բո-

լորը միասին լաւ խառնեցէք, ածեցէք կաղապարի (Փօրմա) մէջ և դրէք փռնի, կամ փէչի մէջ:

324) ԴԻՄԱՃՈՎ ԲՈՒԴԻՆԳ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1/4 Ֆ. եղ, 8 ձու, կէս բաժ. կաթ, վանի կեղև, 1 գգալ բոմ, կէս բաժ. շաքար, 1/4 Ֆ. ալիւր, 1/4 Ֆ. բարակ դգմած (մախարոն):

1/4 Ֆ. եղը, 8 դեղնուցը, կէս բաժակ կաթը և մի քիչ լիմոնի կեղևը՝ բոլորը միասին լաւ խառնեցէք, դրեցէք կրակի վերայ և շարունակ խառնելով եփեցէք թանձր ձուածեղի նման, իսկոյն ածեցէք մի որ և է հողէ ամանի մէջ, զցեցէք կէս բաժակ շաքար, 1/4 Ֆ. ալիւր և 8 հատ հարած սպիտակուց, այս բոլորը միասին խառնելուց յետոյ, ածեցէք մէջը 1/4 Ֆ. մանր կտրտած դգմած և 1 սեղանի գգալ բոմ, միասին խառնեցէք, ածեցէք կաղապարի մէջ և ամբողջ ժամով թխեցէք:

Պ Ա Ս ՈՒ Ա Յ Բ ՈՒ Դ Ի Ն Գ Ն Ե Ր

325) ԽՆՁՈՐՈՎ ԲՈՒԴԻՆԳ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է կէս բաժ. քաղցր նուշ, 5 հատ դառը նուշ, կէս Ֆ. բուլի, 1 գգալ պրովանսեան ձէթ, կամ նշի եղ, կէս բաժ. շաքար, կէս բաժ. քաղցրաւենիք (մուրաբայ), 6 խնձոր, կէս բաժ. սերոփ, 1/4 բաժ. սպիտակ գինի, 1 թէչի բաժ. կարտոփի ալիւր: Չաքար կամ սերոփ:

Կէս բաժակ քաղցր նուշը կճպահան արէք, հաւանգի մէջ ծեծեցէք, բաց արէք 1 1/2 բաժակ եփ տուած ջրով, մի քիչ շաքար խառնեցէք. կէս Ֆ. ֆրանսիական բուլկին բարակ կրտորտեցէք, թըջեցէք այդ նշի կաթի մէջ և ածեցէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ: Եւրոպական կաթսայի (կատրիւկայ), կամ կաղապարի (Փօրմա) ներսը պրովանսեան ձէթ քսեցէք և պաքսիմատ շաղ տուէք, ածեցէք մէջը մի կարգ բուլկի, մի կարգ մանր կտրտած խնձոր, գրա վերայ էլ շաքար շաղ տուէք և

մի կարգ էլ քաղցրաւենիք, դարձեալ մի կարգ բուլկի, մի կարգ խնձոր և այլն. եփեցէք գոլորշիով (տես ուտիսուայ բուլկինգների ծանօթութեան մէջ՝ երես 167, ա.) և շուռ տուէք սկուտեղի վերայ:

Սօուր պատրաստեցէք հետևեալ կերպով. կէս բաժակ սերուիբ,  $\frac{1}{4}$  բաժակ սպիտակ գլուխ զինին և 1 բաժակ ջուրը միասին խառնեցէք կաթսայով, դրէք կրակին, եթէ քաղցր չէ՝ աւելացրէք շաքար, եփ տուէք, 1 թէյի գդալ կարտօֆլի ալիւրը ջրի մէջ բաց արած ածեցէք մէջը, շուռ-շուռ խառնելով կրակի վերայ պահեցէք էլի 2—3 րէպէ և շուռ տուէք բուզինգի վերայ:

326) ԲՐՆՁԻ ԲՈՒԴԻՆԻ, ԽՆՁՈՐՈՎ ԵՒ ՔԱՂՅՐԱՆԵՆԻՔՈՎ

6—9 հատ խնձորները մաքրեցէք, միջուկը հանեցէք, շատ քիչ ջրով կիսատ եփեցէք և ապա այդ խնձորների մէջը քաղցրաւենիք յցրէք: Եփած խնձորների ջրում քիչ շաքար ածեցէք և եփեցէք մէկ բաժակ բրինձ: Կաղապարի (ֆորմա) ներսը ամեն կողմից եղ քսեցէք և պաքսիմատ շաղ տուէք, ածեցէք մէջը եփած բրնձի կէսը, նորա վերայ էլ խնձորները, վերան շաքար և դարչին շաղ տուէք, ծածկեցէք մնացած բրնձով, դրէք հնոցի մէջ կէս ժամով: Մօտ բերելու ժամանակ շուռ տուէք սկուտեղի վերայ. իսկ գորա վերայ էլ ածեցէք ըօմի սուս՝ № 136, կամ ալուբլի և կամ մալինի սերուի:

327) ՎԱՐԳԱԳՈՅՆ ԲՈՒԴԻՆԻ, ԲՐՆՁՈՎ

$1\frac{1}{2}$  բաժակ բրինձը ձեծեցէք, խառնեցէք մէկ բաժ. հադարճի, կամ մալինի սերուի,  $2\frac{1}{2}$  բաժակ ջրի,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  բաժակ շաքարի հետ, ածեցէք կաղապարի մէջ, որի ներսի կողմը սառը ջրով թաց արած լինի, դրէք փուռը, թխեցէք, հովացրէք, մօտ բերելու ժամանակ շուռ տուէք սկուտե-

ղի (բլուզ) վերայ, դրա վերայ էլ ածեցէք նոյն սերուիից, կամ կաթնի սառը սօուսից՝ № 133:

328) ՍԱՌԸ ԲՐԻՆՁ ՆԱՐՆՃՈՎ

ՆԱՐԿԱՆՈՐ Է  $1\frac{1}{2}$  բաժ. բրինձ,  $\frac{2}{3}$  բաժ. շաքար, 2 նարինջ (ապելսին) 4—8 մեխակ:

$1\frac{1}{2}$  բաժ. բրինձը փխրուն եփեցէք.  $\frac{1}{3}$  բաժ. շաքարը ածեցէք  $\frac{2}{3}$  բաժակ ջրի մէջ և խառնեցէք բրնձի հետ:  $1\frac{1}{2}$  նարնջի կեղևը հանեցէք, մանր կտրտեցէք և մեխակի հետ ածեցէք կաթսայի մէջ, ածեցէք մէջը  $\frac{3}{4}$  բաժակ ջուր և  $\frac{1}{3}$  բաժ. շաքար, այս բոլորից սերուի եփեցէք և հովացրէք: Մնացած նարինջների սպիտակ կեղևները հեռացրէք, մանր կտրտեցէք, սերմերը հանեցէք և բրնձի հետ ածեցէք սկուտեղի վերայ, իսկ դրանց վերայ էլ հովացրած սերուի:

329) ՍԱՌԸ ԲՐԻՆՁ, ՆՂԻ ԿԱԹՆՈՎ

ՆԱՐԿԱՆՈՐ Է  $1\frac{1}{2}$  բաժ. բրինձ,  $\frac{1}{6}$  բաժակ շաքար, դարչին,  $\frac{1}{3}$ —1 բաժակ լաւ չամիչ, 2 շի կաթնի համար՝  $\frac{2}{3}$  բաժ. քաղցր և 5 հատ գառը նուշ, 3—4 կտոր շաքար:

$1\frac{1}{2}$  բաժակ բրինձը եփեցէք ջրի մէջ, ածեցէք փլաւքամիչի վերայ, վերան սառը ջուր շաղ տուէք, ջուրը քամուելուց լետոյ, ածեցէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ և հետը շաքար ու դարչին խառնեցէք: Մօտ բերելու ժամանակ վրան նշի կաթ ածեցէք՝ № 135: Երբ որ բրինձը համարեայ թէ պատրաստ կը լինի, կարելի է մէջը մի քիչ չամիչ դրել և նրա հետ եփել:

Գ Լ Ո Ի Խ ԺԱ.

ԿԱԹՆԱՆՄՈՐՈՒԿ, ՓՈՆՉՈՐ, ՁՈՒ ԵՒ ՁՈՒԱՁԵԼ

Ա) Կ Ա Թ Ն Ա Խ Մ Ո Ր Ո Ի Կ (բլի՛նի)

Գործարարները Բարեկենդանի տօներին ռսների գլխաւոր կերակրներին մէկն էլ կաթնախմորուկն է: Կաթնախմորուկներ կարելի է զանազան նիւթերով պատրաստել, օրինակ՝ թթխմորով և գրեչնեի ալրով, ցորենի ընտիր ալրով, կէս գրեչնեի և կէս ցորենի ալրով և վերջապէս՝ սողալով, որը թթխմորի (խաշ) փոխարէն է գործածվում:

Կաթնախմորուկները Բարեկենդանի տօներին: Երբ սր խմորը հունցելուց յետոյ վերջին անգամ բարձրանում է, նրան աչ ևս չը պիտի խառնել, աչ պէտք է գդալով վերցնել և անել փոքրիկ տապակների (СКОВОРОДКА) վերայ, նախ քան կաթնախմորուկների թխելը, այդ փոքրիկ տապակների վերայ աղ շաղ տուէք, տաքացրէք, շորով սրբեցէք, փետուրով, կամ բամբակով եղ քսեցէք և դրա վերայ էլ անեցէք այնքան խմոր, որ փռուի տապակի ամբողջ յատակի վերայ և թխեցէք քուրաչի, կամ պլիտի վերայ. երբ որ տապակի վերայ կաթնախմորուկը սկսում է բարձրանալ և կարծրել՝ շուռ տուէք և միւս երեսն էլ թխեցէք, յետոյ դարսեցէք մի կողմը՝ մէկը միւսի վերայ և տաք պահեցէք: Առհասարակ կաթնախմորուկներ թխելը պէտք է ուտելուց մի փոքր առաջ սկսել և թխելուց յետոյ, առանց սառեցնելու խփոյն ուտել: Ամեն անգամ նախ քան խմորի անելը, պէտք է փետուրով եղ քսել տապակի վերայ: Խմորը պէտք է մի փոքր թանձր լինի, այս պատճառաւ այլըրը և հեղուկը (ջուր, կաթ և այլն) պէտք է հաւասար չափով վերցնել: Կաթնախմորուկներ թխելու համար, պէտք է առանձին չարձարու-թիւններ ունենալ և լաւ իմանալ պատրաստելու եղանակը, որը կարելի է ձեռք բերել միայն փորձով, այսինքն մի քանի անգամ պատրաստելուց յետոյ: Կաթնախմորուկների լաւութիւնը կախուած է թըթխմորից (դրոժժ, խաշ), խմորի հարելուց և որ գլխաւորն է՝ պատրաս-

տելու ձեւը իմանալուց: Իւրաքանչիւր 4 բաժակ այլի համար հարկաւոր է 1/2—2 մսխալ թթխմոր, որից կարելի է պատրաստել մօտ 25 հատ կաթնախմորուկ. առ հասարակ մաքուր գրեչնեի այլի համար աւելի շատ թթխմոր է հարկաւոր, քան հասարակ այլի համար. նմանապէս խմորը որքան ուշ է պատրաստվում, այսինքն թխելուց մի քիչ առաջ, այնքան շատ թթխմոր է հարկաւոր՝ խմորը շուտ բարձրանալու համար, իսկ որքան վաղ է պատրաստվում՝ այնքան քիչ: Ամենից չարձարն է խմորը պատրաստել ճաշից 5—6 ժամ առաջ:

Կաթնախմորուկները սկստք է խաշել ջրով, կամ տաքացրած (և ոչ խիստ եփ տուած) կաթնով:

Այս բոլոր կաթնախմորուկների վերայ, այսինքն տապակին քսելու համար, կը բաւականանայ մօտ մի բաժակ տաքացրած եղ:

Կաթնախմորուկների հետ պէտք է մօտ բերել ամենաընտիր և տաքացրած եղ, ամենաթարմ թթուասեր (ամետան) և թարմ խաւիար (խրիլիպաչ, МЯРА): Եթէ ձեզ մօտ թթուասերը, կամ խաւիարը թանգ է, այն ժամանակ, բարեկենդանի տօներին, փոխանակ դրանց, կարելի է գործածել հետևեալը. վերցրէք 3 շիշ անարատ և հում կաթ, գցեցէք դրա մէջ 1 ֆունտ ամենաթարմ և թանձր թթուասեր, շիշը լաւ շարժեցէք, որ կաթը և թթուասերը միանան, ապա դրէք մի որ և է տաք տեղ, թթուելուց յետոյ չը թողնէք, որ երկար մնայ այդպէս, աչ խփոյն նորից լաւ խառնեցէք, դրէք սառը տեղ և դրանից քիչ քիչ բանացրէք: Խաւիարն էլ հետևեալ կերպով պատրաստեցէք. փոխանակ թարմ խաւիարի, գնեցէք պախուսիչ (ПАХОУИЙ) կոչուած խաւիարից, փաշտէ գդալով լաւ հարեցէք, հետզհետէ խառնելով հետը եփ տուած, կամ հում սեր և լաւ տրորեցէք, որ թաղայ խաւիարի պէս դառնայ, պահեցէք մի որ և է հով տեղ և քիչ քիչ բանացրէք:

330) ԿԱԹՆԱՆՄՈՐՈՒԿՆԵՐ ԳՐԵՉՆԵՒԻ ԱԼՐԻՑ

Խմորը հարեցէք 5—6 ժամ առաջ՝ 4 բաժակ գրեչնեի ալրից, 3 բաժակ տաք կաթնից, կամ ջրից, 1 սեղանի գդալ տաքացրած եղից, 2 ձուի դեղնուցից և 1 1/2—2 մսխալ չոր, կամ 2—4 գդալ նոսր թթխմորից (խաշ, դրոժժ). այս բոլորը միասին խառնեցէք և որքան կարելի է լաւ հարեցէք մետաղեայ աւելով (ВЕСЕЛОЧКА, ВЕНИЧЕКЪ). Խմորը բարձրանալուց յետոյ

նորից հարեցէք, մի գդալ աղ արէք, եփեցէք 1 1/2—2 բաժակ տաք կաթնով, կամ ջրով, ինչպէս ասուած է վերևը ծանօթութեան մէջ, հարեցէք, կարելի է և 2 ձուի հարած սպիտակուց գցել, խառնեցէք՝ թողէք որ բարձրանայ, որից լետոյ խմորը այլ ևս չը պէտք է խառնել: Այդ նիւթը հանդարտ մօտեցրէք կաթնախմորուկներ թխելու տեղը, գդալով քիչ քիչ վերցրէք, անցէք փոքրիկ տապակի վերայ և թխեցէք՝ ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ: Չը մոռանաք, որ նախ քան թխելը, տապակին պէտք է եղ քսել:

331) ԿԱԹՆԱԽՄՈՐՈՒԿՆԵՐ ԳՐԵՉՆԵԻ ԵՒ ՅՈՐԵՆԻ ԱՐԻ ԽՈՒՆՈՒՐԻՊՈՎ

Խմորը պատրաստեցէք ճաշից 5—6 ժամ առաջ՝ 3 բաժ. ցորենի ալրից, 2 1/2 բաժակ տաք ջրից, 1 սեղանի գդալ եղից և 1—2 մսխալ չոր, կամ 2—3 գդալ նոսր թթխմորից. այս բոլորը միասին խառնեցէք և որքան կարելի է լաւ հարեցէք, թողէք, որ խմորը բարձրանայ, որից լետոյ դարձեալ հարեցէք, աղ արէք, կարելի է և մի երկու ձուի գեղնուց գցել, խառնեցէք մի բաժակ գրեչնեի ալիւր, թողէք հանդարտ, որ խմորը դարձեալ բարձրանայ: Թխելուց մի ժամ առաջ, խմորը լաւ հարեցէք, աւելացրէք 1 1/2—2 բաժակ ամենատաք կաթ, ինչպէս լիշուած է ծանօթութեան մէջ, հարեցէք, կարելի է գցել մէջը, ով ուզում է, 2 ձուի հարած սպիտակուց, խառնեցէք և թողէք, որ խմորը բարձրանայ, որից լետոյ այլ ևս չը պէտք է խառնել. ապա թխեցէք կաթնախմորուկներ ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

332) ԱՄԵՆԱԼԱՐԻ ՏԵՍԱԿԻ ԿԱԹՆԱԽՄՈՐՈՒԿՆԵՐ

ՀԱՐԿԱՐԻ Ի 2 1/2 բաժակ (1 Ֆ.) գրեչնեի ալիւր, 3—4 գդալ թթխմոր, 1 1/2 բաժակ կրուպչատի ալիւր, 2 բաժակ կաթ, աղ, (3 ձու և 1/8 Ֆ. եղ), 1/2—1 բաժակ եղ՝ թխելու համար: Առանձին մօտ քերէք՝ եղ, խաւիար, կամ թթուասեր.

Խմորը պատրաստեցէք 1 1/2 բաժակ ցորենի և 2 1/2 բաժ. գրեչնեի ալրից, 2 1/2 բաժակ տաք ջրից և 3—4 բաժակ նոսր թթուասերից. երբ որ խմորը կը բարձրանայ, դարձեալ խառնեցէք մէկ բաժակ գրեչնեի ալիւր, թողէք էլի բարձրանայ. թխելուց մի ժամ առաջ՝ փուռը (փեշ) վառելուց լետոյ, բոլոր խմորը եփեցէք 2 բաժակ եփ տուած կաթնով, լաւ խառնեցէք մինչև միաւորուիլը, հովանայուց լետոյ աղ գցեցէք, (կարելի է աւելացնել 2—3 ձու և 1/8 Ֆ. եղ), թողէք խմորը բարձրանայ, որից լետոյ այլ ևս չը պէտք է խառնել, ապա թխեցէք կաթնախմորուկներ, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

Այս խմորից կարելի է 25 հատ կաթնախմորուկ պատրաստել:

333) ԿԱԹՆԱԽՄՈՐՈՒԿՆԵՐ ՅՈՐԵՆԻ ԱՐԻՅ

Խմորը պատրաստեցէք 4 բաժակ տաքացրած կաթնով, 2 1/2 բաժակ կրուպչատի ալրով, մէկ մսխալ թթխմորով և մէկ գդալ տաքացրած եղով: Երբ որ խմորը կը բարձրանայ, հարեցէք, աղ արէք, գցեցէք 2 ձուի գեղնուց, 2—2 1/2 բաժակ կրուպչատի ալիւր, դարձեալ հարեցէք, աւելացրէք 2 ձուի ըսպիտակուց և կէս բաժակ ամենաթանձր սեր, զգուշութեամբ խառնեցէք, թողէք որ խմորը բարձրանայ, որից լետոյ այլ ևս չը պէտք է խառնել. ապա թխեցէք կաթնախմորուկներ՝ ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

334) ԿԱԹՆԱԽՄՈՐՈՒԿՆԵՐ ՍՈՂԱՅՈՎ

Սողայով կաթնախմորուկների առաւելութիւնը նորանումն է կայանում, որ երբ կամենաք՝ կարելի է թխել և խմորը բարձրանալու համար ստիպուած չէք լինել սպասել 5—6 ժամ:

Վերցրէք մէկ ֆունտ գրեչնեի և մէկ Ֆ. ցորենի ալիւր, բաց արէք 4 1/2—5 բաժակ տաք ջրով, աղ գցեցէք, խառնեցէք, հարեցէք և երբ որ տապակները (թաւայ) պատրաստ կը

լինեն (տես ճանօթութիւն), վերցրէք մի թէյի գդալ թթու (КИСЛОТА), ածեցէք կէս բաժ. սառը ջրի մէջ, խառնեցէք ածեցէք խմորի մէջ, իսկոյն մի թէյի գդալ սոդ (СОДА) խառնեցէք կէս բաժակ ջրի հետ և այդ էլ ածեցէք խմորի մէջ, լաւ խառնեցէք և թխեցէք կաթնախմորուկներ, ինչպէս ասուած է ճանօթութեան մէջ: Սրա հետ մօտ բերէք եղ, կամ թթուասեր և կամ խաւիար:

Բ) Փ Ռ Ն Չ Ո Ր Ն Ե Ր (Греники)

335) ՍՊԻՏԱԿ ՀԱՅԻ ՓՌՆՉՈՐ, ԵՂԻ ՄԷՋ ՏԱՊԱԿԱԾ

ՀԱՐԿԱԻՈՐ Է 1 1/2 ֆրանսիական սպիտակ հաց, կամ 12—18 հատ պաքսիմատ (սուխար), 2 բաժակ կաթ, 3 ձու, 2—3 կտոր շաքար, 1 գդալ ծեծած դարչին, 1/4 ֆ. եղ: Առանձին մօտ բերէք շաքար և դարչին, կամ քաղցրաւենիք:

1 1/2 ֆրանսիական սպիտակ հացը բարակ կտրտեցէք, կամ վերցրէք 13—18 հատ երկար, հասարակ, կամ շաքարի պաքսիմատ, թրջեցէք կաթի մէջ կարճ ժամանակով, այնքան որ ուռչեն, լետոյ ածեցէք մաղի վերայ, որ չուրը քամուի: ապա իւրաքանչիւր կտորը թաթախեցէք շաքարի և դարչինի հետ խառնած ձուի մէջ և եղով տապակեցէք: Սրա հետ մօտ բերէք շաքար և գարջին՝ միասին խառը, կամ քաղցրաւենիք:

336) ՆՂՈՎ ՓՌՆՉՈՐ

ՀԱՐԿԱԻՈՐ Է 1 1/2 ֆրանս. սպիտակ հաց, 1/4 ֆ. քաղցր և 5—6 հատ դառը նուշ, 1 գդալ վարդաջուր, 6 հատ ձու, 2 բաժ. կաթ, 1 գդալ ծեծած պաքսիմատ, 1/3 բաժ. շաքար, 2—3 գդալ եղ:

1/4 ֆ. քաղցր և 5—6 հատ դառը նուշը տաք ջրի մէջ մի քիչ խաշելուց լետոյ կճպահան արէք, ծեծեցէք, ծեծելու ժամանակ մի-մի կաթիլ վարդաջուր կաթացրէք, այս նուշը չը պէտք է շատ մանր ծեծել, ծեծելուց լետոյ ածեցէք փոքրիկ կաթօսալի մէջ, դրէք կրակին, հետզհետէ խառնեցէք, որ-

պէս զի նուշը քիչ չորանայ. գցեցէք 1 գդալ եղ, կտրեցէք մէջը 2 ձուի գեղնուց և 2 ամբողջ ձու (ընդամենը 4 գեղնուց և 2 սպիտակուց), նուշ, շաքար, 1 գդալ մաղած պաքսիմատ, այս բոլորը միասին խառնեցէք մնացած 2 ձուի սպիտակուցի հետ, լաւ հարեցէք փրփուրի նման և ածեցէք մէջը: Այս պատրաստած հիւթը քսեցէք կտրտած սպիտակ հացի վերայ, զոյգ զոյգ (ջուխտ) դարսեցէք միմեանց վերայ, այնպէս որ հիւթ քրտած երեսները ներսի կողմը ընկնեն և միմեանց կպչեն, թաթախեցէք ձուի և շաքարի հետ խառնած կաթնի մէջ և երկու երեսն էլ եղով տապակեցէք:

337) ՆՂՈՎ ԵՒ ՔԱՂՅՐԱԿՆԵՆԻՔՈՎ ՓՌՆՉՈՐ

Վերցրէք 12—18 հատ պաքսիմատ, կամ 1 1/2 ֆրանսիական բուլիի, կտրտեցէք 1 1/2 մատի հաստութեամբ, չորացրէք տաքացրած հնացի մէջ, որպէս զի մի փոքր կարմրեն, լետոյ դուրս տուէք սկուտեղի (բլուղ) վերայ: Մի և նոյն ժամանակ 1/4 ֆ. քաղցր նշից պատրաստեցէք նշի կաթ՝ № 135, գցեցէք մէջը 5—6 կտոր շաքար: Աշից 1/4 ժամ առաջ, այդ նշի կաթը ածեցէք չորացրած փռնչորի վերայ, որպէս զի փափկեն, իւրաքանչիւրի վերայ ածեցէք ծեծած նուշը, իսկ գրա վերայ էլ մալինի քաղցրաւենիք, իրա սերտիով (ընդամենը կէս բաժ.):

338) ԹԱՐՄ ԵԼՍԿՈՎ ՓՌՆՉՈՐ

Թարմ ելակները (ЗЕМЛЯНИКА) անցկացրէք մաղի միջով, այդ հիւթի ամեն մի 2 բաժակի հետ խառնեցէք մի բաժակ շաքար: Վերցրէք հասարակ պաքսիմատներ, կամ բուլիի, նորան բարակ կտրտեցէք դարսեցէք հողէ ամանի մէջ, ածեցէք վերան ելակից պատրաստած հիւթը: Տապակի կերայ գցեցէք ամենաթարմ կարագ եղ և նորա մէջ փռնչորները տապակեցէք, մինչև որ լաւ չորանան:

Գ) Զ Ո Ւ Ա Չ Ե Ղ Ե Ի Զ Ո Ւ

339) Զ Ո Ւ Ա Չ Ե Ղ

1/4 ֆունտ եղը խիստ տաքացրէք թաւի մէջ\*), զգուշութեամբ կոտրեցէք մէջը մէկ մէկ հատ ձու՝ բոլորը 12—15 հատ, աղ արէք և տապակեցէք, պինդ՝ թէ թերխաշ, ալդ ձեզանից է կախուած:

340) Զ Ո Ւ Ա Չ Ե Ղ ԱՅԼ ԶԵՒՈՎ

Թաւի մէջ մի գդալ ջուր, 1—2 բաժակ քացախ և 1/8 ֆունտ եղ ածեցէք, աղ արէք, եփ տուէք և զգուշութեամբ ձուաները կոտրեցէք մէջը:

341) Զ Ո Ւ Ա Չ Ե Ղ ԿԱԹՆՈՎ ԵՒ ԿԱՆԱՉ ՍՈՒՈՎ

Իւրաքանչիւր ձուի համար վերցրէք 1 գդալ կաթ, կամ սեր և միմեանց հետ լաւ խառնեցէք, թաւի մէջ 2 գդալ եղ գցեցէք դորա մէջ տապակեցէք մանր կտրտած կանաչ սոխ, խառնած ձուն և կաթը ածեցէք մէջը և շարունակ խառնելով մի քիչ տապակեցէք, մի փոքր թանձրանալուց յետոյ, կրակից վեցրէք և մօտ բերէք:

342) ԿԱԹՆՈՎ Զ Ո Ւ Ա Չ Ե Ղ, ԱՌԱՆՅ ԵՂԻ

Վերցրէք հարկաւոր քանակութեամբ ձու և թաղայ կաթ՝ իւրաքանչիւր 10 հատ ձուի համար մի բաժակ կաթ, միասին

\*) Ձուածեղ պատրաստելու համար կարելի է գործածել եւրոպական կաթսաների (кастрилья) խուփերը, որոնք ձուածեղը ձեռաց մօտ բերելու համար շատ չարմար են:

խառնեցէք, ածեցէք ջնարակուած (муравленный-չինի քուած) թաւի մէջ, դրէք կրակի վերայ և տապակեցէք, պէտք է լաւ նայել, որ շատ չը տապակուի

343) ԿԱՆԱՉՈՎ Զ Ո Ւ Ա Չ Ե Ղ

12—15 ձու վերցրէք, լաւ հարեցէք, խառնեցէք հետը մի բուռը մանր կտրտած կանաչի, օր. պիտնայ, թարխուն, համեմ և շիթ. թաւի մէջ 2—3 գդալ եղ գցեցէք, խիստ տաքացրէք, ձուն ածեցէք մէջը և տապակեցէք:

344) ԹԵՐԽԱՇ Զ Ո Ւ ԵՓԵԼԸ

Խիս եռ եկած ջրի մէջ գցեցէք սաղ ձուանները և եփեցէք 2—2 1/2 բոպէ, ոչ աւել:

345) ՊԻՆԴ Զ Ո Ւ ԵՓԵԼԸ

Խիստ եռ եկած ջրի մէջ գցեցէք սաղ ձուանները, եփեցէք 10 բոպէ, իսկ յետոյ հանեցէք միջից և գցեցէք սառը ջրի մէջ, որպէս զի կարելի լինի հեշտ կճպել:

346) ՆԱԽԱՃԱՆԻ ՀԱՄԱՐ Զ Ո Ւ

Երկաթեայ թիթեղի (ժեստ) թաւի ներսի կողմը եղ քոնեցէք և պաքսիմատ շաղ տուէք. 12—15 հատ ձուն մէկ մէկ գցեցէք մէջը, վերան աղ, հասարակ պղպեղ և մանր կտրտած կանաչ սոխ շաղ տուէք, իւրաքանչիւր ձուի վերայ մի կտոր եղ գցեցէք, թաւան դրէք կրակի վերայ և մի փոքր տապակելուց յետոյ մօտ բերէք:

**Գ Լ Ո Ւ Խ Ժ Բ.**

**ԷՐԻՇՏԱՅ (չուլչու), ԹԵԼԽՄՈՐ (Էրիշէլ) ԵՒ ՇՓՈԹ (չուլ)**

Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին.	
9—12 մարդու համար աւելացնել	1½ անգամ.
13—15 > > >	2 >
16—18 > > >	2½ >

**347) ԷՐՉՏԱՅԻ ՀԱՄԱՐ ԽՄՈՐ**

ՀԱՐԿԱՆՈՐ է 1 Փ. ալիւր, 3 ձու, ջուր և աղ:

Վերցրէք 3 բաժակ ալիւր, 3 հատ ձու և 4—5 սեղանի գդալ աղ արած ջուր, գրանից պինդ խմոր հունցեցէք, գրգնակով բարակ բաց արէք, թողէք որ մի փոքր չորանայ, ապա շատ բարակ բարակ կտրտեցէք և լաւ չորացրէք:

Էրիշտայ կարելի է միանգամից մեծ քանակութեամբ պատրաստել և հետզհետէ գործ ածել:

**348) Թ Ե Լ Խ Մ Ո Ր**

ՀԱՐԿԱՆՈՐ է 1 Փ. փողոցում գնած իտալական վերմիշէլ, կամ տանր պատրասած էրիշտայ, 3 բաժակ ալիւր և 3 ձու, 2—3 կտոր շաքար, 1—2 ձու, 2 պաքսիմատ (սուխար), 2—3 գդալ եղ:

Պատրաստեցէք տանու էրիշտայ՝ № 347, կամ վերցրէք 1 Փ. իտալական թելխմոր, ածեցէք եփ տուած աղաջրի մէջ, եփեցէք, ածեցէք փլաւքամիչի վերայ, դրա վերայ էլ սառը ջուր շաղ տուէք, քամելուց յետոյ հետը 2—3 կտոր շաքար, 2—3 գդալ եղ և 1—2 ձու խառնեցէք, կաթսայի, կամ կաղապարի (Փօրմա) մէջը եղ քսեցէք, վերան պաքսիմատ շաղ

տուէք, և թել խմորը ածեցէք մէջը, գրեցէք հնոցի (փուռը) մէջ 1 ժամ ժամանակով, այնպէս որ շուրջը լաւ կտրմրի և չորանայ, շուռ տուէք սկուտեղի (բլիւդ) վերայ:

**349) Չ Փ Ո Թ**

2 բաժակ մանր գրեչնեի կրուպան տրորեցէք 2 հատ ձուի հետ, չորացրէք, եփեցէք 4 բաժակ կաթի հետ, աւելացրէք 1 գդալ եղ, հովացրէք, անցկացրէք մաղի միջով ուղղակի սկուտեղի (բլիւդ) վերայ:

Սրա հետ մօտ բերէք կաթնով և վանիլայով սուս՝ № 133:

**350) ԲՐՆՁԻ ԶՓՈԹ, ԳԴՈՒՄԻ ՄԷՋ**

Վերցրէք 1 հատ դդում (դօգրայ, ТЫКВА) վերևից ձմերուկի գլխի նման կտրեցէք, այդ կտրած կտորը չը պետք է դէն ձգել, սերմերը հանեցէք, մետաղեայ գդալով (սեղանի գրդալ) բոլոր միջուկը քերեցէք, այնպէս որ դդումի սկուտերը 1 մատ հաստութեամբ մնան. 1 բաժակ բրինձը մի փոքր եփեցէք և ածեցէք դդումի մէջ, վերցրէք դդումի միջուկից հանած փափուկ մասի միայն կէտը, սրա հետ խառնեցէք 1 բաժակ թաղայ թթուասեր (սմետան), ¼ Փ. եղ, ձեծած դարչին. ¼ բաժակ շաքար, 1 բաժակ քիշմիշ և չամիչ, 5 ձուի դեղնուց և 5—6 ձուի հարած սպիտակուց, այդ բոլորը միասին խառնեցէք, լցրէք դդումի մէջ, իրանից կտրած գլուխը ծածկեցէք և ամբողջպէս թխեցէք թոնրի, կամ փռան մէջ, մօտ բերէք այդպէս սկուտեղի, կամ սինու վերայ:

**351) ԳԴՈՒՄՈՎ ԶՓՈԹ**

Թաղայ դդումը կծպեցէք, սերմերը հանեցէք, կտրտեցէք և եփեցէք. յետոյ այդ եփած դդումը ածեցէք փլաւքամիչի

վերայ՝ ջուրը քամուելու համար, անցկացրէք մաղի միջով, բաց արէք եփ տուած կաթնի մէջ, շաղ տուէք մի քիչ, եթէ կայ, գրեչնէի կրուպա, ապա գրէք հնոցի (փռան) մէջ:

Սրա հետ կարելի է մօտ բերել տաքացրած եղ:

352) ԳԱՐԱՍԵՐՄԻԿԻ ՀՓՈԹ, ՆՂԻ ԿԱԹՆԱՎ

(պ ա ս ու ա չ)

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 1 1/4 բաժ. (կէս Փ.) քարասերմիկ (մաննայա կրուպա) 3—4 կրտոր շաքար, 1/4 Փ. քաղցր և 5 հատ դառը նուշ: Առանձին մօտ բերել ծեծած շաքար:

1/4 Փ. քաղցր և 5 հատ դառը նուշը ածեցէք եփ տուած ջրի մէջ, մի քիչ եփ տուէք, դուրս տուէք, կծպահան արէք, հաւանգի մէջ ծեծեցէք, ծեծելու ժամանակ ջրով քիչ նամ տուէք, լետոյ բաց արէք 2 բաժակ եփ տուած ջրով, խառնեցէք և քամեցէք: 4 բաժակ ջուր ածեցէք կաթսայի մէջ, աղ զցեցէք, 1 զգալ շաքար ածեցէք և զցեցէք ծեծած նուշը. եփ տալուց լետոյ կէս Փ. քարասերմիկը ածեցէք մէջը. երբ որ շփոթը կը թանձրանայ և պատրաստ կը լինի, շարունակ խառնելով, այդ 2 բաժակ նշի կաթը խառնեցէք հետը, եփ տուէք, մանր շաքար ածեցէք մէջը և մօտ բերէք:

Գ Լ Ո Ւ Խ Թ Ժ Գ.

2ՈՒԱՀԱՅ (ԷՖԷ) ԵՒ ԿԱԹՆԱՀԱՅ (ալուրի)

Ծանօթութիւն: Աւելի լաւ և չարմար է ձուահացը եփել ուղղակի կրակի վերայ. սրա համար կաղապարին (ֆօրմա) եղ չը պէտք է բսել, ինչպէս ասուած է բուզինգների համար, եթէ միայն թխելու ժամանակ խմորը կաղապարի պատերին չէ կպչում. թխելուց թէ առաջ և թէ յետոյ կաղապարը պէտք է բամբակով սրբել, ջուր ամենեին չը պէտք է դիպցնել: Ձուահացի թխելը միշտ չէ յաջողվում, այն ժամանակ միայն կարելի է յաջողեցնել, երբ տաքացրած եղը կարող էք լաւ հարել—սպիտակացնել, ձուի սպիտակուցները պէտք է ամենաթարմ և շատ հարած լինին: Մի խօսքով խմորի լաւ պատրաստելուցն է կախուած յաջողութիւնը:

353) ՍՈՎՈՐԵԿԱՆ 2ՈՒԱՀԱՅ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3 գգալ եղ, 4—5 կտոր շաքար, 1 1/4 բաժ. ալիւր, 1 բաժ. կաթ, կամ սեր, 8 հատ ձու, (դարչին, կամ լիմոնի քերուածք):

Կէս բաժակ տաքացրած եղը հովացրէք, լաւ հարեցէք մինչև սպիտակելը, զցեցէք մէջը 4 դեղնուց, 4—5 կտոր շաքար, 1 1/4 բաժակ ալիւր, այս բոլորը խառնեցէք մինչև թանձրանալը, դրա մէջ քիչ քիչ ածեցէք 1 բաժակ կաթ, կամ սեր, խառնեցէք, զցեցէք քիչ-քիչ՝ 8 հատ հարած սպիտակուց, լաւ խառնեցէք և թխեցէք: Արդէս զի աւելի համեղ լինի կարելի է հետը մի փոքր դարչին, կամ լիմոնի քերուածք խառնել: Արքան որ սպիտակուցները թագալ և լաւ հարուած լինեն, այնքան ձուահացը շատ կը դուրս գայ: Վերև նշանակուած նիւթերից 12—16 հատ մեծ ձուահաց կը ստացուի:

354) ԼՈՒ ՏԵՍԱԿԻ ՉՈՒԱՀԱՅ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3/4 բաժ. եղ, 3/4 բաժ. սեր, 5 ձու, կէս բաժ. ալիւր, 6 թէյի գդալ շաքար:

Վերցրէք 3/4 բաժակ տաքացրած եղ, 5 դեղնուց և 6 թէյի գդալ ձեծած շաքար, այս բոլորը միասին հարեցէք մինչև սպիտակելը, յետոյ 1/4 բաժակ սերը ածեցէք մէջը, լաւ խառնեցէք, աւելացրէք կէս բաժակ կրուպչատի ալիւր, լաւ խառնեցէք, թխելու ժամանակ խմորի մէջ գցեցէք 5 հատ հարած սպիտակուց և լաւ խառնեցէք:

355) ԲՐՆՁԻ ՉՈՒԱՀԱՅ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3/4 Ֆ. (կէս բաժ.) բրինձ, 2 1/2 բաժ. կաթ, կամ սեր, կէս Ֆ. կամ 1 1/2 բաժ ալիւր, 5 ձու, 2 գդալ թթխմոր (գրոժժ), 2 1/2 գդալ եղ, 3—4 կտոր շաքար, (գարջին, կամ լիմոնի քերուածք):

1/4 Ֆ. բրինձը ածեցէք եռ եկած ջրի մէջ, մի փոքր եփեցուց յետոյ ջուրը դէն քծէք և նորից եփեցէք՝ 2 բաժակ կաթնով, կամ սերով, կրակից յետ դրէք, անցկացրէք մաղի միջով, աւելացրէք կէս Ֆ. ալիւր, 2 գդալ թթխմոր (գրոժժ, խաշ), գարջին, աղ, 3—4 կտոր շաքար, 5 ձու, կամ միայն դեղնուց, իսկ 5 հատ սպիտակուցը հարեցէք կէս բաժակ տաք կաթնի և կէս Ֆ. տաքացրած եղի հետ, այնքան հարեցէք, որ բոլորովին փրփուր գտանայ, թիակով լաւ հարեցէք, խմորը դրէք մի տաք տեղ, որ բարձրանայ. թխեցէք ձուահացեր:

356) ԹԹԽՄՈՐՈՎ ՉՈՒԱՀԱՅ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 3/4 բաժ. տաքացրած եղ, 6 ձու, 2 գդալ թթխմոր (խաշ, գրոժժ), 2 բաժ. ալիւր, 1 1/2 բաժակ տաքացրած կաթ, 4—5 կտոր շաքար, ջուղ (մուշտակի բնկոյզ), (մի որ և է նոտաւետ բան):

Ալիւրը, կաթը և թթխմորը խառնեցէք, դրէք մի որ և է տաք տեղ և թողէք, որ խմորը բարձրանայ, տաքացրած եղը

լաւ հարեցէք մինչև սպիտակելը, գցեցէք մէջը շաքարի հետ հարած ձուի դեղնուցները, նորից խառնեցէք և խմորը բարձրանալուց յետոյ այդ խառնուրդը ածեցէք նրա մէջ, հետը խառնեցէք լաւ հարած սպիտակուցները և թխեցէք ինչպէս ստուած է № 353 համար:

Սրանից դուրս կը գայ 14—15 հատ ձուահաց:

357) ԿԱԹՆԱՀԱՅ ԹԹԽՄՈՐՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 2 1/4 բաժ. կաթ, 4 1/2 բաժ. (1 1/4 Ֆ.) ալիւր, 2 գդալ թթխմոր (գրոժժ), 4 ձու, աղ, կէս Ֆ. եղ: (Պօս բերել շաքար, կամ քաղցրաւենիք):

Թթխմորը խառնեցէք միմեանց հետ, երբ որ խմորը կը բարձրանայ թիակով լաւ հարեցէք, գցեցէք աղ, 1 գդալ եղ, 4 ձու, (կամ սպիտակուցները առանձին հարեցէք և այնպէս խառնեցէք), թողէք որ երկրորդ անգամ բարձրանայ, որից յետոյ խմորը այլ ևս չը պէտք է խառնել. դոպով վերցրէք դրանից և ածեցէք փոքրիկ տապակների վերայ, որի մէջ առաջուց պէտք է եղ տաքացնել և դրա մէջ տապակել կաթնահացերը:

358) ՆՁԻ ԿԱԹՆԱՀԱՅ

Խմորը պատրաստեցէք՝ 2 1/2 բաժ. նշի կաթնով, 4 1/2 բաժ. ալիւրով, 2 գդալ թթխմորով և աղով, այս բոլորը լաւ խառնեցէք, աւելացրէք 1 գդալ շաքար: Երբ որ խմորը կը բարձրանայ, այլ ևս չը խառնէք և թխեցէք կաթնահացեր ինչպէս ստուած է № 357-ի համար:

Պաս ժամանակ, փոխանակ եղով՝ կարելի է քաղցր ձէթով տապակել:

### Գ Լ Ո Ի Խ ԺԳ.

#### ՊԱՂՊԱՂԱԿ, ԿՐԵՄ, ՊԼՍՄԲԻՐ ԵՒ ԿԱՄՓՈՏ

##### Ա) Պ Ա Ղ Պ Ա Ղ Ա Կ (Мороженое)

**Ծանոթություն:** Պաղպաղակի համար պէտք է առանձին ձևով երկաչն և նեղ դոյ (վեդրո) շինել տալ, որի տակը մի անցք լինի թողած սառույցից հալած ջուրը դուրս թողնելու համար: Դոյլի չատակի վերայ պէտք է սառույց անել և վերան էլ աղ շաղ տալ, կաղապարը (Ֆորմա) պէտք է գնել այդ սառույցի վերայ և շուրջն էլ լցնել սառույց և աղ: Մի կաղապարի (Ֆորմա) համար (6 մարդու բաժին) բաւական է 3 Ֆ. աղ, այսինքն 6 բաժակ, իսկ աւելի մեծ կաղապարի համար 6—7 Ֆ.

Կաղապարը սառույցի մէջ պէտք է ձեռքով շարունակ պտոյտ տալ, որի համար բաւական է  $\frac{2}{3}$  ժամ:

**Մերի դաղապատը** (սլիւօչնոյց մարօժենոյց) պէտք է հետևեալ կերպով պատրաստել. վերցրէք ամենաթարմ սեր (որը ոչ խիստ չաղ և ոչ խիստ լըր լինի), կամ ամենաթարմ կաթ. ձուի դեղնուցները մաղած շաքարի հետ լաւ հարեցէք մինչև սպիտակելը և խառնեցէք սերի հետ, անեցէք կաթսայի մէջ և դրէք կրակին, խառնեցէք մինչև թանձրանայր, բաց եփ չը տաք. որպէս զի խմանաք եփելը բաւական է թէ ոչ թխակը թաթախեցէք մէջը և կաթացրէք, եթէ կաթիլը մնայ թխակի ճայրին, ինչպէս մի որ և է թանձր հեղուկ, օր. թթուասեր՝ նշանակում է այլ ևս եփել չի հարկաւոր, կրակից յետ դրէք և շարունակ խառնելով հովացրէք, անց կացրէք մաղի միջով ուղղակի կաղապարի մէջ, երեսը թղթով և իրա խուփով ծածկեցէք, դրէք սառույցով դոյլի մէջ և շարունակ պտոյտ տալով սառեցրէք:

$\frac{1}{2}$  ժամից յետոյ խուփը մեծ զգուշութեամբ վերցրէք, այնպէս որ մէջը սառույցի կտորներ չընկնեն, փայտէ թխակով կողքերը քերեցէք և չատակի սառած մասն էլ խառնեցէք դէպի վերև և թխակով լաւ հարեցէք, դարձեալ ծածկեցէք թղթով և խուփով և պտտեցէք

սառույցի մէջ մի քանի րոպէ, դարձեալ բաց արէք, թխակով խառնեցէք՝ ինչպէս վերևն է ասուած և այսպէս մի 5—6 անգամ կրկնեցէք, մինչև որ պաղպաղակը կը սառչի և փխրուն կը լինի: Դարձեալ շրջեցէք սառույցի մէջ և մօտ բերէք: Եթէ գեռ ևս ուտելու ժամանակ չէ, կաղապարի տակը և շուրջը սառույց լցրէք, աղ արէք և թողէք այդպէս մնայ մինչև ուտելը:

Պաղպաղակը թխակով որքան շուտ շուտ խառնէք, այնքան աւելի լաւ փխրուն կը լինի. սորա մէջն է կայանում լաւ պաղպաղակ պատրաստելու բոլոր գաղտնիքը:

Սառույցը հալուելուց յետոյ, ջուրը տակի անցքից դուրս թողէք և նոր սառույց աւելացրէք:

12 բաժին պաղպաղակ պատրաստելու համար բաւական է 3 բաժակ սեր, կամ կաթ,  $\frac{2}{3}$  Ֆ. շաքար և ուրիշ հարկաւոր նիւթ, մօտ բերելու ժամանակ անեցէք սկուտեղի, կամ թէչի փսեսների վերայ: Այսքանը 6 մարդու համար բաւական է: Պաղպաղակի համար վերցրէք  $3\frac{1}{2}$  բաժակ հիւթ և  $1\frac{1}{2}$  բաժ. շաքար: 12 մարդու համար վերցրէք  $3\frac{1}{2}$  բաժակ սեր,  $1\frac{1}{4}$  Ֆ. շաքար և այն, որից, եթէ թէ հարկաւոր է՝ 6 բաժակ սեր,  $1\frac{1}{4}$  Ֆ. շաքար և այն, որից, եթէ թէչի փսեսների վերայ անելու լինէք, դուրս կը գաչ 24 բաժին:

Որպէս զի պաղպաղակը կաղապարի միջից կարելի լինի հեշտ հանել, կաղապարը ընկղմեցէք (իջեցրէք) տաք ջրի մէջ և իսկոյն հանեցէք, սրբեցէք և շուտ տուէք անձեռոցիկ (սալֆետիկայ) փռած ըսկուտեղի վերայ, իսկ շուրջը բիսկուիտներ (մանր կարկանդակներ) շարեցէք:

##### 359) ՍԵՐԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

**ՀԱՐԿԱՆՈՐ** է 3 բաժ. սեր, 3—4 ձուի դեղնուց, 1 բաժակ լիբը շաքար,  $1\frac{1}{2}$  վերջով վանիլայ. կամ լիմոնի բերուածք, 3 Ֆ. (այսինքն 6 բաժակ) աղ:

Չաքարը լաւ ձեծեցէք, մաղեցէք և ձուի դեղնուցների հետ լաւ հարեցէք. կէս վերջով վանիլան դանակով քերեցէք դրա մէջ, սերն էլ անեցէք մէջը, դրէք կրակի վերայ, լաւ խառնեցէք, շատ եփ չը տաք, յետոյ քամեցէք, հովացրէք և խառնելով անեցէք կաղապարի (Ֆորմա) մէջ, իսկ յետոյ վարուեցէք այնպէս, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ: Ե-

թէ փոխանակ վանիլայի ուզում էք լիմոնի քերուածք գործ ածել, այն ժամանակ գրան պէտք է հովացրած սերի մէջ դցել:

360) ՀՅՎՈԼԱԿԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1/8 Փ. (կէս աղիւտակ) շօկոլադ, 1 բաժ. շաքար, 3 բաժ. սեր, 3-4 ձուի դեղնուց, կարելի է աւելացնել և 1/4 վերջականոց վանիլայ և 3 Փ. աղ:

Կէս չէթփէր շօկոլադը քերիչով (терка) քերեցէք և խառնեցէք 3 բաժ. սերի հետ. 3 ձուի դեղնուցը լաւ հարեցէք բարակ մաղած շաքարի հետ՝ այնպէս որ լաւ սպլտակի, ապա խառնեցէք շօկոլադի և սերի խառնուրդի հետ, դրէք կրակին, և շարունակեցէք՝ ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

361) ԵԼԱԿԻ, ՄԱԼԻՆԻ, ԿԱՄ ՄՕՐՈՒ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 2 բաժ. սեր, 3-4 ձուի դեղնուց, 1 բաժ. շաքար, 1 Փ. (2 1/2-3 բաժ.) մալինայ, ելակ, կամ մորի, 3 Փ. (6 բաժ.) աղ:

2 բաժակ սերը և դեղնուցները շաքարի հետ լաւ հարեցէք, դրէք կրակի վերայ, խառնեցէք մինչև թանձրանալը, կրակից չետ դրէք, շարունակ խառնելով՝ հովացրէք, դրա մէջ ածեցէք 1 բաժակ հարած, աւանց եփ տալու, ելակի, մորու, կամ մալինի հիւթ, խառնելով՝ քամեցէք կաղապարի մէջ և շարունակեցէք՝ ինչպէս վիշուած է ծանօթութեան մէջ:

362) ՄԱԼԻՆԻ, ԱԼՈՒԲԼԻ, ԿԱՄ ԿԱՐՄԻՐ ՀԱՂԱՐՁԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1/2 Փ. (1 1/2 բաժ.) շաքար, 1/4 թէյի գգալ լիմոնի քերուածք, 1 բաժակ պտղի հիւթ, 6 բաժակ աղ:

2 բաժակ ջուրը և 1 1/2 բաժակ շաքարը եփ տուէք, դրա մէջ 1/4 թէյի գգալ լիմոնի աղ գցեցէք, հովացրէք, ածեցէք 1 բաժակ մալինի, կամ կարմիր հաղարճի և կամ ալուրի հիւթ, ապա քամեցէք կաղապարի մէջ և սառեցրէք, ինչպէս հարկն է:

363) ԽՆՃՈՐԻ, ԿԱՄ ՏԵՆՉԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է Խնչորի պողպատէն համար՝ 7 խնձոր, 1 1/2 բաժ. շաքար, կէս լիմոն, դարչին, կէս բաժ. շամպանակից, կամ մէկ ըմպանակ բոմ, 6 բաժ. աղ: Տենչի պողպատէն համար՝ 7 տանձ, 1 1/2 բաժ. շաքար, կէս վերջականոց վանիլայ, կէս լիմոնի հիւթ, կէս բաժ. շամպանակից, կամ կէս ըմպանակ բոմ, 6 բաժ. աղ:

Պաղպաղակի համար ամենալաւ տանձերից և խնձորներից պէտք է գործ ածել:

7 հատ կճպած տանձերը, կամ խնձորները կտրտեցէք, 1 1/2 բաժ. ջուր ածեցէք վերան և եփեցէք մինչև փափկելը, քամեցէք, այդ հիւթից 2 3/4 բաժակ և 3/4 Փ. շաքար միասին խառնեցէք, լաւ եփ տուէք, հովացրէք, ածեցէք դրա մէջ կէս լիմոնի հիւթ, և կէս բաժակ շամպանակից, կամ կէս ըմպանակ (րիւմկայ) բոմ և շարունակեցէք:

Խնձորները եփելու ժամանակ գցեցէք դարչին և 1/4 լիմոնի քերուածք, կամ 1 մեխակ: Իսկ տանձերը եփելու ժամանակ կէս վերջով վանիլայ գցեցէք:

364) ԿԻՏՐՈՆԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 1/2 բաժ. շաքար, 2 կիտրոն (լիմոն), 6 բաժակ աղ:

3 բաժ. ջուրը, 1 1/2 բաժ. և 1 լիմոնի բարակ կտրտած դեղին կեղևը միասին միանգամ եփ տուէք, մէջը 2 լիմոնի հիւթ քամեցէք, այս բոլորը անձեռոցիկի միջով քամեցէք, հովացրէք, ածեցէք կաղապարի մէջ և սառեցրէք՝ ինչպէս ծանօթութեան մէջ ասուած է:

365) ՆԱՐՆՋԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 1/2 բաժ. շաքար, 4 նարինջ (ապելսին), 6 բաժ. աղ:

3 բաժակ ջուրը, 1 1/2 բաժակ շաքարը և 2 նարինջի կե-

ղևը եփ տուէք, դրա մէջ 4 նարնջի հիւթ ածեցէք, սերմերը չը խառնէք, քամեցէք, ածեցէք կաղապրի մէջ և սառեցրէք՝ ինչպէս ծանօթութեան մէջ ասուած է:

Բ) Կ Ա Մ Փ Ո Տ

Ծանօթութիւն: Առհասարակ կամփոտի սերոփը պէտք է թանձր լինի, այնպէս որ 1 1/2 բաժ. սերոփի համար պէտք է 2 1/4 բաժակ շաքար գործ ածել, իսկ խնայողութեան համար, առհասարակ տան համար, բաւական է 1/4 Ֆ.: Կամփոտը պէտք է սառած մօտ բերել:

- Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին
- 9—12 մարդու համար պէտք է շտապներ 1 1/2 անգամ
- 13—18 > > > > 2 >

366) ԽՆՃՈՐԻ ԿԱՄՓՈՏ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 6—12 խնձոր, 1/2—2 1/2 բաժակ շաքարի կտորտանք, (ով որ քաղցր չէ սիրուի՝ 1/4 Ֆ. ևս բաւական է) 10—20 հատ մեխակ, 1 վերջու գարջին, 1/2—1 բաժ. սպիտակ գինի, կէս լիմօն:

6—12 հատ խնձորը կճպեցէք, լուրաքանչիւրի մէջն էլ մի քանի հատ մեխակ ցցեցէք, մեծերը 4 մաս արէք, միջակ մեծութեան՝ 2 կտոր, իսկ փոքրերը մնան ամբողջութեամբ, միջուկները հանեցէք, եփեցէք նոսր սերի մէջ՝ մեխակի և գարջինի կտորտանքով: Երբ որ խնձորները կ'եփուեն (ոչ խիստ) ածեցէք մաղի վերայ, ջուրը քամուելուց լետու ածեցէք սկուտեղի (բլուգ) վերայ: սերոփը քամեցէք, ածեցէք մէջը մնացած շաքարը, 1/2—1 բաժակ սպիտակ լու խմելու գինի, կէս լիմօնի հիւթը և կեղևը, եփեցէք, այնքան, որ ստացուի ընդամենը 1 1/2, կամ 2 բաժակ, այդ սերոփը ածեցէք եփած խնձորների վերայ և մօտ բերէք:

Այս կամփոտը կարելի է և տապակած մսերի հետ մօտ բերել, այն ժամանակ չը պէտք է շատ քաղցր լինի, կարելի է և գինի չը խառնել:

367) ՏԱՆՁԻ ԿԱՄՓՈՏ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 12—18 տանձ, 1/4—3/4 Ֆ. շաքար. կէս լիմօն, կէս վերջուկանոց վանիլայ, կամ դարջին:

Պէտք է ճիշտ խնձորի կամփոտի նման պատրաստել՝ № 366, բայց գինի և մեխակ ամենևին հարկուոր չէ, իսկ դրանց փոխարէն հարկուոր է մի կտոր վանիլայ:

368) ԽՆՃՈՐԻ ԵՒ ՍԵՒ ՍԱՂՈՐԻ ԿԱՄՓՈՏ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 6 խնձոր, կէս Ֆ. սև սալոր (դամբուլ, կամ ճանճուռ), 5—10 հատ մեխակ, մի կտոր դարջին, կամ լիմօնի քերուածք, 1/2—2 բաժ. շաքարի կտորտանք:

Խնձորները կճպեցէք, կտրտեցէք, մէջը մեխակ ցցեցէք, ջրի մէջ եփեցէք դարջինով և շաքարով մինչև փափկելը, ածեցէք մաղի վերայ, քամուելուց լետու, ածեցէք սկուտեղի վերայ: Սև սալորները (ЧЕРНОСЛИВЪ) առանձին եփեցէք և քափկիրով դուրս տուէք, ածեցէք խնձորների վերայ: Խնձորի սերոփի մէջ շաքար աւելացրէք, եփեցէք, քամեցէք և ածեցէք կամփոտի վերայ:

Փոխանակ դարջինի և մեխակի, կարելի է կիտրոնի, կամ նարնջի կեղև ցցել: Սալորի հիւթը կամփոտի հետ չէ գործ ածվում:

369) ՍԱՂՈՐԻ ԿԱՄՓՈՏ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 40—60 հատ սալոր (մեծ շուր, կամ դամբուլ) 1/4—3/4 Ֆ. շաքար, 6—12 հատ մեխակ, դարջին, կամ վանիլայ:

Միջակ հասած սալորները ճղեցէք, միջի կորիզները հանեցէք, ածեցէք եռ եկած ջրի մէջ, որ կեղևը տրաքտրաքուի, շուռ տուէք մաղի վերայ, ջուրը քամեցէք, կճպեցէք, ածեցէք եփ տուած սերոփի մէջ, որը պէտք է պատրաստել կէս Ֆ. շաքարից, 4 բաժակ ջրից, 10—20 մեխակից և մի կտոր դար-

չինից, կամ վանիլայից: Երբ որ սալորները կեփուեն դուրս տուէք սկուտեղի (բլիւզ) վերայ, սերովին էլ քամեցէք, եփեցէք մինչ որ մի փոքր թանձրանայ, հովացրէք և ածեցէք սալորների վերայ:

Եթէ սալորները հասած են. այն ժամանակ մի անգամ միայն եփ տուէք, կծպեցէք, դարսեցէք սկուտեղի վերայ, պատրաստեցէք սերովր՝ շաքարից մեխակից և դարչինից, կամ վանիլայից, ապա ածեցէք սալորների վերայ:

Սպիտակ, կամ կանաչ սալորները կծպել չի հարկաւոր:

370) ՍԵՆՏ ԿԱՄՓՈՏ

Հասած սեխը կծպեցէք, կտրտեցէք և դարսեցէք սկուտեղի (բլիւզ) վերայ. սերովր պատրաստեցէք՝ կէս Փ. շաքարից և 1 1/2 բաժակ ջրից, այդպէս տաք տաք ածեցէք սեխի կտորների վերայ, հովացրէք և մօտ բերէք:

371) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ՄՐԳԵՐԻ ԿԱՄՓՈՏ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 1/2 Փ. չորացրած միրգ, 1/2—3/4 Փ. շաքար, դարչին, կամ լիմոնի կեղև:

1 1/2 Փ. սևասալորը, կամ տանձը և կամ խնձորը և կամ ամենքից էլ քիչ-քիչ լուացէք տաք ջրի մէջ, ածեցէք կաթսայի, կամ աւելի յարմար է՝ թաւի մէջ, գցեցէք մի կտոր դարչին, ածեցէք ջուր և եփեցէք մինչև փափկելը, երբ որ պատրաստ կը լինի, դուրս տուէք սկուտեղի, կամ ապրանօթի մէջ, սերովր առանձին եփեցէք լիմոնի կեղևով, մինչև բաւականաչափ բարձրանալը, հովացրէք և ածեցէք կամփոտի վերայ:

Գ) Կ Ր Է Մ

Ծանօթութիւն: Ամեն տեսակ կրէմների համար գործ է անվում ձրկան սոսինձ (կէչ, ձէբօ), կամ մածոցձ, այսինքն հորթի ոտերի սո-

սինձ: 6 մարդու բաժին պատրաստելու համար կաղապարի (Փօրմա) մէջ պէտք է 3—5 մսխալ սոսինձ գցել:

Ձիւն սոսինջ պատրաստեցէք հետևեալ կերպով, ամառը վերցրէք 5 մսխալ, իոկ ձմեռը, ցուրտ ժամանակ՝ 3 մսխալ սոսինձ (ձէբօ կէչ), կտրտեցէք որքան կարելի է շատ մանր, վերան 2—3 բաժակ սառը ջուր ածեցէք, եփ տուէք թոյլ կրակի վերայ, 1 կտոր շաքար գցեցէք, այնքան եփեցէք, որ ընդամենը ստացուի կէս բաժակ, քամեցէք նոսր կտաւի միջով. դեռ ևս տաք ժամանակ խառնեցէք մի քանի դգալ հարած սերի հետ և այդ բոլորը ածեցէք մնացած սերի մէջ՝ շարունակ հարելով նրան սառուցի վերայ մի մետաղեայ աւելով (МЕТАЛЪ):

Իսկ հոգի՞նք պէտք է բաց անել սառը, կամ տաք ջրի մէջ, բաց չը պէտք է թողնել որ եփ գայ, ապա թէ ոչ նիւթերի հետ չի միանալ:

Մի ուրիշ տեսակ կրէմ պատրաստելու տեսակ էլ կայ՝ հում սերից, կամ թթուաներից: Այս վերջին ձևով պատրաստելու համար մեծ գլուշութիւն է հարկաւոր, այսինքն գգուչ պէտք է կենալ, որ սերը դեղնուցների հետ խառնած եփ չը գայ, հակառակ դէպքում սերը կը շաղուի, բաց և քիչ չը պէտք է տաքացնել, որովհետև փխրուն կրէմ չի ստացուի: Նիւթը պատրաստ լինելուց չետոյ ածեցէք կաղապարի (Փօրմա) մէջ, որը կանխապէս պէտք է սառը ջրի մէջ գցել և ներսից շաքար շաղ սալ, գրէք սառուցի, կամ ձիւնի վերայ: Պատրաստ լինելուց չետոյ (մօտ բերելուց առաջ), կաղապարը իջեցրէք տաք ջրի մէջ և իսկույն հանեցէք, սրբեցէք և շուռ տուէք սկուտեղի վերայ: Կրէմի համար պէտք է լսխտ թանձր սեր բանացնել:

Նշանակուած է 6 մարդու բաժին

7—9 մարդու համար աւելացնել 1 անգամ
10—12 > > > 1 1/2 >
13—18 > > > 2 >

372) ՀՈՒՄ ՍԵՐԻ ԿՐԷՄ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 1/2 բաժ. թանձր սեր, 4/5 բաժ. նոսր սեր, 1/2 Փ. (կէս բաժ.) ձեձած շաքար, 3—4 ձուի դեղնուց, 3—4 մսխալ սոսինձ:

1 1/2 բաժ. հում, սառը և թանձր սերը սառուցի վերայ այնքան հարեցէք մետաղեայ աւելով, մինչև որ դառնան ինչպէս փրփուր. 3—4 ձուի դեղնուցները լաւ հարեցէք 1/4 Փ.

շաքարի հետ, մինչև որ բոլորովին սպիտակի, այդ հարած դեղ-  
նուցները բաց արէք նոսր սերով և շարունակ խառնելով եփ  
տուեցէք, կրակից յետ դրէք, մետաղեայ աւելով հարեցէք, հո-  
վանալուց յետոյ խառնեցէք առաջուայ հարած սերի և կէս բա-  
ժակ տաքացրած սոսնձի հետ, ապա դրէք սառը տեղ:

Սրա մէջ կարելի է գցել՝

ա) 2 - 3 կաթիլ լիմոնի եղ, կամ քերած լիմոնի կեղև:

բ)  $\frac{3}{4}$  վերջով վանիլայ՝ 1 կտոր շաքարի հետ բարակ  
ծեծած:

գ) կամ կէս ըմպանակ (րիւմկայ) սպիտակ դինի:

### 373) ԹԹՈՒԱՍԵՐԻ ԿՐԷՄ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է  $2\frac{1}{4}$  բաժ. թթուասեր (սմետան),  $\frac{1}{4}$  ֆ. (կէս բաժ.) շաքար,  
3-5 մսխալ սոսինձ (кисл), կարելի է աւելացնել և լիմոնի եղ,  
կամ վանիլայ, կամ բոմ, ինչպէս ասուած է № 372:

$2\frac{1}{4}$  բաժ. թանձր և թարմ սերը մետաղեայ աւելով հա-  
րեցէք սառուցի վերայ, մինչև որ թանձր փրփուր ստանաք,  
մէջը  $\frac{1}{4}$  ֆ. շաքար ածեցէք, խառնեցէք կէս բաժակ տաքա-  
ցրած սոսնձի հետ և դրէք սառը տեղ, ինչպէս ասուած է ծա-  
նոթութեան մէջ:

### 374) ԽՆՁՈՐԻ ԿՐԷՄ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 5 խնձոր, 2 սպիտակուց, կէս բաժ. շաքար, 1-3 մսխալ սո-  
սինձ (կէշ), 1 լիմոն, 1 ըմպանակ բալոզի (марскина):

5 հատ խնձորը խորովեցէք, տրորելով անցկացրէք մաղի  
միջով, խառնեցէք  $1\frac{1}{2}$  բաժակ ձուի սպիտակուցի և կէս բաժ.  
ծեծած շաքարի հետ, դրէք սառուցի վերայ և փայտէ զգալով  
լաւ խառնեցէք, մինչև որ սպիտականայ և այնքան թանձրանայ,  
որ զգալը մէջը ցցելուց կանգնած մնայ. կարելի է 1 լիմոնի  
հիւթ և լիմոնի քերած կեղև գցել (լիմոնի կեղևը պէտք է  
քերելի (терка) վերայ քերել), նմանապէս, ով որ կամենում է

կարելի է բալոզի էլ աւելացնել, մէջը  $\frac{1}{4}$  բաժակ սոսինձ գցեցէք,  
խառնեցէք, լցրէք կաղապարի (ֆորմա) մէջ և դրէք սառուցի  
վերայ:

### 375) ԽՆՁՈՐՈՎ ԵՒ ՍԵՐՈՎ ԿՐԷՄ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3-4 մեծ խնձոր,  $\frac{1}{4}$  բաժ. մանր շաքար, 1 բաժ. սեր, 2-3  
մսխալ սոսինձ, (մէկ ըմպանակ բոմ):

3-4 հատ խնձորները խորովեցէք, տրորելով անցկացրէք  
մաղի միջով, այդ հիւթից վերցրէք 1 բաժակ և հետը խառ-  
նեցէք 1 ձուի սպիտակուց և  $\frac{1}{4}$  բաժակ մանր շաքար, դրէք  
մի սառը տեղ և գդալով այնքան խառնեցէք, մինչև որ լաւ  
սպիտականայ և այնքան թանձրանայ, որ գդալը մէջը ցցելուց  
յետոյ ուղիղ կանգնի. 1 բաժակ սերը մետաղեայ աւելով սա-  
ռուցի վերայ հարեցէք, աւելացրէք կէս բաժակ շաքար, ապա  
այդ բոլորը խառնեցէք հարած խնձորի և կէս բաժակ սոսնձի  
հետ. հետը կարելի է խառնել, ով որ կամենայ, 1 ըմպանակ  
բոմ, վերջը այդ բոլորը լցրէք կաղապարի մէջ և դրէք սա-  
ռուցի վերայ:

### 376) ՍԵՐՈՎ ԿՐԷՄ՝ ԵՂԱԿԻ, ՄԱՆԻՆԻ ԵՒ ՄՈՐՈՒ ՀԵՏ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 3-4 բաժ. մալինայ, մորի, կամ ելակ, կէս բաժ. շաքար,  $1\frac{1}{2}$   
ձուի սպիտակուց, 1 բաժ. շատ թանձր սեր, 3-5 մսխալ սո-  
սինձ (կէշ):

3-4 բաժակ մալինան, մորին, կամ ելակը անցկացրէք  
մաղի միջով, այդ հիւթից 1 բաժակ վերցրէք և խառնեցէք  
 $1\frac{1}{2}$  սպիտակուցի և կէս ֆ. շաքարի հետ, դրէք սառուցի վե-  
րայ և գդալով խառնեցէք մինչև թանձրանալը. 1 բաժակ սերը  
հարեցէք սառուցի վերայ, խառնեցէք պտղի հիւթի և 1 բաժ.  
սոսնձի հետ, խառնեցէք, լցրէք կաղապարի մէջ և դրէք սա-  
ռուցի վերայ:

377) ՀՅՈՒՆՆԵՐԻ ԿՐԷՄ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է Կէս աղիւսակ շօկօրդ, 3—4 դեղնուց, 1 1/2 բաժակ ամենա-  
թանձր սեր, կէս բաժակ նոսր սեր, 1/3 բաժակ շաքար, 3—4  
մսխալ սոսինձ, (1/2 վերջով վանիլայ):

Կէս աղիւսակ շօկօրդը (այսինքն 1/8 Ֆ.) քերած ածեցէք  
փոքրիկ կաթսայի մէջ, աւելացրէք 3 գգալ սեր, զրէք կրակի  
վերայ, խառնեցէք մինչև շօկօրդի հալուելը, կրակից լետ դը-  
րէք. 3—4 հատ դեղնուցները շաքարի հետ հարեցէք մինչև  
սպիտակելը, խառնեցէք շօկօրդի և կէս բաժակ նոսր սերի  
հետ, զրէք կրակին և խառնեցէք մինչև թանձրանալը, կրա-  
կից լետ դրէք, հովացրէք, զրէք սառուցի վերայ և շարունակ  
խառնեցէք մետաղեայ աւելով: 1 1/2 բաժակ սերը առանձին  
հարեցէք, խառնեցէք եփած սերի հետ, մէջը կէս բաժակ սո-  
սինձ ածեցէք, այդ բոլորը լցրէք կաղապարի մէջ և զրէք սա-  
ռուցի վերայ:

Գ) Պ Լ Օ Մ Բ Ի Ր

Գոմբիւրն. Պլոմբիւրն էլ մի և նոյն բանն է ինչ որ Կրէմը, այն  
զանազանութեամբ միմեայն, որ սորա մէջ սոսինձ (կէչ) չեն գցում,  
իսկ սառեցնելը պէտք է ճիշտ պաղպաղակի նման կատարել, այսինքն  
եփած սերը դեղնուցի հետ միասին սառեցրէք կաղապարի (ֆօրմա) մէջ  
մինչև կիսապատրաստ լինելը, յետոյ խառնեցէք հարած սերի հետ, խու-  
փով պինդ ծածկեցէք, զրեցէք աղ արած սառուցի վերայ, շուրջն էլ  
լցրէք աղ արած սառուց և ծածկեցէք. այսպէս մի երկու երեք ժամով  
պահեցէք: Պատրաստ լինելուց յետոյ, այսինքն մօտ բերելուց առաջ,  
կաղապարը իջեցրէք տաք ջրի մէջ և իսկոյն հանեցէք, մաքրեցէք,  
շուռ տուէք սկուտեղի (բլուդ) վերայ և իսկոյն մօտ բերէք:

Պլոմբիւրի համար էլ պէտք է ամենաթանձր սեր գործածել:

Նշանակուած է 6—8 մարդու բաժին

9—12 մարդու համար աւելացնել 1 1/2 անգամ,

13—18 > > > 2 >

378) ՀՅՈՒՆՆԵՐԻ ՊԼՕՄԲԻՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1 բաժ. անարատ կաթ, 2 բաժ. թանձր սեր, 1/2—3/4 բաժակ  
շաքար, 4 ձուի դեղնուց, 1/6—1/4 Ֆ. շօկօրդ, 5 բաժ. աղ:

Մի բաժակ անարատ և հում կաթը և 1/3—1/4 Ֆ. շօկօ-  
րդը եփ տուէք, հովացրէք, 4 դեղնուցը և 3/4 բաժ. շաքարը  
լաւ հարեցէք, մինչև սպիտակելը, խառնեցէք կաթնի հետ և  
շարունակ խառնելով տաքացրէք, բայց չը թողնէք որ եփ դայ,  
քամեցէք ուղղակի կաղապարի (ֆօրմա) մէջ, կիսատ սառեց-  
րէք, խառնեցէք հարած թանձր սերի հետ, կաղապարի շուրջը  
ածեցէք աղ արած սառուց և թողէք մի երկու ժամով:

379) ԽՆՁՈՐԻ ՊԼՕՄԲԻՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 4 ձուի դեղնուց, 3/4 բաժ. շաքար, 1 1/2 բաժ. թանձր սեր, 1  
բաժ. նոսր սեր, 3—4 հատ խնձոր, (կէս Ֆ. բիսկուիտ) աղ:

4 ձուի դեղնուցը, 3/4 բաժակ շաքարը և 1 բաժակ սերը  
խառնելով տաքացրէք, չը թողնէք որ եփ դայ, քամեցէք ուղ-  
ղակի կաղապարի մէջ, զրէք սառուցի վերայ և կիսատ սա-  
ռեցրէք:

Խնձորները խորովեցէք, տրորելով անցկացրէք մաղի մի-  
ջով, 1 1/2 բաժակ սերը հարեցէք. այս բոլորը միասին խառնե-  
ցէք, ածեցէք կաղապարի մէջ, այդ կաղապարի տակը կանխա-  
պէս դարսեցէք բիսկուիտներ (փոքրիկ շաքարէ հաց՝ ծա-  
խում են քաղցրավաճառները), զրէք սառուցի մէջ և պահեցէք  
այդպէս մինչև մօտ բերելը:

380) ՆՂԻ ՊԼՕՄԲԻՐ

ՀԱՐԿԱՒՈՐ Է 1/4 Ֆ. քաղցր և 5—6 հատ դառը նուշ, 2 բաժ. թանձր սեր,  
3/4—1 բաժ. շաքար, 1 բաժ. անարատ կաթ, 5 ձուի դեղնուց,  
5 բաժակ աղ:

1/4 Ֆ. քաղցր և 5—6 հատ դառը նուշը ձեծեցէք շատ

մանր, ձեծելու ժամանակ ջրով քիչ նամ տուէք, այդ ձեծած նուշը բաց արէք 1 բաժակ անարատ կաթնի մէջ, քամեցէք, խառնեցէք  $\frac{3}{4}$  բաժակ շաքարի և 5 ձուի դեղնուցի հետ և շարունակ խառնելով տաքացրէք, բաց եփ չը տաք, ածեցէք կաղապարի մէջ, դրէք սառուցի վերայ և կիսատ սառեցրէք, խառնեցէք 2 բաժակ հարած սերի հետ, կաղապարի շուրջը լցրէք աղ արած սառուց և այդպէս պահեցէք մինչև մօտ բերելը:

## Գ Լ Ո Ի Խ Ժ Ե.

**ՊԱՍՈՒԱՅ ԲԼԻՆԻ, ԱԼԱԴԻԱՅ, ՓՈՆՆՈՐ, ՅՓՈԹ,  
ԲԻՆՁԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ (ՀԱՄԷՄ) ԵՒ ԿԱՄՓՈՏ**

### 381) ՌՈՒՍԱԿԱՆ ԲԼԻՆԻ

Մի ֆ. ցորենի լաւ ալիւրը, 3 բաժակ տաք ջուրը և 3 մսխալ չոր թթխմորը (գրօժժ), խառնեցէք և շաղախեցէք առաւօտեան շատ վաղ, կամ դիշերը, դրեցէք մի որ և է տաք տեղ, երբ որ խմորը կը բարձրանայ, թիակով լաւ հարեցէք, աղ արէք, ածեցէք մէջը 1 ֆ. գրեչնեւի ալիւր, թողէք որ կըրկին բարձրանայ, բլինի թխելուց կէս ժամ առաջ աւելացրէք 3 բաժակ եփ տուած ջուր, թողէք էլի բարձրանայ, թխեցէք ինչպէս ասուած է ուտիսուայ բլինի ծանօթութեան մէջ, տես երես 176, բաց փոխանակ եղի տապակին պէտք է քսել պրովանսիան, արևածաղկի, բնկուղի, կամ ուրիշ քաղցր ձէթ:

Թխելու ժամանակ, հէնց որ խմորը ածեցիք թաւի վերայ, կարելի է կտրտած ոպիտակ, կամ կանաչ սոխ շաղ տալ վերան: Սրա հետ մօտ բերէք խաւիար, ձէթ, կամ տաքացրած մեղր:

### 382) Ա Լ Ա Դ Ի Ա

3 բաժակ տաքացրած ջրեց,  $4\frac{1}{4}$  բաժակ, այսինքն  $1\frac{1}{2}$  ֆունտից և 2 մսխալ չոր թթխմորից (գրօժժ) շաղախեցէք խմոր, աւելացրէք աղ, 1 գդալ շաքար և լիմոնի կեղև. երբ որ խրմորը կը բարձրանայ, առանց խառնելու, տապակեցէք փոքրիկ տապակների վերայ պրովանսեան, կամ ուրիշ ձէթով:

Մօտ բերէք շաքարով, կամ քաղցրաւենիքով:

383) ՆՃԻ ԿԱԹՆՈՎ ԱԼԱԴԻՍ

Պէտք է պատրաստել ինչպէս հասարակ ալպոխան՝ № 382, միայն փոխանակ ջրի, պէտք է դորձ ածել նշի կաթ  $1/4$ , կամ  $1/2$  Փ. քաղցր նշից պատրաստած՝ № 135:

384) ՆՃՈՎ ԵՒ ՔԱՂՑՐԱԿՆԻՔՈՎ ՍՊԻՏԱԿ ՀԱՅԻ ՓՈՆՉՈՐ, ՏԵՍ № 337:

385) ԻՏԱԼԱԿԱՆ ԴԴՄԱՃ, ՍՈՒՈՎ

Մի Փ. դգմաճը (մակարոն) եփ տուէք աղով ջրի մէջ, ածեցէք վիաւքամիչի վերայ, ջուրը քամուելուց լետոյ գարսեցէք սկուտեղի (բլիւզ) վերայ, ածեցէք վերան կէս բաժակ պլուվանսիան, կամ ուրիշ ձէթ՝ 2—3 հատ սոխի հետ տապակած:

386) ՍՈՒՆԿՈՎ ԴԴՄԱՃ

6 հատ չորացրած սունկերը եփ տուէք, կարտեցէք շատ մանր: Եփած սունկի քիչ ջրի մէջ եփեցէք 1 Փ. իտալական դգմաճ (մակարոն). 2—4 հատ կտրտած սոխը լաւ կարմիր տապակեցէք կէս բաժակ ձէթի մէջ, դրա մէջ ածեցէք եփած և կտրրտած սունկերը. այս բոլորը խառնեցէք դգմաճի հետ, դուրս տուէք սկուտեղի վերայ և մօտ բերէք:

387) ՎԷՐՄԻՉԷԼ, ԿԱՍ ՏԱՆՈՒ ԼԱՊՁԱՅ (էրիշտայ) ՍՈՒՆԿՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԵԾ

Պատրաստել ճիշտ դգմաճի պէս՝ № 386:

388) ՆՃԻ ԿԱԹՆՈՎ ԿԱՐՏՅՈՒԼԻ ՂՓՈԹ

Մի ափսէ (տարեկայ) կարտօֆիլը կճպեցէք, ազարած ջրով եփեցէք, ջուրը դէն ածէք, կարտօֆիլները անցկացրէք մաղի միջով, և մօտ բերէք նշի կաթնով՝ № 135.

389) ՆՃԻ ԿԱԹՆՈՎ ՔԱՐՏԱՅԵՐՄԻԿԻ ՂՓՈԹ

$1/4$ — $1/2$  Փ. քաղցր և 5—10 հատ դառը նուշը եփ տուած ջրի մէջ քիչ եփ տուէք, դուրս տուէք, կճպեցէք, ձեցեցէք շատ մանր, ձեծելու ժամանակ ջրով քիչ նամ տուէք, քամեցէք, դարձեալ ձեծեցէք, բաց արէք 4 բաժակ տաք ջրով, խառնեցէք, եփ տուէք, եփելու ժամանակ մէջը  $1/8$  բաժակ քարտերմիկ (մաննայա կրուպպա) ածեցէք, երբ որ շփոթը կը բարձրանայ և պատրաստ կը լինի՝ ածեցէք մէջը կէս բաժակ ձեծած շաքար, շուռ տուէք սկուտեղի (բլուզ) վերայ, վերան շաքար շաղ տուէք և մօտ բերէք:

Ղփոթը պէտք է անպատճառ քարէ, կամ հողէ ամանի մէջ պատրաստել և շաքարը պէտք է եփելուց լետոյ աւելացնել, ապա թէ ոչ նշի կաթը կը փչանայ:

390) ՏԱՊԱԿԱՆՈՒ ԲԻՆՉԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ (կատլետ)

$1 1/2$  բաժակ բրինձը սառը ջրով լուացէք, եփ տուէք, աղ արէք, հովացրէք, շինեցէք կողիկներ, վերան ալիւր շաղ տուէք և տապակեցէք ձէթի մէջ:

391) ՔԱՂՑՐ ՍՈՒՍՈՎ ԲԻՆՉԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

$1/2$  բաժակ բրինձը եփեցէք, աւելացրէք  $1/4$  բաժ. շաքար և կիտորնի (լիմոն), կամ նարնջի կեղև (տես գրքի երկրորդ մասը), շինեցէք կողիկներ, շաղ տուէք վերան ալիւր, տապակեցէք նրանց, ինչպէս ասուած է № 390-ում, մօտ բերելու ժամանակ ածեցէք վերան բոմի սուս՝ № 134, կամ 136:

392) ԲԻՆՉԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ ՂՅՈՒԼԱԿԻ ՍՈՒՍՈՎ

Կէս բաժակ բրինձը եփ տուէք, աւելացրէք  $1 1/2$  գդալ վարդաջուր,  $1/4$  բաժ. ձեծած քաղցր նուշ և շաքար. շինեցէք

կողիկներ, վերան ալիւր շաղ տուէք, տապակեցէք հասարակ, կամ ընկոյզի ձէթով: Մօտ բերելու ժամանակ վերան ածեցէք հետևեալ կերպով պատրաստած շօկօլագի սօուս. 1 գդալ պրովանսիան, կամ ընկոյզի ձէթը խառնեցէք 1 գդալ կրուպչասի ալրի հետ, բաց արէք 2 բաժակ եփ տուած ջրով, ածեցէք մէջը  $\frac{1}{4}$  աղիւսակ (ПЛИТКИ) շօկօլագ և  $\frac{1}{4}$  բաժակ շաքար, մի անգամ էլ լաւ եփ տուէք և պատրաստ կը լինի կողիկների վերայ ածելու համար:

393) Խնձորի կամփոտ, տես № 366:

394) Տանձի կամփոտ, տես № 367:

395) Խնձորի և ճանճուռի կամփոտ, տես № 368:

396) Դամբուլի կամփոտ, տես № 369:

397) Սեխի կամփոտ, տես № 370:

398) Չորացրած մրքերի կամփոտ, տես № 371:

## ՄԱՍՆ ԵՐԿՐՈՐԴ

200-ԻՅ ԱԻԵԼ ՏՆՏԵԱՆԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔ

ՔԱՂՅՐԱԻՆԵՆԻՔ. ԹԹՈՒԵՂԷՆ. ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ, ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆԻ ԵՒ ԿԱՆԱ-  
ՉԵՂԷՆԻ ՊԱՀՊԱՆԵԼԸ ԵՒ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ. ԿԱԹԱՏՆՏԵՍՈՒԹԻՒՆ ԵՒ  
ՋԱՆԱՋԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔ:

## Գ Լ Ո Ի Խ Ա.

### Ա) Բ Ա Ղ Յ Ր Ա Ի Ե Ն Ի Բ

Օ՞րն է ընդհանուր: Առ հասարակ քաղցրաւենիք պէտք է եփել դեղին պղնձի տաշտերի (լազան) մէջ, որոնք շատ մեծ և փոքր չլինելու պէտք է լինեն, այլ այնքան միայն, որ կարելի լինի 4 ֆ. պտուղ եփել: Քաղցրաւենիքի համար գործածելիք պտուղները, եթէ հնարաւոր է, պէտք է նոյն օրուայ քաղած լինին, որ եփած քաղցրաւենիքը լաւ չտակութիւն ունենայ:

Քաղցրաւենիք պատրաստելու համար նախ պէտք է օշարակ (սերով) եփել, որի համար, եթէ քաղցր պտուղից էք պատրաստում, այդ պտուղի իւրաքանչիւր 1 ֆունտի համար հարկաւոր է 1 ֆունտ շաքար, իսկ եթէ պտուղը թթու է, օր. հաղարճը, հոնը, այուբալին և այլն. դրա համար հարկաւոր է 1 1/2—2 ֆ., աւելի լաւ է 2 ֆ. վերցրէք, ապա թէ ոչ քաղցրաւենիքը կարող է շուտով քայցլել և ջուր վերցրէք իւրաքանչիւր 1 ֆունտ շաքարի համար, եթէ շաքարը աւազ է (պետկ)՝ 1 բաժակ, իսկ եթէ շաքարը կտորներով է՝ այն ժամանակ թասի մէջ այնքան ջուր ամեցէք, որ շաքարի կտորները հազիւ ճաճկուին:

Քաղցրաւենիք եփելու ժամանակ կրակը սկզբում կարող է ինտո լինել, բայց պէտք է հետզհետէ թուլացնել (բշտցնել): Օշարակ եփելու ժամանակ երեսին հաւաքուած քափը (կեղտը) պէտք է շարունակ դրսեւոր վերցնել: Որպէս զի իմացուի օշարակը պատրաստ է թէ ոչ ամեն անգամ պէտք է դրսեւոր վերցնել և կաթացնել ամանով ստոր ջրի մէջ, եթէ օշարակի կաթիլը ջուրը ընկնելուց չետոյց ցրուեցաւ՝ նշանակում է դեռ պատրաստ չէ, իսկ եթէ այդ կաթիլը ամբողջ մնայ՝ եփելը պէտք է դադարեցնել և քամել մաքուր անձեռոցիկի (սպիտակ) միջով մի որ և է հողէ ամանի մէջ, այդ ամանի մէջ այնքան պէտք է պահել, որ միջի աւելորդ տիրոջը (աղբը) տակը նստի:

և օշարակը պարզ դոյն ստանալ, այդպէս կարելի է մինչև անգամ մի օր պահել, որից յետոյ դարձեալ պէտք է դնել կրակի վերայ և այնքան եփել, որ մի որոշեալ թանձրութիւն ստանալ և ապա զգուշութեամբ ձեր պատրաստած պտուղը անեցէք մէջը և եփեցէք: Պտուղը մէջը անելուց յետոյ այ ևս չպէտք է խառնել, այլ մի քանի անգամ պէտք է թաւը շարժել և երեսի քափը վերցնել: այդպէս շարունակեցէք մինչև եփուելը, եթէ ուզում էք իմանալ պտուղները եփուած են թէ ոչ՝ պէտք է համը տեսնել:

Քաղցրաւենիքը եփելուց յետոյ պղնձէ ամանի մէջ ամենեւին չը պէտք է պահել, այլ անմիջապէս պէտք է լցնել փոքրիկ 1 ֆունտանոց բոլորների (բանկա) մէջ, եթէ մեծ բոլորների մէջ լցնէք, գործածելուց յետոյ մէջը օդի համար դատարկ տեղ շատ կը մնայ և մնացած քաղցրաւենիքը կը քացախի. քաղցրաւենիքը քանի որ տաք է բոլորների բերանը չը պէտք է ծածկել, որովհետև գոլորշին բարձրանալով կը կազմուին ջրի կաթիլներ, որոնք կրկին թափուելով քաղցրաւենիքի վերայ՝ կը վնասեն նրան, իսկ եթէ ուզում էք անպատճառ ձանձերից պաշտպանել, այն ժամանակ կարելի է կտաւով ծածկել, որը ընդունում է իւր մէջ բոլոր խոնաւութիւնը:

Բոլորները պէտք է ծածկել նախ թղթով, դնելով ուզղակի քաղցրաւենիքի վերայ, իսկ յետոյ կաշուով և պինդ կապեցէք որ օդ չը մտնի:

Եթէ քաղցրաւենիքը շատ քիչ է՝ մէջը պէտք է մի գդալ սառը ջուր անել և այդպէս ամանով դնել մի կաթսայի մէջ, որի մէջ պէտք է այնքան ջուր անել, ինչ բարձրութեան որ քաղցրաւենիք կաջ բոլորի մէջ, ապա այդ կաթսան գրէք կրակի վերայ և ջուրը եփ տուէք, եփ գալուց յետոյ կրակից յետ դրէք և քաղցրաւենիքի բոլորը մէջը այնքան պահեցէք, մինչև որ կաթսայի միջի ջուրը սառչի, ապա հանեցէք, որովհետև միջի շաքարը արդէն հալուած և միաւորուած կը լինի քաղցրաւենիքի հետ:

Եթէ նկատում էք, որ քաղցրաւենիքը թշուառ է (քացախում է), պէտք է առանց յետաձգելու շաքար աւելացնել և նորից եփել:

Առ հասարակ քաղցրաւենիքը պէտք է պահել սառը և չոր տեղ՝ մի որ և է փակած արկղի մէջ, որպէս զի մրջիւններից ազատ լինին, արկղի մէջ կարելի է աւազ, կամ մոխիր անել, այնպէս որ քաղցրաւենիքի բոլորները պէտք է կիսով չափ ընկղմուած լինին աւազի մէջ, իսկ ամառը կարելի է պահել փառարաններում, որտեղ օդը հով և չոր է լինում:

401) ԱՆՈՒՅԼԻ ՔԼՂՅՐԵՒՆԵՆԻՔ

Ընտրեցէք միջակ հասած ալուբալիքը (ВУШНЯ), սառը ջրով լուացէք, կորիզները զգուշութեամբ հանեցէք, այնպէս որ պտուղները չը ճկւտուին, անեցէք փլաւքամիչի վերայ, որ միջի ջուրը քամուի. ապա մէկ բաժին ալուբլի համար վերցրէք 1 1/2—2 բաժին շաքար և երկու բաժին ջուր, դրանցից պատրաստեցէք օշարակ (սերով), ինչպէս ասուած է ճանօթութեան մէջ՝ քաշելով երեսի քափը. երբ որ օշարակը պատրաստ կը լինի, ալուբալին անեցէք մէջը և եփեցէք թոյլ կրակի վերայ, պատրաստ լինելուց յետոյ անեցէք մի որ և է հոգէ ամանի մէջ (քրեղան, սուփուփիկ և այն), դրա մէջ պահեցէք և մի երկու օրից յետոյ, միայն օշարակը, նորից եփեցէք և անեցէք 1 ֆունտանոց բոլորների (բանկա) մէջ և պահեցէք, ինչպէս ասուած է ճանօթութեան մէջ:

402) ԶՊԸՆՍԿԻ ԿՈՉՈՒՆԾ ԱՆՈՒՅԼԻՑ

Վերցրէք 3, կամ 4 ֆ. խոշոր ալուբալի, կոթերը մկրատով կտրտեցէք՝ թողնելով միայն նրա երրորդ մասը, ալուբալիքը ասեղով մի քանի տեղ ծակծկեցէք, անեցէք կաւէ ամանի մէջ և լցրէք եփ տուած ջրով: Իւրաքանչիւր մէկ ֆունտ ալուբլու համար վերցրէք 1 1/2 ֆ. շաքար և իւրաքանչիւր 5 ֆ. շաքարի համար՝ 10 թէչի բաժակ ջուր. այդ շաքարից և ջրից պատրաստեցէք օշարակ, (սերով), եփ տալու ժամանակ քափը քաշեցէք, իսկ մի և նոյն ժամանակ ալուբալիքը անեցէք մաղի վերայ, որ ջուրը քամուի, ապա լցրէք օշարակի մէջ և եփեցէք թոյլ կրակի վերայ, եփելուց յետոյ անեցէք մաքուր կաւէ ամանների մէջ և այդպէս պահեցէք մի երկու օր, որից յետոյ միայն կարելի է իմանալ քաղցրաւենիքը եփուած է, թէ ոչ, եթէ օշարակը ջրայի լինի, պէտք է նորից եփել, մինչև որ մի որոշեալ թանձրութիւն ստանալ, վերջը այդ օշարակը անեցէք ալուբլու վերայ և հովացնելուց յետոյ լցրէք մանր բոլորների մէջ: Եթէ կամենում էք, օշարակի մէջ կարելի է 1—2 գդալ վարդաջուր անել:

403) ԱՆՈՒՅԼԻ, ԿՈՐԻՋՈՎ

Ընտրեցէք լաւ հասած ալուբալիքը, կոթերը հանեցէք. իւրա-

բանչիւր 1 Ֆ. պուբլի համար հարկաւոր է 1—1½ Ֆ. շաբաթ աւազ (պետկ) և 1 թէչի բաժակ ջուր:

Տաշտի մէջ ածեցէք մի կարգ պուբալի, մի կարգ շաբար, իսկ դրանց վերայ էլ ջուր, դրէք կրակին և եփեցէք ինչպէս հարկն է, երեսին հաւաքուած քափը այնքան քաշեցէք, մինչև որ բոլորովին վերջանայ, որ նշանակում է, թէ եփելը բաւական է, ածեցէք բոլորների մէջ և պահեցէք ինչպէս ստուած է ճանօթութեան մէջ:

404) Հ Ո Ն (հուն)

Պէտք է եփել իսկ և իսկ այնպէս, ինչպէս եփում են պուբլի քաղցրաւենիքը, տես № 403:

405) ԱՐՔԱՅԱՄԱՐԻ (մալինա)

Լաւ և չոր եղանակին հաւաքած արքայամորին ընտրեցէք, միջի խակերն ու փթածները դէն ածէք, մնացածը կռուեցէք, իւրաքանչիւր 1 ֆունտի համար վերցրէք 1½ Ֆ. շաբար և 2 բաժակ ջուր, եփեցէք օշարակ (սերոփ), կրակից չետ դրէք և պտուղները ածեցէք մէջը և դարձեալ դրէք կրակին, այս անգամ կրակը պէտք է շատ թոյլ լինի, եփելու ժամանակ երեսին հաւաքուած քափը գդալով քաշեցէք, մինչև որ պատրաստ կը լինի. այս պտուղը շատ քնքոյշ լինելու պատճառաւ եփելու ժամանակ մի քանիսը կը ցրուեն և կորիզները դուրս կը գան, այս պատճառաւ, եթէ ճանձրութիւն չը լինի, իւրաքանչիւր պտուղը մի բարակ փայտի ծալքով առանձին-առանձին հանեցէք և ածեցէք բոլորների (բանկա) մէջ, իսկ օշարակը քամեցէք և այնպէս ածեցէք վերան. բոլորների բերանը չը ծածկէք մինչև որ չը սառչի:

Չորացած մալինի արքայամորին: Վերցրէք 1 Ֆ. չորացրած մալինա, ածեցէք եփ տուած ջրի մէջ, մի անգամ եփ տուէք և ծածկեցէք, կէս ժամից չետոյ ջուրը դէն ածէք: Իւրաքանչիւր 2 բաժակ մալինի համար վերցրէք 1 Ֆ. շաբար, եփեցէք օշարակ, պտուղները ածեցէք մէջը և եփեցէք բոտ սոփրականի: Այս քաղցրաւենիքը գործ է ածվում կերակուրների, կարկանդակների և այլ քաղցր ուտելիքների համար:

406) Ե Լ Ա Կ (կուբնիկ)

Պէտք է եփել իսկ և իսկ արքայամորու քաղցրաւենիքի պէս՝ № 405, բայց չը մոռանաք հանել սրա կոթերը:

407) ՎԱՅՐԻ ԵԼԱԿՅ

Այս ելակը շատ դիմացկուն է և ամեն տեղ գտնվում է. պէտք է պատրաստեղ ճիշտ արքայամորու ձևով № 405:

408) ՎԱՐԴԻ ԹԵՐԹԵՐԻՑ

Վերցրէք վարդի թերթերը և նրա սպիտակ մասերը կտրտեցէք և եթէ թերթերը շատ մեծ են՝ իւրաքանչիւրը երկու կէս արէք. ամեն մի ֆունտ վարդի համար վերցրէք 4 Ֆ. շաբար, որից 1 ֆունտը շատ բարակ ճեճեցէք և խառնելով վարդի հետ միասին լաւ արորեցէք, իսկ 3 Ֆ. շաբարից և 4½ բաժակ ջրից պատրաստեցէք օշարակ (սերոփ). օշարակի եփելու ժամանակ քափը քաշեցէք, վարդը ածեցէք մէջը և եփեցէք. որպէս զի իմանաք պատրաստ է թէ ոչ, մի փոքր վերցրէք և ծամեցէք, եթէ ատամների տակ չէ դրձողձում նշանակում է եփելը բաւական է:

Եթէ ուզում էք, որ վարդի քաղցրաւենիքը շատ մուգ չը լինի, մէջը 2 լիմոնի հիւթ քամեցէք. սառեցնելուց չետոյ ածեցէք բոլորների (բանկա) մէջ և պահեցէք:

Աւելի լաւ կոկոս (քիչ բացուած) վարդից պատրաստածն է:

409) Խ Ն Չ ՈՐ Ն ԵՐ Ի Յ

Քաղցրաւենիքի համար որքան կարելի է քաղցր խնձորներ գնեցէք, մի առ մի կճպեցէք, մանր կտրտեցէք կտրածը, կամ քառանկիւնի և հանեցէք միջուկը իրա սերմերով: Մէկ ֆունտ խնձորի համար վերցրէք 2 Ֆ. շաբար և 1½ բաժակ ջուր, դրանցից եփեցէք օշարակը, խնձորները ածեցէք մէջը և այնքան եփեցէք, մինչև որ թափանցիկ դառնան: Առ հասարակ թէ խնձորի և թէ միւս պտուղների քաղցրաւենիք եփելու ժամանակ պէտք է հետզհետէ օշարակից քափկիրով հանել այն պտուղները, որոնք արդէն եփուած են, որպէս զի մի քանիսը հում չը մնան և մի քանիսը այնքան էփուուեն որ ճկուուեն: Երբ որ խնձորի բոլոր կտորները եփուած պատրաստ կը լինեն ածեցէք նրանց բոլորների մէջ, իսկ օշարակի մէջ զցեցէք, եթէ ուզում էք, վանելայ, կամ գարչին և եփեցէք մինչև որ մի որոշեալ թանձրութիւն կը ստանայ, կրակից հետ դրէք, սառեցրէք և ածեցէք խնձորների վերայ:

410) ՀԱՅԵՍՏԱՆԻ ԶԵՔԱՐԿԵՆԻ \*) ՄԱՆՐ ԽՆՁՈՐՆԵՐՈՎ

Այս խնձորների երկու գլուխներն էլ կտրեցէք, փոքրիկ և սուր դանակով, միջուկը հանեցէք, կնպեցէք և իսկոյն գցեցէք սառը ջրի մէջ, ոչ չը սևանայ, յետոյ ջրից դուրս տուէք, կշռեցէք և անեցէք կրակի վերայ եփուող ջրի մէջ, այնքան խաշեցէք, որ լաւ փափկեն որպէս զի հաւասարաչափ փափկեն՝ որն որ արդէն փափկել է պէտք է հանել և անել սառը ջրի մէջ: Խաշելուց յետոյ իւրաքանչիւր 1 Ֆ. խնձորի համազ վերցրէք 1 1/2 Ֆ. շաքար և 1 1/2 բաժակ ջուր, եփեցէք օշարակ (սերոփ), ինչպէս հարկն է (տես ծանօթութիւն), կրակից յետ դրէք և սառեցրէք, ապա խնձորները ջրից դուրս տուէք, քամեցէք, մինչև անգամ, եթէ ձանձրութիւն չի լինի, կտաւի շորով մէկ մէկ ցամքացրէք, անեցէք օշարակի մէջ, դրեցէք կրակի վերայ և եփեցէք, ինչպէս հարկն է, մի քանի անգամ դալով խառնեցէք, որ բոլորն էլ հաւասարապէս եփուեն, յետոյ կրակից յետ դրէք, պահեցէք 3—4 ժամ և եթէ դիշերը մօտ է՝ ամբողջ գիշերով պահեցէք, միւս օրը դարձեալ 2—3 անգամ եփ տուէք և բոլորովին պատրաստ կը լինի, ապա անեցէք բոլորներն մէջ և պահեցէք:

411) ԽՆԿ ԵՒ ՄԱՆՐ ԸՆԿՈՅՁՈՎ (Տէնգօ)

Պէտք է ընտրել միջակ մեծութեամբ ընկոյզները, որոնց կեղևը դեռ ևս ամրացած չէ, բարակ կնպեցէք, լցրէք սառը ջրի մէջ և պահեցէք այդպէս 6—7 օր, որի ժամանակ օրը երկու անգամ ջուրը պէտք է փոխել, յետոյ պատրաստեցէք կրաջուր և ընկոյզները լցրէք զրա մէջը, 12 ժամից յետոյ դուրս տուէք, ծակծկեցէք, մի քանի անգամ սառը ջրով լուացէք, անեցէք ջրով կաթսայի մէջ, դրէք կրակին և խաշեցէք, մէջը կարելի է գցել մի փոքր՝ կտոր շիպ և մի լիմոն երկու կէս արած, խաշելուց յետոյ քիչ էլ եփ տուէք շաքարաջրի մէջ: 100 հատ ընկոյզի համար հարկաւոր է 4 Ֆ. շաքար և 4 բաժակ ջուր, այդ շաքարից և ջրից պատրաստեցէք օշարակ, սառեցրէք, ընկոյզները անեցէք մէջը և եփեցէք ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ: Զատ համով կը լինի, եթէ, թէ օշարակի և թէ ընկոյզների մէջը՝ եփելու ժամանակ գցէք կտաւի մէջ կապած մի քանի հատ ձեճած

\*) Զաքարիկների խնձորին ասուած են և կաթնախնձոր:

մելսակ, կամ կարելի է մելսակները երկու մաս անել և ցցել իւրաքանչիւր ընկոյզի մէջ, իսկ եփելուց յետոյ հանել: Այս քաղցրաւենիքը աւելի դիմացկուն լինելու համար՝ իւրաքանչիւր մի ֆունտ շաքարին կարելի է աւելացնել 1/8 Ֆ. մեղր:

412) ՀԱՂԱՐՃՈՎ (սմարոզինա)

(Սպիտակ, կարմիր, կամ սև)

Ընտրեցէք հասած և խոշոր պտուղները և որ գլխաւորն է ճըլւլած չը լինեն, սառը ջրով լուացէք, ներքևի կողմից գնդատեղի (քորոց) ծալրով կորիզները հանեցէք և աշխատեցէք որ ծալրերին կպած ծաղիկները չը թափուեն, անեցէք մի որ և է տափարակ ամանի վերայ, այդ ամանը քիչ թէքեցէք, որ հաղարճի ջուրը հոսի դէպի ներքև, եթէ իրա ջուրը մնայ մէջը՝ քաղցրաւենիքը շատ մուգ կը լինի: 1 Ֆ. պտղի համար վերցրէք 1 1/2 Ֆ. շաքար և 2 բաժակ ջուր, դրանցից պատրաստեցէք օշարակ ինչպէս հարկն է, կրակից յետ դրէք, սառեցրէք, ապա հաղարճները զգուշութեամբ անեցէք մէջը, դրէք կրակի վերայ և եփեցէք ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ, երբ որ եփելու ժամանակ թասի կողքերը շաքարից սևանում են, պէտք է թաց շորով սրբել: եփելուց յետոյ կրակից էջեցրէք, սառեցրէք, անեցէք բոլորներն (բանկա) մէջ և պահեցէք:

Հաղարճի սերմերը առանձին առանձին հանելը շատ դժուար է, այդ պատճառաւ կարելի է եփելու ժամանակ, երբ սերմերը երես են ընկնում՝ փոքրիկ քափկիրով դուրս տալ և դէն անել:

413) ԴԱՄԱՍԿՈՍԻ ԽԱՂՈՂՈՎ (կրիժովնիկ)

Քաղցրաւենիքի համար պէտք է գործ անել Յունիսի 12—25-ին բազած կրիժովնիկը, մի կողմից փոքրիկ և սուր դանակով ճեղքեցէք, միջի կորիզները հանեցէք, սառը ջրով լուացէք և քամեցէք, 1 ֆունտ պտուղների համար հարկաւոր է 1 1/2 Ֆ. շաքար և 1 բաժակ ջուր, դրանցից պատրաստեցէք օշարակ (սերոփ), կրակից յետ դրէք, սառեցրէք և պտուղները անեցէք մէջը, գալով զգուշութեամբ պտուղները տակն արէք, քափը քաշեցէք և եփուելուց յետոյ, սառեցրէք, անեցէք բոլորներն մէջ և պահեցէք:

414) ՍԵՐԿԵՒՆՆԻՍ (կոմշի, ալպա)

Պէտք է բնորել մեծերը և թթուաշները. կծպեցէք, կլոր կլոր կորտեցէք, միջուկը հանեցէք և իսկոյն գցեցէք սառը ջրի մէջ, որ չը սևանան, յետոյ դուրս տուէք և էրշտայի (լապշայ) ձևով կորտեցէք. յետոյ կաթսայով ջուր եփ տուէք, կտրտած սերկեխները անեցէք մէջը և խաշեցէք. 1 ֆունտ սերկեխների համար վերցրէք 2 ֆ. շաքար և երկու բաժակ ջուր, դրանցից եփեցէք օշարակ (սերոփ), կրակից չը վերցրած սերկեխները անեցէք մէջը, մի քիչ էլ լիմոնի ջուր, կամ աղ գցեցէք, երեսին հաւաքուած քափը քաշեցէք, եփուելուց յետոյ կրակից յետ դրէք, սառեցրէք, անեցէք բղուղների (բանկա) մէջ և պահեցէք, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

415) ՍՊԻՏԵԿ ԲԵՂՈՎ

Բնորեցէք սպիտակ բալու ամենալաւերը, կոթերը հանեցէք և միջի կորիզները դուրս տուէք, 1 ֆունտ բալու համար հարկաւոր է 1 1/2 ֆ. շաքար և 3 բաժակ ջուր, եփեցէք օշարակ (սերոփ), ինչպէս հարկն է, կրակից յետ դրէք, սառեցրէք և պտուղները անեցէք մէջը, դարձեալ դրէք կրակի վերայ, եփեցէք և շարունակեցէք, ինչպէս ասուած է № 401-ում:

416) ՎՐԵՍՏԵՆԻ ՊՈՐԻՆՋԱՆՈՎ (բաղրիջան)

Մանուշակաւոր: Այս պորինջաններից հայաստանի կողմերում գրեթէ չը կայ, իսկ Վրաստանում մեծ քանակութեամբ են գործ ածում, թէ քաղցրաւենիքի և թէ կերակրի համար: Երկու տեսակ պորինջան կայ՝ մէկը բոստնի, որը շատ խոշոր է և գործ է ածվում կերակրի համար, իսկ միւսը՝ բալի, որ գործ է ածվում խորովածի համար: Ահա այս վերջին տեսակի շատ մանրերից պէտք է քաղցրաւենիք պատրաստել: Սրանք իրանց ձևով շատ նման են վարունգին, մէջ տեղը փքուած է, ծալքը աւելի սուր, իսկ կոթի կողմը բութ, մէջը պարունակում է անթիւ ոսպնածև սերմեր, բուսնում է գլխաւորապէս Վրաստանում, այս պատճառով էլ կոչվում է Վրաստանի պորինջան:

(Պ \* \* \* \* \* է լ ւ )

Բնորեցէք որքան կարելի է մանրերը, բարակ կծպեցէք, կոթերը

կորտեցէք և թողեցէք շատ կարճ, այնքան որ կարելի լինի մատնելով բռնել, իւրաքանչիւր պորինջանը իրանց երկարութեամբ 4, կամ աւելի մասերի բաժանեցէք, կամ կլոր ձևով կորտեցէք, պատրաստեցէք կրաջուր, պորինջանները անեցէք մէջը և պահեցէք 2—3 ժամ, դուրս տուէք և մի քանի անգամ մաքուր ջրով այնքան լուացէք, որ վերջին անգամ լուացած ջուրը շատ մաքուր մնայ, ապա անեցէք ջրով կաթսայի մէջ և խաշեցէք, խաշելու ժամանակ կարելի է և մի քիչ շաքար խառնել: 1 ֆունտ պորինջանի համար հարկաւոր է 1 1/2 ֆ. շաքար և 2 բաժակ ջուր. պատրաստեցէք օշարակ (սերոփ), կրակից յետ դրէք, հովացրէք և պորինջանները անեցէք մէջը, դարձեալ դրէք կրակին, եփեցէք ինչպէս հարկն է՝ քաշելով երեսին հաւաքուած քափը, ապա հովացրէք, անեցէք բղուղների մէջ և պահեցէք, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

417) ՍՄԵՂՈՎ (գերիշի)

Քաղցրաւենիքի համար պէտք է բանացնել պատուաստած (փէչվանդ արած) սմաղ, որովհետև վաչքենին շատ մանր է և կորիզներով լիքը: Պէտք է մաքուր լուանալ և եփել ճիշտ հաղարճի պէս՝ № 412:

418) ՄՈՐ (брусника)

Բնորեցէք իսկ, այսինքն կարմիր մոշերը, լուացէք և եփեցէք՝ իսկ և իսկ հաղարճի պէս՝ № 412:

419) Կ Ո Վ Ո Խ Ո Ի Բ Ի Յ

Լաւերը բնորեցէք, սերմերը կարելի է և հանել և թողնել մէջը, 1 ֆ. պտուղի համար հարկաւոր է 1 1/2 ֆ. շաքար և 1 բաժակ ջուր, ապա եփեցէք ճիշտ հաղարճի պէս՝ № 412:

420) ԿԻՏՐՈՆԻՅ (լիմոն)

Կիտրոնները շատ սուր դանակով կորտեցէք իրանց լայնութեամբ, կամ երկարութեամբ, միջի սերմերը հանեցէք, վերան այնքան ջուր անեցէք, որ ամբողջապէս ծածկուեն, դրեցէք կրակի վերայ և եփելով

այնքան փափկեցրէք, որ կիտրոնի կեղևը կարելի լինի մինչև անգամ դարձանով ծակել, յետոյ քափկիրով կիտրոնները դուրս տուէք, ածեցէք մի որ և է լսոր ամանի մէջ (տարելկա) ճածկեցէք դրա պէս մի ամանով, դրեցէք երկու հատ բարձերի (բալիշ) մէջ և այդպէս այնքան պահեցէք, մինչև որ սառչի, ապա կշռեցէք և ածեցէք բոլորներին (բանկա) մէջ, ամեն մի ֆունտ կիտրոնի համար հարկաւոր է 1 1/2 ֆ. շաքար և 2 բաժակ ջուր: Օշարակը պատրաստեցէք հետևեալ կերպով. 2 1/4 բաժակ ջուրը, որի մէջ կիտրոնները խաշեցիք և 1 ֆ. շաքարը եփ տուէք, սառեցրէք և ածեցէք կիտրոնների վերայ: Երկրորդ օրը նոյն օշարակը նորից եփեցէք՝ աւելացնելով վերան դարձեալ 1/4 ֆ. շաքար, սառեցրէք և ածեցէք կիտրոնների վերայ: Երրորդ օրը օշարակը դարձեալ ածեցէք տաշտի մէջ, աւելացրէք մնացած 1/4 ֆ. շաքարը տաքացրէք և այդպէս տաք-տաք ածեցէք կիտրոնների վերայ, բոլորի մէջ սառեցրէք, բերանը կապեցէք և պահեցէք ինչպէս ասուած է ճանօթութեան մէջ:

Քանի որ կիտրոնը տարուայ ամեն ժամանակ կարելի է դանել, այդ պատճառաւ լաւ կը լինի, որ քիչ-քիչ պատրաստէիք:

421) ԼՕԻ ԴԵՂՁՈՎ ՔԸՂՅՐԱԿԵՆԻՔ

Ծանօթութիւն: Երկու տեսակ դեղձ կայ, մէկը, որի կորիզը դժուար է հանվում՝ կոչվում է շէ, կամ շու, իսկ միւսը, որի կորիզը շատ հեշտ է հանվում՝ հասարակ: Քաղցարաւենիքը կարելի է եփել և կորզով և անկորիզ, առհասարակ այն դեղձերը, որի կորիզը հեշտ է հանվում պէտք է անկորիզ եփել:

(Պ \* \* \* \* \* է շ)

Ընտրեցէք մաշից և կիսահաս լոզ դեղձերը, նրանց բարակ սրածայր փայտով ծակծակեցէք, ածեցէք տաք ջրի մէջ, քիչ եփ տուէք, կրակից յետ դրէք և մի 10 րոպէից յետոյ փռեցէք մաղի վերայ, որ ջուրը քամուի: Այն ջուրը, որի մէջ դեղձերը եփ տուեցիք, պահեցէք մի որ և է քարի, կամ հողի ամանի մէջ, երկրորդ օրը այդ նոյն ջրի մէջ դեղձերը եփեցէք, կրակից յետ դրէք և դարձեալ փռեցէք մաղի վերայ: Դեղձերը մի քիչ ցամաքելուց յետոյ կշռեցէք և ամեն մի ֆունտի համար վերցրէք 2 ֆ. շաքար և 1 1/2 բաժակ այն ջրից, որի մէջ դեղձերը խաշեցիք դրանցից պատրաստեցէք օշարակ (սերովի), երեսի

քափը քաշեցէք, կրակից յետ դրէք և մի քիչ հովանալուց յետոյ դեղձերը ածեցէք մէջը և եփեցէք թոյ կրակի վերայ: Մի քանի ժամանակից յետոյ, եթէ նկատէք, որ օշարակը շատ նոսր է՝ դրան առանձին մի 2—3 անգամ եփ տուէք՝ աւելացնելով մի քիչ շաքար:

422) ԼՕԻ ԴԵՂՁԸ ԿՏՐՏԸՎ

Դեղձերը կճպեցէք և ինչ ձևով կամենաք կտրտեցէք, եփ եկած ջրի մէջ խաշեցէք, խաշելու ժամանակ կարելի է և կէս լիմոն ցցել մէջը, որպէս զի քաղցրաւենիքը մի փոքր թթուաշ համ ստանայ, լաւ խաշելուց յետոյ դուրս տուէք և լցրէք սառը ջրի մէջ, յետոյ ածեճէք մաղի վերայ, որ ջուրը քամուի. 1 ֆ. դեղձի համար հարկաւոր է 2 ֆ. շաքար և 1 1/2 բաժակ ջուր, ապա պատրաստեցէք ճիշտ նախընթացի պէս՝ № 421:

423) ԿՈՐԻԶԸ ՀԱՆՎՈՒ ԴԵՂՁՈՎ

Հասարակ դեղձերը մի կողմից զգուշութեամբ ճեղքեցէք և միջի կորիզները դուրս տուէք, ճեղքուած դեղձերը իրարից չը բաժանէք, ապա կճպեցէք, խաշեցէք և եփեցէք, ինչպէս ասուած է № 421-ում: Կարելի է և կորզով եփել, սակայն այս անգամ շաքարը աւելի քիչ պէտք է լինի:

424) ԾԻՐԱՆԻ ՔԸՂՅՐԱԿԵՆԻՔ

Ծիրանի քաղցրաւենիքն էլ պէտք է ճիշտ դեղձի պէս պատրաստել, տես № 421: Չորացրած ծիրանից քաղցրաւենիք պատրաստելու համար, պէտք է մեճերը ընտրել, միջի կորիզները հանել կշռել լուանալ և ածել սառը ջրի մէջ, որի մէջ մօտ 6 ժամ պահելուց յետոյ պատրաստեցէք քաղցրաւենիք, ինչպէս ասուած է № 421-ում:

425) ՍԵՒՈՎ ՔԸՂՅՐԱԿԵՆԻՔ

Վերցրէք կիսահաս կանաչ սեխը (խարբուզակ, եմիշ), նրա կանաչ մասերը կճպեցէք, կտրտեցէք քառանկիւնի, կամ երկարաձև, կըշ-

ուեցէք և անեցէք եփ եկած ջրի մէջ, մի անգամ եփ տալուց յետոյ զգուշութեամբ փոեցէք մաղի վերայ և սառը ջուր շաղ տուէք վերան, ապա այդ սեխի կտորները փոեցէք լաչն ամանի վերայ և եթէ կամենում էք մի քիչ գինու ոգով (սպիրտ) թրջեցէք և թողէք այդպէս մնայ մօտ 1/4 ժամ. 1 ֆ. սեխի համար հարկաւոր է 2 ֆ. շաքար և 1 բաժակ ջուր: Այդ շաքարից և ջրից եփեցէք օշարակ (սերոփ), սեխի կտորները 19րէք մէջը և այնքան եփեցէք, մինչև որ թափանցիկ դառնան: Կամ կարելի է օշարակ պատրաստել՝ և 1 բաժ. ջրից ու 1 ֆ. շաքարից, սառեցնել, սեխի կտորները անել մէջը և եփել՝ հետզհետէ անելացնելով մնացած 1 ֆ. շաքարը:

426) ՉՄԵՐՈՒԿԻ—ՄԵՂՐԱՊՈՒԿԻ ԿԵՂԵՒՈՎ

Չմերուկը բարակ կճպեցէք, միջի կողմի փափուկ մասերը քերեցէք, պինդ մասերը կտրտեցէք ինչ ձևով որ կամենաք, անեցէք կրաջրի մէջ, մի քանի ժամից յետոյ դուրս տուէք, անեցէք ջրի մէջ, դրեցէք կրակի վերայ և եփեցէք մինչև որ կը փափկեն. 1 ֆ. ձմերուկի կտորների համար հարկաւոր է 2 ֆ. շաքար: Չաքարը բաժանեցէք երկու մասի, մի մաս շաքարից և մի բաժակ ջրից եփեցէք օշարակ, այդ մի բաժակ ջրի մէջ առաջուց պէտք է եփել 2 հատ կտրտած և սերմերը հանած կիտրոն. Այդ կիտրոնի կեղևը նախ և առաջ պէտք է քաղցրաւենիքի համար նշանակուած շաքարով տրորել: Եփ տուած օշարակի մէջ պէտք է անել կտրտած ձմերուկները և եփել թոյլ կրակի վերայ՝ շաղ տալով վերան մանր ձեճած և մաղած մնացած շաքարը:

427) ԴԿՈՒՄՈՎ ԲԵՂՅՐԱՒԵՆԻՔ

Ընտրեցէք կլոր և քաղցր դդու (գօգրա, ԴԵՔՅԱՅ՝ կճպեցէք և մանր, կամ ինչ ձևով կամենաք կտրտեցէք, 19րէք կրաջրի մէջ, պահեցէք մէջը մի քանի ժամ, դուրս տուէք, մի քանի անգամ, լուացէք և կռեցէք: 1 ֆ. դդուի համար հարկաւոր է 2 ֆ. շաքար և 1 բաժ. ջուր: Պատրաստեցէք ճիշտ ձմերուկի պէս՝ № 426:

Բ) ԲԱՆԴԱԿ (սառած քաղցրաւենիքի հիւլէ, ժիւն):

Ծանօթութիւն: Բանդակը և ս քաղցրաւենիք է, բաց առանց պտղի է գործածվում, այսինքն միայն նրա հիւլը՝ սառած դրութեամբ, որը

ուռսերէն կոչվում է յԵՐԵ—ժիւն: Բանդակի համար օշարակը (սերոփը) պէտք է շատ մաքուր լինի, այնպէս, որ պէտք է մի քանի անգամ քամել: Բանդակ պատրաստելու համար առ հասարակ մեծ զգուշութիւն, հսկողութիւն և որ գլխաւորն է՝ մաքրութիւն է հարկաւոր: Եփելու ժամանակ պէտք է շարունակ փորձեր անել, որպէս զի իմացուի նրա պատրաստ լինելը, որովհետև եթէ եփը քիչ պակաս լինի՝ բանդակը ջրալի կը լինի, իսկ եթէ շատ եփուի՝ կայրուի և շատ պինդ կը լինի: Բանդակը պատրաստ լինելուց յետոյ անեցէք փոքրիկ բոլորների (բանկա) մէջ և դրէք սառը, բաց չոր տեղ:

ա) Կանչու պէտք է ինչպէս քանի որ պտուղը չիւնէ: Եփելու ժամանակ փոքրիկ արծաթի գդալով օշարակից վերցրէք և կաթեցրէք մաքուր և չոր ափսէի (տարեկա) վերայ, եթէ կաթիլը ընկնելուց չը ցրուեց, այլ ամբողջապէս մնաց, նշանակում է պատրաստ է և եփելը պէտք է դադարեցնէք: Առաջինքն որ ափսէն պէտք է չոր լինի, որովհետև եթէ փոքր ինչ անգամ թաց լինի այն ժամանակ բանդակը որքան էլ որ եփած լինի՝ նրա կաթիլը դարձեալ կը ցրուի:

բ) Առաջուց սառնուցի վերայ, որպէս զի լաւ սառչի, յետոյ ասեղի ծայրով վերան խաղ քաշելով կտրեցէք այդ սառած օշարակը, եթէ սառած օշարակը ասեղի ծայրի հետ չը բարձրացաւ նշանակում է պատրաստ է:

գ) Առաջուց երրորդ փուլը: Փոքրիկ մաքուր քափկիրը թաթախեցէք օշարակի մէջ, կոթը խփեցէք թասի կողքին և շարժեցէք այս և այն կողմը, որպէս զի քափկիրի միջի օշարակը ճակերի միջով իջնի ներքև, եթէ այդ իջած օշարակը սառուցի շիթերի նման կախ-կախ մնաց՝ նշանակում է պատրաստ է:

Ամենահետ և լաւ ճանաչելու միջոցը հետևեալն է՝

դ) Արեւի քանի որ եփելու ժամանակ, օր. հաղարձի, հոնի, ալուբի և այլն, վերցրէք 1 1/2 բաժակ մաքուր քամած հիւթ և անեցէք փոքրիկ թասի մէջ, ապա մի բարակ փայտով չափեցէք այդ հիւթի բարձրութիւնը և դանակով վերան նշան արէք, յետոյ մէջը 1 բաժ. մանրացրած շաքար անեցէք, դրէք թոյլ կրակի վերայ և շարունակ խառնելով և երեսին հաւաքուած քափը քաշելով եփեցէք, մինչև որ հիւթը իջնի փայտի վերայ նշանակած բարձրութեան, իսկոյն կրակից յետ դրէք և անոսը կտաւի միջով քամեցէք մի տաք բոլորի (բանկա) մէջ, (այս գործողութիւնը պէտք է կատարել մի տաք տեղ, որ քամելու

ժամանակ օշարակը չը սառչի և կտաւին չը կպչի), երեսը ծածկեցէք մինչև որ լաւ սառչի, ապա կապեցէք թղթով, կամ կաշուով և դրէք մի որ և է ցուրտ և չոր տեղ:

ե) Սոլեռու: Բոնու: Եփելու ժամանակ օր. խնձորի և այլ սրա նման պտուղներից՝ վերցրէք 1 բաժակ լաւ քամած պտղի հիւթ, ածեցէք թասի մէջ, այդ հիւթի բարձրութիւնը բարակ փայտի վերայ նշանակեցէք, ածեցէք մէջը 2 բաժակ մանր ձեճած շաքար, խառնեցէք և դարձեալ նոյն փայտի վերայ նշանակեցէք հիւթի և շաքարի խառնուրդի բարձրութիւնը, դրեցէք թոյլ կրակի վերայ և եփեցէք, մինչև որ օշարակը կ'իջնի փայտի երկու նշանների ուղիղ մէջ տեղը:

զ) Կորիւն Բոնու: Թիթու պտուղներից, օր. հոնից, կոճորսուրից, հաղարձից, և այլ բանդակ պատրաստելու համար, որոնք գլխաւորապէս գործ են անվում խմորեղէնների համար՝ վերցրէք 1 1/2 բաժակ պտղի հիւթ, ածեցէք տաշտի մէջ, բարակ փայտի վերայ նշան դրէք, աւելացրէք 1 բաժակ մանր ձեճած շաքար և եփեցէք, մինչև որ իջնի փայտի վերայ նշանակած տեղը:

Օշարակ, կամ առ հասարակ բանդակ պատրաստելու ժամանակ թասի շուրջը կպած քաղցրաւենիքը, կամ շաքարը այրվում և սևանում է, իսկ դրանից էլ բանդակն է սևանում, որը շատ հաճելի չէ. ուստի շարունակ պէտք է մաքուր և թաց սպունգով (բուբկա) ամիսներին կպած շաքարը, կամ քաղցրաւենիքը մաքրել և չը թողնել, որ այրուի:

428) ՆԱԳԱՐԱՅ ՍՊԻՏԱԿ ԲԱՆԴԱԿ

Ընտրեցէք բոլորովին սպիտակ հաղարձները (ամարդինա), մաքրեցէք, ածեցէք թասի մէջ, վերան այնքան ջուր ածեցէք, որ պտուղները հազիւ ծածկուին, դրէք կրակին և գդալով խառնելով ու հարելով այնքան եփեցէք, որ լաւ փափկեն. յետոյ անձեռոցիկի (սալֆետկա), կամ կտաւից շինած տոպրակի միջով քամեցէք և մի առ ժամանակ ամանի մէջ թողէք հանդարտ, որ միջի թանձր մասերը տակը նստեն, ապա զգուշութեամբ այդ ամանից ածեցէք մի ուրիշ ամանի մէջ, այնպէս որ տակի նստած տիրոջ չը խառնուի. 1 բաժակ այդ հիւթի համար հարկաւոր է 2 բաժակ մանրացրած շաքար: Եփեցէք մինչև երկու նշանների ուղիղ մէջ տեղը, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ՝ (տես ե): Արպէս զի բանդակը աւելի համեղ լինի՝ եփելու ժամանակ կարելի է մէջը լիմոնի կեղև գցել և բանդակը եփելուց յետոյ հանել միջից:

429) ՆԱԳԱՐԱՅ ՎԱՐԿԱՅԻՆ ԲԱՆԴԱԿ

Պէտք է եփել իսկ և իսկ նախընթացի պէս՝ № 428, բայց սրա համար հաղարձը պէտք է լաւ հասած լինի և ամեն մի բաժակ հիւթի համար հարկաւոր է 1 բաժակ մանր շաքար, ապա եփեցէք մինչև որ հասնի նշանը, տես ծանօթութեան գ մասը:

430) ՄԱԼԻՆԻ ԲԱՆԴԱԿ

Մալինան ածեցէք մի որ և է ամանի մէջ և լաւ ճմուռեցէք, մինչև որ միջի բոլոր հիւթը դուրս գայ, յետոյ մի երկու անգամ կտաւի միջով քամեցէք և մի առ ժամանակ հանդարտ թողեցէք, որ թանձր մասերը տակը նստեն. մի բաժակ այդ հիւթի համար վերցրէք մի բաժակ մանրացրած շաքար: Եփեցէք մինչև որ հասնի նշանակած տեղը, տես ծանօթութեան գ մասը: Չաքար ածելու ժամանակ համը տեսէք, եթէ շատ է քաղցր՝ մէջը մի փոքր լիմոնի ջուր, կամ աղ գցեցէք. ապա դրէք մի սառը տեղ, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ:

431) ՄՈՐԻ ԶՐԻՑ ԲԱՆԴԱԿ

Հասուն և նոր քաղած մորին (զեմլեանիկա) ածեցէք հողէ ամանի մէջ, գդալով ճիւղեցէք, լցրէք մաքուր կտաւից պատրաստած տոպրակի մէջ, բերանը թելով պինդ կապեցէք պտուղներից շատ մօտ, կախեցէք շուռ տուած ակոտի վերայ, տոպրակի տակը աման դրէք, որ հիւթը քամուի դուրս մէջ, այդ քամածը մի առ ժամանակ հանդարտ թողնելուց յետոյ զգուշութեամբ ածեցէք մի ուրիշ աւելի մեծ ամանի մէջ, այնպէս որ հիւթը մինչև բերանը չը լցուի. և աշխատեցէք, որ ամանի տակի նստած տերղը չը խառնուի. մէկ ֆունտ այդ հիւթի համար վերցրէք 1 1/2 բաժակ մանրացրած շաքար (բայց ոչ աւաղ շաքար—песок) և միասին լաւ խառնեցէք. թասի երեսը խուփով ծածկեցէք և դրեցէք բաւական թեթ (խիստ) կրակի վերայ. երբ որ կը սկսի եռ գալ, որը կարելի է ձեռք տալով կոթին իմանալ նրա դողալուց, կամ զրնգրնգալուց, այն ժամանակ խուփը վերցրէք և շարունակ նայեցէք, որ լաւ եփ գայ, բայց չը թողնէք, որ եռ գալուց այնքան բարձրանայ, որ ակիներից թափուի. ապա կրակից յետ դրէք, խուփի վրան նստած գոլորշին (բուրը) մաքրեցէք և երբ որ թասի միջի բոլոր գոլորշին էլ դուրս կը գայ, նորից ծածկեցէք և դրէք կը-

րակի վերայ: Այս գործողութիւնը պէտք է երէք անգամ կրկնել, իսկ վերջը պէտք է եփ տալ թոյ կրակի վերայ, և շուտ շուտ տեսնել բանդակի համը, որ շատ չեփուի և դեռ փայտի նշանին չը հասած (տես ծանօթութեան դ մասը) և տեսնէք որ արդէն պատրաստ է՝ խուփը վերցրէք ու թասը կրակից յետ դրէք: Ստուցենը տեսէք ծանօթութեան մէջ:

432) ԽՆՃՈՐԻ ԲԱՆԴԱԿ

Խնճորի բանդակ պատրաստելու համար՝ նախ վերցրէք թասով ջուր և դրէք կրակի վերայ, յետոյ կճպեցէք աւելի թթուաշ խնճորները, մանր կտրտեցէք, միջի սերմերը հանեցէք և դէն ածէք, իսկ խնճորները իսկոյն ածեցէք թասի ջրի մէջ, և այնքան եփեցէք, որ փափկեն, ապա քամեցէք անձեռոցիկի, կամ տոպրակի միջով, ինչպէս նախընթացում չիշուած է՝ № 431. այդ քամած հիւթը մի առ ժամանակ հանդարտ պահելուց յետոյ, զգուշութեամբ ածեցէք մի ուրիշ թասի մէջ և աշխատեցէք, որ տակի նստած տիրոզը չը խառնուի. 1 բաժակ այդ հիւթի համար վերցրէք 2 բաժակ մանրացրած շաքար, ապա այնքան եփեցէք, որ իջնի մինչև երկու նշանների մէջտեղը, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ, տես երես 222, 6 մասը:

433) ԵԼԱԿԻ ԲԱՆԴԱԿ

Ընտրեցէք բոլորովին հասած ելակները (կուբնիկ), միջի կորիզները հանեցէք, իսկ պտուղները ածեցէք թասի մէջ և մի քիչ ջուր աւելացրէք, դրէք կրակի վերայ և շարունակ տրորելով եփեցէք, ապա քամեցէք անձեռոցիկի (սալֆետկա), կամ կտակից շինած տոպրակի միջով, տես № 431, և թողէք որ այդ քամած հիւթը մի առ ժամանակ հանդարտ մնայ: Մի ֆունտ այդ հիւթի համար վերցրէք 2 բաժակ մանրացրած շաքար, միասին խառնեցէք, դրեցէք կրակի վերայ և այնքան եփեցէք, մինչև հատնի ուղիղ երկու նշանների մէջ տեղը, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ, տես երես 222, 6 մասը:

Մի ուրիշ տեսակ մանր ելակ ևս կայ, որը բուսնում է անտառներում, նրան էլ պէտք է վերոյիշեալի պէս պատրաստել:

434) ՍԱԼՈՐԻ ԲԱՆԴԱԿ

Հասած սալորները (ղամբուլ, ճանճուռ, с.пшса), ընտրեցէք,

լուացէք, միջի կորիզները հանեցէք, պտուղները լցրէք թասի (լազան) մէջ և վերան այնքան ջուր ածեցէք, որ սալորները հազիւ ճածկուին, դրէք դրակի վերայ և գդարով շարունակ խառնելով և տրորելով եփեցէք, ապա քամեցէք, ինչպէս ասուած է միւս բանդակների համար և մի առ ժամանակ թողեցէք, որ թանձր մասերը տակը նստի. 1 բաժակ այդ հիւթի համար վերցրէք 1½ բաժակ ճեճած շաքար, եփեցէք ինչպէս հարկն է և դեռ չը հասած մինչև փայտի վերայ նշանակած տեղը՝ կրակից յետ դրէք, տես ծանօթութեան մէջ:

435) ԱԼՈՒՅԼԻ ԲԱՆԴԱԿ

Ալուբի կորիզները հանեցէք, պտուղները ածեցէք թասի մէջ և վերան այնքան ջուր աւելացրէք որ ալուբալիքը հազիւ ճածկուեն, մի քիչ եփեցէք և քամեցէք, ինչպէս ասուած է միւս բանդակների համար. 1 բաժակ այդ հիւթի համար վերցրէք, եթէ ալուբալին թթու է՝ 2 բաժակ ճեճած շաքար և եփեցէք, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ՝ տես ե, իսկ եթէ ալուբալին քաղցր է, կարելի է 1—1½ բաժակ շաքար խառնել և եփել, ինչպէս ասուած է ծանօթութեան մէջ, երես 221, դ և զ մասներում:

436) ՀՈՆԻ ԲԱՆԴԱԿ

Ընտրեցէք լաւ և հասած հոները, լուացէք և պատրաստեցէք նախընթացի նման՝ № 435, բայց հոնի ամեն մի բաժակի համար վերցրէք անպատճառ 2 բաժակ շաքար:

437) ՍԵՆՏԻ ԲԱՆԴԱԿ

Պատրաստեցէք ճիշտ խնճորի պէս՝ № 432, սրա ամեն մի բաժակ հիւթի համար վերցրէք 2 բաժակ շաքար:

Գ Լ Ո Ւ Խ Բ.

ՍՈՒՐՃ (շաֆա), ԶԱՏԿԱՆՅԱՅ (պահա) ԵՒ ԶՈՒԱՆԵՐԻ ՆԵՐԿԵԼԸ

438) ՍՐՃԻ ԱՂԱՆՁԵԼԸ

Նախ քան աղանձելը՝ սուրճը պէտք է մաքուր լուանալ և շորով ցամաքեցնել, որովհետև կարող է պատահել, որ հատիկները ներկած լինին. լուանալու երկրորդ օգուտն էլ այն է, որ կճեպը հեշտ է պրկվում:

Սուրճը կարելի է աղանձել հասարակ կլոր տապակներում, աղանձելու ժամանակ պէտք է շարունակ խառնել և մեծ զգուշութիւն է հարկաւոր, որ չը լինի թէ այրուին և ածուխ դառնան, այլ այնքան պէտք է աղանձել, մինչև որ հատիկները ստանան պարզ-մեխակագոյն. որպէս զի բոլոր հատիկները հաւասարաչափ աղանձուեն, գործածելու համար, կարելի է խորհուրդ տալ երկաթի կլորիկ և երկար արկղիկ, որը մի կողմից կախարիչ (խուփ) ունի: Աղանձելու ժամանակ այդ կլոր կասկարան պէտք է շարունակ պտտել և թափ տալ, որպէս զի իմացուի սուրճը աղանձուած է թէ ոչ, պէտք է կախարիչը շուտ-շուտ բաց անել և նայել, մինչև որ հատիկները, ինչպէս վերևն էլ չիջեցինք, սլարգ-մեխակագոյն ստանան և իւրաքին փայտուութիւն ունենան:

439) ԱՂԱՆՁԱԾ ՍՐՃԻ ՊԱՀԵԼԸ

Սուրճը աղանձելուց յետոյ պէտք է անել մի խորը ամանի մէջ, ծածկել և այնպէս հովացնել, ապա թէ ոչ, բաց ժամանակ, սուրճը իրա հոտը և համը կը կորցնի. կամ աղանձելու ժամանակ, նոյն իսկ կասկարացի մէջ, կարելի է մի փոքր բարակ ձեծած և մաղած շաքար շաղ տալ, որը հայրենուց յետոյ շրջապատում է հատիկները և չի թողնում գուրս գալ նրանց միջի հոտը. աղանձելուց յետոյ, պէտք է փռել եր-

կաթեայ թիթեղների (ժեստ) վերայ և հովանալուց յետոյ անել ապակեայ բոլոգների (բանկա) մէջ և բերանը պինդ փակել:

Գործածելու ժամանակ պէտք է քիչ-քիչ հանել այդ աղանձած սրճից և աղալ, որովհետև առանց աղալու աւելի լաւ է պահվում:

440) ՍՐՃԻ ՉԱՓՈՐ ԵՒ ԵՓԵԼԸ

Նախ պէտք է ասել, որ շատ թունդ սուրճը թէև համեղ և հոտաւետ է, սակայն շատ վնասակար է՝ առաջացնում է սրտի բարախում և քունքերի մէջ զարկեր:

Սուրճ եփելու համար իւրաքանչիւր 2—3 կլուժկանոց սրճամանի համար հարկաւոր է 2 սեղանի գդալ աղած, կամ ձեծած սուրճ և մի փոքր ընկոյզի (տխիլ) չափ եղերգակ (ցիկորիչ): Եփելու ժամանակ այս չիշած սուրճը և եղերգակը ածեցէք մի փոքր տապրակի մէջ, բերանը պինդ կապեցէք և գցեցէք սրճամանի մէջ, որի մէջ առաջուց պէտք է ջուրը լաւ եփ տալ, ապա այնքան եփել, մինչև որ մի քանի անգամ եռ գայ:

Սուրճը ինչքան շատ եփուի, այնքան թունդ կը լինի:

441) ԶԱՏԿԱՆՅԱՅ ԹԻԹԵԼԸ

ՀՐԿՍԻՈՐ Է 20 հատ ձու, 1 բաժակ շաքար, կէս բաժակ դրօժժ (թիթսմոր), կէս կիտրոնի (լիմոն) քերած կճեպ, 15 հատ գառը նուշ, 1 1/2 բաժակ կաթ, 5 ֆ. սպիտակ և շատ լաւ ալիւր, 1 գդալ աղ, 1 1/2 բաժակ եղ և մի բուռք քիշմիշ:

20 հատ ձուի դեղնուցը և մէկ բաժակ մանր ձեծած շաքարը լաւ հարելի լինչպէս գօզլի-մօզլին\*), 20 ձուի սպիտակուցն էլ առանձին հարել, մինչև որ սապնի քափի պէս սպիտակ փրփրայ, 1 1/2 բաժակ տաք կաթը և 1 բաժակ սպիտակ լաւ ալիւրը միասին խառնել, յետոյ վերան կէս բաժակ դրօժժ անել, 1 գդալ աղ և լիմոնի քերած կճեպ խառնել հետը, այս բոլորը միասին խառնել և քամել. յետոյ 5 ֆունխառնել հետը, այս բոլորը միասին խառնել և քամել. յետոյ 5 ֆունխառնել և 15 թուլէաչափ դնել մի տաք տեղ. ապա աւելացնել 1 1/2 բաժակ տաք եղ, լսմորը նորից խառնել, հետը 1 բուռք քիշմիշ, 15 հատ կճպած և

\*) Ձաքրի և ձուի խառնուրդ է—սուրճ խմելու ժամանակ գործ են անում՝ փոխանակ կաթին:

կորտած դատը նուշ խառնել, էլի վերջնականապէս հունցել և դնել մի տաք տեղ, խմորը բարձրանալուց յետոյ պէտք է անել պասկի համար թղթից պտորաստած առանձին կաղապարների (Փօրմա) մէջ և այդպէս թողնել, որ մինչև բերանը բարձրանայ, յետոյ դնել փուռը (փէչ), թխելուց յետոյ կաղապարից հանել և գլորել, որ նորից խմոր չը դառնայ:

442) ՋԱՏԿԱՆՈՅ ՈՒՐԻՉ ԶԵՒՈՎ

ՀԱՐԿԱՆՈՐ Է 7 Փ. լաւ և սպիտակ ալիւր, 1 բաժակ դրօժժ, 6 բաժակ կաթ, 50 հատ ձու, 1 բաժակ ծեծած շաքար, 10 հատ հիւ, կամ ջաւզ (մուշկատի բնկոյզ), 1 լիմոնի քերած կճեպ, 2 բաժակ եղ և վանիլայ:

Երեկոցեան վերցնել 1 բաժակ դրօժժ, 6 բաժակ շատ տաք կաթ և 2 բաժակ ալիւր, նախ և առաջ ալիւրը անել կաթնի մէջ և բաց անել, իսկ յետոյ, մի փոքր հաւանալուց յետոյ դրօժժը զցել մէջը և ձմռել. յետոյ ծածկել և դնել մի տաք տեղ մինչև միւս օրը: Առաւօտեան այդ խմորը դարձեալ հարել և աւելացնել կէս բաժակ ալիւր, յետոյ 50 հատ ձու կտորել, դրանցից 15 ձուի սպիտակուցը առանձին պահել, 50 հատ ձուի դեղնուցի հետ խառնել 2 բաժակ շատ մանր ծեծած շաքար, լաւ հարել, այնպէս, որ բոլորովին սպիտակի, մնացած սպիտակուցներն էլ առանձին հարել և լաւ փրփրալուց յետոյ միասին խառնել դրօժժի հետ, հետը աւելացնել 10 հատ ծեծած հիւի միջուկը, կէս կտոր վանիլայ, կամ կէս ջաւզ, կէս լիմոնի քերած կճեպ և մի թէչի զգալ ադ. այս բոլորը լաւ խառնելուց յետոյ, աւելացնել մրնացած ալիւրը և հունցել նոսր խմոր, հունցելիս ձեռքին պէտք է մի քանի անգամ եղ քսել և այնքան հունցել, որ ձեռքին խմոր այլ ևս չը կպչի, յետոյ այդ խմորը ծածկել և դնել մի տաք տեղ, որ բարձրանայ: Երբ որ խմորը 2 այդչափ դարձաւ, այն ժամանակ այդ խմորից վերցնել և լցնել կաղապարի (Փօրմա) միայն չորրորդ մասը և այդպէս այնքան թողնել, որ միջի խմորը բարձրանայ մինչև բերանը և յետոյ դնել փէչի, կամ փռան մէջ, փէչը ոչ խիստ տաք և ոչ թոյլ պէտք է լինի, եթէ փէչը փառելուց յետոյ տեսնէք, որ հով է, թխելու ժամանակ պէտք է դուռը պինդ փակել: Պասկաները թխելուց յետոյ պարկացնել և գլորել այս ու այն կողմ, ապա թէ ոչ էլի խմոր կը կտրուի:

Պասկի երեսը զարդարելու համար, մնացած 15 սպիտակուցի հետ մանր ծեծած շաքար խառնել և լաւ հարել մինչև որ թանձրանայ, ապա թղթից ձագառ շինել, այդ հարած ձուն և ցաքարը անել դրա մէջ, ներքևի նեղ կողմից մատներով բռնել և թխած պասկի վերայ կամաց-կամաց կաթեցնելով՝ զանազան նկարներ դուրս բերել, յետոյ դրա վերայ էլ զանազան գոյնի շաքրի աւազ շաղ տալ և ցամբեցնել:

Զ Ո Ւ Ա Ն Ե Ր Ն Ե Ր Կ Ե Լ Ը

443) ԴԵՂՆԱԳՈՅՆ

Պէտք է սոխի չորացած կեղևը (կճեպը) ջրի մէջ եփել, այդ եփ տուած ջրի մէջ ձուաները զցել և եփել 2—10 բոպէ, (թերխաշ, թէ պինդ, այդ եփողի կամքիցն է կախուած):

444) ԿԱՐՄՐԱԳՈՅՆ

Պէտք է վերցնել կարմիր ներկի փայտի (Фермадукъ) խերխուլքը և խառնել քացիի և մի քիչ շիպի հետ. երբ որ այդ խառնուրդը լաւ կը կարմրի, պէտք է ձուաները զցել մէջը և եփ տալ: Ձուաները դուրս տալուց յետոյ վերան մի քիչ եղ քսել և շորով սրբել:

Կամ փոխանակ վերոյիշեալ ներկի, կարելի է գործ անել ճիճուաներկ (վրաց. ճիափէրի):

445) ԶԱՆԱԶԱՆ ԶԵՒՈՎ

Պէտք է վերցնել սոխի չորացած դեղին թերթերը, զանազան ձևերով մանր կտրուել, օր. կլոր, խաչաձև, աստղաձև և այլն. և այդ թերթերը կպցնել ձուի վերայ. փաթաթել մի բարակ շորի մէջ, զցել կաթնայի մէջ և եփ տալ:

**Գ Լ Ո Ւ Խ Գ.**

**ՔԱՅԱԽԻ, ԽԱՐԴԱԼԻ, ՁԷԹԻ ԵՒ ԶԱՆԱԶԱՆ ԶԱԽԱՐ-  
ՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ ԵՒ ՊԱՅԵԼԸ**

Ա) Ք Ա Յ Ա Խ

447) ԳԻՆՈՒ ՔԱՅԱԽ

Եթէ կայ 5—6 շիշ փչացած և քացխած գինի՝ պէտք է անել փոքրիկ տակառի մէջ, աւելացնել 1 վեղբո եփ տուած, բայց սառեցրած գինի, 2 Ֆ. շաքար, կամ մեղր, գցել 3 մսխալ գինու աղ և գրնել մի տաք տեղ, տակառի անցքը չը պէտք է պնդացնել, այլ ծածկել մի որ և է շորի կտորով: 2 ամսից յետոյ պատրաստ կը լինի, որից յետոյ պէտք է գգուշութեամբ լցնել շշերի մէջ և բերանները պինդ փակել:

448) ԶԱՆԱԶԱՆ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻՅ ՏԱՆՈՒ ԼԱԻ ՔԱՅԱԽ

Խնձորի, տանձի և այլ մրգերի կտորները և նրանց աւելորդ մասերը, օր. կճեպը, միջուկը և այլն, պէտք է հաւաքել հողի կճուճի, կամ փայտի փոքրիկ տակառի մէջ և իւրաքանչիւր անգամ, երբ նորը աւելանում է՝ պէտք է վերան այնքան ջուր անել, մինչև որ այդ բոլոր մրգերը ծածկուեն: Այդպէս ամեն անգամ միւրգ անելով և ջուր աւելացնելով, երբ ամանը բոլորովին կը լցուի, պէտք է նրան հանգիստ թողնել, խուփով, կամ մի ուրիշ բանով ծածկելով և դնելով վառարանի վերայ, կամ մի տաք տեղ: 1½—2 ամսից կը ստացուի բոլորովին լաւ և առողջ քացախ, որը աէտք է պարզացնել, կամ անցկացնել ձեծած անուխի միջով:

449) ՔԱՅԱԽԸ ԶԸ ՓՉԱՆԱԼՈՒ ՄԻՋՈՅ

Քացախով լիքը շշերը պէտք է դնել ջրով լիքը կաթասլի մէջ, եփ տալ 15—20 րոպէ և թողնել այդ ջրի մէջ էլ սառչելու:

450) ՔԱՂՅԻ ՍԱԼԱԹՆԵՐ ԹԹՈՒ ԴՆԵԼՈՒ ՔԱՅԱԽ

Իւրաքանչիւր 4 Ֆ. այն պտուղների համար, որը պէտք է թրթու դնել, հարկաւոր է 4½ բաժակ հասարակ քացախ, 1½ Ֆ. մեղր, կամ աւելի լաւ է քացախ, մանր ձեծած մեխակ (50 հատից ոչ պակաս), 2 վերշոկ դարչին, 30—50 հատ անդրիական պղպեղ և 4—6 հատ դափնի տերև, մի գդալ աղ, որը պահպանում է բորբոսներուց և ապա պէտք է եփ տալ:

Թրթու պտուղների համար պէտք է վերցնել 2 Ֆ. շաքար:

451) ԴԱՐՁԵԱԼ ՔԱՅԱԽ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ԹԹՈՒ ԴՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

¼ շտօֆ քացախը, 1 շտօֆ ջուրը, 1½ Ֆ. կոտրած շաքարը, ¼ գդալ բորակը (селистра), ¼ գդալ աղը, 1 հատ դափնի տերևը և մի քիչ դարչինը, պէտք է եփ տալ, սառեցնել և անել խաղողի, ալուբի, սալորի և այլ պտուղների վերայ:

452) ԶԿՆԵՐԻ ԵՒ ՄՍԻ ԹԹՈՒ ԴՆԵԼՈՒ ՔԱՅԱԽ

Իւրաքանչիւր մէկ շիշ քացախի համար պէտք է վերցնել 2 գդալ լիքը աղ, մանր կտրած նեխուր, մաղդինոս, գազար, սոխ, մի բուռը անդրիական պղպեղ. մի բուռը դափնի տերև, մի քիչ մուշկատի գոջն, մեխակ (ով ուզում է՝ դարչին և մի փոքր սխտոր), եփ տալ և հովացնել:

453) ԴԱՐՁԵԱԼ ՔԱՅԱԽ ՄՍԻ ՀԱՄԱՐ

Պէտք է նախընթացի պէս պատրաստել № 452, այդ մի և նոյն պիտոյքների վերայ աւելացնելով 3 բաժակ ջուր, իսկ աղ պէտք է վերցնել կէս բաժակից քիչ պակաս:

Բ) Խ Ա Ր Դ Ա Լ (գ ա ը չ ի ց ա)

454) ԱՄԵՆԱՀԱՍՏԲԱԿ ԽԱՐԴԱԼ

3 սեղանի գդալ խարդալի համար հարկաւոր է 1½ մսխալ ձեծած մեխակ և 2 գդալ լիքը շաքար, այս բոլորը պէտք է լաւ քացա-

խով բաց անել քարէ կաթնայի մէջ, յետոյ պէտք է դնել վառարանի, կամ օջախի վերայ և եփել մինչև որ կը թանձրանայ, ինչպէս ամենաթանձր խմոր: Այն ժամանակ պէտք է կրակից յետ դնել և սառը քացախով բաց անել սովորական թանձրութեամբ, ածել ապակեայ բըղուղների մէջ և 6—7 օր վառարանի գլխին մի որ և է տաք տեղ դնելուց յետոյ, պահել տանը: Այս տեսակ պատրաստած խարդալը կարելի է առանց փշանալու ամբողջ տարի պահել, իսկ թանձրանալուց յետոյ, բաւական է մի փոքր քացախ աւելացնել և ապա խառնել:

455) ԽՆՁՈՐԻ ԼԱՒ ԽԱՐԴԱԼ

Թթու խնձորները պէտք է խորովել և ալդպէս տաք-տաք անց կացնել մաղի միջով: 3 գդալ դեղին խարդալի համար հարկաւոր է 4 գդալ տրորած խնձոր և միասին լալ խառնելուց յետոյ պէտք է աւելացնել 2 սեղանի գդալ լիբը շաքար, բաց անել լալ քացախի մէջ, այդ քացախն էլ պէտք է եփ տուած լինի զանազան համեմունքներով, ինչպէս առուած է թթու դնելու քացախների համար, տես № 450, 451: Կարելի է 2 թէյի գդալ աղ էլ աւելացնել:

Այս խարդալը շատ լաւ համ ունի, գործածութիւնը պէտք է սկսել պատրաստելուց 2 օր յետոյ:

456) ՏԱՆՁԻ ԽԱՐԴԱԼ

20 հատ հասած տանձերը պէտք է կծպել, եփել շատ քիչ ջրի մէջ, մինչև որ փափկեն, ածել մաղի վերայ և ջուրը քամուելուց յետոյ անցկացնել մաղի միջով, ապա վարուել ճիշտ խնձորի խարդալի ձևով, այս խարդալը աւելի համեղ է, քան խնձորինը:

457) ՀԱՍՏԲԱԿ ՉԵՒՈՎ ԽԱՐԴԱԼ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

3 գդալ անգղիական խարդալի հետ հարկաւոր է 2 գդալ շաքար և 1 թէյի գդալ լիբը աղ, այս բոլորը միասին պէտք է խառնել և բաց անել լալ քացախի մէջ, անպատճառ պէտք է շարունակ 1 ժամ խառնել, ինչքան շատ խառնուի, այնքան լալ, որից թէ համն է աւելանում և թէ պնդանում է:

458) ՏԱՆՈՒ ԽԱՐԴԱԼ

Տանու խարդալը հասնելուց յետոյ, պէտք է հաւաքել նրան, փուլ սփռոցի (սուփրա) վերայ, ջարդել, խախտել, մաքրել, որ չարդ կամ ուրիշ սերմեր չը մնան մէջը, ածել տոպրակի մէջ և պահել չոր տեղ, երբ որ բոլորովին կը չորանայ, պէտք է նրան լուանալ և չորացնել փունի, հնոցի, կամ թոնրի մէջ՝ հացը թխելուց յետոյ, բոլորովին չորանալուց յետոյ՝ պէտք է ձեծել հաւանգի մէջ, կամ աղալ, վին չորանալուց յետոյ՝ պէտք է ձեծել 1 բաժակ մեղրը պէտք է դնել ինչպէս սուրճը և բարակ մաղել: 1 բաժակ մեղրը պէտք է դնել հնոցի վերայ, եփ տալ՝ մինչև կարմրելը, ապա ածել մէջը 1 բաժակ մանր ձեծած խարդալ, յետոյ բաց անել եփ տուած և սառեցրած քացախով, խառնել մինչև թանձրանալը և խփոյն ածել ամանների մէջ և պնդացնել:

Գ) Զ Է Թ

459) ՊՐՈՎԱՆՍԵԱՆ ՉԻԹ

Ամենալաւը պրովանսեան ձէթն է, որը քամուած է դեռ չը հասած ձիթապտուղներից: Այս ձէթը գործ է անփում սալաթների, խարդալի սօուսների և այլ պասուկ կերակրների համար: Համեմատաբար թանգ է քան մի ուրիշ ձէթ, միջին թուով մէկ ֆունտը արժէ 60 կոպէկ:

460) ՊՐՈՎԱՆՍԵԱՆ, ԿԱՄ ՈՒՐԻՉ ՏԵՍԱԿ ՉԻԹԻ ՊԱՆԵԼԸ

Ամանի բերանը չը պէտք է պնդացնել, այլ կապել մի որ և է մաքուր շորի կտորով և պահել տանը, այնպէս, որ արև ամենևին չը կպչի: Այս ձևով կարելի է ամբողջ տարի առանց փշանալու պահել:

Գ) Զ Ա Ի Ա Ր Ն Ե Ր (կրուպա)

461) ՓԻՐՈՒՆ ԳՐԵՉՆԵՒԻ ՉԱՒԱՐ

Պէտք է վերցնել ձիակորեկը (սև ցորեն, ԳՐԵՅՅԱ), լցնել փոքրիկ տակառի միայն երրորդ մասը, վերան միանգամից եփ տուած ջուր ածել, այնքան որ տակառը լցուի, ապա ի ու փով ձածկել և այլ

պէս սառեցնել, մինչև որ կարելի լինի, ձեռքը առանց այրելու, դնել մէջը. այդ ժամանակ ջուրը դէն անէք և դեռ ևս տաք տաք ձիակորեկները անեցէք հնոցի (փռան) մէջ, որ խաշուի, մինչև հնոցի հոփանայր. այն ժամանակ պէտք է ձիակորեկը դուրս տալ և չորացնել տաք հնոցի մէջ, չորացնելու ժամանակ պէտք է շատ բարակ փռել և ապա շինել նրանից հասարակ ձաւար՝ (կամ աղալով, կամ ծեծելով:

462) ՅՈՐԵՆԻ ՉԱՒԱՐ

Յորենը պէտք է լաւ ընտրել, այնպէս որ մէջը աւելորդ սերմեր ամենևին չը մնան, չետոյ լուանալ նրան և չորացնել. ապա նրանից պատրաստել ձաւար, ինչպէս ասուած է ձիակորեկի համար՝ № 461: Այս ձաւարները կարելի է լաւ և համեղ կաշա (շփոթ) պատրաստել եփելով նրան ջրի մէջ և մօտ բերել անարատ եղով: Ովոր սիրում է, այս կաշան կարելի է և կաթնով եփել:

Գ Լ Ո Ւ Խ Դ

Թ Թ Ո Ւ Ե Ղ Է Ն

Ա) ՔԱՅԻՍՈՎ ԹԹՈՒ

463) ԹԹՈՒ ԴՐԱԾ ՏԱՆՉ ԵՒ ԽՆՉՈՐ

Լաւ և հասուն պտուղները պէտք է ձեռքով քաղել (Թափ ասուածը ջարդուած կը լինի և անպէտք), դարսել ապակեայ մեծ բոլորների (բանկա) մէջ, իւրաքանչիւր կարգի վերայ փռելով սև հաղարձի (СМОРОДИНА) տերև, կամ Թարխուն, երեսին էլ նոյն տերևը պէտք է փռել. չետոյ վերցնել տանու լաւ քացախ և խառնել նոյն չափ ջրի հետ, ամեն մի շիշ այդ խառնուրդի համար պէտք է գցել 1 1/2 բաժ. շաքար, դնել կրակի վերայ, մի քանի անգամ եփ տալ, հովացնել և անել պտուղների վերայ: Այս ձևով պատրաստած պտուղները կարելի է առանց փշանալու պահել մինչև դարունը. ով խոտի հոտը չէ սիրում, նրա փոխարէն կարելի է դարսել գանազան համեմունք, կամ ոչինչ հարկաւոր չէ. շաքարն էլ, ով ինչքան կամենում է՝ իրա համով կարող է շատ և քիչ գցել:

464) ԹԹՈՒ ԴՐԱԾ ՍԱԼՈՐ

12 բաժակ պինդ և չը ջարդած սալորները պէտք է ցամաք սրբել, բարակ ասեղով մի քանի տեղ ձակձակել. չետոյ դարսել հողէ ամանի մէջ, անել վերան 4 1/2 բաժակ քիչ տաք քացախ (գանազան համեմունքներով եփած՝ տես № 450:) Երկրորդ օրը քացախը պէտք է մի երկու անգամ եփ տալ և այդպէս տաք-տաք անել սալորների վերայ. Մի քանի օրից չետոյ քացախը պէտք է նորից եփ տալ, սալորները դարսել բոլորների (բանկա) մէջ և քացախը հովացնելուց չետոյ անել վերան, փամփուշտով (կովի բուշտի) բերանը պինդ կապել և դնել սառը, բաց չոր տեղ: 2—3 շաբաթ անցնելուց չետոյ կարելի

է քացախի վերայ մի քիչ շաքար աւելացնել, նորից եփ տալ և սառեցնելուց չետոյ անել սպորների վերայ:

465) ԹԹՈՒ ԴԲԸՆ ՏԱՆԶ

Պինդ և խիստ չը հասած տանձերը պէտք է կճպել, անել վերան շատ մաքուր ջուր (աւելի լաւ է աղբիւրի ջուր), զցել մէջը մի քիչ շաքար, կամ մեղր և եփել մինչև փափկելը, ապա անել մաղի վերայ և վերան սառը ջուր շաղ տալ. 4 1/2 բաժակ թունդ քացախը, 1 1/2 ֆ. շաքարը, դարչինը, մեխակը և աղը եփ տալ, տես № 450, տանձերը անել դրա մէջ, որ մի քանի անգամ խիստ եփ գայ. չետոյ շուռ տալ քրեղանի մէջ, հովացնել, անել բոլորի (բանկա) մէջ, բերանը պինդ կապել և պահել սառը ու չոր տեղ:

466) ԹԹՈՒ ԴԲԸՆ ԱՂՈՒՔԱՆԻ (վիշնեա)

Լաւ, հասած, կոթերը հանած և սև ալուբալիքը պէտք է անել կաւէ բոլորի (բանկա) մէջ. իւրաքանչիւր 4 շտոֆ ալուբլի համար վերցնել 2 ֆունտ շաքար և 1 շտոֆ քացախ, միասին լաւ եփ տալ, հովացնել և անել ալուբլի վերայ: Երկրորդ օրը քացախը պէտք է նորից եփ տալ և այդպէս տաք տաք անել ալուբլի վերայ: Երրորդ օրն էլ պէտք է նոյնը կրկնել. աւելացնելով այս անգամ մի լոտ մեխակ և դարձեալ տաք տաք անել ալուբլի վերայ: Չորրորդ օրը ալուբալիքը պէտք է անել սպակեայ բոլորների մէջ և բերանը կաշուով պինդ կապելով պահել սառը և չոր նկուղների (պաղվալ) մէջ: Քացախը կարող է խիստ թունդ չը լինել, բայց լաւը պէտք է լինի:

467) ԹԹՈՒ ԴԲԸՆ ԱՂՈՒՔԻ ՍԱՂԱԹ

Հասուն ալուբալիքը պէտք է մաքուր ցամքեցնել, դարսել բոլորների մէջ, անել վերան սառը քացախ (համեմունքներով եփ տուած, տես № 450), 4 ֆ. ալուբլի համար հարկաւոր է 1 1/2 ֆ. շաքար, 4 1/2 բաժակ քացախ և այլն, ինչպէս ասուած է № 450 համար:

468) ՉԵՌԱՅ ՊԵՏՐԱՍՏԸՆԻ ԹԹՈՒ ԱՂՈՒՔԱՆԻ

Վերցրէք մէկ շիշ լաւ քացախ, 1 շիշ ջուր, 3 բաժակ շաքար և համեմունք, ինչպէս ասուած է՝ № 450, 5—6 անգամ եփ տալ, անել

չորացրած ալուբլի վերայ, այնպէս որ նրանք մէջը լող տան, որոնք մի քանի ժամանակից չետոյ կ'ուռչեն. ճածկել և դնել տաքացրած վառանի վերայ: Այսպէս կարելի է ձեռաց սպորաստել, նոյն իսկ գործածելու ժամանակ:

469) ԹԹՈՒ ԴԲԸՆ ԽԱՂՈՂ

Հասուն, բայց պինդ խաղողը ամբողջ ոգկոչկներով (ճուրթ), կամ հատիկ հատիկ գլխաններով պէտք է դարսել բոլորի մէջ և անել վերան հետեւեալ քացախը. ամեն 2 բաժակ ջրի համար վերցրէք 1 բաժակ լաւ քացախ, իսկ ամեն 3 բաժակ ջրի համար՝ 2 բաժակ մանր ձեծած շաքար և 1 լիմոնի կեղև, այս բոլորը միասին շարունակ խառնելով եփ տալ, հովացնել, անել խաղողի վերայ, բերանը փամփուշտով պինդ կապել և մինչև ցրտելը դնել սառցարանում, իսկ չետոյ՝ սառը և չոր տեղ:

470) ԹԹՈՒ ԴԲԸՆ ՍԵՆ (խարբուղակ, եմիշ)

Թթու դնելու սելը պէտք է ոչ խիստ հասած և ոչ խակ լինի: խիստ հասածը շուտ կը փչանայ, իսկ խակը անհամ և անհոտ կը լինի: Սելը պէտք է կճպել, սերմերը դուրս տալ, բարակ կտրտել, ինչպէս որ ուտելու համար, բայց որպէս զի ճայրերը սուր չը լինեն, պէտք է կտրել նրանց: Ամեն մի կտոր սելի մէջ զցել մի քանի հատ մեխակ, դարսել հողէ ամանի մէջ և անել վերան այնքան քացախ, որ կտորները ճածկուեն, այդպէս մի օր թողնելուց չետոյ, նոյն այդ քացախի մէջ եփ տալ սելը, այնքան, որ մի փոքր փափկի, ապա անել խախլի վերայ, իսկ քամած քացախը նորից քամել չորս տակ ճարած անձեռոցիկի (սալֆետկա) միջով: 3 բաժակ շաքարից, 2 բաժակ ջրից և 1 բաժակ քամած քացախից սպորաստել թանձր սերտի, ինչպէս քացրաւենիքի համար, հովացնել և անել սելի վերայ:

471) ԹԹՈՒ ԴԲԸՆ ԴԴՈՒՄ

Դրուճը պէտք է կճպել, սերմերը դուրս տալ, սելի նման բարակ կտրտել՝ № 470, ջուրը եփ տալ, սելի կտորները անել եփ տուած ջրի մէջ, մի անգամ եփ տալ, անել խախլի վերայ, հովացնել, նորից անել եփ տուած ջրի մէջ և եփ տալ, անել խախլի վերայ, հովացնել և վերջապէս երրորդ անգամ եփ տալ: Յետոյ վերցնել լաւ քացախ և

դրա ամեն մի բաժակի հետ խառնել կէս բաժակ մեղր, կամ 3/4 բաժակ շաքար, եփ տալ և տաք-տաք ամէլ դրումի վերայ, որը նոյնպէս եփ տալ մինչև որ կը փափկի, այն ժամանակ դրումը ամէլ քրեղանի մէջ, հովացնել և դարսել բոլորի մէջ: Քացախի մէջ զցել համեմունք, ինչպէս ասուած Ն: 451-ում:

472) ԹԹՈՒ ԴԲԸԾ ԴԴՈՒՄ ՈՒՐԻՉ ՉԵՒՈՎ

Հասած դրումը պէտք է կծպել, կտրտել, եփ տալ խիստ աղի ջրի մէջ, ամէլ խախլի վերայ, հովացնել, դարսել բոլորի մէջ, վերան եփ տուած և հովացրած քացախ ամէլ. մի քանի շաբթից յետոյ այդ քացախի հետ խառնել թուռդ, սառը, բաց առաջուց եփ տուած քացախ և մէջը զցել դափնի տերև, անգղիական և հասարակ սրբաբոյ:

473) ՍՕՈՒՍԵՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԹԹՈՒ ԴԲԸԾ ԿՐԻՓՈՎՆԻԿ (ուսի շոր)

Պէտք է հաւաքել կանաչ կրփոխիկները, ընտրել, ցամաքեցնել և ամէլ չոր շերտի (բուլթիկա) մէջ, բերանը իսկոյն պնդացնել և կնքել. գործածել սօուսների համար:

474) ՏԱՊԵԿԵՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԴԵՂՉԻ ԹԹՈՒ

Պէտք է ընտրել հասած, բաց պինդ դեղձերը, ասեղով մի տաս տեղ ծակծակել, նրանց կանոնաւորապէս դարսել բոլորի մէջ՝ ամեն մի կարգի վերայ աւելացնելով թարխուն, ամէլ վերան հետեւեալ տեսակ քացախ. ամեն մի 2 բաժ. ջրի համար վերցնել 1 բաժ. լաւ քացախ և այս երեք բաժակի խառնուրդի համար էլ՝ 2 բաժ. մանր շաքար, այս բոլորը միասին խառնել, լաւ եփ տալ, որ շաքարը հալուի, հովացնել և ապա ամէլ դեղձերի վերայ, այնքան որ ծածկուեն. յետոյ վերեւից դնել կլոր տախտակ և մի մեծ էլ քար՝ բերանը փամփուշտով կապել և դնել սառցարանում մինչև որ ցրտերը սկսուեն. Գործ է ամփում տապակների համար:

475) ՏԱՊԵԿԵՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԾԻԲԵՆԻ ԹԹՈՒ

Հասած, բաց պինդ ծիրանները բարակ փայտի ճաշով մի տաս տեղ ծակծակել, ապա դարսել բոլորների մէջ, ամէլ վերան հետեւեալ

քացախը. 2 բաժակ ջրի համար վերցնել 1 բաժակ լաւ քացախ և այդ 3 բաժակ խառնուրդի համար՝ 2 բաժակ մանր շաքար, շարունակ խառնելով եփ տալ, հովացնել, ամէլ ծիրանների վերայ, դնել վերան իրա փայտի խուփը և մի մեծ քար, փամփուշտով կապել, մինչև ձմեռը դնել սառուցի վերայ, իսկ յետոյ մի սառը տեղ:

476) ՊՈՍԴԵՄՈՒՐԻ ԹԹՈՒ

Պէտք է հաւաքել այն ժամանակ, երբ բոլորովին մեծացած լինին, բաց ոչ հասած, այլ կանաչ, կարգ կարգ դարսել բոլորի մէջ և ամեն մի կարգի վերայ փոել հոտուէտ կանաչի, օր. թարխուն և այլն: Այս վերաանոց բոլորի մէջը դարսել 6 հատ կարմիր տաքդեղ (ծիծաղայ) այդքան էլ մէջ տեղը և երեսին, ամէլ վերան համեմունքներով եփած և սառեցրած քացախ, բերանը փակել և դնել մի որ և է սառը տեղ: Այս տեսակ պատրաստած թթու պոմոլամուրը կարելի է առանց փշանայու պահել մինչև ամառ, եթէ միայն քացախը լաւն է. եթէ մի քանի ժամանակից յետոյ քացախը ջրակալի՝ դէն ամէլ քացախ փոխանակ ուրիշ լաւ քացախ աւելացրէք:

477) ԹԹՈՒ ՊՈՐԻՆՁԱՆ (բաղրիջան)

Վրաստանի պորինջանները պէտք է բարակ կծպել, ջուր եփ տալ և այդ կծպած պորինջանները սաղ տալ զցել մէջը, մի բոպէ չանցած, իսկոյն դուրս տալ փոել խոնչի վերայ, մինչև սառչելը նեխուրը, քուլթիլը (քոնդար), ռեհանը, սամիթը և համեմը մանր կտրտել մի քիչ էլ տաք ջրում անցկացրած սխտոր աւելացնել, յետոյ պորինջանները երկարութեամբ կիսել, բաց այնպէս որ միմեանցից չը բաժանուեն; մէջը մի հատիկ սխտոր դնել և լցնել կտրտած կանաչով, վերջապէս վերան նեխուր փաթաթել, կապել և բոլորի հետ էլ այնպէս վարուելով դարսել բոլորի (քիլայ) մէջ, վերան մի կտոր դինու աղ դնել և ամէլ ան եփ տալ սառը քացախ:

478) ԹԹՈՒ ԴԲԸԾ ԿԸՐՄԻ ԿԱՂԱՄԲ (կապուստա)

Մեծ և փափուկ գլուխ կաղամբները, որոնք ձմեռը չեն դիմանում, պէտք է մանր կտրտել, ամէլ խախլի վերայ և հէնց այդ տեղ

էլ լուանալ: Երբ որ բոլոր ջուրը կը քամուի, կաղամբները պէտք է ձեռքերի մէջ ճծուել, որ միջի հիւթը դուրս գայ, ապա կաղամբները դարսել բոլորներին (քիլայ) մէջ և վերան եփ տուած ու սառեցրած հասարակ քացախ անել:

479) ԹԹՈՒ ԴԲԱԾ ԳՈՒՆԵՒՈՐ ԵՒ ՀՍՍԵՐԵԿ ԿԵՂՍՐԲ

Կաղամբի չորացրած տերևները հեռացնել, ամբողջ գլուխը զգուշութեամբ բաց անել, գցել աղաջրի մէջ և եփ տալ մինչև փափկելը, բաց խիտ չեփել, ապա գցել մաղի վերայ և ջուրը քամուելուց յետոյ դարսել բոլորներին մէջ (բանկա), անել վերան, եփ տուած և հոփացրած քացախ՝ № 451: Մի քանի օրից յետոյ քացախը նորից եփ տալ, տաք տաք անել կաղամբի վերայ, հովացնել, բերանը պինդ կապել և պահել մի օր և է սառը տեղ:

480) ԹԹՈՒ ԴԲԱԾ ԿԵՆԵՉ ԼՈՒՔ

Ընտրել մանր և փափուկ կանաչ լոբիները, թելերը հանել և անել եփ տուած ջրի մէջ, խաշելուց յետոյ դուրս տալ, անել խախլի վերայ, սառչելուց յետոյ փոքրիկ կապոցներ շինել և վերան նեխուր փաթաթել, դարսել կաւէ բոլորներին (քիլայ) մէջ, անել վերան կանաչեղէնով և համեմունքներով եփած և սառեցրած քացախ՝ № 450:

481) ԿԵՆԵՉ ՏԵՔԻՆԵՂԻ (Տիճակա) ԹԹՈՒ

Պէտք է արմատով քաղել այն Տիճակները, որոնց դոպրակները դեռ ևս մանր և կանաչ են, ամբողջութեամբ լրանց տերևներով գցել եփ տուած ջրի մէջ, խիտն հանել և փոել մի օր և է տեղ յետոյ եփ տալ քացախ և աղ, տաքեղը դարսել բոլորին (բանկա) մէջ, վերան անել եփ տուած և հովացրած քացախը:

482) ԹԹՈՒ ԽԻՆԸ

Պէտք է ընտրել որքան կարելի է մանր և վերան կոթ ունեցող խիարները, կտրտել թարխուն, նեխուր, մի մեծ սամիթ, քոսթին (քոնդար) և ունհան, ապա բոլորներին մէջ դարսել մի կարգ խիար և մի կարգ այս կանաչեղէնը, մինչև որ բոլոր խիարները վերջանան և

բոլորն էլ լցուի, յետոյ վերեւից 3 հատ կանաչ տաքղեղ (Տիճակա) դրնել և սառեցրած քացախ անել, ինչպէս ասուած է № 450-ում, միայն մի փոքր էլ հիւ աւելացնել, իսկ ով ուզուած է՝ մի երկու էլ սխտոր:

Ամեն երկու շաբաթը մէկ անգամ պէտք է թթուներին աչք անել, եթէ քացախը պակասել է՝ նորը աւելացնել:

483) ԹԹՈՒ ԴԲԱԾ ԹՐԹՆՋՈՒԿ

Թրթնջուկը մաքրել, լուանալ, ջուրը դուրս քամել, մանր կտրտել, իրա հիւթով դարսել պղնձէ թասի մէջ և առանց մի կաթիլ անգամ ջուր անելու եփ տալ, մինչև որ փափկեն: Սառչելուց յետոյ դարսել փայտէ փոքրիկ տակառի մէջ, անել վերան եփ տուած ոչխարի դամակի եղ: Գործածելու ժամանակ, պէտք է աւելի մանր կտրտել և պցել շշի, կամ սուսի մէջ, մի երկու անգամ եփ տալ. սուսի համար գործածելու ժամանակ պէտք է տրորել:

484) ԹԹՈՒ ԴԲԱԾ ՉԿՆԵՐ

Մաքրած ձուկը աղաջրի մէջ պահել մօտ 24 ժամ, իսկ եթէ ձուկը շատ մեծ է՝ ամբողջ 3 օր՝ անելով վերան հասարակ պղպեղ յետոյ արի մէջ թաթախել, թաւի մէջ եղով տապակել: Երբ որ երկու երեսն էլ կը տապակուի, սառեցնել և դարսել տապակեայ բոլորներին (բանկա) մէջ, երեսին էլ դափնի տերեւ դարսել և պղպեղի հետ եփ տուած ու սառեցրած քացախ անել. ապա փամփուշտով բերանը պինդ կապել:

484) ԹԹՈՒ ԴԲԱԾ ՕՐԱԳՈՒՎ

Օրագուլը մանր կտրտել, սղ անել և կէս ժամ այլպէս պահել. ապա թաթախել ճեճած պաքսիմատի (սուխար) մէջ, պրովանսեան եղով տապակել, հովացնել և դարսել բոլորին մէջ, ամեն մի կարգի վերայ աւելացնել ցամաք թարխուն, ապա անել վերան եփ տուած և սառեցրած հասարակ քացախ:

485) ԹԹՈՒ ԴԲԱԾ ՀՆԴՈՒՆԵՒ

Հնդուհաւը տապակել, ինչպէս առ հասարակ տասալում են նույն օրը ուտելու համար, մանր կտրտել, հովացնել, դարսել բոլորին մէջ,

վերան սառը քացախ անել՝ կանաչեղէնով և զանազան համեմունքով եփ տուած՝ № 452: Այսպէս պատրաստածը շատ համեղ է լինում և բացի նախաճաշի, կարելի է և սուուսների համար գործածել:

486) ԹԹՈՒ ԴՐԱՆԻ ԲԱԿ ԵՒ ՍԱԿ

Քաղի և սաղի թթուն և սպէտք է հնդու հաւի պէս պատրաստել՝ № 485, նոյնպէս գործ է անվում նախաճաշի ժամանակ և կարմիր սուուսի հետ:

Բ) Ա Ղ Ո Վ Թ Թ Ո Ւ

487) ԳՈՒՆԱՆՈՐ ԿԱՂԱՄԲԻ (կապուստա) ԹԹՈՒ

Պէտք է ամբողջ կաղամբի տերևները բաժանել, եթէ չոր է, վերելիք դէն գցել, դարսել բոլորների (բանկա), կամ փոքրիկ տակառների մէջ, անել վերան եփ տուած ջուր և խուփով իսկոյն ծածկել. կէս ժամից յետոյ շուռ տալ փլաւքամիչի, կամ մաղի վերայ, երբ որ ջուրը կը քամուի և կաղամբը կը ցամաքի, նորից դարսել տակառի մէջ. աղաջուր եփ տալ, այդ ջուրը այնպէս աղի լինի, որ դրա մէջ հում ձուն տակ չանի (3—4 բաժակ ջրի համար վերցնել 1 բաժ. աղ), ապա անձեռոցիկով (սալֆետիկա) քամել կաղամբի վերայ: Սառչելուց յետոյ խուփով ծածկել և վերան մի մեծ քար դնել. տաք ժամանակ պէտք է սառուցի վերայ պահել, իսկ ձմեռը՝ մատանի (պաղպաղ) մէջ: Գործածելուց առաջ գունաւոր կաղամբը մաքուր ջրի մէջ լուանալ՝ մի քանի անգամ ջուրը փոխելով և եփել շատ ջրի մէջ:

488) ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԲ

Կաղամբի անպէտք տերևները պէտք է կտրտել և դէն անել, գլուխները նոյնպէս պէտք է դէն անել. յետոյ մեծ կաթսայով ջուր եփ տալ և կաղամբները անել դրա մէջ, իսկոյն դուրս տալ, դարսել խոնջի վերայ, եթէ կաղամբները շատ խոշոր են՝ նախ քան եփ տուած ջրի մէջ գցելը՝ պէտք է երկու կէս անել. յետոյ թթուի հիւթը պատրաստել հետևեալ կերպով. արմատով և տերևներով նեխուրները պէտք է լուանալ, արմատները քերել և անել ջրով լիքը կաթսայի մէջ, եփ տալ, բայց խիստ չեփել, ապա դուրս տալ, փոել խոնջի վե-

րայ. յետոյ կաղամբների վերայ աղ անել և դարսել բոլորի (քիլայ) մէջ, երկրորդ օրը եփ տուած նեխուրները իրա ջրով միասին անել կաղամբների վերայ, եթէ ջուրը պակասի՝ սառը ջրով լցնել, վերան քար դնել և իրա խուփը ծածկել. մի շաբթից յետոյ պէտք է նաչել, որ ջուրը, կամ աղը պակաս չը լինի. վերևից պէտք է դարսել կանաչի, օր. մեծ սամիթ, յետոյ պղպեղ և այլն:

489) ԱՂ ԱՐԱՆՎԱՅՆ (խիար)

Որպէս զի վարունգները լիքը և ոչ դատարկ լինեն, քաղելուց յետոյ պէտք է իսկոյն, կամ գոնէ երկրորդ օրը աղ անել, կամ որպէս զի ցամաք չը մնան՝ քաղելուց յետոյ պէտք է անել սառը ջրի մէջ:

Փոքրիկ տակառի շատակը պէտք է փոել կաղնի, ալուբի, հաղարձի, սամիթի տերևներ և սիտոր՝ իւրաքանչիւրը չորս մաս արած. յետոյ տակառի մէջ խիարները կանգնած դարսել մէկը միւսի մօտ և ամեն մի այդ տեսակ կարգի վերայ փոել վերև չիշած կանաչիքը: Այսպէս լցնելով ամբողջ տակառը, խուփով ծածկել, որը պէտք է 2 փոքր անցք (ծակ) ունենայ, որոնցից՝ մէկից պէտք է օդ դուրս գալ, իսկ երկրորդում՝ պէտք է ձագառ դնել և դրա միջով անել հետևեալ աղաջուրը. 2 1/2 վեդրո ջրի համար վերցնել 6 բաժակ աղ և 1 գդալ բորակ (սելիտրա), միասին խառնել և այդպէս առանց եփելու ձագառի միջով անել վարունգների վերայ, իսկոյն պէտք է բոլոր անցքերը լաւ պնդացնել և մինչև անգամ բաց տեղերը ճարպ քսել:

490) ԱՂՈՎ ԵՒ ՔԱՅՆՈՎ ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԲ

Այս ձևով պատրաստելու համար աւելի քիչ նեղութիւն է հարկաւոր. պահվում է շատ լաւ թարմ և համով և կարելի է շատ երկար ժամանակով պահել: Պէտք է ընտրել միշտ թաղայ և առանց բծերի (նշանների) և մանր վարունգներ:

Մի վեդրո ջուրը մի բաժակ օղու, 1 բաժակ թուխ քացախի և 1 1/2 ֆ. աղի հետ եփ տալ, սառը ջրի մէջ լուացած վարունգները (կոթերը չը կտրտել) դարսել տակառի (բօչիլայ) մէջ, ամեն մի կարգի վերայ աւելացնելով ալուբի, կամ հաղարձի տերևներ՝ աւելացնելով և մի փոքր կաղնի տերև, մի քանի կտոր վալրի բողի (խրէն) և ով ուզում է՝ 3 պնդ սիտոր: Վերևի կարգի վերայ չիշեալ տերևներին շատ դարսել,

ածել վերան եփ տուած աղաջուր և թեթե կերպով բերանը ամրացնել: Երկրորդ օրը տակաւր բաց անել, աւելացնել մնացած և սառած աղաջուրը, ամուր պնդացնել, բաց տեղերը ճարպ քսել, որ օդ չը մտնի և տանել սառչարանը:

491) ԹԹՈՒ ԽԻՆՐԻ ԲՈՐԲՈՍՆԵՂՈՒ ԱՌԱՋՆ ԱՌՆԵԼԸ

Պէտք է վերցնել 7 մսխալ սև խարդալ (գարչիցա) և դնել պինդ տոպրակի մէջ. այդ տոպրակը գցել աղ արած վարունգի տակաւրի մէջ և այնուհետև վարունգների վերայ բորբոսն այլ ևս չի երևալ:

492) ԱՆԿՆԴԵՂԻ ԱՂԱՋՈՒՐ

1 1/4 վեդրո գետի ջրի համար վերցնել 3 բաժակ աղ և 1 գդալ բորակ (տելխորա), այս բոլորը միասին եփ տալ, հովացնել և անել տակաւրի, կամ բոլուղի մէջ դարտած, մաքուր լուացած ճակղեղի տերևների վերայ:

493) ԱՂ ԴՐԱԾ ԹՐԹՆՋՈՒԿ (չլաւել, մժառնակ)

Թրթնջուկը պէտք է աղ դնել Սեպտեմբեր ամսին: Մաքրել նրան, մի քանի անգամ լուանալ, փռել սփռոցի վերայ, ցամաքեցնել, դարսել տակաւրի, կամ մեծ բոլուղի (քիլայ) մէջ, ամեն մի կարգի վերայ աղ անել: Երբ որ ամանը կը լցուի, կըր տախտակով ծածկել, վերան քար դնել և սխմել, եթէ թրթնջուկը իջաւ (պակսեցաւ) կարելի է նորը աւելացնել: Պահել մի որ և է հով տեղ: Ամեն 1 1/4 վեդրո թրթնջուկի համար հարկաւոր 1 1/2 բաժակ աղ. այս թրթնջուկը, նախ քան գործածելը, պէտք է լուանալ, կարտել, և արգանակի մօտ բերելուց մի փոքր առաջ գցել մէջը:

494) ԱՂ ԴՐԱԾ ԹԱՐԻՈՒՆ

1) Թարխունի փոքրիկ շիւերը (ճիւղերը) և մանր տերևները լուանց կացնել (լուանալ) ջրի մէջ, փռել մի որ և է շորի վերայ և չորացնել: դարսել բոլուղի (բանկա) մէջ՝ ամեն մի կարգի վերայ աղ անելով, կըր տախտակով ծածկել և վերան քար դնել, փամփուշտով բերանը կապել, պահել մի հով տեղ:

2) Կամ փափուկ և թագաչ թարխունը, աւելի լաւ է Սեպտեմբեր ամսին քաղածը փոքրիկ կապոցներ (փունջ) շինել և դարսել բոլուղի (քիլայ) մէջ. աղ և քացալս միասին եփ տալ, սառեցնել և անել թարխունի վերայ:

495) ԱՂ ԴՐԱԾ ԾՆԵՐԵԿ (սատացուր, саржа)

Լաւ մաքրած ճներեկները դարսել ջնարակուած (муравленый) կճուճի մէջ. աղաջուր եփ տալ, այնպէս որ վերան հում ձուև կանգնի, այսինքն ամեն 3—4 բաժակ ջրի համար վերցնել 1 բաժակ աղ և այդ եփ տուած ջուրը անել ճներեկի վերայ, այնքան որ բոլորովին ծածկուի. երբ որ ջուրը կը հովանայ, կճուճի բերանը կապել նախ՝ պրովանսեան ձէթի մէջ թագ արած թղթով, իսկ յետոյ՝ փամփուշտով: Գործածելուց 2 ժամ առաջ ճներեկը թրջել սառը ջրի մէջ և եփել շատ ջրով:

496) ԹԹՈՒ ՆԵՒՈՒՐ

Նեխուրը իրա արմատով և տերևներով հանել, լաւ քերել և լուանալ, յետոյ անել եփ տուած ջրի մէջ և շուտով հանել, որ շատ չեփուի, սառչելուց յետոյ դարսել կճուճի մէջ և իրա եփած ջուրն էլ վերան անել, եթէ ջուրը պակասի, սառը ջուր աւելացնել, վերան կոռճ աղ դնել, երեսը կապել և այդպէս թողնել իրան իրան թթուելու:

497) ՋՕՆՋՈՒ ՊԱՆԵԼԸ

Ջօնջօլը ունի մանր ծաղիկներ և տերևներ, որը աղում դնելով դեղնում և ստացվում է շատ լաւ թթու՝ պաս ժամանակ բանեցնելու համար: Յենց որ ծաղիկները բացվում են՝ պէտք է քաղել և չը թողնել, որ շիւերը շատ հաստանան, բնարել, որ մեծ տերևներ և շիւեր չը մնան. յետոյ բոլուղի մէջ դարսել մի կարգ ջօնջօլ և մի կարգ ճեճած աղ. այսպէս շարունակել, մինչև որ բոլուղը բոլորովին լցուի, լցնելու ժամանակ պէտք է լաւ ճխտել, որ դատարկ տեղ չը մնայ, երեսին ալուրի տերև դարսել, բերանը պինդ կապել և պահել մի հով տեղ, այնպէս որ տակը հողի մէջ լինի: Մի շաբթից յետոյ պէտք է աչք անել, եթէ պակսել է՝ էլի պէտք է ջօնջօլ լցնել և եթէ ալը պակաս է՝ մի կոռճ աղ դնել և պինդ կապել, որ օդ չը մըտնի, ապա թէ ոչ կը սևանայ, երբ ժուրը (խակ խաղող) կ'երևայ, մի 4 հուլի ջարդել և իրա ջրով անել վերան, իսկ ալուրի տերևները

դէն անել: Գործածելու ժամանակ՝ ափսէի վերայ դուրս տալու ժամանակ, սառը ջրի մէջ անց կացնել, վերան մի սոխ կտրտել, ձէթ անել, իսկ եթէ թթուն պակաս է՝ քիչ էլ քացախ անել և մօտ բերել, կարելի է և ուղղակի կճուճից հանելուց յետոյ՝ առանց ոչնչի մօտ բերել, կամ ձէթի փոխարէն կարելի է ընկոյզը ձեճել, քացախ մէջ բացանել և անել վերան: Երբ որ գործածելուց յետոյ կճուճը կը կիսատուի՝ պէտք է արդէն հողից հանել և աչնպէս պահել:

498) ԱՄԵՆ ՏԵՍԱԿ ՉԿՆԵՐԻ ԱՂԵԼԸ

Որտեղ մեծ քանակութեամբ ձկներ են պահուած՝ այնտեղ անշուշտ հարկաւոր է կաղնու փայտից շինած փոքրիկ տակառներ: Ձկան թեփը պէտ է մաքրել (բերել), փորոտիքը հանել, թաց շորով արիւնը մաքրել և ցամաքացնել, ջրով ամենեւին չը լուանալ, երկու կէս անել, ամեն կողմից ցամաքեցրած աղով լաւ տրորել, դարսել տակառիկների մէջ, բերանը լաւ պնդացնել, բաց տեղերը ճարպ քսել, պահել սառը և չոր տեղ: տակառիկները շուռ ու մուռ տալ, երբեմն մէկ երեսը վերև, երբեմն՝ միւսը, որպէս զի բոլոր ձկները հաւասարապէս աղի մէջ լինեն: Այսպէս կարելի է ամբողջ կէս տարի պահել, բաց տակառները պէտք է շատ փոքր լինեն, որովհետև հէնց որ բաց արին՝ ձուկը կը սկսի փչանալ, եթէ իսկույն չէ կարելի գործ անել, այն ժամանակ կարելի է մէկ մասը դուրս տալ և քաշանել մի հով տեղ և յետոյ ապխտել—ձուխ տալ: Փորձուած եւրոպական տնտեսները խորհուրդ են տալիս՝ ձկան գլուխը կտրել, որովհետև նկատուած է, որ գլուխը հետք աղ արած՝ շուտով փչանում և վատ համ է բռնում:

Եթէ ձուկը շատ է աղի, գործածելուց առաջ պէտք է սառը ջրի մէջ թրջել:

499) ԱՂ ԴԲՆԾ ԶՈՒԹԻՍԻ (սևրուզա)

Ձուկը պէտք է աչնպէս կտրտել, ինչպէս կտրտում են ճաշին՝ մօտ բերելու համար, ամեն մի փուխ ձկան համար վեցնել 3 ֆ. ամենաչոր աղ և ձկան կտորները ամեն կողմից լաւ տրորել, աչն ժամանակ ձուկը միմեանցից շատ մօտ-մօտ դարսել տակառի մէջ, ամեն մի կարգի վերայ շաղ տալով՝ անդղիական պղպեղ, մեխակ, դափնի տերև և հասարակ սրբաբոյ: Տակառը, կամ կճուճը, որի մէջ ձուկը աղ են դնում,

պէտք է շատ պինդ լինի և ամենեւին անցքեր չունենայ, որովհետև, եթէ ջուրը դուրս գայ, ձուկը կը փչանայ, որքան որ ձուկը շատ մօտ մօտ դարսած և ամանը շատ պինդ լինի կապած, այնքան լաւ կը պահուի և երկար կը տևի: Ձուկը պէտք է շատ ցուրտ տեղ, մինչև անգամ սառցարանում պահել:

500) ԱՂ ԴԲՆԾ ՎԱՅՐԵՆԻ ԲՆԴ

Վայրենի բաղը մաքրել, ջրով լուանալ, աղով տրորել և դնել փոքրիկ տակառներում՝ ամեն 1 ֆ. աղի համար վերցնելով 1 լոտ բորակ (սելիտրա), խուփը պինդ ճածկել, չորս բոլորը ճարպ քսել և դնել սառցարանում՝ ուղղակի սառուցի մէջ:

501) ՏԱԻՐԻ ՄՍԻ ԱՊՈՒՍՏ

Նոր մորթած և տաք-տաք տաւրի միսը աղով և բորակով (սելիտրա) լաւ տրորել, յետոյ, երբ որ կը սառչի, դարսել արկղի (եաշչիկ) մէջ մէկը միւսի վերայ և ամեն կարգի վերայ էլ աղ շաղ տալ: 1 ֆ. մսի համար հարկաւոր է 4 մսխալ աղ, իսկ ամեն 5 ֆ. մսի համար 1/8 ֆ. բորակ:

Այս ձևով աղ արած միսը 12—18 ժամ պահել մի որ և է տաք տեղ, յետոյ դուրս բերել սառը տեղ, քաշ անել գիւղական խրճիթի, կամ խոհանոցի ճիւնելոցի (բուխար) մէջ՝ օջախից մօտ, որպէս զի միւսը մխուի (ապխտելու համար) և մի և նոյն ժամանակ խորովուի. երկրորդ օրը միսը աւելի վերև բարձրացնել և պահել այդպէս 3—4 օր:

502) ՄԻՍ ԱՂԱՌՈՒ ԱՂԱՋՈՒՐ

Ամենաթան և օգտակար աղաշուր պատրաստելու համար վերցնել 10 ֆ. ջուր, 1 ֆ. աղ, 2 լոտ բորակ (սելիտրա) և 8 լոտ շաքրի թանձր սերովի, այս բոլորը միասին եփ տալ՝ երեսի քափը քաշելով, հովացնել և անել տակառի մէջ պինդ դարսած մսի վերայ:

Այս տեսակ աղ արած միսը կարելի է եփել և տապակել, որից յետոյ ստանում է ակտրոթելի համ: Մսի համեմատ էլ պէտք է աղաշուր վերցնել, աչնպէս որ միսը ոչ խիստ աղի և ոչ ալնի դուրս գայ:

503) ՀՈՐԹԻ ՄՍԻ ԱՂ ԴՆԵԼԸ

Վերցնել մեծ և չաղ հորթի ետևի երկու մասը, ոտի ոսկրները և պորտի միսը, այնպէս կտրել, որ ստացուեն կլոր կտորներ, աւելորդ չաղ մասերը հեռացնել: Վերցնել 1 ֆ. աղ, 3 մսխալ բորակ (սելիտրա) և 1/8 ֆ. շաքար, մանր ծեծել, միասին խառնել, դրանով հորթի միսը ամեն կողմից լաւ տրորել, դարսել տակառիկների մէջ, մնացած աղը վերան շաղ տալ, խուփը դնել վերան և վերևից էլ մի մեծ քար. մէկ օր տանը պահել և մի երկու շաբաթով էջ՝ սառը տեղ, օրամէջ մսի կտորները շուռ ու մուռ տալ: Երբ որ հիւթը պակասում է, մի քանիսը եփ են տալիս մի աման ջուր և կէս գդալ աղ և հոգացնելով աճում են հորթի մսի վերայ:

2—3 շաբթից յետոյ մսի կտորները դուրս տալ, շորով սրբել, ցամաքեցնել, անցկացնել թղթի վերայ, մի քանի օր շարունակ կախել ծխնելոցի (բուխար) մէջ, յետոյ քաշ անել մի հով տեղ:

504) ՈՉԻԱՐԻ ՄՍԻ ԱՂ ԱՆԵԼԸ ԵՒ ԱՊԻՏՏԵԼԸ

Պատրաստել իսկ և իսկ հորթի մսի ապխտի պէս՝ № 503:

505) ԵՐԿԵՐ ԺԵՄԱՆԱԿ ՄԻՍԸ ԹԱՐՄ ՊԱՀԵԼ

Նմառ ժամանակ, որպէս զի միսը դիմանայ 2—3 շաբաթ, պէտք է նրան դարսել խոռը կճուճի մէջ և վերան, երեսը քաշած, կաթ աճել: Խիստ շոգ ժամանակ 9 օր շարունակ պէտք է ամեն օր կաթը փոխել, իսկ հով ժամանակ՝ 3 օրը մի անգամ: Այդ կճուճը, կամ քիլան, որի մէջ միսը դարսած է, պէտք է արկղի (եաշիկ) մէջ լինի դրած, իսկ այն սենեակը, որտեղ դրուած է արկղը, պէտք է չոր և հով լինի և օդը՝ մաքուր:

506) ԱՊԻՏՏԵՊ ՄՍԻ ՊԱՀԵԼԸ

Ապխտած, ծխած միսը պէտք է պահել մութ մատանի մէջ, որտեղ կարողանայ թարմ օդ մտնել: Յուճիս ամսին առհասարակ որդն է առաջանում, այն ժամանակ միսը պէտք է մի-մի անգամ սառը միսի վերայ քաշ անել և այլ ևս որդ չի առաջանայ:

507) ՂԱՌԻՐՄԱՅ

Պէտք է մսի կտորները աղով լաւ տրորել, զցել կաթնայի մէջ և եփել իրա սեպհական հիւթի (սօկ) մէջ, բաց երբ որ իրա հիւթը կը ցամաքի, այն ժամանակ միսը իրա չաղութեամբ տապակել: Երբ որ մսի կտորները լաւ կը տապակուեն, այն ժամանակ նրանց դարսել կաւէ կճուճների մէջ և աճել վերան մսի չաղութիւնը: Այսպէս պատրաստած միսը, կամ դառւման կարելի է շատ երկար պահել: Առհասարակ դառւման պէտք է նույնքեր ամսին պատրաստել և գործածել մինչև հետեւեալ տարուայ Մայիսի վերջը: Դառւման պլիսաւորապէս գործ է ածվում արգանակի համար:

508) ԱՂ ԴԲԱՊ ՊԱՆԻ

Պէտք է պանիրը կտրտել, փռել խոնջի վերայ և ցամաքելուց յետոյ վերան աղ շաղ տալ, դարսել քիլի մէջ: Եփ տալ աղաջուր, այնքան աղ պէտք է աճել այդ ջրի մէջ, որ հում ձուճ երեսին կանգնի, իսկ եթէ տակն արաւ, կը նշանակէ աղը պակաս է: Եփ դալուց յետոյ սառեցնել և լցնել պանրի քիլի մէջ, երեսին մի շոր (տիլօ) փռել, վերան էլ մի կտոր կոշտ աղ դնել, բերանը ծածկել և պահել հով մառանի մէջ, մի քանի շաբթից նայել, եթէ աղը հալուել է, պէտք է մի ուրիշ կտոր էլ աւելացնել:

**ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ԵՒ ՀԱՏԱՊՏՈՒՂՆԵՐԻ \*) ԹԱՐՄ ՊԱՀՊԱՆԵԼԸ ԵՒ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ**

*Ծանօթութիւն ընդհանրապէս պտուղների պահպանելու մասին:*

Պահպանելու համար պտուղները պէտք է ձեռքով քաղել ձառից, պարզ և արև ժամանակ, իսկ թափ տուած պտուղները ջարդուած լինելով՝ երկար պահել չի կարելի և շուտով փչանում են: Որտեղ մեծ քանակութեամբ պտուղներ են պահպանում, այնտեղ պէտք է մեծ շինութիւններ և առանձին յարմարութիւններ ունենալ, գանազան թարեքներով և չարգեայ ճածկոցներով: Զմեռուայ խնձորները պէտք է պահել մառանների մէջ, դարսելով նրանց չարգով (դարման) ճածկուած տախտակների, կամ չտակների վերայ: Կան և այլ տեսակ խնձորներ, որոնք ամբողջ ձմեռ մնալով չեն փչանում, նրանց պէտք է արկղների, կամ տակառների մէջ պահել՝ 2 ֆ. հողի խորութեան մէջ ճածկուած: Խնձորները կարելի է նմանապէս փոսերի մէջ, կամ կոչտերով (թոււմբ, թոււմբ) պահել, ինչպէս կարտօֆիլը, ճածկելով նրանց չոր տերևներով: Այդ տերևները պէտք է առաջուց չորացնել: Կոչտերով պահելու խնձորները պէտք է ամենեւին ջարդած չը լինին, այլ որքան կարելի է ամբողջները և պինդերը: Տերևներն էլ պէտք է տախտակներով ճածկել, որ դէս դէն չը ցրուեն: Ամենից չարմարն է՝ մառաններում թարեքներ շինել, ներքևի կարգը պէտք է հողից 2 ֆուտ. բարձր լինի, իսկ մնացածները՝ միմեանցից 1 1/2 ֆուտ. մինչև առաստաղը, այդ բոլոր թարեքների վերայ էլ պէտք է փռել չոր չարգ. առաջին թարեքի վերայ պէտք է դարսել ամենապինդ խնձորները: Որպէս զի խնձորները թարեքներից չը թափուեն, դրա համար առջևի կողմից պէտք է նեղ տախտակ խփել: Ներքևի թարեքների վերայ պէտք է դարսել խնձորները իսկ վերևիների վերայ՝ տանձերը և ամեն մի թա-

\*) Հատապտուղ—ЯГОДЬ, օր. մալինայ, հաղարճ, մոշ և այլն:

րեքի վերայ մի կարգից աւել չը պէտք է դարսել: Պտուղները թարեքների վերայ դարսելուց յետոյ, պէտք է մառանի, թէ դռները և թէ պտուհանները բաց անել և երբ որ պտուղները կը ցամաքեն, այն ժամանակ փակել բոլոր անցքերը (բաց տեղերը):

Չը նայած բոլոր նախապատշաճութիւններին, ձմեռ ժամանակ պտուղները իրանցից արձակում են խոնաւութիւն, որն որ պատճառ է դառնում նրանց փչանալուն. այդ պատճառաւ պէտք է մի տախտակի վերայ քլօրի կիր (ХЛОРИСТАЯ ИЗВЕСТЬ) ածել և դնել, կամ քաշ անել վերայ քլօրի կիր (ХЛОРИСТАЯ ИЗВЕСТЬ) ածել և դնել, կամ քաշ անել նկուղի մէջ տեղը, այդ քլօրի կիրը այն չատկութիւնը ունի, որ ընդունում է իւր մէջ բոլոր խոնաւութիւնը, որը ջուր կտրուելով կը փակի կաթել տակը դրած մի ամանի մէջ: Այնուամենայնիւ գոնէ շաքաթը մի անգամ պէտք է պտուղներին աչք ածել, շուռ տալ և վերջացածները ընտրել:

**509) ԽՆՁՈՐՆԵՐԻ ԹԱՐՄ ՊԱՀՅԵԼԸ**

Ամառուայ տեսակի խնձորները պէտք է դարսել չոր մառանի մէջ, չարգ. (դարման) փռած թարեքների վերայ և այնպէս պէտք է դարսել, որ մէկը միւսին չը կըպչի և ցամաք չորով շուտ-շուտ սրբել նրանց. բոլոր խնձորները պէտք է ուղղակի ձառից քաղել և ոչ թափ տալ:

**510) ՉՐԵՌՈՒՆՅՑ ԽՆՁՈՐԻ ՊԱՀՅԵԼԸ**

Այս խնձորներն էլ պէտք է պահել չոր մառանի մէջ չարգ (դարման) փռած թարեքների վերայ և այնպէս դարսել, որ մէկը միւսին չը կպչի, ամիսը մէկ անգամ պէտք է աչք ածել և փչացածները հեռը կպչի, ամիսը մէկ անգամ պէտք է աչք ածել և փչացածները հեռացնել. աւելի լաւ է ձմեռուայ խնձորները դարսել արկղների (եաշիկ) մէջ և մէջը չարգ ածել, այնպէս, որ մէկ խնձորը միւսին ամենեւին չը կպչի: Առհասարակ և մանաւանդ խնձորների համար պէտք է հաճարի չարգ գործածել, որը մանր կտրտելուց յետոյ չորացնել և պահել առանձին տեղ:

**511) ՅՈՒՐՏ ԺԱՄԱՆԱԿ ԽՆՁՈՐՆԵՐԻ ՏԵՂԱՓՈՒՆԵԼԸ**

Եթէ ձմեռ ժամանակ հարկաւորուի խնձորները տեղափոխել մի քաղաքից մի ուրիշ քաղաք, այն ժամանակ իւրաքանչիւր խնձորը

առաջ պէտք է փաթաթել հասարակ թղթերի և ապա՝ շորի կտորների մէջ. պատրաստել ամուր արկղ և այդ փաթաթած խնձորները դարսել մէջը, ամեն մի կարգի վերայ էլ 4 մատ բարձրութեամբ հաճար շաղ տալ և այնպէս դարսել, որ մէկը միւսին չը կպչի:

512) ԽՆՁՈՐՆԵՐԻ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ

Չորացնելու համար կարելի է և ջարդածները գործածել, բայց պէտք է ընտրել աւելի քաղցր տեսակից. Իւրաքանչիւրը 2—4 մաս անել, միջի սերմերը հանել: Երկաթի թիթեղների (ժեստ) վերայ չարդ (գարման) շաղ տալ, կտրտած խնձորները դարսել վերան և հացը հանելուց յետոյ դնել փռնի մէջ, իսկ յետոյ տաք և չոր եղանակներին կարելի է և դուրսը փռել՝ արևի տակը, ապա դարսել բոլորներին (բանկա) կամ կճուճների մէջ և պահել չոր տեղ:

Եթէ կը հարկաւորուի այդ խնձորները տրորել և մի բան պատրաստել, այն ժամանակ պէտք է գիշերը վերան այնքան ջուր անել, որ խնձորները ծածկուեն, ամբողջ գիշերով խուփով ծածկուած թրջոց դնելուց յետոյ, միւս օրը եփել թոյլ կրակի վերայ, ապա մաղի միջով տրորելով անցկացնել և գործածել ըստ ցանկութեան, օր. կրէմների համար:

513) ԽՆՁՈՐԻ ՉԻՐ

Խնձորները կճպել, կտրտել, անցկացնել թելի վերայ և քաշ անել արեգակի տակ. չորացնելուց յետոյ, դարսել թուղթ փռած արկղի, կամ կճուճների մէջ: Եթէ ձմեռը այդ չիրը նամութիւնից փափկի, մի քանի օրով նորից քաշ անել վառարանի մօտ: Միշտ պէտք է չոր տեղ պահել:

514) ԹՆՐՄ ՍԱՂՈՐՆԵՐԻ ՊԸՆԵԼԸ

Սալորները (դամբուլ, քաղցր շլոր, ալուչա) պէտք է զգուշութեամբ, առանց տկոր ձեռքով կպչելու, ծառից քաղել, կոթերը կտրել և իսկոյն դարսել ապակեայ բոլորների (բանկա) մէջ, բոլորները պէտք է այնքան փոքր լինեն, որ բաց անելով կարելի լինի սալորները մի անգամից բոլորը գործ անել: Իւրաքանչիւր բոլորը պէտք է փամփուշտով պինդ կապել, կնքել (մհրել) և դնել սառուցի վերայ:

515) Սալորները կարելի է աւելի լաւ պահել սուաղով լցրած

կճուճների մէջ. և այդ կճուճները ծածկելով պէտք է մառանի մէջ գետնին փորել և դնել մէջը:

516) Մէկ տեղից մի ուրիշ տեղ տեղափոխելու համար, սալորները պէտք է դարսել տակառների մէջ և արանքները լցնել փայտի խերխուսքով, կամ ցորենով և կամ փայտի մամուռով:

517) ՏԱՂՈՐՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՍԱՂՈՐԻ ԿԱՄՓՈՑ

Վերցնել 1 ֆ. սալոր, այնպէս որ խիստ հասածներից չը լինեն, ասեղով մի քանի տեղ ծակծակել, անել եփ տուած ջրի մէջ և եփ տալ, իսկոյն կրակից յետ դնել և այնքան թողնել, մինչև որ սառչի, ապա անել մաղի վերայ: 1 ֆ. շաքրից և 2 բաժակ ջրից սերով եփել, ով որ սիրում է՝ կարող է մէջը 1 կտոր վանիլայ գցել, յետոյ հովացնել և անել սալորների վերայ և մօտ բերել:

Սալորի համար էլ պէտք է սրա պէս եփել, բայց շաքարը 2 ֆ. պէտք է լինի և ամեն օր սերովը պէտք է նորից եփ տալ և անել սալորների վերայ, երեք օր այս գործողութիւնը կրկնելուց յետոյ՝ սերովը նորից եփ տալ, սալորները անել մէջը և մի կէս ժամ եփել, քափը քաշելուց յետոյ անել քարէ ամանի մէջ, հովացնել և դարսել բոլորի (բանկա) մէջ, բերանը պինդ փակել և սրահել մառանի մէջ:

518) ՍԱՂՈՐՆԵՐԻ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ

Հասած, կարելի է և հին քաղած սալորները դարսել չարդ փռած ժեստի վերայ և հաց թխելուց յետոյ դնել փռան մէջ, կարելի է և արեգակի տակը փռել և այդպէս այնքան պահել, մինչև որ լաւ չորանան, ապա պահել ինչպէս հարկն է: Գործ է ածվում կամփոտներ շինելու և պերդների մէջը լցնելու համար:

519) ՍԱՂՈՐԻ (ԴԱՄԲՈՒԼ) ՉԻՐ

Սև և հասած սալորները պէտք է ճեղքել—երկու կէս անել, կորիզներ դէն անել, դարսել տախտակների, կամ խոնչի և կամ երկաթի թերթերի վերայ և դնել արևի տակ, չորանալուց յետոյ թելի վերայ շրանուկ անել և անց կացնել մեղրաջրի մէջ, յետոյ քաշ անել և ցամաքելուց յետոյ պահել:

Համարեաց թէ բոլոր պատուհներն չիրն էլ կարելի է այսպէս պատրաստել:

520) ԱՂՈՐԻ ԹԹՈՒԼԱՒԵԱԸ

Լաւ հասած շլորները պէտք է ամել կաթսայի մէջ և մաքուր ձեռքով ճմռել, յետոյ դնել փոնի, կամ փէչի մէջ, եփ գալուց յետոյ, ամել լսախի վերայ և տրորելով անցկացնել միջով, որ կորիզները և կճեպները գատուեն, յետոյ դարձեալ ամել կաթսայի մէջ և այնքան եփել, մինչև որ այդ շլորի հիւթը լաւ թանձրանայ, ապա շուռ տալ մաքուր տախտակի վերայ և բարակ փռել, յետոյ դնել արևի տակ և չորացնել, մի երեսը չորանալուց յետոյ, թթուլաւաշը տախտակից դըջել և շուռ տալ միւս երեսին, երբ որ երկու երեսն էլ լաւ կը չորանայ, վերջը կարճ ժամանակով փռել թոկի վերայ և ապա պահել:

521) ԹԱՐՄ ՏԵՆՁԵՐԻ ՊԱՆՅԵԼԸ

Պէտք է տանձերը զգուշութեամբ ծառից քաղել, որովհետև տանձը հէնց որ ծառից վաքը ընկնի, այլևս նրա պահելը անկարելի է, քաղելուց յետոյ դարսել զամբիւղի (կարգինկա) մէջ, պահել սառը և չոր տեղ, կամ մաքուր և ցամաք թարեքների վերայ, բաց այնպէս դարսել, որ մէկը միւսին չը կպչի: Զուտ շուտ պէտք է աչք ամել և ցամաք շորով սրբել:

Կարելի է և չոր չարդ (դարման) փռած թարեքների վերայ փռուել և մին և նոյն ժամանակ աչք ամել, եթէ չարդը նամացել է՝ փոխել:

522) ՏԵՆՁԵՐԻ ՏԵՂԱՓՈՒՅԵԼԸ

Տանձերը մէկ տեղից մի ուրիշ տեղ ուղարկելու համար, պէտք է թղթի մէջ առանձին-առանձին փաթաթել, դարսել արկղում (եաշչիկ), արանքները լցնել լսեխուսքով, կամ ամեն կարգի վերայ մամուռ փռել, արկղը լաւ փակել, բաց տեղերը ամրացնել և այնուհետև ուղարկել ուր հարկաւորուի:

523) ՏԱՆՁԵՐԻ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ

Լաւերը և հասածները ընտրել և դարսել դարման փռած երկաթեայ թիթեղների վերայ և հաց թխելուց յետոյ դնել փէչի, կամ

փոնի մէջ և լաւ չորացնելուց յետոյ հաւաքել և պահել: Եթէ մի անգամից չը չորանան՝ այս գործողութիւնը պէտք է մի քանի անգամ կրկնել:

524) Տ Ա Ն Ձ Ի Չ Ի Ր

Հասած տանձերը պէտք է կճպել և իւրաքանչիւրը 2—4 կտոր անել: դարսել տախտակների վերայ և արևի տակ չորացնել: Խոչորէ չեն էլ պէտք է տանձի չիրի պէս պատրաստել:

525) ԹԱՐՄ ԱՂՈՒՅԼԻ (վիշնետ) ՊԱՆՅԵԼԸ

Այուբալին պէտք է քաղել չոր եղանակին և ցերեկուայ 12 ժամից յետոյ, ընտրել լաւերը և հասածները, կոթերը պէտք է կտրտել և շատ կարճ կարճ թողնել, իսկոյն զգուշութեամբ դարսել փոքրիկ տակառների (բոչկա) մէջ, ամեն մի կարգ դարսած արուբի վերայ պէտք է փռել իրա տերևներից: տակառները ծածկել, լաւ ամրացնել և ամբողջութեամբ դնել սառուցքի մէջ: Այսպէս կարելի է, առանց փչանալու, պահել մինչև հետևեալ տարուայ աշունը:

526) ԹԱՐՄ ԱՂՈՒՅԼԻ ՊԱՆՅԵԼԸ ՌԻՐՉ ԶԵՒՈՎ

Բիւրդի (բանկա) մէջ պէտք է շաքրի աւազ ամել, յետոյ դարսել մի կարգ արուբալի, յետոյ էլի շաքար, մինչև որ ամբողջ բոլորը լցուի, այն ժամանակ փամփուշտով լաւ կապել, բաց տեղերը ճարպ քսել և դնել սառուցքի վերայ: Այս տեսակ պահած արուբալիքը չեն կորցնում, ոչ իրանց համը և ոչ իրանց թարմութիւնը:

527) ԱՂՈՒՅԼԻ ՊԱՆՅԵԼԸ

Անգղիացում արուբալին հետևեալ կերպով են պահում. շիշը (բութիլ) լցնում են հասած արուբուով, բերանը լաւ փակում են և թաղում հողի մէջ բաւական խորը: Այս պահած արուբալին շատ լաւ և երկար է դիմանում, բաց պէտք է ընտրել աւելի խոշորները՝ (շպանսկի բալի):

528) ԱՂՈՒՅԼԻ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ

Դուրս տալով կորիզները պէտք է արևի տակ չորացնել, իսկ յետոյ դնել փէչի մէջ, կամ առանց կորիզները հանելու՝ երկաթի ցանցաձև (ճակկաձ) թերթի վերայ, դնել փէչի մէջ, ի հարկ է հացը թխելուց յետոյ:

529) ԱՂՈՒՅԻ ՀԻՒԹ

Այուբալիքը տրորելով անցկացնել մաղի միջով, այդ հիւթի ամեն 2 բաժակի համար վերցնել 1 բաժակ շաքար, միասին եփել ալուբիլի քաղցրաւենիքից մի քիչ պակաս, հովացնել, լցնել բոլորի (բանկա) մէջ և մինչև ձմեռուայ ցուրտը պահել սառուցքի վերայ:

Գործ է ածվում իբրև համեմունք տապալանների համար, պերոզները լցնելու համար և այլն:

530) ՀՈՒՆ ԸՆՏՏՅ (չուրչայ)

Ախտայ պատրաստելու համար հոնը պէտք է ոչ խիտ հասած լինի, և ոչ խակ, այլ միջակ. սագի փետուրի ծալքը պէտք է կտրել և հոնի մէկ ծալքից զգուշութեամբ ցցելով հանել միջի կորիզը, այնպէս որ հոնն էլ սաղ մնայ— չը չխառուի, երբ որ այդ ձևով բոլորը պատրաստ կը լինի, փուել մաքուր տախտակի, կամ խոնչի վերայ և չորանալուց յետոյ լցնել փոքրիկ տոպրակների մէջ և պահել:

Այսքէն ել կարելի է այսպէս պատրաստել:

531) ԹԱՐՄ ԽԱՂՈՂԻ ՊԱՆՅԵԼԸ

1) Խաղողի ողկոյցները (ձութ) պէտք է կախ անել նկուղի մէջ երկարութեամբ գցած փայտերի վերայ, կարելի է և սենեակի մէջ կախ անել, բայց այդ սենեակի վառարանը այլ ևս չը պէտք է վառել, մի և նոյն ժամանակ չը պէտք է և շատ ցուրտ լինի: Այս ձևով խաղողի ողկոյցները կարելի է առանց փչանալու պահել 4—5 ամիս. շարունակ պէտք է փթած գիւանները հեռացնել, որ կաշելով միւսներին՝ նրանք էլ չը փչանան: Պէտք է ասած, որ նկուղների մէջ աւելի լաւ է պահվում, քան սենեակների մէջ, որովհետև այդ տեղ ուր շատ չոր է, առհասարակ նկատուած է որ մրգերը մի քիչ խոնաւ (հով) տեղում աւելի լաւ են դիմանում քան շատ չոր տեղերում:

2) Խաղողը կարելի է և մինչև գարուն պահել հետևեալ ձևով. ողկոյցները պէտք է կտրտել ճիւղերով միասին, այնպէս որ մի ճիւղի վերայ մի քանի հատ ողկոյց լինի, այդ ճղների երկու ծալքերին էլ կտրած տեղը պէտք է կուսր, կամ ճարպ քսել և կախ անել չոր նկուղների մէջ: Քաշ անելուց յետոյ առաջին 14 օրը պէտք է բոլոր դրոները և պատուհանները բաց թողնել, որպէս զի թաց խաղողը ցա

մաքուրի, իսկ յետոյ փակել և պահել մի և նոյն տաքութեան մէջ, եթէ ցուրտը կը հասնի 1° աստիճանի (գրագուս), այն ժամանակ պէտք է քիչ փառել:

Սալորն էլ կարելի է այս ձևով երկար ժամանակ, առանց փչանալու, պահել:

532) ԹԱՐՄ ԽԱՂՈՂ ՊԱՆՅԵԼՈՒ ԸՄԵՆԱՆՆԱՍԵՐԸ Կ ՄԻՋՈՅԸ

Սպիտակ խաղողները պէտք է չոր եղանակին քաղել և դարտել զամբիւղի մէջ՝ այնպէս որ չը ճիւղտուեն: Այդ քաղած խաղողը բերելով սենեակը, պէտք է փուել չարղի (դարման). վերայ, այնպէս որ մի ողկոյցը չը կաշի միւսին: Պէտք է պատուհանի և դռների վարագոյրները (զանաւէս), իջեցնել: Իրանից յետոյ ոչ պէտք է պատուհանները բաց անել և ոչ ձեռք տալ՝ մինչև ուտելը:

533) ԽԱՂՈՂԻ ՊԱՆՅԵԼԸ ՈՒՐԻՆԸ ՉԵՒՈՎ

Խաղողի ողկոյցները քաղելով վաղից, պէտք է փթած գիւանները հեռացնել և ուղղակի դարտել հողէ կճուճների մէջ՝ կարգ կարգ շաղ տալով հաճարի թեփ, մինչև որ բոլոր կճուճը լցուի, երեսին էլ պէտք է նոյն թեփից ածել, զնել վրան կլոր կտրած թուղթ, իսկ այդ թղթի վերայ էլ ածել կուսր, կամ ճարպ:

534) ՉԱՄԻՉ ԶԻՆԵԼԸ

Քաղցր և խոշոր գիւաներ ունեցող խաղողի ողկոյցները պէտք է շրանուկ (ջագան) անել թելի վերայ, և հաց թխելուց յետոյ այդ շրանուկները քաշ անել թոնրի մէջ, տախտակով երեսը ծածկել և փրռել վերան տաք շոր, կամ փախթ (ճիւղք) և թողնել այդպէս որ խաղողը գորտըռու (բուղ) մէջ խորովուի. մի ժամից յետոյ պէտք է աչք ածել, եթէ դեռ ևս չէ խորովուել՝ ձեռք չըտալ մինչև լաւ խորովուելը, բայց զգուշ կենալ՝ որ չ'աչրուի:

535) ԹԱՐՄ ՆԱՐԻՆՔ-Ն ԷԼ (ապէլսին) պէտք է պահել, ինչպէս կ'իտրոնը, տես № 537:

536) ՆԱՐԻՔԻ (ապէլսին) ԿԵՂԵՒԻ ԶԸՔԻ ՄԻՋ ՊԱՆՅԵԼԸ. (ցուկատ)

Նարինջները ուտելուց յետոյ կեղևները (կճեպ) չորս մաս անել,

յետոյ ջրի մէջ թրջել 2—6 օր՝ ամեն օր ջուրը փոխելով, յետոյ դուրս տալ, կռել, ամել վերան սառը ջուր և եփել մինչև փափկելը: 2 ֆ. աչք նարնջի կեղևների համար պատրաստել սերով՝ 3 ֆ. շաքրով և 6 բաժակ ջրով, նարնջի կեղևները ամել մէջը, եփել մինչև սերովի թանձրանալը և քչանալը, յետոյ ամել հողէ ամանի մէջ և հովացնել:

Մի և նոյն ժամանակ պատրաստել սկուտեղը (բլիւզ)՝ վերան շաքար շող տալ. այն եփած կեղևները առանձին առանձին վերցնել և շաղախել շաքրի մէջ, դարսել սկուտեղի վերայ և դնել սենեակի մէջ:

Յամաքուելուց յետոյ, դարսել բանկի, կամ կճուճի մէջ, թղթով կապել և պահել մի չոր տեղ: Կեղևների շաղախելու համար բուսական է կէս ֆ. շաքար:

537) ԹԱՐՄ ԿԻՏՐՈՆ (լիմոն) ՊԱՀՆԵԼ:

Իւրաքանչիւր կիտրոնը պէտք է ցամաք շորով սրբել և փաթաթել թղթերի մէջ և դարսել արկղի (եաշչիկ) մէջ, բայց այնպէս որ միմեանց չը ջարդեն: Դնել սառուցի վերայ, այսպէս կարելի է բոլորովին թարմ պահել 2—3 ամիս, բայց պէտք է ամեն 2—3 ամիսը մէկ աչք ամել, սրբել, փաթաթել թաղաջ թղթերի մէջ և գործ ամել այն կիտրոնները, որոնք սկսում են փչանալ:

Կամ կարելի է միմեանցից հեռու դարսել մի չոր տեղ՝ թարեքների վերայ, ամեն շաբաթ մաքրելով և փչացածները ընտրելով:

538) ԿԻՏՐՈՆԻ ՅԷԴԻՐԱ (քերուածք):

Կիտրոնները զործածելուց յետոյ պէտք է կեղևները (կճեպ) հաւաքել, կտրել միայն վերևի դեղին կեղևը, այնպէս որ տակի սպիտակ բարակը հետը չը գնայ, այդ դեղին կեղևները պէտք է փռել սպառահանի վերայ և չորացնել, դարսել կճուճների մէջ և բերանը փամփուշտով լաւ ծածկել: Կամ աչք կեղևները փռել փէչի մօտ, չորացնել, ծեծել, վերան շաքար շող տալ և այնպէս պահել:

Եւ կամ կիտրոնի կեղևը քերել, շաքրի հետ խառնել, դարսել բանկի, կամ կճուճի մէջ, և փամփուշտով կապել. գործ է անվում կերակուրների համար:

539) ԹԱՐՄ ՉՄԵՐՈՒԿ ԵՒ ՍԵՒ ՊԱՀՆԵԼ

Վերցնել ձմեռուայ տեսակի ձմերուկը, կամ սելեր, բայց խիստ

հասած չը լինի, դարսել նրանց փոքրիկ տակառների (բոչկա) մէջ, ամել վերան ցամաք մոխիր, այնպէս որ նրանք չը կաշեն, ոչ միմեանց, ոչ տակառի պատերին և ոչ յատակին, աչք մոխրից մեծ քանակութեամբ վերելից էլ շաղ տալ: Խուփը ամրացնել, բաց տեղերը կուպրով կամ ճարպով ծածկել, ապա տակառները դնել մի որ և է չոր և սառը տեղ: Այսպէս կարելի է կէս ձմեռ պահել:

540) ՉՄԵՐՈՒԿ ԵՒ ՍԵՒԸ կարելի է և ուրիշ կերպով պահել. միջակ հասածները մի քանի ժամով պահել արևի տակ և ցամքելուց յետոյ, փաթաթել հաստ և սպիտակ սառանի (չարսաւ) մէջ, ապա քաշ անել սառը և չոր նկուղի առաստաղից:

541) ՏԱՊԵԿԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՍԵՒԻ ԿԱՄՓՈՏ

Պէտք է պատրաստել ինչպէս քաղցրուենիքը՝ № 425, միայն կամփոտի համար շաքարը պէտք է 2 անգամ քիչ վերցնել:

542) ԹԱՐՄ ՄԱԼԻՆԻ ՊԱՀՆԵԼ

Հաւաքել թարմ (թաղաջ), հասած և պինդ մալինաները և իսկոյն ամել ցամաք շաքրի (բուլթիկա) մէջ, քիչ թափ տալ, որ մէջը դատարկ տեղ չը մնայ և լցնելուց յետոյ բերանը պինդ փակել, դնել խոտով լիքը կաթնաչի մէջ, ամել սառը ջուր և ամբողջ ժամով եփել, ապա կրակից յետ դնել և երբ որ ջուրը կը սառչի, այն ժամանակ շիշը հանել, բերանը կնքել և թաղել աւազի մէջ: Այս տեսակ հատապտուղներից ձմեռը պատրաստում են կամփոտ, կամ պողպատակ (մարոժէնոյէ):

543) ՄԱԼԻՆԻ ՉՈՐԱՅՆԵԼ

Լաւերը ընտրել, փռել լայն թաւի մէջ և չորացնել, ապա պահել տոպրակների, կամ կճուճների մէջ: Գործ է անվում մրսելու դէմ՝ քրտինք բերելու համար՝ պատրաստելով սրանից ինչպէս թէյ: Պատրաստվում է և հասարակ քաղցրուենիք՝ սերոգների և այլ քաղցր ուտելիքների համար:

544) ԹԱՐՄ ԸՆԿՈՅՁ (կակայ) ՊԱՀՆԵԼ

Պէտք է հասած և լաւ ընկոյզները ամել տակառի (բոչկա) մէջ

և կարգ-կարգ էլ խոնար (նամ) աւագ շաղ տալ և պահել նկուղի (պաղ-  
վալ) մէջ:

Այսպէս կարելի է ամբողջ ձմեռ առանց փշանալու պահել, բայց  
Փարտ ամսին արդէն սկսում են ծլել և այնուհետև դառնում են  
անպէտք:

545) ԹԱՐՄ ԸՆԿՈՅՁԻ ՄԻՋՈՒԿԻ ՊԸՆԵԼԸ

Ընկուղները թափ տալուց չետոյ կանաչ կեղևը պէտք է հեռա-  
ցնել, ապա արևի տակ փռել և չորացնել, չետոյ բոլոր ընկուղները  
կտորատել և միջուկը ջուկել, նորից պէտք է արևի տակ փռել, լաւ  
չորանալուց չետոյ սպիտակ միջուկները առանձին ընտրել, ամէլ տոպ-  
րակի մէջ և դորձ ամէլ գոգինաղների, կամ չուրջխեղանների համար, իսկ  
սևերը՝ առանձին կերակրների համար:

546) ՄՈՐԻ (գեմլեանիկա), ՄԱՐՈՒԹՆԻ ԵՒ ԿՐԷՄԻ ՀԱՄԱՐ

Թագաչ հատապտուղները ընտրել, տրորելով անցկացնել մաղի մի-  
ջով: Այս հիւթի ամեն 1 ֆունտի համար վերցնել 1 1/2 շաքար և միա-  
սին եփել: Երբ որ լաւ կը թանձրանայ, հովացնել և պահել մի ֆուն-  
տանոց բզուղների (բանկա) մէջ:

547) ԹԱՐՄ ՄՈՐՈՒ ՊԸՆԵԼԸ

Ընտրել ամենախոշոր, հասած, բայց մի և նոյն ժամանակ պինդ  
հատապտուղները և իսկույն լցնել ցամաք շշերի մէջ, լցնելու ժամա-  
նակ պէտք է թափ տալ, որ մէջը դատարկ տեղ չը մնայ, բերանը լաւ  
փակել և դնել խոտով լցրած կաթսայի մէջ, վերան սառը ջուր ամէլ,  
մի ժամի չափ եփել, կաթսան կրակից չետ դնել, երբ որ ջուրը կը  
սառչի, շշերը միջից հանել, բերանը կնքել և թաղել աւագի մէջ: Գորձ  
է անվում կամփոտների և պաղպաղակների համար:

548) ԹԱՐՄ ԵԼԱԿԻ (կուլբնիկա) պահելը, անս ինչպէս արուբալին՝  
№ 526:

549) ԵԼԱԿԻ ԺԻԼԷՑ

Հատապտուղները ընտրել, մաքրել, դրանց միջի հիւթը քամել,

բայց ոչ մաղի միջով: այդ հիւթի ամեն 1 ֆունտի համար վերցնել 1  
ֆ. ամենալաւ տեսակի և շատ բարակ մաղած շաքար. թիակով հիւթը  
լաւ խառնել և այդ շաքարն էլ քիչ քիչ ամէլ մէջը, 2—3 ժամից չե-  
տոյ կը ստանաք քաղցրաւենիքի նման ժիլէջ՝ շատ լաւ համով և հո-  
տով: Մօտ է բերվում ճաշից չետոյ, իբրև դեսերտ:

550) ԴԵՂՁԻ ԶԻՐ

Պէտք է ընտրել լոօ (ճղբուղ) դեղձերը, կճպել, իւրաքանչիւրը եր-  
կու կէս անել, փռել խոնջի, կամ հասարակ մաքուր տախտակների վե-  
րայ, դնել արևի տակ և չորացնել, չետոյ ասեղով քաղել բամբկի թելի  
վերայ և մեղրաջրի մէջ անցկացնելուց չետոյ ցամաքեցնել և պահել:

551) ԹԱՐՄ ԾԻՐԱՆԻ ՊԸՆԵԼԸ

Ծիրանները պէտք է զգուշութեամբ քաղել չոր եղանակին՝ ա-  
ռաւօտեան ցողը (շաղ, նամ) ցամաքելուց չետոյ, առանց ջարդելու իս-  
կույն պարտել բզուղների (բանկա) մէջ, տակը և դարսած ծիրանի ամեն  
մի կարգի վերայ էլ բաւական հաստութեամբ շաքար շաղ տալ, այն-  
պէս որ նրանք միմեանց չը կպչեն. բերանը փամփուշտով լաւ կապել  
և մինչև ցրտելը պահել սառուցի վերայ, իսկ չետոյ սառը և ցամաք  
նկուղի (պաղվալ) մէջ:

552) ԾԻՐԱՆԻ ԶԻՐ-Ն Է՛լ, Գատրաստել, ինչպէս դեղձի չիրը՝ № 550:

553) ԿԱՐՄԻՐ ՊՈՐԻՆՋԱՆ (պօմիդոր)՝ ԱՐԿԱՆԱԿԻ ԵՒ ՍՈՌԻՍԻ ՀԱՄԱՐ

Պէտք է ընտրել հասած կարմիր պորինջանները, կտրտել, մի  
փոքր ձմռել և միջի ջուրն ու սերմերը դէն ամէլ, իսկ մնացածը ամէլ  
կաթսայի մէջ, առանց ջրի մի քանի անգամ եփ տալ իրա հիւթի մէջ,  
ապա մաղի միջով անցկացնել, այդ հիւթը ամէլ շշերի մէջ, բերանը  
պինդ փակել և դնել խոտով լիքը կաթսայի մէջ, մէջը ջուր ամէլ և  
կամաց-կամաց եփ տալ ամբողջ 1 ժամ, չետոյ կաթսան կրակից չետ  
դնել և հովանալուց չետոյ շշերը հանել միջից, բերանը կնքել և պա-  
հել հով տեղ՝ նկուղների (պաղվալ) մէջ: Արելի է թաղել և խոնար  
աւագի մէջ:

**ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ԵՒ ԿԱՆԱՉԵՂԵՆԻ ՊԱՅԵԼԸ ԵՒ  
ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ**

Թուրք-խեչու: Չորացրած բանջարեղէնի և կանաչեղէնի գլխուոր լաւութիւնը նրանումն է կաշանում, որ նրանք չը կորցնեն իրանց բընական գոշը և հոտը: Չորացնելուց առաջ ջրով նրանց ամենեւին չը պէտք է բաց անել: Պէտք է ժողովել (քաղել) առաւօտեան ցողից յետոյ, բայց ոչ կէս օրին, որովհետև նրանք կը կորցնեն իրանց սնընդարար հիւթի մի մասը: Կանաչին պէտք է զգուշութեամբ ջուկել, հողը վրից թափ տալ և փռել թղթի, կամ սաւանի (չարսաւ) վերայ և չորացնել մի շուաք տեղ, որտեղ հով և հանդարտ քամի լինի փչելիս և արեգակ ամենեւին չ'ընկնի: Լաւ չորացրած կանաչին ձեռքով բաժանում են կոթերից և աւելորդ մասերից, իսկ տերևները անում են քաթանի տոպրակների մէջ, կամ ապակեայ ամաններում՝ լաւ փակելով նրանց բերանը: Եթէ կանաչին խոնաւ եղանակին է ժողոված, իրանց արմատներով նրանց փռնջ կապած քաշ են անում հով սենեակներում քամու հանդէպ, յետոյ չոր տեղ դնելով՝ լաւ չորացնում են, ինչպէս վերևն ասացինք:

**554) ԹԱՐՄ ԳՈՒՆԱՆԻՈՐ ԿԱՂԱՄՔԻ (կապուտայ, բեպամ) ՊԱՅԵԼԸ**

Գունաւոր կաղամբների գլուխները պէտք է բարակ թուկի վերայ աշնպէս կապուտել, որ մէկը միւսին չը կսլչի և ապա նկուղի մէջ առաստաղից քաշ անել: Պէտք է ընտրել ամենապինդ գլուխները և ցրտից չը փչացածները, և յետոյ ղեղնացած տերևները պէտք է կտրտել և դէն անել: Այս ձևով կարելի է մինչև Յունվար ամիսը պահել: Կամ կարելի է աշնպէս պահել: ցրտերը սկսելուց առաջ գունաւոր կաղամբները իրա հողով դուրս տալ և տնդել նկուղի (պաղպաղ) աւազի, կամ հողի մէջ: ղեղին տերևները պրկել և դէն անել, իսկ մնացածը բարակ թելով

փաթաթել, որ չը բացուեն. պէտք է շուտ-շուտ նայել նրանց և դեղնացած տերևները հեռացնել: առ հասարակ պէտք է շուտ շուտ էլ նկուղը ցամաքեցնել, այն է՝ չոր եղանակներին պէտք է պատուհանները բանալ, իսկ արև մտնելուց առաջ փակել: Եթէ կաղամբները սկըսում են փչանալ, իսկոյն պէտք է ընտրել և գործածել կերակրի համար, կամ թթու դնել: Կաղամբների պահելը նրանով է լաւ, որ փոքրիկ գլուխները չեն դադարում անելուց, այլ հետզհետէ մեծանում են:

**555) ՉԱՍԱՐԱՆ ԿԱՂԱՄՔԻ ՊԱՅԵԼԸ**

Քաշ անել նրանց նկուղների մէջ, աշնպէս, ինչպէս ասուած է № 554-ում: Կամ նկուղի մէջ աւաղ շաղ տալ և կաղամբի գլուխները տնդել մէջը, ի հարկէ առաջուց պրկելով ղեղնացած տերևները: Սրա համար էլ պահպանել վերոյիշեալ կանոնները՝ № 554:

**556) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ԿԱՂԱՄՔ**

Թարմ սպիտակ կաղամբը պէտք է բարակ կտրտել, ինչպէս էրիշտայ, յետոյ անել եռ եկած ջրի մէջ և լաւշել, դուրս տալ, անել մաղի վերայ որ ջուրը բոլորովին քամուի, ապա փռելով թուղթ դրած երկաթի թերթերի (ժեստ) վերայ, դնել տաք վառարանի (փէշ) մէջ: Չորանալու համար հարկաւոր է ամբողջ 12 ժամ. յետոյ փէշից հանելով լցնում են թղթի շինած արկղի մէջ, ինչպէս որ անում են ծխալով լցնում են թղթի վերայ ստացվում է 2 զրվանքայ չորը, խոտի հետ: 2 1/2 փութ կաղամբից ստացվում է 2 զրվանքայ չորը, բայց այն էլ կաշ, որ սրա մի բուռը զցելով արգանակի մէջ՝ բաւական է 6—8 մարդու համար:

**557) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ԲԱՂԻՔԱՆ**

Արաստանի բաղրիջանները պէտք է կծպել և երկարութեամբ կտրտել բարակ և տափակ, եթէ կարելի է՝ թլաշելով աշնպէս կտրել, որ ստացուի մի, կամ երկու հատ, ինչպէս որ խնձորը կծպելուց նրա կճեպը մնում է ամբողջ, ապա թուկի վերայ փռել և չորանալուց յետոյ հաւաքել, լցնել տոպրակի մէջ և պահել:

**558) ԿԱՆԱՉ ԼՈՒՌԻ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ**

Պէտք է ընտրել փափուկները, թելերը հեռացնել և մանր կտրը-

տել, փոել սաւանի (չարսաւ), կամ թղթի վերայ, դնել արևի տակ և լաւ չորացնել: Կամ փոելով երկաթեայ թերթերի (ժեսա) վերայ, չորացնել վառարանի մէջ, ապա հաւաքել, ածել տոպրակների մէջ և պահել մի չոր տեղ՝ քաշ արած:

559) ՉՄԵՌՈՒՆՅ ՍՈՒԻ ՊԱՆԵԼ

Սոխի գլուխները 100-ով, կամ 50-ով անցկացնել (չրանուկ անել) բարակ թուկի վերայ և քաշ անել չոր և տաք մառանի պատից: Կարելի է և փոել թարեքների վերայ, բաց չոր սենեակներում, որպէս զի չը ծի: Եւ կամ լաւ չորացնելուց յետոյ ածել բարակ շորի, կամ ցանցի (թու, сѣтка) մէջ և քաշ անել մի չոր տեղ:

560) ՓՁՆՅԸԾ ԿԱՐՏՈՓԻՆ ՈՒՂՂԵԼ

Գարնանը երբ որ կարտոֆիլները սկսում են ծլել՝ կորցնում են իրանց համը, այն ժամանակ պէտք է կծպել և նրանց փչացած մասերը կտրտել, իսկ լաւերը ածել կաթսայի մէջ, վերան սառը ջուր ածել, դնել կրակին և հէնց որ եփ գայ, այդ ջուրը իսկուց դէն ածել և դրա փոխարէն աւելացնել աղաջուր և եփել, ինչպէս հարկն է, այսպէս կարելի է երկու անգամ եփ տալ, իսկ երրորդ անգամ արդէն պէտք է եփ տուած ջուր ածել: Խիստ զգուշութիւն է հարկաւոր, որ այդ փչացած կարտոֆիլների մէջ մուգ-շագանակագոյն բծեր չը լինեն, որովհետև այդ տեսակները անպայման վնասակար են՝ իրանց մէջ թոյն պարունակելով, որը երբեմն շատ շուտ է ներգործում և մահ պատճառում: Առհասարակ գարնանային կարտոֆիլները, երբ նոքա ծլում են՝ շատ վնասակար են, այդ պատճառաւ գործածելու ժամանակ պէտք է նրանց բոլոր փչացած տեղերը կտրել և դէն ձգել:

561) ՍԱՌԱԾ ԿԱՐՏՈՓԻԼՆԵՐԻՅ ԿԵՐԵԿՈՒՐ

Գերմանական մի լրագիր առաջարկում է սառած կարտոֆիլից կերակուր պատրաստելու հետևեալ եղանակը: Կարտոֆիլները պէտք է կծպել, ածել հողէ ամանի մէջ, գլուխը ծածկել և բաց տեղերը լաւ ճեփել ցելսով, կամ մի ուրիշ նիւթով, ապա դնել կրակի վերայ: Կարտոֆիլը եփուելով իրա գոլորշու (բուղ) մէջ՝ ստացվում է այնքան լաւ կերակուր, որքան և չքսառածից:

562) ԹՎԻՄ ՃԵՆԿԵՆԵՂԻ (ճարսալ) ՊԱՆԵԼ

Ճակնդեղը դարտել չոր նկուղի մէջ, կորած և բարձրացնելով նրանց շաքրի գլխի պէս՝ այնպէս որ կոթերը մնան ներսի կողմը, ամեն մի կարգի վերայ այնքան աւազ շաղ տալ որ մէկ ճանկնդեղը միւսին չը կպչի և դրսևից էլ հազիւ երևան: Գործ են ածում կերակրների համար և գարնանը վաղ, քանի որ դեռ նոցր չի դուրս եկել, կարելի է սրանից աղաջուր պատրաստել, տես № 492:

563) ՉՈՐԱՅՐԸԾ ԹՐԻՍՆՋՈՒԿ (ու. շչաւել)

Գարնանը, կամ աւելի լաւ է աշնանը հաւաքել երիտասարդ (բորփայ) թրթնջուկները, լաւերը ընտրել. սփռոցի վերայ փոել և չորացնել նրանց բաց օդի տակ, կամ սենեակի մէջ. յետոյ պահել մեծ ապակեայ կճուճների, կամ մէջը թուղթ փոած արկղների մէջ: Այս տեսակ պատրաստած թրթնջուկը աւելի լաւն է և կարելի է երկար պահել, քան աղ դրածը: Գործածելու ժամանակ սրանից կէս բաժակ ածել քարէ կաթսայի մէջ, աւելացնել կէս գդալ եղ, կէս բաժակ եփ տուած ջուր, ապա խաշել մինչև փափկելը՝ աւելացնելով էլի մի գդալ ալիւր, յետոյ տրորելով անցկացնել մաղի միջով և գցել մաաջրի (բուլիօն) մէջ:

564) ՉՈՐԱՅՐԸԾ ՍԱՄԻԹ ԵՒ ՄԵՂԴԻՆՈՍ

Սամիթի սերմերը ցանել Սգոստոսի կէսին և Սեպտեմբերին հասնելով՝ արմատներից կտրտել, փոել սփռոցի վերայ և չորացնել բաց օդի տակ, կամ փոքրիկ փնջեր շինել և քաշ անել արևի տակ, կամ տաք սենեակներում. չորանալուց յետոյ փշրել նրանց, ածել ապակեայ ամանի մէջ և պահել չոր մառանում:

565) ՉՈՐԱՅՐԸԾ ԹՎԵՐԻՈՒՆ

Ամեն ամիս՝ նոր լուսնին քիչ-քիչ թարխուն քաղել իրա ճղներով և չորացնել, ինչպէս թրթնջուկը՝ № 563:

566) ՉՈՐԱՅՐԸԾ ՎԱՅՐԻ ՏՈՂԿ (խրէն)

Վայրի բողկը պէտք է լաւ քերել, լուանալ, մանր կտրտել և դը:

նել տաք փէջի մէջ: Չորանալուց յետոյ, ճեճել, մաղել և պահել բերանը լաւ փակած շշերի մէջ: Սրանից պատրաստվում է մի տեսակ խարդալ:

567) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ՆԵՒՈՒԲ

Նեխուրից փնջեր կազմել, չորացնել նրանց սենակի մէջ, կամ արևի տակ, չորացնելուց յետոյ փշրել, ածել ապակեայ ամանի մէջ և բերանը պինդ փակելով պահել: Գործ է ածվում բորշչի, արգանակների և սոււանների համար:

568) ԾՆԵՔԵԿԻ ՊԱՀՊԱՆԵԼԸ

Ծնեքեկը պէտք է մաքրել, լուանալ և դնել ցուրտ ջրի մէջ, այնքան որ ջրով լաւ կշտանայ: Յետոյ մի ամանի մէջ ածել մի շտօֆ ջուր և 60 մսխալ աղ, իսկ վերևից էլ ածել փայտի ձէթ, ապա այդ ճնեքեկները դարսել մէջը, բայց այնպէս, որ գլուխները մընան բարձր՝ ջրից դուրս: Այսպէսով ճնեքեկը, առանց փշանալու, կարող է ամբողջ տարի մնալ:

569) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ՍՊԱՆԵՂ

Սպանաղը կարելի է և թրթնջուկի պէս չորացնել՝ № 563. կամ ընտրել նրան, լուանալ, գցել աղաջրի մէջ, դնել կրակի վերայ և խառնելով մի քիչ եփել, բայց եփ չը տալ: Դուրս տալ, ածել խախլի վերայ, ջուրը քամուելուց յետոյ, փռել ցամաք խախլի վերայ և դնել մի քիչ հովացրած փէջի մէջ: Չորանալուց յետոյ պահել մեծ կճուճների և կամ մէջը թուղթ փռած արկղների մէջ: Գործ է ածվում շչի և մտաջրի համար:

570) ՉՈՐԱՅՐԱԾ ԳԱԶԱԲ. Պատրաստել ճակնգեղի պէս՝ № 562:

571) ՄՍԱԶԲԻ, ՉԿՆԱԹՎՆԻ ԵՒ ՍՕՈՒՍՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԼԱՒ ՉՈՐԱՅՐԱԾ ԿԱՆԱԶԻ ԵՒ ԱՐՄՏԻԲ

Աշնան սկզբին, երբ արմտիքը աժան և թազայ են՝ պէտք է վերցնել գազար, մաղդինոսի, նեխուրի և սլուսի արմատները, լաւ լուանալ, դանակով մաքրել շորով ցամաքեցնել, մանր կտրտել, թղթի

վերայ փռել և դնել երկաթի թերթի (ժեստ) վերայ, չորացնել խոհանոցում փէջի, կամ թարեքների վերայ, բայց պէտք է բոլորն էլ առանձին-առանձին չորացնել, որովհետև նրանցից մէկը՝ ուշ, միւսը շուտ է չորանում: Այսպէս էլ պէտք է չորացնել կճեպից հանած թագայ սիսեոբ: Յետոյ այս բոլորը հաւասար չափով պէտք է միասին խառնել, (կարելի է չափել նոյն իսկ բաժակով): ապա պահել մի չոր տեղ ապակեայ ամանների մէջ: 6 մարդու համար մտաջուր (բուլիօն) պատրաստելու ժամանակ, պէտք է վերցնել 7 ափսէ (տարելիա) ջուր, 2 սեղանի գդալ լիքը այդ չորացրած կանաչուց, մի քիչ աղ և միասին եփ տալ մօտ կէս ժամ, կարելի է և մի քիչ էլ աւել, յետոյ քամել, աւելացնել 2 թէչի գդալ որսի մտաջուր և նորից եփ տալ. մօտ բերել գազարի կերակրի, ձաւարների, կլեօցկանների և կարկանդակների համար: Այս չորացրած կանաչին շատ լաւ համ է տալիս, ձկնաթանին (չխձ):

Այս արմատները կարելի է և անցկացնել թերթի վերայ, ապա այնպէս չորացնել:

ընդունում է իւր մէջ եղի վատ հոտը և համը: Յետոյ 2—3 րոպէից յետոյ հանել այդ հացի կեղևը և դէն ձգել:

576) ԿԾՈՒԱԾ ԵՂԻ ԼԱՌՅՆԵԼՈՒ ՈՒՐԻՃ ՄԻՋՈՅ

Եղը գցել կաթնաչի մէջ, ամել սառը ջուր, որքան շատ, այնքան լաւ, դնել կրակի վերայ, մի քանի ժամանակ եփ տալ, կրակից յետ դնել, հովացնել, ջուրը դէն ամել, մաքուր եղը հանել, սառը ջրով լաւ լուանալ և աղ անել:

Կամ եղի վերայ եփ եկած ջուր ամել, խառնել հովացնել, ջուրը դէն ամել, սառը ջրով լուանալ և աղ անել:

577) ԱՂ ԱՐԱԾ ԵՂԻ ՀԵԼԵԼԸ ԵՒ ՊԱՅԵԼԸ

Եղը պէտք է գցել կաթնաչի մէջ, դնել կրակի վերայ և կամաց կամաց հալելով՝ երեսի քափը քաշել, այնքան պէտք է եփ տալ, մինչև որ քափ ալ ևս չը մնայ, կաթնան կրակից յետ դնել, և հանդարտ թողնել, որ և հովանայ և տիրոջ տակը նստի: Ապա մեծ զգուշութեամբ մաղի, կամ լաշաքի միջով քամել ուղղակի մաքուր և ցամաք կճուճի մէջ, մի առ ժամանակ այգպէս թողնելուց յետոյ բերանը փամփուշտով լաւ կապել և պահել նկուղի (պաղվալ) մէջ: Այսպէս կարելի է առանց փշանալու ամբողջ ձմեռ պահել:

578) ԴՄԱԿԻ ԵՂ

Ոչխարի դմակը պէտք է մանր կտրտել, ամել թաւի մէջ, դնել կրակին և լաւ հալել, մինչև որ մնացած պինդ մասերը լաւ կարմրեն, (մնացածը, որ կարմրում է և կոչվում է ԽԻՊՈՒՅ՝ շատերը ուտում են), յետոյ կրակից յետ դնել և իսկույն քամել կճուճի մէջ, ապա լաւ սառելուց յետոյ բերանը կապել: Հարելու ժամանակ, ոմանք կաթ են ամում մէջը (1 ֆ. դմակի համար՝ 1½ բաժակ կաթ): Գործ է անվում բոլոր տապակաների համար, կարելի է և խմորի մէջ գցել:

579) ԴՄԱԿԻ ԵՂ ԵՒ ԽՈՂԻ ՃԱՐՊ

Աւելի լաւ է հետեւեալ կերպով հալել. պէտք է մանր կտրտել, թէ ոչխարի դմակը և թէ խողի ճարպը, միասին ամել թաւի մէջ, լաւ

Ք Լ Ո Ւ Խ Է.

Կ Ա Թ Ն Ա Տ Ն Տ Ե Ս Ո Ւ Թ Ի Ի Ն

ԵՂ, ԿԱԹ, ՍԵՐ, ՉՈՒ, ՊԱՆԻՐ ԵՒ ԱՅԼՆ

572) ՍԵՐԻ ԵՂ

Այն եղը, որը պատրաստվում է սերից և ոչ թթուասերից (սմեռան) և որը գործ է անվում թէյի հետ, առաջ պէտք է լաւ լուանալ անարատ կաթնի մէջ, իսկ յետոյ ջրով և ապա մի քիչ աղ անել:

573) ԱԼԵԻ ԵՂԻ ՊԱՅԵԼԸ

Աղ չարած եղը կարելի է առանց փշանալու պահել ամբողջ երեք շաբաթ. սրա համար պէտք է առաջ լաւ լուանալ, յետոյ դարսել բանկի մէջ և ամել վերան աղ արած աղբիւրի ջուր: Այդ ջուրը պէտք է ամեն օր փոխել:

574) ՓՉԵՅԱԾ ԵՂԻ ԼԱՌՅՆԵԼԸ

Փչացած եղը պէտք է մի քանի ջրի մէջ լուանալ, աղ անել և խառնել հետը՝ քերած և շորի միջով քամած գաղարի հիւթ, այնքան պէտք է խառնել, որ այդ հիւթը եղի մէջ ալ ևս չերևայ:

Գաղարի հիւթը եղին շատ քնքոջ և դուրեկան հոտ է տալիս, բայց աւելի լաւ է այդ հիւթը խառնել եղի գործածելուց մի փոքր առաջ, կամ այնքան խառնել, որ մի քանի օր միայն բաւականանայ:

575) ԿԾՈՒԱԾ, ԿԱՍ ՓՉԵՅԱԾ ԵՂԻ ԼԱՌՅՆԵԼԸ

Կճուած եղը կաթնաչով դնել կրակի վերայ և լաւ տաքացնել, քաշել երեսի քափը, գցել մէջը լաւ աչրուած հացի կեղև (կճեպ), սա

հարել, քամել, տապակել նրան մի փոքր սոխի հետ, քիչ հովացնել, մի քիչ ջուր աւելացնել, եփ տալ, քամել քարէ, կամ հողէ ամանի մէջ, դուրս բերել սառը տեղ և հովացնել. երբ որ լաւ կը սառչի միջի ջուրը դէն անել, որն որ, եթէ եփ տալուց բոլորը չի գոլորշիանայ՝ սառելուց յետոյ կը նստի եղի տակը:

580) ՊԱՆԻ ՊԱՆԵԼԸ, տես № 508.

581) ԿԼԹՆԻ ՊԱՆԵԼԸ

Կաթնի ամանը միշտ պէտք է խիստ մաքուր և ցամաք լինի, բաւական է որ հին կաթնից մի փոքր մնացած լինի՝ այն ժամանակ կաթը շատ շուտ կը փչանայ: Կաթ պահելու համար պէտք է գործ անել ապակեայ, կամ կաւէ ամաններ և եթէ կաթ պահելու տեղը մրկներից և կատուններից ապահով է, ամանը չի պէտք է ծածկել. պահել չոր և կիսամութ նկուղների մէջ և որովհետեւ կաթը շուտ փչանող է՝ բնագոնելով իւր մէջ ուրիշ պաշարների համը և հոտը, այդ պատճառով լաւ կը լինէր պահել նրան բոլորովին առանձին նկուղի մէջ: Պահելու կաթը, մանաւանդ հիւանդների համար, առաւօտուայ կթածը աւելի լաւն է, քան երեկոյեանը և միւս ժամերինը:

582) ԼՈՒ ԵՒ ՎՍ ԿԼԹՆԻ ՃԱՆՁԵԼԸ

Լաւ կաթը ջրից մի քիչ ծանր է, այնպէս որ կաթնի կաթիլը նստում է ջրի տակը: Անարատ լաւ կաթը կաթեցնելով եղունգի վերայ, այն ժամանակ նրա կորուծիւնը չի կորչիլ, իսկ ջրախառ կաթը՝ ցրվում և եղունգի վերայ չի կանգնում: Լաւ կաթը թանձր և մաքուր սպիտակ է, իսկ խառնած կաթը՝ նոսր և կապտագոյն է:

Կաթը մատերի մէջ տրորելով՝ կարելի է իմանալ նրա չաղութիւնը:

Եփ տուած կաթը իր սննդարար մասներից մի մասը կորցնում է: Մաճնի լաւ կաթը պէտք է թթուի՝ սենեակի տաքութեան մէջ:

Ամառը, առաւօտեան դրած կաթը թթվում է մինչև միւս օր ճաշը, դրա համար ճաշից մի ժամ առաջ պէտք է դուրս բերել սառը տեղ:

583) ԿԼԹ ՃԱՆՁԵԼՈՒ ՀՍՍԸՐԸՍ ՄԻՋՈՑ

Վերցնել գուլպի ճաղը (չխիր) լաւ մաքրել և ուղղահայած կերպով իջեցնել կաթնի մէջ և իսկոյն արագութեամբ դուրս հանել, եթէ կաթնի հետ ջուր չէ խառնուած, այն ժամանակ այդ ճաղի ճաշքին կը մնայ մի քիչ կաթ, իսկ եթէ մի փոքր անդամ ջուր լինի խառնած, ճաղի վերայ մի կաթիլ կաթ էլ չի մնայ և դուրս հանելուց բոլորովին մաքուր կը լինի:

584) ՍԵՐԻ ՊԱՆԵԼԸ

Որպէս զի սերը կարելի լինի երկար ժամանակ առանց փչանալու պահել, պէտք է հէնց որ կաթը կթում են, իսկոյն դնել սառուցի վերայ, միւս օրը սերը քաշել, առաջուց պատրաստել մաքուր շէր (բութիլկա), իւրաքանչիւր շէի մէջ անել 3 թէչի գդալ լաւ շաքար, լցնել վերան այդ պատրաստած սերը, բերանը պինդ փակել և դարսել սառը ջրով լիքը կաթնացի մէջ, այդ ջուրը եփ տալ և նայել, որ նա եփ գաչ ճիշտ մէջ ժամ, այն ժամանակ կաթսան կրակից յետ դնել, և ջուրը հովանալուց յետոյ, շէրը դուրս տալ:

Այս ձևով պատրաստած սերը դիմանում է բաւական երկար ժամանակ և առանց փչանալու, կարելի է տեղափոխել մի քաղաքից միւս քաղաք: Այս ձևով կարելի է պահել և եփ տուած կաթը: Թէ սեր և թէ կաթ պահելու գլխաւոր պայմանը այն է, որ կճուճները և կթոցը շատ մաքուր լինեն, հակառակ դէպքում բաւական է մի փոքր կէղտ, որ կաթը սկսի թթուել:

585) ԹԹՈՒԱԾՍ ԵՐԻ ԼԵՒՅՆԵԼԸ

Եթէ սերը թթուել է և որպէս զի եփ տալու ժամանակ չը շաղուի, պէտք է իւրաքանչիւր մի թէչի աման (փնջան) սերի համար վերցնել միջակ մեճութեամբ մի գդալ սոց, իրար հետ լաւ խառնել և եփ տալ, այն ժամանակ սերը այլ ևս չի շաղուի:

586) ԹԹՈՒԱԾՍԵՐ (ամետան)

Յոււ կաթի երեսից քաշած սերը կոչվում է թթուասեր, թրթուասերը այն ժամանակ պէտք է քաշել, երբ կաթը քաղցր է:

որովհետեւ այն ժամանակ մէջը եղալին մասեր շատ կը պարունակի և կարելի է երկար ժամանակ պահել: Թթուասեր քաշելու ամենաչարմար ժամանակը է՝ ամառը 30—36, իսկ ձմեռը 40—48 ժամ կթելուց յետոյ: Քաղցր կաթնից քաշած թթուասերը պէտք է անել կճուճներին մէջ և թողնել հանդարտ մի և նոյն շինութեան մէջ, որտեղ պահուած էր կաթը:

587) ՄԼՆԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Պէտք է վերցնել թագաչ կաթը, անել շատ մաքուր կաթասչի մէջ, դնել կրակին և լաւ եփ տալ, յետոյ կրակից չետ դնել, հովացնել, այդ հովացրած, բաց ոչ խիստ սառեցրած կաթնի մէջ պէտք է մի քիչ մածուն գցել և փայտէ գդարով լաւ խառնել, իսկ յետոյ կաթսան խուփով ծածկելով, այդպէս պահել մինչև միւս օր առաւօտեան, կաթը լուսադէմին թթվում է և ստացվում մածուն:

588) ԶՈՐԱԹԱՆ

Կաթնից եղ հարելուց յետոյ, մնացած թանը պէտք է կաւէ կըճուճի մէջ տաքացնել, որից և կրթանձրանաց, ապա պէտք է առաջ քանի կտաւի տուպրակի միջով և յետոյ նրանից ձուի չափ փոքրիկ գնդակներ շինել, շարել տախտակի վերայ և արևի տակ չորացնել: Գիւղացիք սրանից դանազան կերակուրներ են շինում, կամ ջրի մէջ բաց անելով ուտում են խաշիլի (փափաց) հետ:

589) ԹԱՐՄ ԶՈՒՆԱՆՆԵՐԸ

- 1) Պէտք է կանգնել մութ տեղ և ձուն բռնել լսի, կամ կրակի կողմը, եթէ ձուի մէջը թափանցիկ լինի՝ նշանակում է թարմ է:
- 2) Թարմ ձուն ջրից ծանր է, իսկ մի 8 օր մնալուց յետոյ ձուն գցելով ջրի մէջ նա այլ ևս տակ չի անում, այլ լողում է երեսին:
- 3) Կեղուն մօտեցնելով թարմ ձուի երկու ծայրերին՝ նրանք սառն են թվում:
- 4) Կաւ ձուի մէջը չէ շարժվում:
- 5) Թարմ ձուն գցելով եփ եկած ջրի մէջ, իսկոյն տրաքվում է, իսկ հին ձուն՝ շուտ չի տրաքուի:
- 6) Փորձուած սնտեքը այլ ևս կարիք չունի այս տեսակ փորձեր:

անելով ճանաչել ձուի հին և նոր լինելը, նրա համար բաւական է մի անգամ միայն հոտ քաշել: Հոտած ձուի հոտը իսկոյն կարելի է իմանալ՝ նա ճճմբալին ջրի հոտ ունի:

590) ԶՈՒՆՆԵՐԻ ՊԱՆԵԼԸ

Պէտք է թագաչ ձուաներին մի օր և է տեսակ եղ քսել, կարգ կարգ դարսել վարսակով, կամ դարմանով արկղի մէջ, այնպէս որ սուր ծայրը լինի ներքևի կողմը և միմեանց ամենեւին չը կպչեն, իւրաքանչիւր կարգի վերայ պէտք է՝ 2, իսկ երեսի վերայ 3—4 վերջով հաստութեամբ վարսակ (обеч) շաղ տալ:

Այսպէս լցնելով արկղը, պէտք է խուփով պինդ ամրացնել և դրնել չոր, բաց սառը տեղ:

Ձուաները կարելի է նմանապէս պահել չորացրած աղի, կաղնի փայտի մոխրի և փէշում չորացրած աւազի մէջ՝ դարձեալ կարգ կարգ և ծայրերը ներքև դարսելով:

591) ԶՈՒՆՆԵՐԻ ՊԱՆԵԼԸ ԹԱՐԵՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՅ

Թարմ ձուաները պէտք է դարսել դարման փուած թարեքների վերայ՝ սառը, բաց ցամաք տեղ և այնպէս որ մէկ ձուն միւսին չը կպչի: Առաջուց անձած (դրած) ձուաները պէտք է դարսել առաջին թարեքի վերայ, վերջին անձաները՝ երկրորդի վերայ և այլն, գործածելն էլ սկսել նախ առաջին կարգից, յետոյ՝ երկրորդ կարգից և այլն:

Քարնանը և ամառը այնքան պէտք է հաւաքել որ ամբողջ ձրմեռը բաւականանայ և ստիպուած չը լինել՝ թանգ ժամանակ գնելու:

596) ՀԱՅԵԼԻՆԵՐԻ ԵՒ ԱՊՈԱԿԵՂԷՆ ԱՄԱՆՆԵՐԻ ՄԱՔՔԵԼԸ

Պէտք է վերցնել մի կտոր լեզակ և շատ բարակ ձեճել, այդ փոշին թաց շորով վերցնել և լաւ քսել հայելու, կամ ապակի ամաններին և յետոյ ջրով լուանալ:

Հայելիները չը պէտք է տաք տեղ, կամ արևի տակ պահել, որովհետև տաքութիւնից սնդիկը (ժիպակ, ртуть) հալվում և հայելու վերայ բծեր են երևում: Հայելին կարելի է մաքրել և օդու և ձեճած պատաշի խառնուրդով

597) ՓՆՅՏՈՋԻՆԵՐԻ (Թախտաքիթի, բաղլինջ) ՈՉԼՁԱՅՆԵԼԸ

Չի մէջ պէտք է աճել 1 1/2 բաժակ բեեկնի իւղ (свиный жир) և 1 1/2 բաժակ գինու ողի (сирец), գցել մի լոտ քաֆուրի (камфарá), 22ի բերանը պինդ փակել և դնել մի տաք տեղ, երբ որ քաֆուրին կը հալուի, այդ հեղուկից փետուրով վերցնել և քսել բոլոր փայտոջիլ եղած տեղերը, կարելի է մինչև անգամ բացուածներին մէջ աճել:

Փայտոջիլներից զիշերը անհանգիստ չը լինելու համար, սաւանի վերայ պէտք է անուշահոտ իւղ (духи) շաղ տալ, իսկ ով որ այդ իւղերի հոտը չէ կարողանում տանել, այն ժամանակ բարձի և սաւանի տակ պէտք է թազայ կիտրոնի կեղև դնել, կամ օդէկօլօն շաղ տալ:

598) ՍԱՌՅԻ ՊԱՀԵԼԸ

Պէտք է վերցնել կաւի աման, երեսին նոսր, կամ ծակծկած ֆլանէլի կտոր կապել, այնպէս որ այդ շորը ձաղաօի ձև ստանայ, այդ շորի վերայ պէտք է աճել սառուցի կտորները, իսկ սառուցի վերայ էլ դարձեալ ֆլանէլի կտոր: վերջապէս ամանը պինդ ծածկել: սառուցը այդպէս երկար ժամանակ կը մնայ, առանց հալուելու:

599) ՄԱՋԵՂԷՆԻ ՊԱՀԵԼԸ

Մազեղէնը, կամ մորթի շորերը պէտք է շուտ-շուտ թափ տալ և քաշ անել մութ սենեակում, պահարանի մէջ, կամ դնել սանդուղի մէջ և մէջէ-մէջ թղթով փաթաթած քուֆուրի (камфарá) դնել:

Գ Լ Ո Ւ Խ Ը

Ջ Ա Ն Ա Ջ Ա Ն Գ Ի Տ Ե Լ Ի Բ

592) ԱԼՄԱՍ ՔԱՐԻ ՃԱՆԱՉԵԼԸ

Պպէտք է արմասի միջից նայել ասեղին, եթէ իսկական արմաս է՝ ասեղը նրա միջից մի հատ կ'երևայ, իսկ եթէ կէղծ է՝ ասեղը նրա միջից կ'երևայ կրկնապատիկ:

593) ԺԱՆԿՈՏԱՆԾ ԴԵՂԻՆ ՊՂՆՁԻ (բրոնզի) ՄԱՔՔԵԼԸ

Դեղին սիսեռը եփել և տրորել, որ լաւ թանձրանայ, ինչպէս խրմոր և քանի որ տաք է՝ քսել ժանգոտած դեղին պղնձի վերայ: մի քանի ժամից յետոյ այդ սիսեռի խմորը կուչ կուչ է գալիս, որից յետոյ պէտք է եփ տուած ջրով լուանալ և շորով ցամաքեցնել:

594) ՓԹԱՆԻ ԵՒ ԲՈՐԲՈՍՆԻ ՀՈՏ ՈՒՆԵՅՈՂ ԸՂԵՐԻ ՄԱՔՔԵԼԸ

Չշերը պէտք է ջրով լցնել, աւելացնել նոր աչրած աճուխի բարակ ձեճած փոշի և ժամանակ առ ժամանակ շարժելով, այդ պէս թողնել մի քանի ժամանակ:

595) ՋՐԻ ԸՂԵՐԻ (գրաֆին) ՄԱՔՔԵԼԸ

Չշերի մէջ երկար ժամանակ ջուր մնալով, նրա տակը մի տեսակ դեղնագոյն կեղտ է նստում: դրա մաքրելու համար, սուրճ եփելուց յետոյ, պէտք է սրճի տոպրակի միջի մնացած սուրճը աճել գրաֆինի մէջ, աւելացնել մի քիչ սառը ջուր և ապա մի քանի անգամ խիստ շարժել, դրանից յետոյ շիշը կը ստանայ առաջուայ փայլը:

600) ԿԱՋՈՒԷ (լայկի) ՉԵՌՆՈՑՆԵՐԻ ԼՈՒԱՆԱԼԸ

Չեռնոցը դնել տախտակի վերայ և սպունգով քսել՝ քափուրի և սպիրտի խառնուրդ, յետոյ ձեռնոցը մի րոպէով գցել հէնց այդ խառնուրդի մէջ, դարձեալ դնել տախտակի վերայ և սպունգով բոլոր ծալքերը տրորել. ներսի երեսն էլ մաքրել, ապա մատերը փքել և փռել բարակ թուկի վերայ՝ ցամքելու համար. Այս գործողութեան ժամանակ կրակից և լուծիկից պէտք է զգուշ կենալ, որովհետեւ քափուրին շուտով այրուող չտակութիւն ունի:

601) ԿԱՐՄԻՐ ԳԻՆՈՒ, ԱԼՈՒՅԼԻ ԵՒ ԱՅԼ ԲԾԵՐԻ ՀԱՆԵԼԸ

Կեղտոտ և բծեր (լաքայ, ПЯТНО) ունեցող շորը պէտք է արագութեամբ գցել եւ եկող կաթնի մէջ, նրա հետ մի քիչ տրորել և յետոյ մաքուր ջրով ողողել: Բծերի վերայ օձառ (սապուն), կամ աղ չը պէտք է դնել, որովհետեւ դրանք արգելք են լինում մաքրելու ժամանակ:

602) ԳՈՐԾՈՒՆԾՔՆԵՐԻՑ ԵՂՈՑ ԵՒ ՃԱՐՊՈՑ ԲԾԵՐԻ ՀԱՆԵԼԸ

Բծերը թրջել բւեկնի եղի (СКИПИАРЪ) մէջ, որից յետոյ փոքրիկ սպունգով նախ պէտք է տրորել փոքրիկ սպունգով, իսկ յետոյ ձեռքերի մէջ, այդ բծերի վերայ մոխիր շաղ տալ. մի 10 րոպէից յետոյ այդ տեղերը խոզանակով (ЩЕТКА) պէտք է մաքրել և այնուհետեւ բծեր այ ևս չեն մնայ. եղի հոտը ոչնչացնելու համար՝ պէտք է այլ քօջով լուանալ: Փոխանակ գինու ոգու, կարելի է բէնզին գործ ձել, մանաւանդ երբ որ գործուածքը գունաւոր է:

603) ԿԱԹՆՈՑ ԵՒ ՄՍԱՋՔՐՈՑ ԲԾԵՐԻ ՀԱՆԵԼԸ

Եթէ այդ բծերը սպիտակ շորերի վերայ են՝ կարելի է լուանալ սապնաջրով, կամ մոխրաջրով, իսկ եթէ բամբակեղէն և բրդեղէն գործուածքների վերայ են՝ պէտք է լուանալ բէնզինի, կամ գինու ոգու մէջ թրջած սպունգով, որից յետոյ պէտք է լուանալ սապնաջրով: Մետաքսի գործուածքներից բծեր հանելու համար գործ է անփում միայն մաքուր բէնզին:

604) ԱՆՅԱՅՏ ՆՈՒԹԻՑ ԱՌԱՋԱՅԱԾ ԲԾԵՐԻ ՀԱՆԵԼԸ

Սպիտակեղէնի և բամբակեղէնի վերայ երբեմն լինում են այն տեսակ բծեր, որոնք չայտնի չեն, թէ ինչ նիւթից են առաջացել: Այդ

տեսակ բծերը ոչնչացնելու համար պէտք է տաք ջրի մէջ մի փոքր օձառ (սապուն) բաց տնել, այդ ջրի 1 շտօֆի հետ պէտք է խառնել մի սուրճի գդալ աւշակ (АММИАКЪ), ապա սպունգը թրջելով այդ վերջին խառնուրդի մէջ՝ բծերը լաւ տրորել, իսկ վերջը լուանալ մաքուր ջրով:

605) ՄՈՄԵՂԻՆ ԲԾԵՐԻ ՀԱՆԵԼԸ

Ջորի վերայ ընկած մոմի կաթիլը նախ և առաջ պէտք է դանակով զգուշութեամբ քերել, յետոյ այդ շորի տակը փռել մի կտոր թրջած կտաւ, մոմի բիծն էլ ձածկել, մի քանի տակ ձայած, ծծան թղթով և այդ թղթին քսել տաքացրած ութօ, վերջը սպունգը թրջել այլքօջի մէջ և քսել բծերի տեղերի վերայ, որից յետոյ բոլորովին կ'անջատանան:

606) ԹԱՆԱՔԻ ԲԾԵՐԸ ԹՂԹԻ ՎԵՐՅՑ

Պէտք է վերցնել թրթնջուկի, կամ քացիսի թթու (УКСУСНАЯ КИСЛОТА) և ջրի հետ խառնել, այդ թթուն բժաւոր տեղերը վրձինով (КИСТОЧКА) քսել և նրանց վերայ մի կտոր ծծան թուղթ դնել: Այս գործողութիւնը երկու անգամ կատարելուց յետոյ բծերը բոլորովին կ'ոչնչանան:

607) ԹԱՆԱՔԻ ԲԾԵՐԸ ԶԱՆԱԶԱՆ ՀՈՐԵՐԻ ՎԵՐՅՑ

Եթէ թանաքի բիծը թագայ է, այն ժամանակ բաւական է այդ կտորը գցել տաք կաթնի մէջ. եթէ բիծը հին է, կաթնի մէջ պէտք է մի քանի ժամ թողնել: Յետոյ այդ կտորը փռել մի քանի անգամ ձայած անձեռոցիկի վերայ և սրբել մաքուր կտաւով: Իւրաքանչիւր բիծը պէտք է առանձին-առանձին սրբել, որից յետոյ հետզհետէ ոչնչանում են: Չը պէտք է թողնել, որ կաթը շորի վերայ ցամաքուի, նախ տաք ջրով լուանալ, իսկ յետոյ սառը ջրով, որ կաթը բոլորովին իջնի:

608) ՎԱՐՂԻ ՊԱՆԵԼԸ ԱՌԱՅ ՀՈՏԸ ԿՈՐՑՆԵԼՈՒ

Չմեռն էլ վարդի լաւ հոտից օգուտ քաղելու համար՝ ապակեայ բոլորների տակը պէտք է հասարակ աղ փռել, իսկ դրա վերայ էլ հոտաւէտ վարդի թերթերը, յետոյ դարձեալ աղ, էլի վարդի թերթեր և այլն, մինչև որ ամբողջ ամանը լցուի: Յետոյ բերանը շորով պինդ փակել և դնել մի որ և է չոր, բաց սառը տեղ: Եթէ ձմեռը այդ ամանը բաց անուի, այն ժամանակ նրա անուշահոտութիւնը մի վաչրկեանում կը տարածուի ամբողջ սենեակի մէջ:

609) ԱՊԱԿԵԱՅ ԱՄԱՆՆԵՐԻՆ ԿՈՏՐՈՒԵԼՈՒՅ ԱՋԱՏ ՊԱՆԵԼԸ

Կաթսայի մէջ պէտք է այնքան աւազ անել, որ ծածկուի միայն նրա շատակը, չետոյ աւելացնել սառը ջուր, դրա մէջ դնել ապակեայ ամանը, օր. բաժակ, լսմսի ապակին և այլն, ապա ջուրը եփ տալ շարունակ 1/4 ժամ, չետոյ բաւական աղ աւելացնել, եփ տալը շարունակել, վերջապէս կրակից չետ դնել, թողնել որ ջուրը սառչի և այն ժամանակ ապակեայ ամանը հանել, լուանալ և դորձ անել:

610) ՁՈՒԻ ԿԱՆՊԻ ԳՈՐԾԱԾԵԼԸ

Ձուաները գործածելուց չետոյ նրանց կճեպը չը պէտք է դէն անել, որովհետև նա կարող է մեծ օգուտ բերել, եթէ իմանալ նրա գործածելու ձևը: Կճեպը նախ պէտք է չորացնել, լաւ ձեծել ինչպէս փոշի և խառնել հաւերի կերակրի հետ, այս խառնուրդը շատ է օգնում հաւերի ձու անելուն: Այս մի և նոյն փոշին խառնելով բուռակների և հորթերի կերակրի մէջ՝ նպաստում է նրանց ոսկրների և մարմնի զարգացման:

611) ԿՈՂՏԵՐԻ (մագօլ) ՈՂՆԱՅՆԵԼԸ

Պէտք է վերցնել Կակտուս \*) բոչսի մասից տերևը, դանակով միջից ճղել, ներսի երեսը, որը շատ փափուկ և օսլայոտ է, պէտք է դնել կոշտի վերայ և շորով կապել, օրը 2—3 անգամ փոխելուց չետոյ, մի քանի օրում կոշտը բոլորովին փափկում է. այնպէս որ եղունգով կարելի է պոկել, առանց մի փոքր ցաւ անգամ զգալու:

Այս միջոցը չաջողութեամբ փորձել ենք, թէ մենք ինքներս մեզ վերայ և թէ ուրիշները:

612) ԿՈՂՏԵՐԻ ՈՂՆԱՅՆԵԼՈՒ ՈՒՐԻՉ ՄԻՋՈՑ

Եղը և կաւիճը միմեանց հետ խառնել, մինչև որ խմորի պէս թանձրանան, ապա այդ խառնուրդը քսել շորին և դնել կոշտի վերայ: Այս խառնուրդը դնելով վերան՝ կոշտը սկսում է չորանալ և հետզհետէ փոքրանալ և վերջապէս վաչր ընկնել՝ հետքն անգամ չը թողնելով:

\*) Կակտուս բոչսի բացատրութիւնը տեսնել բառարանի մէջ:

ԳՐԲԻՍ ՄԻՋ ԳՈՐԾԱԾԻՈՂ ՁԱՓՍԵՐԻ ԲԱՅԱՏՐՈՒԹԻՒՆԸ

- 1/2—կէս, 1 1/2—մէկ և կէս:
- 1/3—երրորդ մասը (փայլն), կէսից քիչ պակաս:
- 1/4—չորրորդ մասը, մէկ չէթփէր:
- 2/3—երկու երրորդ մասը, երեք մասից՝ երկու մասը, ամբողջից քիչ պակաս:
- 3/4—երեք չորրորդական մասը, չորս մասից՝ երեքը, ամբողջից քիչ պակաս օր. 3/4 ֆ. շաքարը հաւասար է 1 1/2 բաժակ շաքարին, այսինքն երեք չէթփէր գրվանքայ:
- 5/8—հինգ ութերորդական մասը, ութ մասից՝ հինգ մասը. 5/8 ֆ. շաքարը հաւասար է մի բաժ. շաքարին, այսինքն կէս գրվանքից քիչ աւել:
- 1/8—ութերորդ մասը, կէս չէթփէր:
- 1 Փութը ունի 40 ֆունտ (գրվանքայ):
- 1 Ֆունտը ունի 32 լոտ:
- 1 Լոտը ունի 3 մսխար:
- 1 Լիդը ունի 9 գրվանքայ:
- 1 Գարնց հաւասար է 12 բաժակի:
- 1 Քրեղանը հաւասար է 2—3 բաժակի:
- 1 Թունգին ունի մէկ լիդը, կամ 9 գրվանքայ:
- 1 Ֆուտը հաւասար է 1 ոտնաչափի (բայ):
- 1 Աղիւսեակ շօղաղը հաւասար է 1/4 ֆունտի, այսինքն չէթփէր գրվանքայ:
- 1 Զտօֆ ջուր ունի 2 կրուժկայ, կամ մօտ 2 գրվանքայ:
- 1 Բաժակ ջուրը հաւասար է մօտ կէս գրվանքի:
- 1 Ֆունտ ալիւրը > 3 բաժակի:
- 1 > եղը > 8 մեծ գգալի:
- 1 > հալած եղը > 1 1/4 բաժակի:
- 1 > բրինձը > 2 բաժակի:
- 1 > լոբին > 2 1/2 բաժակի:

- 1 Փունտ նուշը հաւասար է 3 բաժակի:
- 1 > քիչմիշը > 3 բաժակի:
- 1 > ձեճած շաքարը 2 բաժակից քիչ պակաս է:
- 1 > շաքարի աւազը (պետկ) հաւասար է 1½ բաժակի:
- 1 Սեղանի գդալ ձեճած շաքարը հաւասար է 1 լոտի:
- 1 Փունտ աղած սուրճը հաւասար է 5 բաժակի:
- 1 Փունտ հում սերը հաւասար է 1½ բաժակի:
- 2 Ջաւզը (մուշկատի ընկոյզ) հաւասար է 1 մսխալի:
- 2 Թէչի գդալ ձեճած կինամոնը (դարչին) հաւասար է 1 մսխալի:

### Յ Ա Ն Կ

#### ՄԱՍՆ ԱՌԱՋԻՆ

ԳՐԲԻ ՆՊԵՏԵԿԸ, ԵՐԵՍ Ա.  
 ԳՐԲԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԵԱՆ ՁԵԻՐ, ԵՐԵՍ Բ.  
 ԼԱԻ ՏԱՆՏԻԿՆՈՋ ՊԵՐՏԵԿԵՆՈՒԹԻՒՆՆԵՐԸ, ԵՐԵՍ Գ.  
 ԽՈՆԱՆՈՑԻ ՎԵՐԱՏԵՐԵԱՆ ԿԵՆՈՆՆԵՐ, ԵՐԵՍ Ե.  
 ՕՋԱՆ (բուրայ, պիտայ) ԵՒ ՎԵՌԵԼԱՆԻԹ, ԵՐԵՍ Ե.  
 ԽՈՆԱՆՈՑԻ ԱՄԱՆՆԵՐԻ ՄԵՍԻՆ, ԵՐԵՍ Զ.

#### Գ Լ Ո Ւ Խ Ա.

##### Ա) ԱՐԳԱՆԱԿ (խաշու, սուփ)

ԿՈՎԻ ՄՍԻ ՅԱՏԿՈՒԹԻՒՆՆԵՐԸ, ԵՐԵՍ 16.  
 ԵՋԱՆ, ԿԵՄ ԿՈՎԻ ՄՍԻ ՄԵՍԵՐԸ, ԵՐԵՍ 16.

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| Ա) ՄՍԵՂԷՆ ՏԵՔ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ  | 9) Եզինջաթան:                |
| 1) Մաքուր մսաջուր:  | 10) Ըչի թրթնջուկով:          |
| 2) Կարմիր մսաջուր:  | 11) Ըչի թարմ կաղամբով:       |
| 3) Մսաջուր հիւանդների համար:  | 12) Լեհական բորջլ:           |
| 4) Մսաջուր բոժոյթ թոյլ երեխաների և չափահասների համար:                       | 13) Ծներեկի և ձմեռի արգանակ: |
| որոնք ստիպուած են գործունեայ կեանք վարել և լինել շարունակ շարժողութեան մէջ: | 14) Թարմ սունկերից արգանակ:  |
| 5) Հիւանդների համար նախաձաշի մսաջուր:                                       | 15) Հորթի մսի արգանակ:       |
| 6) Սպիտակ արգանակ:  | 16) Ոչխարի մսի արգանակ:      |
| 7) Տկաթերի արգանակ:   | 17) Խոճբորուկի արգանակ:      |
| 8) Խտալական արգանակ դղմաձով (մակարոն):                                      | 18) Հաւի արգանակ:            |
|   | 19) Հնդուհաւի արգանակ:       |
|   | 20) Բաղի (օրդակ) արգանակ:    |
|   | 21) Սագի (դաղ) արգանակ:      |
|   | 22) Թաթար-եախնի կովի մսից:   |
|   | 23) Արտալայ:                 |
|   | 24) Չաւարի արգանակ:          |

- 25) Ոտ-գլուխ (քեպլաց-փաչայ)
- 26) Բողարթմայ:
- 27) Զիլափլաւ ոչխարի մտով:
- 28) Հաւի շիլափլաւ:
- 29) Հարիսայ մտով, կամ հնդու-հաւով:
- 30) Ղաուրմայ ոչխարի, կամ խոզի մտից:
- 31) Սերկելլով-միս (կոմշով-միս):
- 32) Զիւրթմայ գառան մտով:
- 33) Զիւրթմայ սաղի, հնդուհաւի, կամ հաւի:
- 34) Բողբաշ:
- 35) Քուֆթայ-բողբաշ:
- 36) Տօլմայ ոչխարի, կամ գառան մտով:
- 37) Դարձեալ տօլմայ կաղամբի տերևով:
- 38) Քուֆթայ:
- 39) Մաճնեսպաս:

53) Մարգարտասերմիկով (պերլու-փաչա կրուպա) արգանակ:

Գ) ԶԿՆԵՂԷՆ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

- 54) Օձաձուկից և սիսեռից արգանակ:
- 55) Թարթից, գալլաձուկից, կամ ասատրինա կոչուած ձկներից թթու կաղամբով արգանակ:
- 56) Զկնաթան (ոս. ուլխա) բաղեղ, գալլաձուկ, տինկայ և ասատրինա կոչուած ձկներից:
- 57) Կարտօֆլով ձկնաթան:
- 58) Օրագուլի արգանակ:
- 59) Մանր ձկների արգանակ:
- 60) Լօքոչի արգանակ:
- 61) Գեղարքունու արգանակ:

Դ) ԻՆՂԱՅԻՆ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

- 62) Կովակաղամբից, կարտօֆլից և եաչնեի կրուպայից արգանակ:
- 63) Թարմ սունկից թթուասերով արգանակ:
- 64) Լապշաչով և սունկով արգանակ:
- 65) Սունկով շշի:
- 66) Ոսպէ արգանակ:
- 67) Կարմիր պորինջանով արգանակ:

Ե) ԿԱԹՆԵՂԷՆ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

- 68) Կաթնով և կէօցկով:
- 69) Կաթնով և վէրմիշէլով:
- 70) Կաթնով և բրնձով:
- 71) Կաթնով և մարգարտասերմիկով (պերլովաչա կրուպա):
- 72) Կաթնով և քարասերմիկով:
- 73) Կաթնով և դղումով (գօգրա, կարկաժ):

Բ) ՏՐՈՐԱՆՆԵՐ ԱՐՄՏԻՔՈՎ ՄՍԵՂԷՆ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

- 40) Նապաստակի արգանակ:
- 41) Որսի մսի արգանակ:
- 42) Փասիանի (խոխոբ) արգանակ:
- 43) Թրթնջուկով և սպանաղով արգանակ:
- 44) Թարմ վարունգներից արգանակ:
- 45) Ոսպէ արգանակ:
- 46) Դագարի արգանակ:
- 47) Դետնախնձորով արգանակ:
- 48) Թարմ սունկերից արգանակ:
- 49) Կարմիր պորինջանով (պօմդա-մուր) արգանակ:
- 50) Դարձեալ կարմիր պորինջանով արգանակ:
- 51) Կարտօֆլով արգանակ:
- 52) Բրնձով արգանակ:

Զ) ՔԱՂՅՐ ԵՒ ՏԵՔ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ԿԱԹՆԵՂԷՆ, ԳԻՆՈՒՅ ԵՒ ՊԸՏՈՒՂԱՆԵՐԻՅ

դուհաւ:  
83) Սառք եփած սագ:  
84) Մանրածոյ (ակրօշկայ):

ՊԱՍՈՒՆՅ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

- 74) Կաթնէ արգանակ համբուրով:
- 75) Նշէ արգանակ:
- 76) Սաբաչոն արգանակ:
- 77) Զանազան թարմ պտուղներից արգանակ՝ գինով և թրթուասերով (ամետան):
- 78) Խնձորի արգանակ:
- 79) Զորացրած մալինայով արգանակ:

- 85) Նշի արգանակ:
- 86) Սիսեռի արգանակ:
- 87) Սիսեռի արգանակ ուրիշ ձեւով:
- 88) Հոնէ-սպաս:
- 89) Լորէ-սպաս:
- 90) Զարբաբ-լորբի:
- 91) Ոսպէ-սպաս:
- 92) Նոխուղի-սպաս (մուկաշար):
- 93) Սունկէ արգանակ:
- 94) Էրիշտայով և սունկով արգանակ:
- 95) Մղուկէ-թան (ղօլօ):
- 96) Կարմիր պորինջանով (պօմդա-մուր) արգանակ:

Է) ՍԱՌԸ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

- 80) Սառք եփած գառան, հորթի, կամ խոճքորուկի միս:
- 81) Եփած հաւ քիշմիշով և գրիշկով:
- 82) Սառք եփած հաւ, կամ հրն-

Գ Լ Ո Ւ Մ Բ.

ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐԻ ՀԵՏ ՄՕՏ ԲԵՐԵԼԻՔ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

- 97) Սպիտակ հացի փունչոր:
- 98) Փունչոր մսի միջուկով և պանրով:
- 99) Մսի միջուկ (ֆարշ), կամ կնէլ:
- 100) Բրինձ:
- 101) Մարգարտասերմիկ (պերլու-փաչա կրուպա):
- 102) Քարասերմիկ (մաննաչա կրուպա):
- 103) Վէրմիշէլ (էրիշտայ, թել-լամոր):
- 104) Մսայից արմտիք:
- 105) Զանազան արմտիք կաղամբով:
- 106) Զանազան արմտիք կարտօֆլով:
- 107) Խաշած կէօցկի:
- 108) Կարտօֆլի կէօցկի:
- 109) Քարասերմիկով կէօցկի:
- 110) Ելլէ կէօցկի:
- 111) Պինդ եփած ձուաներ:
- 112) Միջուկի համար եփած ձու:
- 113) Ականջուկ (ուշկի):

ԿԱՐԿԱՆԳԱԿՆԵՐ (պիրատկի)

- 114) Կարկանդակների համար շերտաւոր լամոր:
- 115) Զերտաւոր կարկանդակներ

- 116) տաւրի մսի միջուկով (ֆարշ): Փխրուն կարկանդակներ հորթի ախտնդանքով: 117) Կարկանդակներ բրնձով և ձուով:

**Գ Լ ՈՒ Խ Գ.**

**ՍՈՌՒՄՆԵՐ, ԿԸՄ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ**

- 118) Սպիտակ սօուսների համար եղ-ալրի պատրաստելը: 119) Մուք սօուսների համար աչրուած շաքրի պատրաստելը: 120) Սօուսի համար տապակած ալրի պատրաստելը:

**Ա) ՀԱՄԵՄՈՒՆՔԻ ՄՍԵՂԷՆ ԿԵՐԱԿՐՆԵՐԻ ՀԱՄԵՐ**

- 121) Սոդորական սօուս: 122) Սպիտակ սօուս՝ թթուաստով: 123) Չամիչով թթուած սօուս լեզուի, հորթի ոտերի և ձրկների հետ: 124) Սպիտակ սօուս՝ եփած հորթի մսի, հաւի, կամ հնդուհաւի և ձկների համար: 125) Կարմիր պորինջանով սօուս:

**Բ) ՍՈՌՒՄՆԵՐ՝ ՉԿՆԵՐԻ ՀԱՄԵՐ**

- 126) Խարդալի սօուս զանազան ձկների համար:

- 127) Թթուաստով սօուս՝ եփած շշուկաների համար: 128) Տաճկական սօուս: Գ) ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ ԲՈՒՂԻՆԳՆԵՐԻ ՀԱՄԵՐ

- 129) Կարմիր գինուց համեմունք, կամ սօուս: 130) Ելուբլի սօուս՝ բուզինգների համար: 131) Սալորի սօուս՝ բուզինգների համար: 132) Սօուս թարմ մալինայով, կամ մորիով՝ բուզինգների համար: 133) Կաթնով և վանիլայով սօուս՝ բուզինգների համար: 134) Զօկօլադի սօուս՝ բուզինգների և բրնձի կողիկների համար: 135) Նշի կաթ՝ բուզինգների համար: 136) Բուզինգների համար բոժով շատ լաւ սօուս: 137) Խնձորի սօուս:

**Գ Լ ՈՒ Խ Գ.**

**Ա) ԶԱՆԱԶԱՆ ՏԵՍԱԿ ԿԱՆԱԶԱՆՔՆԵՐ, ՈՒՆԴԵՂԷՆ ԵՒ ԱՐՄՏԵՂԷՆ ՈՒՏԻՍՈՒՆՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ**

- 138) Կանաչ լոբի երով-ձուով, կամ բնկոչով: 139) Կանաչ լոբի՝ վառիկով, կամ ոչխարի մսով:

- 140) Կանաչ լոբու բորանի: 141) Վրաստանի պորինջանով բորանի: 142) Սերկեւով տօլմայ: 143) Ճակնդեղի սօուս: 144) Կաթնի սօուս կաղամբով: 145) Թարմ կարտօֆիլ: 146) Տապակած կարտօֆիլներ: 147) Տրորած և տապակած կարտօֆիլ: 148) Խաշած սուկներ (սօկօ): 149) Տապակած սուկներ: 150) Կարմիր պորինջաններ մսով լցրած: 151) Եփած և տրորած ոսպ: 152) Տապակաների համար խաշած խնձորներ: 153) Տապակած դդում (գօգրա, կարկաթ): 154) Խորոված դդում: 155) Դդումի սօուս:

**Բ) ԶԱՆԱԶԱՆ ԿԱՆԱԶԱՆՔՆԵՐ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ**

- 156) Կանաչ լոբի բնկոչով: 157) Սպանաղ:

- 158) Ծնեբեկի արգանակ: 159) Յամաք ճնեբեկ: 160) Ֆանջար: 161) Փիփերտ (բայբայ): 162) Խալխար (ղանձիլ): 163) Սինտրուկ (սվինտրի): 164) Չորացրած պորինջանի տապակելը: 165) Ընկոչով և քացախով պորինջան: 166) Խորոված պորինջան:

**Գ) ՊԸՍՈՒՆՅ ՍԱՌԸ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ**

- 167) Բակկայ: 168) Չէթով տապակած սիսեռ: 169) Չէթով տապակած լոբի: 170) Կիրկաշ-լոբի: 171) Խորոված դդում (գօգրա): 172) Տապակած կարտօֆիլ: 173) Սոխով և ձէթով տապակած կարտօֆիլ: 174) Կարտօֆիլ կողիկ (կատլէտ): 175) Դարձեալ կարտօֆիլ կողիկ: 176) Բրնձի կողիկ:

**Գ Լ ՈՒ Խ Ե.**

**ՏԱՒԻ, ՀՈՐԹԻ, ՈՉԽԱՐԻ ԵՒ ԽՈՉԻ ՄԻՍ**

**Ա) ՏԱՒԻ ՄԻՍ**

**1) ԵՓԸԾ ՏԱՒԻ ՄԻՍ**

- 177) Եփած տաւրի միս՝ համեմունքներով: 178) Կարտօֆիլով եփած միս: 179) Եփած միս՝ կարմիր պորինջանի սօուսով:

- 180) Եփած միս իտալական մակարոնով: 181) Եփած միսը՝ սպիտակ թանձր սօուսով: 182) Եփած միսը՝ ճակնդեղի սօուսով: 183) Եփած միսը՝ կաղամբով և կաթնէ սօուսով:

- 184) Եփած միսը՝ թարմ կարտօֆիով:
- 185) Եփած միսը՝ կարմիր պորրինջանով:
- 186) Եփած միսը՝ տապակած դըփուկով (գոգրա):

2) ԽԱԶԱԾ ՏԵՆԻՒ ՄԻՍ:

- 187) Խաշած միսը միջուկով և վաչրի բողբոջով:
- 188) Սառը տապակաց:

3) ՏԵՊԵՆԿԱԾ ՏԵՆԻՒ ՄԻՍ

- 189) Սովորական տապակաց:
- 190) Տապակու ամենալաւ տեսակից:
- 191) Տաւրի մսի տապակաց:
- 192) Բողբոջի:
- 193) Քիշտէքս:
- 194) Քիշտէքս ուրիշ տեսակ:
- 195) Կիօպս-տապակաց:
- 196) Ջարդած կողիկներ (КОЛЕТЫ БИТЛЯ):
- 197) Ծեծած կողիկներ (КОЛЕТЫ РҮБЛЕННЫЯ):
- 198) Տապակած—ծեծած միս:
- 199) Կովի, կամ եզան լեզու:

Բ) ՀՈՐԹԻ ՄԻՍ

- 200) Հորթի մսի սովորական տապակաց:
- 201) Հորթի մսի տապակաց, դըղմածով:
- 202) Հորթի մսի ջարդած կողիկներ (КОЛЕТЫ БИТЛЯ):

- 203) Ծեծած կողիկներ (КОЛЕТЫ РҮБЛЕННЫЯ):
- 204) Եփած կրծքի միս, չամիչով:
- 205) Տապակած հորթի ոտ-գլուխ, սօուսով:
- 206) Հորթի լեզու, սօուսով:

Գ) ՈՉԽԱԿԻ ՄԻՍ

1) ՈՉԽԱԿԻ ՄՍԻ ՏԵՊԵՆԿԱԿՆԵՐ

- 207) Ոչխարի մսի հասարակ տապակաց:
- 208) Ոչխարի մսի տապակաց:
- 209) Ոչխարի մսի կողիկներ կարտօֆիլի շփոթով:

2) ԽՈՐՈՎԱԾՆԵՐ

- 210) Սովորական խորոված:
- 211) Խորոված, կամ տապակած օխտնդանք (թոք, ջիգար և այլն):
- 212) Քեաբաբ (խորոված):
- 213) Լուլայ-քեաբաբ:
- 214) Խորոված տաւրի սուկի:
- 215) Բաստուրմաչ՝ ոչխարի, եղջերուի, եզնիկի և կամ տաւրի մսից:
- 216) Խորոված բազրիջան:
- 217) Խոզի մսի խորոված:

Դ) ԼԵՊԵՍԱԿԻ ՏԵՊԵՆԿԱԿՆԵՐ

- 218) Տապակած նապաստակ:
- 219) Տապակած նապաստակ՝ թըթուասերով:

Գ Լ Ո Ւ Ն Զ.

ԸՆՏԱՆԻ ԵՒ ՎԱՅՐԵՆԻ ԹՌՁՈՒՆՆԵՐ ԵՒ ՏԵՊԵՆԿԱԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԶԱՆԵՋԱՆ ՏԵՍԱԿ ԱՂՅԱՆՆԵՐ (\*աւել)

Ա) ԸՆՏԱՆԻ ԹՌՁՈՒՆՆԵՐ

- 220) Տապակած աղաւնի:
- 221) Տապակած հնդուհաւ:
- 222) Եփած հնդուհաւ, կամ հաւ՝ սօուսով:
- 223) Չամփուրով խորոված աքաղաղ, կամ վառիկ:
- 223) Հաւերի և խոճքորուկի տապակելը նախաճաշի համար:
- 224) Հաւի տապակաց:
- 225) Խաշած հաւ:
- 226) Հաւի փաւ:
- 227) Տապակած վառիկ, միջուկով:
- 228) Եփած վառիկ, հաւ և հընդուհաւ՝ սօուսով:
- 229) Վառիկ, կամ հաւ բրնձով և սօուսով:
- 230) Տապակած սագ (ԿՄԵ):
- 231) Տապակած բաղ (ԿՄԿ):
- 232) Սպիտակ սօուսով բաղ:
- Բ) ՎԱՅՐԵՆԻ—ԴՄՍԻ ԹՌՁՈՒՆՆԵՐ
- 233) Տապակած փայտմորիկ:

- 234) Ֆասեան:
- 235) Վաչրենի բաղ:
- 236) Տապակած մշահաւ:
- 237) Տապակած կաքաւ:

Գ) ԱՂՅԱՆՆԵՐ (սալաթ) ԵՒ ՔԵՂՅՐ ՈՒՏԵԼԻՔԻ ՄՍԻ ԵՒ ԶԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

- 238) Թարմ կաղամբի աղցան:
- 239) Թարմ վարունգ (խխար):
- 240) Կարտօֆիլի աղցան:
- 241) Աակնդեղ:
- 242) Խաւարտի (սալաթայ) աղցան:
- 243) Կարմիր կաղամբ:
- 244) Թթու վարունգ (խխար):
- 245) Թարմ խնձորների կամփոտ:
- 246) Խաշած խնձորներ:
- 247) Դդուկի կամփոտ:
- 248) Սալորի կամփոտ:
- 249) Թթու դրած պաշարներ:

Գ Լ Ո Ւ Ն Է.

ՓԼԱՒՆԵՐ

Ա) ԵՂՈՎ ՓԼԱՒՆԵՐ

- 250) Սովորական փլաւ եղով-ձուով:
- 251) Ղաուրմով փլաւ:
- 252) Փլաւ՝ ֆասեանի, կամ գառան մսի հետ:
- 253) Ղաբլու-փլաւ:

- 254) Ալուբլով, կամ հունով-փլաւ:
- 255) Քաշովի-փլաւ:
- 256) Չիրափլաւ:
- 257) Կաթնով-փլաւ:
- 258) Եղով կորկոտ:
- 259) Խաշիլ (փափայ):

- 6) ԶԵՐՈՎ ՓՂԱՆՆԵՐ 262) Զէթով դարբու-փրակ:
- 260) Քաշովի-փրակ: 263) Այուբով-փրակ:
- 261) Զէթով փրակ: 264) Բրդլի (ձաւար) փրակ:

**Գ Լ Ո Ւ Ն Ը .**

**ՁԿՆԵՐ**

- Ա) ԶԿՆԵՂԻՆ ՏԵՔ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ Բ) ԶԿՆԵՂԻՆ ՍԵՌԸ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ
- 265) Եփած շշուկայ՝ սօուսով:
- 266) Խաշած շշուկայ:
- 267) Խորոված շշուկայ, խոզի ճարպով:
- 268) Սագան, սպիտակ գինով:
- 269) Տապակած, կամ խորոված սագան:
- 270) Սառը եփած գեղարքունի՝ ընկոյզով:
- 271) Կարմրախաչտ, իշխան:
- 272) Տապակած օձաձուկ, սօուսով:
- 273) Տապակած օրագուլ (խօսասինա):
- 274) Սօուսով օրագուլ:
- 275) Եփած օրագուլ:
- 276) Եփած պերկ (սուղակ), սօուսով:
- 277) Թառափ (օսետրինա), զանազան սօուսներով:
- 278) Տապակած կապուտ (լեշշ), սօուսով:
- 279) Թարթ (բէլուգայ):
- 280) Սպիտակ սաղմոն (բէլօրիբիցայ):
- 281) Սառը եփած ճանար, կամ կապուտ:
- 282) Լօքոյ:
- 283) Գեղարքունի:
- 284) Զութխի:
- 285) Թաղայ ձուկը ընկոյզով և քաջախով:
- Գ) ԽՈՐՈՎԱԾ ԵՒ ՏԵՊԸՎԱԾ ՁԿՆԵՐ
- 286) Ծորոված և տապակած օրագուլ:
- 287) Խորոված զութխի (բէլուգայ):
- 288) Խորոված կարմրախաչտ:
- 289) Տապակած մանր ձկներ:
- 290) Եփած ձկան դօշ:
- ԵՂՈՎ ԵՒ ԱՂՐՈՎ ՔԵՂՅՐ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ
- 291) Խաւիճ:
- 292) Փալուստակ:
- 293) Փախլաւայ:

**Գ Լ Ո Ւ Ն Թ .**

**Պ Ե Ր Ո Գ Ն Ե Ր**

- Ա) ՊԵՐՈԳՆԵՐԻ ԵՒ ԿԱՐԿԱՆԻԱԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԽՄՈՐ
- 294) Զերտաւոր խմոր:
- 295) Իւղաչին խմոր:
- 296) Փխրուն խմոր:
- 297) Ամենալաւ փխրուն խմորի ուրիշ տեսակը:
- 298) Թթխմորով խմորի պատրաստելը:
- 299) Պերոգի համար թթխմորով խմոր:
- Բ) ՈՒՏԻՍՈՒԱՅ ՊԵՐՈԳՆԵՐ
- 300) Պերոգ մսով և ձուով:
- 301) Պերոգ հորթի ախոնդանքով:
- 302) Եղաչին խմորից մսի միջուկով պերոգ:
- 303) Կարտօֆլի պերոգ:
- 304) Պերոգ՝ հաւով և բրնձով:
- 305) Սունկով պերոգ:
- Գ) ՊԱՍՈՒԱՅ ՊԵՐՈԳՆԵՐ ԵՒ ԿԱՐԿԱՆԻԱԿՆԵՐ
- 306) Քաղցր պերոգների համար պատուայ խմոր:
- 307) Խնձորով քաղցր պերոգ, կամ կարկանդակներ:
- 308) Քաղցրաւենիքով պերոգ, կամ կարկանդակներ:
- 309) Բրնձով քաղցր պերոգ:
- 310) Քաղցր պերոգ, կամ կարկանդակներ խնձորի հիւթով:
- Դ) ՔԵԹԱՅ-ԿԱԹՆԱՅՈՒՆՅ
- 311) Կաթնահունց (նազուք):
- 312) Քաթայ:
- 313) Դադստանում գործածուող փոքրիկ քաթաներ:

**Գ Լ Ո Ւ Ն Ժ .**

**ՈՒՏԻՍՈՒԱՅ ԲՈՒԳԻՆԳՆԵՐ**

- 314) Ամենահամեղ բուլղինգ:
- 315) Քաղցրաւենիքով բուլղինգ:
- 316) Սերով և բուլկով բուլղինգ:
- 317) Զօհօլագով բուլղինգ:
- 318) Խաշխաշի բուլղինգ:
- 319) Տանձի բուլղինգ:
- 320) Այուբլի, կամ սև հաղարճի բուլղինգ:
- 321) Բրնձի բուլղինգ:
- 322) Բրնձի բուլղինգ, խնձորով և քաղցրաւենիքով:
- 323) Խնձորի բուլղինգ:
- 324) Դղմածով բուլղինգ:
- ՊԱՍՈՒԱՅ ԲՈՒԳԻՆԳՆԵՐ
- 325) Խնձորով բուլղինգ:
- 326) Բրնձի բուլղինգ, խնձորով և քաղցրաւենիքով:
- 327) Վարդագոյն բուլղինգ, բրբնձով:
- 328) Սառը բրինձ նարնջով:
- 329) Սառը բրինձ, նշի կաթնով:

**Գ Լ Ո Ւ Խ Ժ Ժ Ա.**

**ԿԱԹՆԱԽՄՈՐՈՒԿ, ՓՈՒՆՉՈՐ, ՉՈՒՆՉԵՂ ԵՒ ՉՈՒ ԵՓԵԼԸ**

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Ա) ԿԱԹՆԱԽՄՈՐՈՒԿՆԵՐ (բլինի):                            | 337) Նշով և քաղցրաւենիքով փռնչոր:  |
| 330) Կաթնախմորուկներ գրեչնեի ալրից:                    | 338) Թարմ ելակով փռնչոր:           |
| 331) Կաթնախմորուկներ գրեչնեի և ցորենի ալրի խառնուրդով: | <b>Գ) ՉՈՒՆՉԵՂ ԵՒ ՉՈՒ</b>           |
| 332) Ամենալաւ տեսակի կաթնախմորուկներ:                  | 339) Չուածեղ:                      |
| 333) Կաթնախմորուկներ ցորենի ալրից:                     | 340) Չուածեղ ալլ ձևով:             |
| 334) Կաթնախմորուկներ սողաչոյով:                        | 341) Չուածեղ կաթնով և կանաչ սոխով: |
| <b>Բ) ՓՈՒՆՉՈՐՆԵՐ (Грени)</b>                           | 342) Կաթնով ձուածեղ, առանց եղի:    |
| 335) Սպիտակ հացի փռնչոր, եղի մէջ տասպակած:             | 343) Կանաչով ձուածեղ:              |
| 336) Նշով փռնչոր:                                      | 344) Թերխաշ ձու եփելը:             |
|  | 345) Պինդ ձու եփելը:               |
|  | 346) Նախանաշի համար ձու:           |

**Գ Լ Ո Ւ Խ Ժ Բ.**

**ԷՐԻՉՏԱՅ (չաղչա), ԹԵԼԽՄՈՐ (էրիչէլ) ԵՒ ՉՓՈԹ (չաշա)**

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 347) Էրշտալի համար խմոր:     | 351) Դղուսով շփոթ:                            |
| 348) Թելխմոր:                | 352) Քարասերմիկի շփոթ նշի կաթնով, (սպտուկ է): |
| 349) Չփոթ:                   |   |
| 350) Բրնձի շփոթ, դգուսի մէջ: |   |

**Գ Լ Ո Ւ Խ Ժ Գ.**

**ՉՈՒՆՉՈՅ (չաշի) ԵՒ ԿԱԹՆԱՇՈՅ (չաշի)**

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 353) Սոփորական ձուածաց:  | 356) Թթխմորով ձուածաց:  |
| 354) Լաւ տեսակի ձուածաց: | 357) Կաթնածաց թթխմորով: |
| 355) Բրնձի ձուածաց:      | 358) Նշի կաթնածաց:      |

**Գ Լ Ո Ւ Խ Ժ Դ.**

**ՊԱՐԱՊԱՐԱԿ, ԿԱՄՓՈՏ, ԿՐԷՄ ԵՒ ՊԼՈՄԲԻՐ**

- |  |  |
|--|--|
| Ա) ՊԱՐԱՊԱՐԱԿ (морозное)                            | 369) Սալորի կամփոտ:                        |
| 359) Սերի պաղպաղակ:                                | 370) Սելի կամփոտ:                          |
| 360) Զօկօլաղի պաղպաղակ:                            | 371) Չորացրած ծրգերի կամփոտ:               |
| 361) Ելակի, մալինի, կամ մորու պաղպաղակ:            | <b>Գ) Կ Ր Է Մ</b>                          |
| 362) Մալինի, ալուբլի, կամ կարմիր հաղարձի պաղպաղակ: | 372) Հում սերի կրէմ:                       |
| 363) Խնձորի, կամ տանձի պաղպաղակ:                   | 373) Թթուասերի կրէմ:                       |
| 364) Կիտրոնի պաղպաղակ:                             | 374) Խնձորի կրէմ:                          |
| 365) Նարնջի պաղպաղակ:                              | 375) Խնձորով և սերով կրէմ:                 |
|  | 376) Սերով կրէմ ելակի, մալինի և մորու հետ: |
| <b>Բ) Կ Ա Մ Փ Ո Տ</b>                              | 377) Զօկօլաղի կրէմ:                        |
| 366) Խնձորի կամփոտ:                                | <b>Դ) Պ Լ Օ Մ Բ Ի Ր</b>                    |
| 367) Տանձի կամփոտ:                                 | 378) Զօկօլաղի պլոմբիր:                     |
| 368) Խնձորի և սև սալորի կամփոտ:                    | 379) Խնձորի պլոմբիր:                       |
|  | 380) Նշի պլոմբիր:                          |

**Գ Լ Ո Ւ Խ Ժ Ե.**

**ՊԱՍՈՒԱՅ ԲԼԻՆԻ, ԱԼԱԳԻԱՅ, ՓՈՒՆՉՈՐ, ՉՓՈԹ, ԲՐՆՉԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ (կատլէտ) ԵՒ ԿԱՄՓՈՏ**

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 381) Ռուսական բլինի:   | 388) Նշի կաթնով կարտոֆիլի շրփոթ:      |
| 382) Ալագիա:   | 389) Նշի կաթնով քարասերմիկի շփոթ:     |
| 383) Նշի կաթնով ալագիա:                                      | 390) Տապակած բրնձի կողիկներ (կատլէտ): |
| 384) Նշով և քաղցրաւենիքով սպիտակ հացի փռնչոր:                | 391) Քաղցր սուռսով բրնձի կողիկներ:    |
| 385) Իտալական դգմած, սոխով:                                  | 392) Բրնձի կողիկներ շօկօլաղի սուռսով: |
| 386) Սունկով դգմած (մակարոն):                                |                                       |
| 387) Վէրմիշէլ, կամ տանու լապշայ (էրիշտալ) սունկով պատրաստած: |                                       |

- 393) Խնձորի կամփոտ:
- 394) Տանձի կամփոտ:
- 395) Խնձորի և ճանճուռի կամփոտ:
- 396) Դամբուլի կամփոտ:
- 397) Սեխի կամփոտ:
- 398) Չորացրած մրգերի կամփոտ:

### ՄԱՍՆ ԵՐԿՐՈՐԴ

#### Գ Լ Ո Ւ Ն Ա.

##### Ա) ՔԱՂՅՐԱԽԵՆԻՔ (մուրաբայ)

- 401) Ելուբլի քաղցրաւենիք:
- 402) Ջպանակի կոչուած ալուբլից:
- 403) Ելուբլի, կորիզով:
- 404) Հոն (հուն):
- 405) Երբայամորի (մալինա):
- 406) Ելակ (կուբնիկ):
- 407) Վաչրի ելակից:
- 408) Վարդի թերթերից:
- 409) Խնձորներից:
- 410) Հայաստանի շաքարկենի մանր խնձորներով:
- 411) Խակ և մանր ընկոյզով (ճէնգօ):
- 412) Հաղարձով (ամբողջինա):
- 413) Դամասկոսի խաղողով (կրի-ժովսիկ):
- 414) Սերկելով (կոնչի, ալվայ):
- 415) Սպիտակ բալով:
- 416) Վրաստանի պորինջանով (բաղրիջան):
- 417) Սմաղով (զիրիշկ):
- 418) Մոշ (ежевика \*):
- 419) Կոնոխուրից:
- 420) Կիտրոնից (լիմոն):
- 421) Լօզ դեղձով քաղցրաւենիք:
- 422) Լօզ դեղձը կտրտած:
- 423) Կորկը հանած դեղձով:
- 424) Ծիրանի քաղցրաւենիք:
- 425) Սեխով քաղցրաւենիք:
- 426) Չմերուկի—մեղրապուրի կեղևով:
- 427) Դոլոմով քաղցրաւենիք:

##### Բ) ԲԱՆԴԱԿ (սասած Կաշյու-Ենիէ Կի-Լ, Ժիէ)

- 428) Հաղարձից սպիտակ բանդակ:
- 429) Հաղարձից վարդապոչն բանդակ:
- 430) Մալինի բանդակ:
- 431) Մորի ջրից բանդակ:
- 432) Խնձորի բանդակ:
- 433) Ելակի բանդակ:
- 434) Սալորի բանդակ:
- 435) Ելուբլի բանդակ:
- 436) Հոնի բանդակ:
- 437) Սեխի բանդակ:

\* Մոշի ուտելն թարգմանութիւնը սխալմամբ брусника ենք գրել, սեն երես 217:

#### Գ Լ Ո Ւ Ն Բ.

##### ՍՈՒՐՃ (շաքու), ՋԱՏԿԱՀԱՅ (դաշու) ԵՒ ՉՈՒՆՆԵՐԻ ՆԵՐԿԵԼԸ

- 438) Սրճի աղանձելը:
- 439) Եղանձած սրճի պահելը:
- 440) Սրճի չափսը և եփելը:
- 441) Զատկահաց թխելը:
- 442) Զատկահաց ուրիշ ձևով:
- 2ՈՒՆՆԵՐ ՆԵՐԿԵԼԸ
- 443) Դեղնագոչն:
- 444) Կարմրագոչն:
- 445) Զանազան ձևով:

#### Գ Լ Ո Ւ Ն Գ.

##### ՔԱՅԱԽԻ, ԽԱՐԴԱԼԻ, ՉԷԹԻ ԵՒ ՋԱՆԱՋԱՆ ՉԱԽԱՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ ԵՒ ՊԱՀԵԼԸ

- Ա) Ք Ա Յ Ա Խ
- 447) Գինու քացախ:
- 448) Զանազան պտուղներից տալու լաւ քացախ:
- 449) Քացախը չը փշանալու միջոց:
- 450) Քաղցր սալաթներ թթու դնելու քացախ:
- 451) Դարձեալ քացախ պտուղների թթու դնելու համար:
- 452) Չկների և մսի թթու դնելու քացախ:
- 453) Դարձեալ քացախ մսի համար:
- Բ) ԽԱՐԴԱԼ (գարջիցայ)
- 454) Ամենահասարակ խարդալ:
- 455) Խնձորի լաւ խարդալ:
- 456) Տանձի խարդալ:
- 457) Հասարակ ձևով խարդալ պատրաստելը:
- 458) Տանու խարդալ:
- Գ) Չ Է Թ
- 459) Պրովանսեան ձէթ:
- 460) Պրովանսեան, կամ ուրիշ տեսակ ձէթի պահելը:
- Դ) ՉԱԽԱՐՆԵՐ (կրուպա)
- 461) Փիրուսն գրեչնեի ձաւար:
- 462) Յորենի ձաւար:

#### Գ Լ Ո Ւ Ն Դ.

##### ԹԹՈՒՆԵՂԻՆ

- Ա) ՔԱՅԱԽՈՎ ԹԹՈՒՆԵՐ
- 463) Թթու դրած տանձ և խընձոր:
- 464) Թթու դրած սալոր:
- 465) Թթու դրած տանձ:
- 466) Թթու դրած ալուբալի (վիշենա):
- 467) Թթու դրած ալուբլի սալաթ:
- 468) Չեռաց պատրաստած թթու ալուբալի:
- 469) Թթու դրած խաղող:

- 470) ԹԹու գրած սեխ (խաբբու-  
զակ, եմիշ): 488) ԹԹու կաղամբ:
- 471) ԹԹու գրած դգուս: 489) Աղ արած վարունգ (խիար):
- 472) ԹԹու գրած դգուս ուրիշ  
ձևով: 490) Աղով և քացիտով ԹԹու վա-  
րունգ:
- 473) Սօուսների համար ԹԹու  
գրած կրիթովնիկ (ուսի շոր): 491) ԹԹու խիարի բուրբոսներու  
առաջն առները:
- 474) Տապակաների համար դեղձի  
ԹԹու: 492) Ճակնդեղի աղաջուր:
- 475) Տապակաների համար ծիրա-  
նի ԹԹու: 493) Աղ գրած Թրթնջուկ (չչա-  
ւել, մտաունայ):
- 476) Պոմդամուրի ԹԹու: 494) Աղ գրած Թարխուն:
- 477) ԹԹու պորինջան (բաղրի-  
ջան): 495) Աղ գրած ճներեկ (աստա-  
ցուր, сшаржа):
- 478) ԹԹու գրած կարմիր կա-  
ղամբ (կապուստա): 496) ԹԹու նեխուր:
- 479) ԹԹու գրած գունաւոր և  
հասարակ կաղամբ: 497) Ջօնջօղի պահելը:
- 480) ԹԹու գրած կանաչ յոբի: 498) Ամեն տեսակ ձկների ա-  
ղելը:
- 481) Կանաչ տաքդեղի (ծիճակաչ)  
ԹԹու: 499) Աղ գրած գուլթխի (սե-  
րուզա):
- 482) ԹԹու խիար: 500) Աղ գրած վալրենի բաղ:
- 483) ԹԹու գրած Թրթնջուկ: 501) Տաւրի մսի ապուխտ:
- 484) ԹԹու գրած ձկներ: 502) Միս աղալու աղաջուր:
- 484) ԹԹու գրած օրադուկ: 503) Հորթի մսի աղ դները:
- 485) ԹԹու գրած հնդուհաւ: 504) Ոչխարի մսի աղ անելը և  
ապխտելը:
- 486) ԹԹու գրած բաղ և սագ: 505) Երկար ժամանակ միւր Թարմ  
պահելը:
- 506) Ապխտած մսի պահելը:
- 507) Ղաուրմայ:
- 508) Աղ գրած պանիր:
- 6) ԱՂՈՎ ԹԹՈՒՆԵՐ
- 487) Գունաւոր կաղամբի (կա-

**Գ Լ ՈՒ Ն Ե .**

**ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ԵՒ ՀԱՏԱՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ԹԱՐՄ ՊԱՀՊԱՆԵԼԸ ԵՒ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ**

- 509) Խնձորների Թարմ պահելը: 514) Թարմ սալորների պահելը:
- 510) Չմեռուաչ խնձորի պահելը: 517) Տապակաների համար սալորի  
կամփոռ:
- 511) Յուրտ ժամանակ խնձորների  
տեղափոխելը: 518) Սալորների չորացնելը:
- 512) Խնձորների չորացնելը: 519) Սալորի (գամբուկ) չիր:
- 513) Խնձորի չիր: 520) Զլորի ԹԹուլաւաշ:

- 521) Թարմ տանձերի պահելը: 539) Թարմ ձմերուկ և սեխ պա-  
հելը:
- 522) Տանձերի տեղափոխելը: 540) Չմերուկը և սեխը ալ կեր-  
պով պահելը:
- 523) Տանձերի չորացնելը: 541) Տապակաների համար սեխի  
կամփոռ:
- 524) Տանձի չիր: 542) Թարմ մալինի պահելը:
- 525) Թարմ ալուբլի (վիշնեա) պա-  
հելը: 543) Մալինի չորացնելը:
- 526) Թարմ ալուբլի պահելը ու-  
րիշ ձևով: 544) Թարմ ընկոյզ (կակալ) պա-  
հելը:
- 527) Ալուբլի պահպանելը: 545) Թարմ ընկոյզի միջուկի պա-  
հելը:
- 528) Ալուբլի չորացնելը: 546) Մորի (գեմյեանիկա), մարօժ-  
նի և կրէմի համար:
- 529) Ալուբլի հիւթ: 547) Թարմ մորու պահելը:
- 530) Հոնի ախտաչ (չուրջաչ): 548) Թարմ ելակի (կլուբնիկա)  
պահելը:
- 531) Թարմ խաղողի պահելը: 549) Ելակի ժիլէչ:
- 532) Թարմ խաղող պահելու ամե-  
նահասարակ միջոցը: 550) Դեղձի չիր:
- 533) Խաղողի պահելը ուրիշ ձևով: 551) Թարմ ծիրանի պահելը:
- 534) Չամիչ շինելը: 552) Ծիրանի չիր պատրաստելը:
- 535) Թարմ նարինջ: 553) Կարմիր պորինջան (պօմիդոր)  
արգանակի և սօուսի համար:
- 536) Նարնջի (ապէլսին) կեղևի  
շաքրի մէջ պահելը. (ցուկաս):
- 537) Թարմ կիտրոն (լիմոն) պա-  
հելը:
- 538) Կիտրոնի ցէգրա (քերուածք):

**Գ Լ ՈՒ Ն Զ .**

**ԲԱՆՋԱՐԵՂԻՆԻ ԵՒ ԿԱՆՉԵՂԻՆԻ ՊԱՀԵԼԸ ԵՒ ՉՈՐԱՅՆԵԼԸ**

- 554) Թարմ գունաւոր կաղամբի  
(կապուստաչ, քեալամ) պա-  
հելը: 563) Չորացրած Թրթնջուկ (ու-  
շաւել):
- 555) Հասարակ կաղամբի պահելը: 564) Չորացրած սամիթ և մաղ-  
դինոս:
- 556) Չորացրած կաղամբ: 565) Չորացրած Թարխուն:
- 557) Չորացրած բաղրիջան: 566) Չորացրած վալրի բողկ (խը-  
րէն):
- 558) Կանաչ յոբու չորացնելը: 567) Չորացրած նեխուր:
- 559) Չմեռուաչ սոխի պահելը: 568) Ծներեկի պահպանելը:
- 560) Փչացած կարտօֆիլի ուղ-  
ղելը: 569) Չորացրած սպանաղ:
- 561) Սաւած կարտօֆիլներից կե-  
րակուր: 570) Չորացրած գաղար:
- 562) Թարմ ճակնդեղի (ճարխալ)  
պահելը: 571) Մաջրի, ձկնաթանի և սօ-  
ուսների համար լաւ չորա-  
ցրած կանաչի և արմտիք:

Գ Լ ՈՒ Ն Է.

ԿԱԹՆԱՏՆՏԵՍՈՒԹԻՒՆ

- |   |  |
|---|--|
| Եղ, ԿԱԹ, ՍԵՐ, ՁՈՒ, ՊԱՆԻՐ                | 581) Կաթնի պահելը:                     |
| ԵՒ ԱՅԼՆ                                 | 582) Լաւ և վատ կաթնի ճանաչելը:         |
| 572) Սերի եղ:                           | 583) Կաթ ճանաչելու հասարակ միջոց:      |
| 573) Այնի եղի պահելը:                   | 584) Սերի պահելը:                      |
| 574) Փչացած եղի լաւացնելը:              | 585) Թթուած սերի լաւացնելը:            |
| 575) Կծուած, կամ փչացած եղի լաւացնելը:  | 586) Թթուասեր (ամետան):                |
| 576) Կծուած եղի լաւացնելու ուրիշ միջոց: | 587) Մաճնի պատրաստելը:                 |
| 577) Եղ արած եղի հալելը և պահելը:       | 588) Չորաթան:                          |
| 578) Դժակի եղ:                          | 589) Թարմ ձուի նշանները:               |
| 579) Դժակի եղ և խոզի ճարպ:              | 590) Չուանների պահելը:                 |
| 580) Պանրի պահելը:                      | 591) Չուանների պահելը թարեքների վերայ: |

Գ Լ ՈՒ Ն Ը.

ՋԱՆԱՋԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔ

- |  |  |
|--|--|
| 592) Այժա քարի ճանաչելը:                           | 603) Կաթնոտ և մսաջրոտ բծերի հանելը:            |
| 593) Ժանդոտած դեղին պղնձի (բրոնզի) մաքրելը:        | 604) Անշարտ նիւթից առաջացած բծերի հանելը:      |
| 594) Փթած և բորբոսնի հոտ ունեցող շշերի մաքրելը:    | 605) Մոմեղէն բծերի հանելը:                     |
| 595) Ջրի շշերի (գրաֆին) մաքրելը:                   | 606) Թանաքի բծերը թղթի վերայ:                  |
| 596) Հայելիների և ապակեղէն ամանների մաքրելը:       | 607) Թանաքի բծերը զանազան շորերի վերայ:        |
| 597) Փայտօջիւների (թախտաքիթի, բաղլինջ) ոչնչացնելը: | 608) Վարդի պահելը առանց հոտը կորցնելու:        |
| 598) Սառցի պահելը:                                 | 609) Արակեաց ամանների կոտրուելուց ազատ պահելը: |
| 599) Մազեղէնի պահելը:                              | 610) Ձուի կճեպի գործածելը:                     |
| 600) Կաշուէ (լայկի) ձեռնոցների լուանալը:           | 611) Կոշտերի (մազօլ) ոչնչացնելը:               |
| 601) Կարմիր գինու, ալուբլի և այլ բծերի հանելը:     | 612) Կոշտերի ոչնչացնելու ուրիշ միջոց:          |
| 602) Գործուածքներից եզոտ և ճարպոտ բծերի հանելը:    |  |

Բ Ե Ռ Ը Բ Ը Ն

- Ազդր—բուդ, бедро. տես երես 17՝ պատկերի վերայ № 5:
- Ալուբալի—թէև սրա հացերէն իսկական բառը է, սակայն աւելի գործածական լինելու համար ալուբալի էլ թողինք, հալիք, Ֆիշնայ, ВИШНЯ.
- Ախոնդանք—թոքը, ջիգարը և սիրտը միասին վերցրած, ливеръ.
- Ախտայ—առանց կորզի չորացրած հուն, չուրչայ:
- Ածուխ—գործի, քեօմուր, уГОЛЬ.
- Ականջուկ—կարկանդակների նման մի խմորեղէն և մէջը մտով լցրած համեմունք է և ականջի ձև ունի, գործ է անվում արգանակների համար, զալդ-պերոգ, ուշկի, ушки.
- Ակիշ, տես՝ ճհան:
- Աղիւսակ—շօկօլադը իր երկարութեամբ մի քանի աղիւսանման մասերի է բաժանվում և այդ մասերը կոչվում են շօկօլադի աղիւսակներ, ПЛИТКИ ШОКОЛАДА.
- Աղցան—աղով, քացախով, կանաչիներով և զանազան համեմունքով ձեռաց պատրաստած թթու, салатъ.
- Անանաս—լաւ խնձորի անուն է, արքայախնձոր—аванасъ.
- Անգլիական պղպեղ—անգլիսկից պերեց, английскій перецъ.
- Անարատ կաթ—սերը չը քաշած կաթ. իսկ անարատ եղ—հալալ եղ՝ առանց խառնուրդի, ЦВЛЬНОЕ МОЛОКО.
- Անձեռոցիկ—սալֆետկա, салфетка.
- Ապակի—շուշա, стекло.
- Ապրանօթ—հողից պատրաստած կերակուր մօտ բերելու աման, սուփովնիկ, СУПОВНИКЪ.
- Առիշեղ—մի բան լայնութեամբ կտրել, найскось.
- Աւշակ—զազ է՝ կճու հոտ ունի, ծախում են նաշատիրնից սպիրտ անուով, аммиакъ, կամ нашатырный спиртъ.
- Արգանակ—խաշու, սուփ, супъ.
- Արեւաճաղիկ—կոր և դեղին ծաղիկ է և շարունակ արեւին է նայում, գիւնաբախուն, подсолвечникъ, իսկ սրա սերմը կոչվում է սէմիչկայ:

Արկղ—փոքրիկ պահարան, եաշչիկ, ящикъ.  
 Արմատ, արմտիք—տակու, տակուիք, տակու ունեցող կանաչիք, օր. նե-  
 խուր, մաղդինոս, գազար, շաղգամ և այլն, корень, кореня.  
 Արտալայ—կովի ոտերի և բղի մէջտեղի ձուկ միսը, գինգեր, бѹдыш-  
 ка, տես երես 17՝ պատկերի վերայ № 14:  
 Արշտայ, տես էրիշտայ:  
 Ախտէ—կերակուր ուտելու աման է, մաթլաբայ, տարելկայ, тарелка.  
 Բազ—օրդակ, утка.  
 Բաժակ—թէչի, կամ գինի խմելու աման, ստաբան, стаканъ.  
 Բալի—թէլե սրա հայերէն իսկական բառը է— է, սակայն առաջինը  
 աւելի գործածական լինելով՝ այնպէս էլ թողինք. գիլաս, черешня.  
 Բալօղի—պուրից քաշած օղի, морскинъ.  
 Բաղեղ—ձկան անուն է, արքայաձուկ, налима.  
 Բարձ—բալիշ, подушка.  
 Բիժ—շորերի վերայ եղած կեղտ, կամ լաբայ, пятно.  
 Բիշտէքս—ընդհանուր բառ է, ջարդած և տապակած մսի անուն է,  
 бифтексъ.  
 Բիսկվիտ—քաղցր շինած մանր պիրոժկաներ են, մօտ են բերում մարոժ-  
 նեաների, պլօմբիւնների և սրանց նման կերակուրների հետ,  
 бисквита.  
 Բրուղ—բերանը և տակը հաւասար կճուճ՝ ապակուց, կամ հողից շի-  
 նած, банка. Աւելի մեծը կոչվում է օշնակ, կամ քիլայ, горшокъ.  
 Բորակ—селитра.  
 Բուզ, տես՝ ազդր:  
 Բուզինդ—թխուածք է, пудингъ, տես երես 167, գլուխ Ժ.  
 Բրաձուկ—այս ձկնից մեր կողմերում շատ քիչ կայ, գործ է անվում  
 գլխաւորապէս Ռուսաստանում, треска.  
 Գազար—փուրջուկ, մարկով, морковь.  
 Գալուկ—բոյս է, գործ է անվում գարեջուր շինելու համար, хмель.  
 Գարեջուր—գարուց պտրաստած ջուր, պիփօ, пиво.  
 Գարնց—չափսի անուն է, հաւասար է մօտ 12 բաժակի:  
 Գեղարքունի—ձկան անուն է, форель.  
 Գետնախնձոր—կարտօֆիլ նման բոյս է, իրա համով քիչ նման է խրն-  
 ձորին, գետալ մասրի, земляная груша.

Գիլայ—խաղողի հատիկ:  
 Գինէքար—դրժարթար, кремортартаръ.  
 Գինու ոգի—спиртъ.  
 Գրաֆին—խմելու ջրի շիշ, графинъ.  
 Գրդնակ—երկար և գլանաձև փայտի գործիք է, գործ է անվում խմոր  
 բաց անելու համար, սրա շատ բարակը կոչվում է՝ օխլաւայ, որ  
 գործ է անվում փախլաւի խմոր բաց անելու համար, скалка.  
 Գրեչնեի ալիւր—гречневая мука.  
 Դամբուլ—գեափալու, վրացերէն՝ քլիաւի, слива.  
 Դաստայ—հաւանգի մէջ շաքար, աղ, պղպեղ, և այլն ձեծելու գործիք  
 է, пестикъ.  
 Դափնի տերև—դափնի փոթոյ, лавровый листъ.  
 Դղում—գօղրա, կարկաժ, тыква.  
 Դրմաձ—մակարօն, макарони. Իտալական դրմաձ—итальянскіе ма-  
 карони. երեք տեսակ դրմաձ կայ՝ հաստ, միջակ և բարակ:  
 Դողդողիկ—քաղցր ուտելիք է և սկուտեղի վերայ մօտ բերելու ժա-  
 մանակ դողդողում է, холодецъ.  
 Դոլլ—երկաթի թերթից (ժեստ) շինած ջրաման է, բուղայ, վէդրօ,  
 ведро.  
 Դօշ—ձկան առջևի կողմը՝ աղ արած և չորացրած, тешка.  
 Եաշնեի կրուպա—ձաւարի անուն է, ячневая крупа.  
 Եգիպտացորեն—սիմինդր, кукуруза.  
 Ելակ—կուբնիկ, клубника.  
 Եղերզակ—ցիկօր, цикорій.  
 Եղինջ, կամ աղինջ—մի տեսակ բանջար է, տերևների վերայ մաղա-  
 նման փշեր կան, որոնց ձեւք տալով քոր ենք զգում, крапива.  
 Երկամուկ—պոլոճիկ, почка.  
 Երշիկ, կամ ամիճ—աղած և չորացրած մսի անուն է, կալբաս, балбаса.  
 Զութիլի—երկար քթով ձուկն է, սերուզա, севрюга.  
 Էրիշտայ, կամ արշտայ—խմորով և ձուով տանու պտրաստած թեղ-  
 խմոր է, լապչայ, лапша.  
 Ըմպանակ—օղի խմելու բաժակ, կթղայ, рюмка.

- Թառափ—ձկան անուկ է, աստորինա, осетрина.
- Թաւաչ—մտեղէն և այլ բաներ տապակելու գործիք է, թափաչ, տապակ, կասկարաչ, сковорода.
- Թարթ—ձկան անուկ է, бѣлуга.
- Թելխմոր—արից և ձուկից պատրաստած թելի նման խմոր է, վերմիշել, вермишель.
- Թեփ, տես՝ ձկան թեփ.
- Թթխմոր—թթու թմոր, խաշ, դրոժժ дрожжи, дрожжи.
- Ժեստ—երկաթի բարակ թերթ—жесть.
- Լանջ, կամ դոշ—կրճքի միսը, грудивка, տես եր. 17՝ պատկերի վերայ № 9.
- Լիմոնի քերուածք—շաքրով պատրաստած լիմոնի կճեպ, лимонная цедра, իսկ նարնջի քերուածքը կոչվում է՝ ցուկատ, цукать.
- Լոր—թուչունի անուկ է, перенелка.
- Լուծկի—սպիչկաչ, спичка.
- Լոզ, կամ լոզ, կամ լոձ—չը ճղքւող դեղձի անուկ է:
- Լօքօ—կապուտ ձուկն է, сомъ.
- Խալիար—գանձիլ, արջախտոր, черемша, կամ черемица.
- Խաճոչ—եղ քաշելուց չետոյ մնացած թանից պատրաստած հիւթ է, շոռ, վազնաթ, Ժաժիկ, творогъ.
- Խարբալ, խախալ, մեճ աչքերով մաղ, рѣшето.
- Խարդալ—մանանեխ, դարչիցաչ, горчица.
- Խաւարտ—բանջերեղէնի բոչս է, ուտվում է տապակաների և խորովածների հետ՝ աղով շաքրով և քաղցրով, սալաթաչ, салатъ.
- Խաւիար—ձկան աղարած ձուաներ, ձկնկիթ, խիզիլալաչ, իկրա, икра.
- Խեցգետին—ձկան տեսակներիցն է, ракъ.
- Խճուճ, կամ քուղ—накля.
- Խողովակ—труба.
- Խողանակ—կոշտ մագերից, մանաւանդ խողի մագից պատրաստած գործիք է, որով մաքրում են շորեր, կամ կոշիկներ, շչոտկաչ, щетка.
- Խոնչաչ—երկարաձև տաշտ (թաբախ) է, վերան լոշ փուելու և պտուղների չորացնելու համար.
- Խոճքորուկ—խողի ճուտ, поросенокъ.
- Խոզապուխտ—խողի մսի ապուխտ, ветчина.

- Ծեճած կողիկ—դանակով ճեճած և տապակած կառլէտ, рубленныя котлеты.
- Ծխնելոյզ—կրակի ձուխը (մուխ) դուրս գալու տեղ, բուխար, каминъ.
- Ծհան, ակիշ, կամ տաշտաքերիչ—երկաթից շինած փոքրիկ գործիք է լաչն բերանով և կոթով, որով քերում են տաշտի (թաբախի) վրան կպած խմորը:
- Ծղոտ—դարման, չալաչ, салома.
- Պաթնախմորուկ—բլինի, блинъ, տես երես 176, գլուխ ԺԱ.
- Պաթնահաց—կաթնով պատրաստած խմորի թթուածք, ալաղիա, оладья.
- Պաթնածու—կաթնի և ձուի համեմունք է, գործ է անվում արգանակների համար (փոխանակ թթուասերի), лейзонъ, lieson.
- Պաթսաչ—կերակուր եփելու աման, պղինձ, դագան, котель, կամ кастрюлька.
- Պակտուս—մսալից և փշերով ծածկուած հաստ տերեւներով բոչս է, շատ ուշ-ուշ տալիս է կարմիր գոչնով վարդ:
- Պաղամբ—քեալամ, կոմբոստ, капуста.
- Պաղամբաթան—բորչչ, борщъ.
- Պաղապար—ձև, որի մէջ գանազան ուտելիք են պատրաստում՝ գանազան ձևեր ստանալու համար, օր. պաղպաղակ, կրէձ և այլ սրանց նման կերակուրներ, ֆորմա, форма.
- Պամփոտ—գանազան պտուղներից պատրաստած քաղցր կերակուր է, տաճկերէն՝ դեօշամաչ, компотъ, տես երես 190, գլուխ ԺԳ.
- Պապար—արճիճ, свинецъ.
- Պապուտ—ձկան անուկ է, лець.
- Պարաս—ձկան անուկ է, карась, карасикъ.
- Պարկանդակ—խմորից պատրաստած և միջուկով լցրած փոքրիկ թրխուածք է, պիրոժկի, пирожокъ, տես երես 79.
- Պարմիր պորինջան—պօմդամուր, պօմիդոր, պօմդոր, ֆրանզի պորինջան, помадоръ.
- Պափարիչ—խուփ, փական, клапанъ.
- Պաքաւ—վալրենի թուչունի անուկ է, куропатка.
- Պեղև—կճեպ, քչև, քերքի, корка.
- Պետաս, կամ կերաս—բալի, գիլաս, черешня.
- Պիթոց—կաթ կիթելու աման, կաթնի քուղաչ, дойникъ.

Կինամոն—գարջին, КОРИЦА.  
 Կիտրոն—լիմոն, ЛИМОНЪ.  
 Կլայեկ—կլէկ, կլայեկել—կլեկել, ЛУДИТЬ.  
 Կլեցցկի—արից, եղից և այ նիւթերից պատրաստած համեմունք է՝  
 գործ է անվում արգանակների համար, БЛЕЦКИ.  
 Կոճոխուր, կամ կոճախուր, ԾАРБАРИСЪ.  
 Կոկոզնակ—գուզկաչ, ОГУЗОКЪ, տես երես 17, պատկերի վերայ № 2.  
 Կողեր—կողկածաղ, ребра, տես երես 17, պատկերի վերայ № 1.  
 Կողիկ—ճեճած մսի տապակաչ, տուղկիտ, կատլէտ, БОТЛЕТА. երկու  
 տեսակ կողիկ կայ՝ մէկը, ճեճած (рубленая), իսկ միւսը՝ ջար-  
 դած (битая).  
 Կոչոտ—թումբի պէս հաւաքած, կամ դարած մանր առարկաներ, օր-  
 քար, պտուղներ, արմտեղէն և այլն, КУЧА.  
 Կոշիկ—չաքմաչ, սապօգ, САПОГЪ.  
 Կոշտ—առաջանում է փոքր կոշիկ հագնելուց, որից ոտի մատերը շա-  
 բունակ տրորուելով նրանց վերայ դուրս են գալիս կոշտ մներ,  
 մազօլ, МОЗОЛЬ.  
 Կոթիին—կանաչի է քոնդար, ծոգրին:  
 Կովակաղամբ, կամ շողգամ, շողգամի նմանարմատ է, շնտուր, БРЮК-  
 ВА, կամ РЪПА.  
 Կոտեմ—կանաչու անուն է, КРЕССЪ.  
 Կտաւ—շոր, ПОЛОТНО.  
 Կրուպչատի ալիւր—крупчатая мука.  
 Կուզուսուն, կամ պոչուկ, տես երես 17, պատկերի վերայ № 3:  
 Հալդաչ—կլոր, օղակ, հալդաչ կտրտած սոխ՝ նշանակում է կլոր կտրտած.  
 Հաղարձ, հատապտուղ է, երեք տեսակ գոյն ունեցող հաղարձ կաչ, ըն-  
 պիտակ, կարմիր և սև, գործ է անվում պլաստրապէս քաղցրա-  
 ւենիքի համար, սմարոզինա, СМОРОДИНА.  
 Համբուր—մի տեսակ քաղցր կարկանդակ է, փրփրուկ, безе', տես  
 երես 62, № 74:  
 Համեմունք—զանազան կանաչեղէն և այ հոտուէտ նիւթեր կերակրի  
 համար, օր. բոլոր կանաչիքը, պղպեղ, ջաւզ, հիլ, դարչին և այլն,  
 гарниръ. Համեմունք նշանակում է և սօսու՝ կերակրի հիւթ,  
 соусъ, կամ подливка.  
 Հատարակ, պճղովի, կամ ճղովի—ճղբւղ՝ միմեանցից բաժանող դեղ-  
 ձի անուն է:

Հատապտուղ—բազմատերմ թաց պտուղ, ЯГОДА, օր. հաղարձ, մալինա,  
 մորի, մոշ, ելակ և այլն.  
 Հարսնակուլ—КОСТРЕЦЪ, տես երես 17, պատկերի վերայ № 6:  
 Հաւանգ—պղնձից շինած գործիք է, որի մէջ ճեճում են՝ պղպեղ, շա-  
 քար, աղ և այլն, սանդ, մասարանի, СПУЩА.  
 Հեշտան—սամօփար, САМОВАРЪ.  
 Հնոց—փուռ, հաց թխելու, կամ տապականեր պատրաստելու տեղ, վա-  
 ռարան, ПЕЧЬ.  
 Հուար—բրդուլ, կրուպա, КРУПА.  
 Հեռնաղորի—փոքրիկ ձեռքի ջաղացքէ՝ սուրճ և այ նիւթեր աղալու  
 համար, ձեռի մաշինա, ручная мельница.  
 Հեռնոց—թաթման, փերչատկաչ, перчатка.  
 Չկան թեփ—чешуя.  
 Չկնաթան—ձկնից պատրաստած թան (սուփ), ուխան, ухА.  
 Չկնկիթ—ձկան սերմ, ձուղոյ, МОЛОБИ.  
 Չուահաց, (խամորշի)—ձուից պատրաստած խմորեղէն թխուածք է,  
 վաֆլի, ВАФЛЯ.  
 Ծակնդեղ—ճարխալ, տակ, СВЕКЛА.  
 Ծիճուաներկ—ձուաներ ներկելու գոյն է:  
 Ծաշակ—համ, ВКУСЪ.  
 Մաթ—շաքրի հիւթ, ուուփ, շաքրի տիրոգ, патока.  
 Մալինա—արքայամոր, малина.  
 Մաճնի ջուր—մաճնի հանդարտ դրած ժամանակ երեսին հաւաքուած  
 ջուրն է, շինուկ, СЫВОРОТКА.  
 Մաճոյճ, կամ մաճում—սոկրահիւթ, желатина.  
 Մաճուն—թթուեցրած կաթ, простокваша, կամ кислое молоко.  
 Մաղղինոս, կամ կարտոն—քիրէց, петрушка.  
 Մանր կողեր—тонкий край, տես երես 17, պատկերի վերայ № 1.  
 Մառան, կամ նկուղ—ներքնատուն՝ պաշարներ պահելու համար, մա-  
 դազաչ, погребеъ, подвалъ.  
 Մասալլաչ, տես՝ մթերք:  
 Մարգարտատերմիկ—ճաւարի (կրուպա) անուն է, պերլոփաչա կրուպա,  
 перловая крупа.

**Մթերք**—կերակրի համար հարկաւոր նիւթեր, պաշար, մասալայ, провизія.

**Մետաղեայ աւել**—երկաթի թելերից (մալթուլ, պրօուլկայ) պատրաստած աւել է, որոնց ծայրերը հաւաքուած և միացրած են կոթի մէջ, իսկ միւս կողմը ծալած կրոր կողմերն են, вѣвничекъ, կամ веселочка, գործ է ածվում ձու և այլ բաներ հարելու:

**Մզուկ**—դօյօ, աւելուկ:

**Միջուկ**—պերոզների և թխուածքների մէջը լցրած համեմունք է, կուտապ, ֆարշ, ֆարշ.

**Մոշ**—հապալասի, ежевика.

**Մորի**—земляника.

**Մուշկատի դոշն**—мушкатный цвѣтъ.

**Մուշկատի ընկոյզ**—ջաւզ, мушкатный орѣхъ.

**Մուրճ**—մեճ չաքուչ է, կանն, մալատօկ, молотокъ.

**Մսաջուր**—միս եփելուց չետոյ նրանից ստացած հլւթը՝ ջուրը, բուլիօն, бульонъ.

**Յարդ**—դարման, ծղոտ, салома.

**Յօդ**—խաղ, суставъ.

**Նախաճաշ**—զակուսկա, закуска.

**Նապաստակ**—դովշան, ալաբաստրակ, заецъ.

**Նարինջ**—փորթոգալ, ապէլսին, апельсинъ.

**Նելսուր**—քեարաւուզ, լախուր, կարոս, сельдерей.

**Նկուղ**—ներքնատուն՝ պաշարներ պահելու համար մառան, մաղազայ, подвалъ, погребъ.

**Նոխուղ**—սիսեռի նման է, նուխուղ, լարլարօ:

**Չաղզամ**, կամ կովակազամբ, շնտուր, рѣпа, брюква.

**Չամփուր**—խորոված պատրաստելու (խորովելու) գործիք է՝ երկաթից, կամ փայտից շինած, вертелъ.

**Չաջ**—ցորեն ազանձելու գործիք է՝ կրոր և մի քիչ փոս ընկած:

**Չարմաղ ալիւր**—շատ լաւ ցորենի ալիւր, կրուպչատի ալիւր, крупчатая мука.

**Շերտ**—կարգ, слой.

**Չերտաւոր**—կարգ-կարգ, թերթ-թերթ, слоеный.

**Չիճուկ**, տես մաճնէջուր:

**Չիշ**—գինու, կամ առ հասարակ խմիչքների աման է, բոթիլ, բութիկայ, бутылка.

**Չփոթ**—արով և ձաւարով պատրաստած սուփ, կաշա, каша.

**Չօղջաղի աղիւսակ**, տես՝ աղիւսակ:

**Չիր**—չորացրած միրգ:

**Չորցարան**—պտուղներ և կանաչիք չորացնելու փուռը, сушенье.

**Չուրջայ**, տես՝ ախտայ:

**Չուքայ**—ձկան անուն է, стерлядь.

**Պաղպաղակ**—սառը և քաղցր ուտելիք է, մարօժնի, мороженое, տես էրես 190, գլուխ ԺԴ.

**Պատառաքաղ**—պատառ (թիքայ) վերցնելու չանդալ, вилка.

**Պարմեզան պանիր**—պանրի տեսակ է, пармезанъ.

**Պաքսիմատ**—մանր կտրտած և չորացրած հաց, կամ բուլկի, սուխար, сухарь.

**Պերկ**—ձկան անուն է, окунь.

**Պերոզ**—մեճ կարկանդակ է՝ խմորից պատրաստած և միջուկով լցրած թխուածք է, պրակուոր, пирогъ, տես էրես 157, գլուխ Թ.:

**Պլօմբիր**—կրէմի պէս քաղցր ուտելիք է, пломбиръ, տես էրես 200:

**Պլպեղ**—տաքսեղ, փլփիլ, պերէց, перецъ, կայ և անգղիական պղպեղ, բհար, англійскій перецъ.

**Պոմդամուր**, պոմիդոր, կամ պօմիդոր—կարմիր և կրոր պորինջան է, ֆրանզի պորինջան, помадоръ. կոչվում է և ոսկէ սմբուկ (ըստ ֆրանսերէն tomato բառի):

**Պոչուկ**, կամ կուգուսուն—сѣкѣ, горбушка, տես էրես 17, պատկերի վերայ № 3:

**Պորինջան\***) վարունգի նման երկար բանջարանոցի բոջա է, բաղբիջան, բաղմջան, կայ և կարմիր պորինջան, տես՝ պոմդամուր:

**Պրօվանսեան ձէթ**—դեռ ևս չը հասած ձիթապտղից քաշած ձէթ, прованское масло. Սրան կարելի է փոխարինել Զէթունի ձէթով:

**Ջարդած կողիկ**—չաքուչով, կամ փայտով դարդած և տապակած միս (կատլէտ), бития котлеты.

Մենք ծանօթութեան մէջ սխալմամբ չիշել էինք, թէ պորինջանը բուսնում է միայն Վրաստանում, այն ինչ Արեւանի նահանգում, մեճ քանակութեամբ է գործածվում:

Ջաւղ, տես մուշկատի բնկոյց:  
 Ջիլ—ջիղ, ճիլ, ЖИЛА.  
 Ջնարակուած—ջինի բտուած կաւէ կճուճ, կամ բղուղ, муравленый.  
 Ջօնջօյ, թթու դնելու բոյս է, գործ է ածվում գլխաւորապէս Արաս-  
 տանում:  
 Թուփ—շաքրի հիւթ, շաքրի տիրղ, մաթ, ПОТОВА.  
 Սազ—դազ, ГУСЬ.  
 Սազօ—մարգարտասերմիկի (перловая крупа) նման ձաւար է սպիտակ  
 գոյնով:  
 Սալոր—շոր, ալուշայ, դամբուլ, ճանճուռ, СЛИВА.  
 Սաւան—սպիտակ շոր է անկողնի վերայ փռելու համար. աւելի հաստը  
 գործ է ածվում վերան պտուղներ փռելու և չորացնելու համար,  
 չարսաւ, պրաստինեա, ПРОСТЫНЯ.  
 Սելս—խարբուզակ, եմիշ, գօփան, ДЫНЯ.  
 Սեր—եփ տուած կաթնի երեսի չաղութիւնը, դաշմաղ—СЛИВКИ.  
 Սերկէկ—կոմշի, աչփայ, айва.  
 Սինտրուկ—ճնեբեկի նման է, միայն սինտրուկը աւելի սպիտակագոյն  
 է, սփինտրի:  
 Սևասալոր—ճանճուռ, черносливъ.  
 Սիւնակ—բուզինգ պատրաստելու կաղապարի մէջ տեղը մի խողովա-  
 կաձև պատ կաչ, որը ուերէն կոչվում է ТУМՕԱ.  
 Սկուտեղ—մեծ ափսէ, բլուղ, БЛЮДО.  
 Սնդիկ—ժիպակ, ժիպայ, ողջարծաթ, РТУТЬ.  
 Սոսինձ—թութխալ, եափշխան, Տէբօ, КЛЕЙ.  
 Սուկի—ֆիլէյ, филадель, տես երես 17, պատկերի բ և գ մասերը:  
 Սունկ, կամ սօկօ—մանթար, грибъ.  
 Սփոռց—սուփրայ, скатерть.  
 Սօուս, կամ համեմունք—կերակուրների հիւթ, օր. տապականերից ստա-  
 ցած, կամ տապակաների հետ մօտ բերելէք համեմունք (под-  
 ливка), соусъ, տես երես 82, գլուխ Գ.  
 Սօուսման—սօուս մօտ բերելու անօթ, соусникъ.  
 Սուրձ—զաֆայ, դահուէ, դաւայ, кофе.  
 Սպիտակ սաղմոն—մանր ձկներ են, բէյօրիբիցայ, бѣлорибница.  
 Սպունգ—սունգեար, բուրկա, սաթուկ, губка.  
 Ստեպղին—գազար, пастернакъ.  
 Վաչի բողկ—խրէն, хрѣнъ.

Վանիլայ—համեմունք է, ваниль.  
 Վառարան, տես հնոց:  
 Վարունգ—խիար, огурецъ.  
 Վրձին—БИСТЬ.  
 Տակ, տես՝ ճակնդեղ:  
 Տակառ, տակառիկներ—փայտից շինած անօթ, որի մէջ պահում են  
 ջուր, գինի, թթու և այլն, բոչկայ, бочка.  
 Տաշտ—հաց թխելու, կամ լուացք անելու աման է, թաբախ, թեաքնայ:  
 Տաշտաբերիչ, տես՝ ճհան:  
 Տապակ, տես՝ թաւայ:  
 Տաքեղ, կամ տախտեղ—պղպեղ, փրփիլ, перецъ, կաչ և կանաչ տաք-  
 դեղ՝ փոքրիկ տոպրակների նման, որոնք հասնելուց չետոյ կար-  
 մըրում են, կոչվում է՝ ճիճակայ, зеленый перецъ.  
 Տերև—փօթ օլ, լիստ—ЛИСТЬ.  
 Տիւնկայ—ձկան անուռն է, линь.  
 Տիւրղ—կեղտ, գլխաւորապէս հեղուկների տակի նստած աղը, օր. սե-  
 րոփի տակին նստածը:  
 Տկաթեր—ճակնդեղի տերև, свекольникъ,  
 Տհալ—աղ արած, կամ ապխտած միս է, դիմանում է երկար ժամա-  
 նակ, գործ է ածվում արգանակների և աղանձին ուտելու համար:  
 Տօլմայ—խճողակ:  
 Բօզբիֆ—ընդհանուր բառ է, տապակած ամբողջ միս, ростбифъ.  
 Բօմ—խմիչք է, ромъ.  
 Փամփուշտ—կովի բուշտի, բարակ կաշի, մաշկ, թաղանթ, գործ է ած-  
 վում բղուղների (բանկա) բերանը կապելու համար, пузырь.  
 Փայտունկ—ձկան անուռն է, сельдь, կամ селедка.  
 Փայտի եղ, կամ ձէթ, деревянное масло.  
 Փայտմորիկ—վաչրենի աքաղաղ, глухарь.  
 Փայտօջիլ—մլուկ, բաղլինջ, թախտաբիթի, клопъ.  
 Փետուր—բմբուլ, перо.  
 Փիփերտ—բալբայ:  
 Փլաւ բամիչ—друшлакъ.  
 Փխրուն—շուտ փխրող, կամ փշրող, разсыпчатый, օր. փխրուն  
 բրինձ՝ նշանակում է այնպէս եփած, որ փխրուն լինի և ոչ ճխրած:

- Փորոտել—նշանակում է կենդանիների, կամ թռչունների փորի աւելորդ մասերը (փորոտիւքը) հանել, выпотрошить.
- Փուռ, տես հնոց:
- Փունչոր—սուխարի ձևով պատրաստած թխուածք է քրեօքէ, տես երես 73, № 97—98:
- Փսիաթ—խասիլ, ճիօք, рогожа.
- Փրփուր—արգանակի երեսին հաւաքուած քափ, կամ աղբ, пѣна, կամ вакипъ.
- Քաղցրավաճառ—քաղցրաւենիք, կամ առհասարակ շաքարեղէն ճախող, кандитеръ.
- Քաղրաւենիք—մուրաբաչ, варенье.
- Քառանկիւնի—չորս անկիւնանի, կամ չորս քնջանի, четырёхугольный.
- Քարանթնիկ—ձաւարի անուն է, մաննայա կրուպա, манная крупа.
- Քափ, տես՝ փրփուր
- Քափկիր, կամ քափքաշ—ճակձկած գործիք է, որով հաւաքում են արգանակի վերայ հաւաքուած քափը:
- Քափուրի—камфара.
- Քերիչ—երկաթի թերթից շինած ճակձկած գործիք է, որի վերայ քելում են վաչրի բողի, պանիր և այլն, терка.
- Քիլաչ—հողի մեծ կճուճ թթուեղէնների համար, մոշնակ:
- Քիմուխտ—ձկան ականջ, վրացերէն՝ լաղուչ, жабры.
- Քուղ, կամ խճուճ—пакля.
- Քրեղան—հողից շինած աման է; գաւաթ, աւելի՛մե՛ծը կոչվում է մաթրաթ:
- Քրբում—գափրան—шафранъ.
- Օձաձուկ—առանց թեփի օձի նման ձուկն է, угорь.
- Օղակ-օղակ—կոր, հաղաչ, օղակ-օղակ կտրտած սոխ՝ նշանակում է կոր-կոր կտրտած:
- Օճառ—սապուն, мыло.
- Օշարակ—մուրաբի համար շաքրով պատրաստած հիւթ, սերոփ, серопъ.
- Օրագուլ ձկան անուն է, лососина.
- Փաւեան—Փազան, фазанъ.
- Փլանէլ—հաստ շորի կտոր, фланель.
- Փունտ—ճանրութեան չափսի անուն է, գրուանքաչ, фунтъ.
- Փուտ—երկարութեան չափսի անուն է, հաւասար է մի ոտնաչափի, կամ քաչի:



ԳԻՆՆ Է 1 Ր. 50 Կ.