

641

20-86

1937

ՃԵՄԱՐԻՏ ԽՈՂԱՐԱՐԸ

ԿԱՄ

ԽՈՂԱՆՈՑԻՆ ԲԱՐԵԿԱՄԸ



Հեղ. Մ. Վ.

1937

Տպագրութիւն Գանիրի.

641

6-86

15 NOV 2011

ՃԵՄԱՐԻՏ ԽՈՂԱՐԱՐԸ

ԿԱՄ

ԽՈՂԱՆՈՑԻՆ ԲԱՐԵԿԱՄԸ



Հեղ. Մ. Վ.

8307
~~9987~~

1937

Տպագրութիւն Գանիրէ

20 JUN 2013

23.470
28089-57 ւմ.

ԵՐԿՈՒ ԽՕՍՔ ՄԵՐ ԿՈՂՄԷ

Բարեկամուհիներուս կողմէ ինձի եղած բազմաթիւ խնդրանքներուն ընդառաջ երթալով պատրաստեցի ներկայ ԽՈՂՄԷ ՆՈՅԻ ԳԻՐՔԸ, որ սահմանուած է պակաս մը լրացնելու:

Ներկայ հրահարակութիւնը, որ կոչուած է անհրաժեշտ մասը կազմելու խոհանոցին, կը պարունակէ արեւելեան եւ մասնաւորաբար հայ ճաշակին համապատասխանող կերակուրներու ընթիւ հաւաքածոյէ մը զատ, եւրոպական կերակուրներու հոյլ մը, եւ որ կոչուած է հաւատարիմ խորհրդականն ըլլալ ճանճիկնոջ, ինչպէս նաեւ ճաշարանի սեփականատէրներուն:

Ներկայ գիրքին պարունակած բոլոր պատրաստութիւններն ալ բազմաթիւ անգամներ փորձուած ըլլալով, անոնց յաջողութիւնը բացարձակապէս ապահովուած է, որով մեզի ալ օգտակար գործ մը կատարած ըլլալու գոհունակութիւնը կը պատճառէ:

Ուստի լիայոյս եմք թէ հայ ընտանիքներու կողմէ պիտի գնահատուի մեր այս ձեռնարկը եւ ամէն խոհանոց պիտի ունենայ անկէ հաս մը:

Մ. Վ.

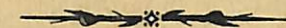


10686-57

ՃԵՄԱՐԻՏ ԽՈՅԱՐԱՐԸ

ԿԱՄ

ԽՈՅԱՆՈՅԻ ԲԱՐԵԿԱՄԸ



ՄՍԵՂԷՆՆԵՐ

Կովի Ռոսթո

Միսը լուսավոր զրէք սանին մէջ, ինչպէս նաև քիչ մը իւղ, աղ, պղպեղ, սոխ, սխտոր, նարինջի կեղեւ ու քեֆնէի տերեւ: Նախ պնակով մը գոցեցէք սանին բերանը, ապա կափարիչը ու թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք, մինչեւ որ միսը իր ջուրը թող տայ: Յետոյ կրակը ուժովցուցէք, մինչեւ որ պատառաքաղը շատ դիւրութեամբ մտնայ միսին մէջ, որ կը նշանակէ թէ եփած է: Ապա միսը իւղին մէջ կարմրցնելով սեղան բերէք:

* * Առէք կովու պուտին մէջի կողմէն մէկ օխտ միս, հաստ ու կարճ կտոր մը, կէս բաթլը (72 տրամ) ոչխարի դմակ: Միսը տեղ տեղ երկայնքին ճեղքելով երկար ու բարակ ջարդուած դմակը զետեղեցէք այդ ճեղքերուն մէջ, հետը դնելով նաև սոխ: Ճեղքերուն բերանը ծեփեցէք աղով ու սեւ պղպեղով և քանի մը դգալ տրած իւղի մէջ կարմրցուցէք թեթեւ կրակի վրայ: յետոյ եղերքներէն քիչ քիչ տաք ջուր լեցնելով ձգեցէք որ եփի:

Ռօսթօ կամ պէօթքէֆ քապաօ

Ոչխարի կողիկները (պրզօլա) կասկարայի վրայ խորովելէ վերջ սանի մը մէջ շարեցէք. զաւաթ մը քացախ, երկու գաւաթ ջուր և քիչ մը սօս (սալցա) լեցնելով թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք:

Կովի պէօթքէֆ

Առէք կովի պէօթքէֆ, իւրաքանչիւր կտորին վրայ դրէք համեմունք, սոխ, կարոս (քէրէվիզ), լոլիկ, քիչ մը ոչխարի դմակ ու լաւ մը փաթթելով շուանով կապեցէք ու կաթսային մէջ դրէք նաեւ քիչ մը սոխ և կարոս, և լաւ մը եփելէ վերջ ջուրէն հանելով կարմրեցէք իւղին մէջ:

Ասոր քով կրնաք դնել առանց իւղի և կաթի պատրաստուած զետնախնձորի փիւրէ:

Սրօճաքօ

Միսը լուալէ վերջ դրէք սանին մէջ ու վրան մանրեցէք առատ սոխ: Աւելցուցէք նաեւ թէֆնէի տերեւ ու նարինջի կեղեւ, փրփրեմ (սէմիզ օթու), լոլիկի սոս, աղ ու պղպեղ և առատ իւղ: Նախ սանին բերանը գոցեցէք պնակ մը և ապա կափարիչը թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք 5—6 ժամ, երբեմն միսը դարձնելով: Եթէ միսը ատաք ուտել ուզէք, սօսէն մօտ մը յատկացուցէք իրեն, իսկ միւս մասը որ համեղ սօս մըն է, կրնաք յատկացնել մաքարօնիի համար:

Տրպաօ

Առէք կոնքի ոսկորէն զատուած զուտ միսը, աղեցէք ու համեմեցէք համեմունքի բոլոր տեսակներով,

ըով, տեղ տեղ ձեղքելով զետեղեցէք ստկուած սխտոր և նուշ: Յետոյ շղարչի մէջ փաթթելով լաւ մը կապեցէք ու դրէք ջուր մէջ, աւելցուցէք նաեւ գաւաթ մը քացախ ու եփեցէք: Լաւ մը եփելէ վերջ ջուրէն հանելով, կապուած վիճակի մէջ, դրէք ճնշիչ ծանրութեան տակ: Պաղելէն վերջ տըպպօն պատրաստ է. չերտ չերտ ջուրեցէք ու սեղան բերէք:

* Կուրծքին կողմէն միսը առնելով տարածեցէք, աղեցէք, ապա դրէք թէֆնէի տերեւ, ստեպլին (հալուճ), ազատքեղ (մայտանօս), կարոս (քէրէվիզ), նուշ, պղպեղ, զանազան համեմունք, մասնաւորապէս դարչին: Ոլորեցէք միսը ու լաւ մը կապելով ձգեցէք ջուրին մէջ որ եփի: Եփելէն վերջ դրէք ճնշիչ ծանրութեան տակ: Պաղելէ յետոյ չերտ չերտ կտրեցէք ու ճաշակեցէք:

Ճրպաօ

Առանց իւղի միսը մէքենայէն քաշելով համեմեցէք աղով, պղպեղով ու զանազան համեմունքով, ապա տարածեցէք փոքր շղարչներու վրայ, քանի հատ որ կ'ուզէք, վրան աւելցնելով նուշ, ազատքեղ և դմակի երկայն չերտեր. ոլորելով կապեցէք ու եփեցէք ջուրին մէջ, եփելէ յետոյ շղարչներէն հանելով իւղին մէջ տապակեցէք թեթեւ կրակի վրայ ու սօս անցընելով վրան սեղան բերէք:

Լեցուած գրպանաձեւ միս

Առէք իւղոտ կամ առանց իւղի միս, գրպանաձեւ քառանկիւն մասերու բաժնելով իւրաքանչիւրին փորը ձեղքեցէք բարակ դանակով մը ու լեցուցէք աղ, պղպեղ, համեմունք, պիստակ, ազատքեղ և բերան-

ները կարելով չդարչնելու մէջ կապեցէք և ջուրին մէջ եփեցէք: Եփելէ յետոյ ծանրութեան տակ դրէք: Չոր կամ սօսով կարելի է սեղան բերել:

*. Միսը քառակուսի ձեւով ջարդելէ յետոյ բարակ դանակով մը մէջտեղներէն ճեղքեցէք: Գրպանի ձեւ առած այս միսերուն մէջ լեցուցէք պիստակ, քիչ մը խաշած բրինձ, աղ ու պղպեղ և բերանները կարելով ջուրին մէջ եփեցէք: Կրնաք պէզէլիաի կամ գետնախնձորի հետ սեղան բերել:

Կարելի է բիւսի կամ մաքարօնիի հետ ալ բերել, բայց այդ պարագային հարկ է միսը քիչ մը սօսով եփել:

Փաթթուած միս

Կողին միսը (քօսթըլէթա) ոսկորներէն բոլորովին զատելով սեղանի մը վրայ տարածեցէք ու վրան աղ, պղպեղ, սխտոր, պիստակ և համեմունք դնելով ոլորեցէք ու դերձանով մը փաթելով իւղին մէջ կարմրեցուցէք: Յետոյ սօսով եփեցէք ու դերձանները հանելով սեղան բերէք:

Սանճուիչի կամ այնպէս ուտելու միս

Առէք քաշուած միս, մէջը աւելցուցէք ջարդուած ազատքեղ, աղ, պղպեղ, երկու զարնուած հաւկիթ ու լաւ մը շաղուելէ յետոյ սեղանի մը վրայ տափակցուցէք, ապա վրան ցանեցէք ջարդուած ազատքեղ, սխտոր, երեք հատ կարծր խաշուած ու մանրուած հաւկիթ: Յետոյ ձեռքերնիդ գինիի մէջ թաթխելով երկու ծայրերէն ոլորեցէք և կլասէ թուղթի մէջ դնելով կապեցէք ու եռացած ջուրի մէջ ձգեցէք մինչև որ եփի: Յետոյ թուղթը հանելով իւղին մէջ տապկեցէք կամ վրան սօս անցնելով բերէք սեղան:

ՔԵՕՖԹԵՆԵՐ

Միսէ ֆեօթէ

Առանց իւղի միսը քաշեցէք, ապա քիչ մը իւղ և ազատքեղ դնելով լաւ մը շաղուեցէք ու կլորակներ շինելով իւղին մէջ կարմրեցուցէք: Յետոյ սօս աւելցնելով դրէք կրակին վրայ ու մէկ երկու եփ գալէ վերջ պատրաստ է:

*. Բաթլը մը միսը (150 տրամ) երկու անգամ մեքենայէն քաշեցէք, ապա վրան աւելցուցէք աղ, պղպեղ, համեմունք, ազատքեղ, 3—4 հատ խաշուած ու ճզմուած գետնախնձոր, հաւկիթ և լաւ մը շաղուեցէք, ապա ուղած ձեւերնիդ պալով ալիւրը թաթխեցէք ու թողէք: Յետոյ նախ հաւկիթի, ապա ալիւրի կամ կալէթայի փոշիի թաթխելով իւղի մէջ տապկեցէք: Նախընտրելի են տափակ քէօֆթէները:

Միսի ֆեօթէսի

Մէկ թէյի գաւաթ միսին համար երկու թէյի գաւաթ սիմիտ (պզտիկ պուլղուր) թրջեցէք ու մէկ կողմ դրէք: Միսը մեքենայէն քանի մը անգամ քաշելէ յետոյ քիչ մը աղ ու կարմիր պղպեղ դնելով սիմիտին հետ լաւ մը շաղուեցէք: Ափսէն իւղոտելով տարածեցէք խառնուրդին կէսը, ապա լաւ մը լուացուած և մեքենայէ քաշուած փորի իւղ (իջ եաղը) ցանեցէք վրան, ինչպէս նաև համեմունք, դարջին և ձեծուած չոր վարդ, ու ասոնց վրայ տարածեցէք խառնուրդին մնացեալ մասը: Յետոյ քառակուսի կամ բակլավայի ձեւ կտրելով առատ իւղ և գաւաթ մը ջուր դրէք ու փուռը դրկեցէք:

Նիւ քեօֆէսի

Առէք առանց իւրի միս, անոր մէկ երրորդին չափ ալ իւրոտ միս և իրար խառնելով երեք անգամ մեքենայով քաշեցէք: Մէկ չափ (թէյի գաւաթ) միսին մէկ չափ պղտիկ սիմիա (փըթփըթ), աղ, պղպեղ, չոր անանուխ (նանէ), ջարդուած սոխ խառնելով լաւ մը շաղուելով շամիուրներու վրայ անցուցէք և ածուխէ կրակի վրայ խորովեցէք: Իսկ եթէ կասկարայի վրայ եփել կ'ուզէք, նախ շամիուրներու վրայ անցուցէք, ապա հանեցէք ու դրէք կասկարային վրայ որ մէջը ծակ ըլլայ: Եթէ խորովելէ ետք սօսով քիչ մը եփէք նոյնպէս շատ համեղ կ'ըլլայ:

Հանրմ պուսու

Առէք առանց իւրի մէկ բաթլը միս, մեքենայով քաշեցէք, վրան աւելցուցէք լաւ խաշուած երկու ամբ բրինձ, մէկ հում հաւկիթ, աղ, պղպեղ, համեմունք ու լաւ մը շաղուելէ յետոյ քէօթթէներ շինելով մէջը սինօպար (լուազոյն պիտտակ) դրէք ու գոցեցէք: Նախ թաթխեցէք հաւկիթի, ապա լաւ ծեծուած կալէթայի մէջ ու տապկեցէք իւրին մէջ:

Կորիկներ (Հալեպ քեօֆէսի)

Մէկ բաթլը առանց ոսկորի միսին ջիգերը հանելով լաւ մը ծեծելէ կամ մեքենայէ քաշելէ յետոյ առէք կէս բաթլը խաշուած գետնախնձոր, ծեծեցէք և մէկ հաւկիթի դեղնուցի հետ շաղուելով խառնեցէք ծեծուած միսին հետ, աւելցնելով ջարդուած աղաւթեղ, կոտեմ (թէրէօթու), աղ, պղպեղ ու թողէք երկու ժամ: Ապա կլոր գնդիկներ շինելով հաւկիթի ճերմկուցին թաթխեցէք ու իւրին մէջ տապկեցէք:

Եաննիի քեօֆէ

Առէք մեքենայէն քաշուած քիչ մը ճարպ (իջ եաղի), ծեծուած ընկոյզ, աղ, սեւ պղպեղ և համեմունք ու լաւ մը իրար խառնելով մէկ կողմ դրէք:

Մէկ չափ մեքենայէն քաշուած կարմիր միսին վրայ աւելցուցէք երեք չափ մանր պուլուրը, աղ, կարմիր պղպեղ, երկու հաւկիթ և քիչ մը ջուրով լաւ մը շաղուելէ յետոյ կլորիկներու վերածեցէք մէջտեղը լեցնելով նախապէս պատրաստուած խմորէն: Եռացած հաւու կամ միսի ջուրի մէջ մէկ երկու եփ բերէք մինչև որ միջուկին ճարպը հալի, որ էր նշանակէ թէ եփած է: Յետոյ եռացած ջուրին մէջ մածուն խառնեցէք, կամաց կամաց, որպէսզի չի կտրի և վրան այրած իւղ և անանուխ անցնելով սեղան բերէք:

Միջուկով քեօֆէ

Մէկ բաթլը իւրոտ միսը մէկ բաթլը սոխի հետ մեքենայէն քաշելով քիչ մը իւրի մէջ թեթեւ կրակի վրայ խորովել, մինչև որ սոխը մեռնի և վար առնելով վրան աւելցնել աղ, սեւ պղպեղ, համեմունք և ծեծուած ընկոյզ ու պղպեղն վերջ ընկոյզի մեծութեամբ գնդիկներու վերածել:

Առէք մէկ չափ միս և երեք չափ պղպեղ, վրան կոտրեցէք երկու հաւկիթ և քիչ մը ջուրով շաղուեցէք մինչև որ ճաթրախ: Յետոյ կտոր կտոր առնելով մէջտեղը դրէք նախապէս պատրաստուած գնդիկները և կլորցնելով եռացած պարզ ջուրի մէջ քանի մը եփ բերէք, մինչև որ միջուկը եփի, չառնալով աղը:

Հաւկիթի քեօֆէ

Հաւկիթները պինդ խաշեցէք և կեղուցեցէք: Կարմիր միսը մեքենայէ քաշեցէք, աղ, պղպեղ, համեմունք

րով համեմեցէք և ազատքեղ ջարդելով լաւ մը շաղ-
ուեցէք: Յետոյ խոշոր քէօթթէներու վերածելով,
հաւկիթներէն մէկ մէկ հատ անոնց մէջ դետեղեցէք:
Նախ հաւկիթի, ապա կալէթայի փոշիի մէջ թաթխե-
լով իւղի մէջ տապկեցէք: Պնակին մէջ ազատքեղ
ջարդելով քէօթթէները վրան լեցուցէք: Եթէ ուղէք
քիչ մը սօսով ալ կրնաք եփել:

ՔԷՊԱՊՆԵՐ ԵՒ ԱՅԼ ՄՍԵՂԷՆՆԵՐ

Մածունով փայապ

Միսը կտոր կտոր կտրելով եփեցէք: Սանի մը
մէջ դմակը հալեցնելով եփած քէպապը մէջը լեցնելէ
վերջ զօրաւոր կրակի վրայ եփ մը բերէք: Շամի հացը
փաշլավայի ձեւ կտրելով պնակներու մէջ դրէք ու
վրան ձեծուած սխտորով խառնուած առատ մածուն
անցընելէ վերջ քէպապն ալ անոնց վրայ տարածեցէք
ու տաք վիճակի մէջ սեղան բերէք:

Նուռով փայապ (պասէմ փայապը)

Առանց իւղի կարմիր միսը մեքենայէն քաշելով
աղ, պղպեղ, զանազան համեմունք դնելով շաղուելէ
վերջ ընկոյզի մեծութեամբ կլորիկներ շինեցէք և իւ-
րաքանչիւրին մէջտեղը մէկմէկ նուշ տեղաւորեցէք ու
իւղին մէջ տապկեցէք առանց շատ կարմրեցնելու:
Իբրեւ աղանդեր կ'ուտուի: Իսկ եթէ սեղան պիտի
բերէք, հարկ է վրան սօս աւելցնել:

Քեասէ փայապը

Մէկ օխտ ոչխարի պուտին միսը մանր մանր
ջարդեցէք, հողէ ամանի մը մէջ երկու սօխ
մանրելով միսը վրան լեցուցէք, աղ, պղպեղ, քիչ մը
չաման և գաւաթ մը Պրուշկոյի ճերմակ գինի աւել-
ցուցէք և սանը քետեխին վրայ գոցելով դարձուցէք:

Սանին մէջ առանց ջուր դնելու դրէք զօրաւոր կրակի
վրայ ու բերանը լաւ մը ծածկեցէք, մինչեւ որ գի-
նիով ու իր ջուրով լաւ մը եփի ու ջուրը քաշէ:
Յետոյ վար առնելով կրակէն, պնակները լեցուցէք
ու սեղան բերէք:

Կանկառի փայապ

Կանկառներուն կեղեւները լաւ մը մաքրեցէք
մինչեւ որ միջուկը մնայ: Կաթսայի մէջ դրէք իւղ,
աղ, ջուր և եփ մը հանելով կանկառները լեցուցէք
մէջը: Երբ կակուղնալ սկսին, քամեցէք ջուրը: Նախ
զարնուած հաւկիթի, ապա կալէթայի փոշիի մէջ
թաթխելով իւղին մէջ տապկեցէք ու բերէք սեղան:

Խառնած միս ժէլաթինով

Միսը հաւկիթի մեծութեամբ քառակուսի ջար-
դելով խաշեցէք: Իւրաքանչիւր անձի համար մէկ
կտոր միս դրէք գաւաթին մէջ, ուր նախապէս դըր-
ուած ըլլան քանի մը կեռաս կամ մէկ քանի կտոր
խաշուած ստեպլին, գաւաթին մէջի միսը ժէլաթի-
նով լաւ մը սառեցուցէք (մէկ ու կէս թերթ ժէլա-
թինը հալեցնել մէկ չերեփ տաք ջուրով) և դարձու-
ցէք պնակներու մէջ ու վրան անցուցէք հանդերձանք
(թէրպիյէ) ու հազարով (մառուլ) զարդարելով դրէք
սեղանը:

Միսով հացի ձեւ տալ

1 անվէլոր ժէլաթին, 1 գաւաթ պաղ ջուր, 2
գաւաթ stock լաւ համեմունք, 1 սօխ՝ չերա չերա
ջարդուած, 1 կարոսի ծիլ, 1 լեմոնի հիւթ, 2 գա-
ւաթ մանրուած ու խաշուած հորթի միս, խոզի եր-
շիկ, եզան միս կամ վառետկ, մէկ երրորդ գաւաթ
դարապղպեղ (պաճ պիպէռ) շատ բարակ մանրուած և
կէս ապուրի դգայ մանրուած ազատքեղ:

ժէլաթինը պաղ ջուրին մէջ դրէք հինգ վայրկեան, սոխը և կարտաը լեցուցէք համեմուած stockին վրայ և աւելցուցէք թրջուած ժէլաթինն ու լեմոնի հիւթը: Երբ այս խառնուրդը սկսի պնդանալ, լեցուցէք վրան դարապղպեղը, միսը և ազատքեղը, յետոյ աղիւսածեւ կաղապարի մը մէջ (ֆորմա), որ նախապէս պէտք է թրջել պաղ ջուրով, լեցուցէք ու պղեցուցէք: Պաղելէ վերջ կրնաք շերտ շերտ կտրելով սեղան բերել:

Հորթի միսի կարկանդակ

Այս bouillonը գրեթէ միշտ հիւանդներուն, ծերերուն և աղայոց յատկացուած ըլլալուն, նայեցէք որ վրան բովի՝ այք (épice) չի գտնուի, այսինքն համեմունք չունենայ վրան: Ընտրեցէք հորթի մսոտ պուտ մը, հետը եռացուցէք քանի մը թռչունքի ջարդուկ, երկու սոխ, մէկ երկու ստեպլին, քանի մը չողգամ և պրտա. աղը չէք մոռնար անշուշտ: Պէտք է աւելցնել նաեւ tapioka կամ sagou և լաւ մը եփելէ հոք լեցուցէք պնակը և դրէք սեղան:

Վիեննական վառեակ

Վառեակը կտոր կտոր իւղին մէջ տապկեցէք: Ամանի մը մէջ երկու հաւկիթ, ապուրի մը դգալ ձէթ և աղ ու պղպեղ դնելով լաւ մը զարնելէ վերջ, տապկուած կտորները նախ հաւկիթի ապա կալէթայի փոշիի մէջ թաթխելով իւղին մէջ կարմրցուցէք:

Առանձին պատրաստեցէք լուրիկի թացան և հաւին հետ բերէք սեղան:

Հաւու միջուկ

Պէտք եղածին չափ միս, երկամուռնք և թոք առնելով մանր մանր ջարդեցէք և իւղին մէջ տապկեցէք: Վրան աւելցուցէք դարջին, համեմունք, պխ-

տակ կամ սնուցիչ, աղ և սեւ պղպեղ, բաւարար չափով բրինձ ու քիչ մը ջուրով քանի մը եփ հանեցէք: Ապա այս բաղադրութիւնը հաւուն փորը լեցնելով կարեցէք:

Ժէլաթին միսի ջուրով

Մէկ օխտ միսի ջուր պաղ, 8—10 թերթ ժէլաթին, 3 հաւկիթ լաւ մը զարնուած, դրէք կրակին վրայ կէս ժամի չափ և միշտ խառնեցէք: Վար առնելէ յետոյ ֆանէլայի կտորով մը այդ ջուրը դտեցէք և ֆոռմաներու մէջ սառեցուցէք:

Մորթաւէլ

Առէք բոլորովին կարմիր միս, քիչ մը դմակի հետ մեքենայէն քաշեցէք (սանդի մէջ լաւ մը ծեծելը նախընտրելի է): Նախապէս պատրաստեցէք ստկուած նուշ. երկայն կտրուած դմակ, սխտոր, համեմունք և աղեցէք: Յետոյ, միսը թաց լաթի մը վրայ տարածելով վրան աւելցուցէք միւս բաղադրութիւնը և լաթին մէկ ծայրէն բռնելով գլանաձեւ դարձուցէք ու բարակ չուանով մը կապելէ յետոյ քացախախառն կամ գինիախառն ջուրի մէջ լաւ մը եփեցէք: Եթէ ուզէք պղտիկ կտորներ ալ կրնաք շինել: Սօսով ալ կարելի է եփել:

* * * Կարմիր միսը սանդի մէջ ծեծելով, աղ, հաւկիթի դեղնուց և համեմունք դնելէ վերջ շաղուեցէք, ապա տարածելով մէջը զետեղեցէք սխտոր, պխտակ, դմակ, փաթթեցէք, վրան հաւկիթին ճերմկուցը քսելով իւղին մէջ կարմրցուցէք: Ապա քացախով կամ սօսով եփեցէք ու ճաշակեցէք:

Սուճուգ - իրիւկիկ ֆեօֆթէսի

Մէկ օխտ ծեծուած միսի համար:

100 տրամ աղ, 5 տրամ պղպեղ, 2 տրամ ծեծուած

մեխակ (գարանֆիլ), 4 տրամ քիմիոն, 10 տրամ սըխ-տորի ջուր: Այս բաղադրութիւնը ջուրով շաղուեցէք, 24 Ժամ մնալէ յետոյ 2 ապուրի դգալ չաման խառնելով կրկին շաղուեցէք և ձեռքերնուդ մէջ տափակ կտորներու վերածելով կրակի վրայ խորովեցէք:

Եթէ երչիկ չինել կ'ուզէք, վերոգրեալ խմորին մէջ 50 տրամ խաշած միսի իւղ խառնեցէք և աղիքի մէջ լեցուցէք, կարելի եղածին չափ խիտ, և շուքի մէջ կախելով չորցուցէք:

ԶՈՒԿԵՐ

Չուկի ֆէօմքէ

Չուկին փուշերն ու վրայի թեփերը հանելով մեքենայէն քաշեցէք. մէջը սխտոր, 3—4 հաւկիթ, աղ, սև ու կարմիր պղպեղ, քիմիոն դնելով շաղուեցէք ու քէօֆթէի պէս ձէթի մէջ տապկեցէք ու վրան սօս աւելցնելով քիչ մը եփեցէք առանց աղի:

Կամպարիի ֆէօմքէ

Կամպարին լուալով խաշեցէք ու մաքրելով մեքենայէն քաշեցէք քիչ մը սխտորի և ազատքեղի հետ: Գլուխ մը սօխ մանրելով իւղին մէջ թեթեւ մը կարմրեցնելով կամպարին վրան լեցուցէք, աղ, պղպեղ ու քիմիոնի հետ: Կամպարին ջուրին մէջ քիչ մը հացի միջուկ թրջելով քամեցէք ու բոլորը միասին շաղուեցէք ու քէօֆթէի պէս ձէթի մէջ տապկեցէք:

Փուռ Եփած ձուկ

Գաւաթ մը ձէթին քանի մը լեմոն քամելով լաւ մը զարկէք մինչեւ որ ճերմկնայ: Մաքրուած ու աղւած ձուկերը դրէք տապակին մէջ, ձէթը վրան լեցուցէք, վրան ալ թէֆնէի տերեւներ դնելով փուռը շրկեցէք:

Պաֆալա ձուկ

Սխտորը մանր մանր ջարդելէ յետոյ ձիթաիւղին մէջ քիչ մը կարմրեցուցէք, սօս դրէք մէջը և բաւականաչափ ջուր լեցնելով ձուկը դրէք մէջը ու լեմոն քամեցէք, կարմիր պղպեղ և քիմիոն ալ դրէք, սուկայն աղ մի դնէք բնաւ, այսպէս լաւ մը եփեցէք:

Արֆայաձուկ (Պապուլնիա) քուլքի մէջ

Մէկ օխտ արֆայաձուկի համար հինգ պճեղ սխտոր ստկեցէք, լաւ մը ծեծեցէք և 80 կրամ ճերմակ գինիի հետ խառնեցէք:

Նախապէս պատրաստ ունեցէք եղերքները երկու մատի չափ բարձրացուած հաստկէկ թուղթէ ափսէ մը, որուն մէջը ձէթով պիտի իւղոտէք, մաքրուած ձուկերը անոր մէջ շարելէ յետոյ սխտորով գինին վրան լեցուցէք:

Հատ ամանի մը մէջ քիչ մը լոլիկ (տոմաթէս) եփեցէք, մինչեւ որ թանձրանայ, վար առէք պաղեցուցէք և բարակ մը ձուկերուն վրայ քսեցէք, ասոր վրայ դրէք ազատքեղ, կարագ և պաքսիմաթի փոշի, այդ թուղթով միասին ափսէի մը մէջ դրէք ու մեղմ փուռի մէջ կոմ թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք:

FRUTURE DE GOUJONS

Չուկերը մաքրեցէք, աղեցէք, լաթով մը չորցուցէք ու քանի մը վայրկեան ձգեցէք թարմ կաթին մէջ, հանեցէք, ալիւրի մէջ թաթխեցէք ու չորս վայրկեանի չափ կարմրեցուցէք իւղին մէջ, անձեռոցի վրայ ցամքեցնելէ վերջ շարեցէք կերակուրի ամանին մէջ, ուր դրուած ըլլայ պուլաստոն (ըմպելի, սովորաբար գինիի մէջ կը դրուի) վրան անցուցէք տապկուած ազատքեղ և ջարդուած լեմոն ու բերէք սեղոն:

FURBOT REGENCE

Պատրաստեցէք կարճ պուլքն մը մէկ շիշ ճերմակ գինիով, աղ ու պղպեղ ընելով: Մէջը դրէք սօխ

10686-22



կլոր կարուած, ստեպլին, քանի մը պճեղ սխտոր, մէկ կամ երկու տերեւ սաթենթի, մէկ ճիւղ ծոթրին: Ասոնք ամէնքը մէկ կէս ժամի չափ եփեցէք. վահա- նաձուկը կամաց մը մէջը դնելով կասկարային վրայ դրէք ու ձգեցէք քանի մը վայրկեան որ եփի, յետոյ վար տռէք ու սպասեցէք մինչեւ որ գաղջ վիճակի հասնի: Պատրաստեցէք քանի մը հատ պղտիկ անգլիա- կան գետնախնձոր, քանի մը հատ ալ լիմոնի չերտ, քանի մը ճիւղ ազատքեղ և հոլանտական սոխ, դրէք կերակուրը ամանին մէջ ու ասոնք ալ վրան աւելցու- ցէք:

Խառնուած ձուկ

Առէք եփուելիք ձուկին համեմատ կարոս (քերէ- լիզ), ստեպլին, ազատքեղ, լոլիկ (տոմաթէս), կա- նանչ սոխ և թրթնջուկ (գուզու գուլաղը), ամէնը մէկ լաւ մը խաշելէ վերջ քամեցէք, կանանչեղէնները սանդին մէջ դրէք լաւ մը ծեծեցէք ու բարակ քամո- ցով ջուրը քամեցէք: Ձուկին լեարդն ու հաւկիթները հանել և մաքրելէ վերջ չղարչի մը մէջ կապեցէք ձու- կերը որպէսզի ջուրին մէջ չտարաղնին, ձգեցէք վերի գտուած ջուրին մէջ, լեարդն ու հաւկիթներն ալ, թող եփին, յետոյ ամանի մէջ քաշեցէք, ջուրջը զարդարեցէք սղաւնիի հաւկիթի ձեւով կտրուած խաշ- ուած կամ տապկուած գետնախնձորով, կապ մըն ալ ազատքեղ դրէք ու պաղեցուցէք, բերէք սեղան:

Այս ձեւով կը պատրաստուին նաեւ հետեւեալ ձու- կերը: Գըրընկըձ պալըղը, լիփսոզ պալըղը, մերձան պալըղը, թող պալըղը, տիւրկէր պալըղը եւայլն: Միայն գալգան պալըղին պարզ ջուրի մէջ խաշուե- լու է:

Կաղապարուած կարմրախայս ձուկ

Կէս անվէրթ մէկլաթին, երկու ապուրի դգալ պող ջուր, երկու հաւկիթի դեղնուց, մէկ թէյի դգալ ող,

մէկ թէյի դգալ մուսթարտ, մէկ ու կէս ապուրի դգալ հալած կարագ, երեք չորրորդ գաւաթ կաթ, 2 դգալ քացախ, կարմիր պղպեղ, մէկ մեծ cam salmon կամ բուճա ձուկ: Ժէլաթինը հինգ վայրկեանի չափ պաղ ջուրին մէջ դրէք, թեթեւ մը ծեծուած հաւկի- թին դեղնուցը, աղով, մուսթարտով և պղպեղով խառ- նեցէք, վրան աւելցուցէք կարագը, կաթը և քացա- խը, պուպլ պոյլըրով մը եփեցէք, հանգարտորէն խառ- նելով մինչեւ որ թանձրանայ, վրան աւելցուցէք ժէ- լաթինը և նախապէս բարակ շերտերու բաժնուած սալմոնը: Առէք կաղապարը, պաղ ջուրին մէջ խո- թելով պաղեցուցէք, հանեցէք ու մէջը հաղարի (մա- ոուլ) տերեւներ շարեցէք այնպէս մը որ բոյնի ձեւ առնէ, ձուկերը շարեցէք մէջը և իր ջուրն ալ վրան լեցուցէք:

Տապկուած ուլականց (միսիա)

Պատեանէն հանուած ու մաքրուած ուլականջները տապկելէ քառորդ ժամ առաջ մէջով դուրսով լաւ մը ալիւրի մէջ թաթխեցէք, լաթի մը վրայ շարեցէք, տապակը դնելու միջոցին վրան քիչ մը ողի սրսկե- ցէք: Առատ իւղով տապակին մէջ քանի մը հաւը մէկէն տապկեցէք:

Կարելի է հաւկիթով զարնուած ալիւրի խիւսի (մալէզ) մէջ թաթխելով տապկել:

Ծովէն ելած բաները տապկելու տառն փոխանակ ածուխի, միշտ փայտի կ'որուանք գործածեցէք, որ- պէս զի թէ ուռին և թէ մէջերնին կակուղ մնայ:

Թացանով խեցգետին (ըսթագոզ)

Եթէ կարելի է ծովի ջուր, եթէ ոչ աղի ջուրը եփ հանեցէք, խեցգետինները կռնակի վրայ մէջը դրէք, քառորդ ժամ վերջը հանեցէք և կասկարայով մաղմաղ կրակի վրայ դրէք: Յետոյ վրան անցուցէք ազատքե-

ղով մայրնէզ կամ թացան, որ կը պատրաստուի հետեւեալ կերպով:

Առէք քառասուն տրամ ձէթ և հաւկիթ, հաւկիթը կտրեցէք ամառի մը մէջ, սուրճի դգալ մը ձէթ դրէք ու զարնելով հալեցուցէք հետզհետէ ձէթը աւելցնելով, մինչեւ որ քառասուն տրամը լրանայ, աղեցէք, պղպղեցէք և ամէն մէկ ութը դգալ հաւկիթախառն ձէթին մէկ դգալ քացախ դրէք:

ԱՊՈՒՐՆԵՐ

Խմբիկով եւ Կամպարիով ապուր

Կարմիր ոսպը ապուրի պէս եփեցէք, մէջը իմրիկ դրէք ու դարձեալ եփեցէք, նախապէս խաշուած կամպարիները մէջը ձգեցէք, քանի մը եփ ալ բերէք, իջեցուցէք: Պատրաստ է:

Բուսաբան «խուսար չոբասար»

Առէք թարմ սոխ, սխտոր, աղատգեղ, ստեպղին, կարոսի տերեւը և արմատը, կաղամբի տերեւ մը, քիչ մը դեանախնձոր և քիչ մըն ալ ոսպ ու լաւ մը եփեցէք, եթէ կ'ուզէք դրէք նաեւ քիչ մը կարագ, հաւկիթ և ուսէ ալիւրեղէն, ահա կ'ուսենաք շատ սնունդարար և հոտաւէտ հեղուկ մը, սքանչելի ապուր:

Կլորակէ ապուր

Կարմիր միսը քաշելով աղեցէք, պղպղեցէք, քիչ մը ալիւր աւելցնելով լաւ մը շաղուեցէք, յետոյ ձեռքերնիւ ալիւրին թաթխելով շաղուեալ տոյգ միսէն ափերնուղ մէջ կլորիկներ չինեցէք ու իւղին մէջ խորովեցէք: Եփած բրինձէ ապուրը կրակին վրայէն վար առնելու պահուն կլորիկները մէջը թափեցէք և վրան անցուցէք հաւկիթէ և լիմոնէ պատրաստուած թէրպիլէ:

Ալիւրէ ապուր

Առէք 20 տրամ ալիւր, քիչ մը շաքար ցանեցէք վրան, 250 տրամ կաթով խառնելով եփեցէք: Եթէ շատ թանձր ըլլայ քիչ մը կաթ եւս աւելցուցէք:

Շագանակի ապուր

60 հատ շագանակ մաքրեցէք և 300 տրամ պարզ ջուրով խաշեցէք, պարզուած (քեովկիր) անցուցէք, յետոյ մէկ ու կէս օխտ միսի ջուրով եռացուցէք, վրան անցուցէք իւղի մէջ խորովուած հաց:

Մաքարօնիէ ապուր

Մաքարօնին պզտիկ կտորներու վերածելով ջուրի մէջ խաշեցէք, ջուրը լաւ մը քամեցէք, ապա 380 կրամ միսի ջուրով եփեցէք ու վրան ջարդուած պանիր ցանեցէք: Պատրաստ է:

ԲԼԱՔԻՆԵՐ

Ուլականջի բլաֆի լոլիկով

Առէք ափսէ մը, յատակը ծածկելու չափ փռեցէք պաքսիմաթի փոշի, անոր վրայ առաջին շարքը ըլլալով կլոր կլոր ու բարակ կտրուած լոլիկներ շարեցէք, ասոնց իւրաքանչիւրին վրայ դրէք բացուած մէկ մէկ ուլականջ, ասոնց վրայ աւելցուցէք ծեծուած սխտոր, աղատքեղ, լոլիկի ջուր, նոյն ձեւով երկրորդ շարք մըն ալ աւելցնելէ յետոյ վրան լեցուցէք ձիթաիւղ, ամենէն վրան դարձեալ պաքսիմաթի փոշի (կալէթա) ցանելով թեթեւ կրակի վրայ լաւ մը եփեցէք:

Միսիայի բլաֆի

Քիչ մը ձէթին մէջ բարակ կտրուած ստեպղինը կարմրեցուցէք, քիչ մըն ալ կարոս դրէք, այն ալ թող կարմրի, ասոնց վրայ աւելցուցէք բարակ մանրուած

ափ մը աղատքեղ և քանի մը կտոր սխտոր, միտիա-
յէն ելած ջուրը ասոր վրայ լեցուցէք, եթէ քիչ է,
քանի մը շերեփ պարզ ջուր աւելցուցէք, միտիան
մէջը դրէք թող եփի, խաշած գետնախնձորով քիչ մը
ալիւր ճգմեցէք, բլաքիին ջուրով քիչ մը զարկէք
ու մէջը լեցուցէք, կրակին վրայէն վերցնելու ատեն
վրան լիմոն անցուցէք:

Լուբիայի բլաքի

Կէս օխտ լուբիան գաղջ ջուրով լուարով, գաղջ
ջուրի մէջ կէս մը եփել պզտիկ գլուխ մը սոխ ջար-
դելով մէջը: Յետոյ երկու խոշոր գլուխ սխտոր ստը-
կելով պճեղները կէսի վերածել, նոյնպէս աւելցնել
կարոս, աղատքեղ, ստեպլին, մէկ խոշոր գետնա-
խնձոր և կրկին եփել: Երբ բանջարեղէնները եփած
են աւելցնել հարիւր տրամ ձիթաիւղ, աղ և երկու
խոշոր լոլիկի ջուր և թողուլ որ թեթեւ կրակի վրայ
ջուրը քաշէ ու միայն մնայ իւղը որ կը նշանակէ թէ
պատրաստ է: Ուտելու ատեն վրան լիմոն քամեցէք:

Չուկի բլաքի

Սովորական փլաքիի պէս պէտք է եփել, միայն
սօսին մէջ քիչ մը ալիւր դրէք ու միտիան եփեցէք,
որպէս զի թանձրանայ: Աղ, պղպեղ, լոլիկ, սխտոր,
աղատքեղ, ձէթ, կոտեմ (թէրէ օթու), լիմոն, թէֆնէի
տերեւ դրէք մէջը և ղրկեցէք փուռը:

Գեսնախնձորի բլաքի

Լու մանրուած միւս իւղին մէջ կարմրցուցէք,
ստեղծած և կլոր կլոր կտրտուած գետնախնձորն ալ
միտիան կարմրցուցէք, աղ, պղպեղ, լոլիկ, համե-
մունք դրէք մէջը, երկու եփ բերելէ վերջ դրէք
սեղան: Միտիան եթէ քիչ մըն ալ սոխ կարմրցնէք
լաւագոյն է:

Լուբիայի եաննի

Կէս օխտ լուբիան գաղջ ջուրով եփել: Նախա-
պէս ջարդել եփը խոշոր սոխ և հարիւր տրամ ձի-
թաիւղով լաւ մը կարմրցնել, մէջը աւելցնելով 2—3
խոշոր լոլիկի ջուր: Երբ լուբիան բաւական մը եփած
է, սոխը մէջը լեցնելով թեթեւ կրակի վրայ լաւ մը
եփել մինչեւ որ ջուրը լաւ մը քաշէ և միայն իւղը
մնայ: Կարելի է կարմիր պղպեղ ալ աւելցնել, որ
աւելի համով կ'ըլլայ:

ՕՄԼԵԹՆԵՐ

Հաւկիթի օմլէթ

Իւրաքանչիւր հաւկիթէն երկու օմլէթ ընելով
տապակէն հանեցէք, ինը շերեփ միսի ջուրով քիչ մը
եռացուցէք, վրան աղատքեղ ցանելով վար առէք:

Բանջարեղէնի օմլէթ

Բանջարեղէնները լաւ մը խաշելով քամեցէք, յե-
տոյ մանր ջարդուած սոխ լեցնելով վրան, տապակին
մէջ իւղով դարձուցէք ու քաշեցէք պնակին մէջ:
5—6 հաւկիթ, բաւարար չափով աղ և ալիւրով զոր-
կէք, ասոր կէսը օմլէթ շինեցէք ու պնակին մէջի քիչ
տապակուած բանջարեղէնը ասոր վրայ լաւ մը տեղա-
ւորեցէք ու կարմրցուցէք, յետոյ տապակին վրայ կա-
փարիչ մը դնելով, տապակը դարձուցէք, տապակին
մէջ քիչ մը իւղ դնելով, զարնուած հաւկիթին միւս
մասը լեցուցէք մէջը ու օմլէթ շինեցէք, յետոյ կա-
փարիչին մէջինը տապակին վրայ դարձուցէք: Ահա-
ւածիկ պատրաստ է բանջարեղէնի օմլէթը:

Գեսնախնձորի օմլէթ

Բաւական խոշորէկ երկու գետնախնձոր խաշե-
ցէք, մեքենայով քաշեցէք, 6 հատ հաւկիթ կտրեցէք

վրան . աւելցուցէք նաեւ քիչ մը պանիր . ազատքեղ , աղեցէք , պղպեղեցէք ու ամէնը մէկանց լաւ մը զարկէք , իւղ դրէք տապակին մէջ ու լաւ մը այրեցէք , պատրաստածնիդ թափեցէք մէջը , միշտ շարժելով կրակին վրայ բռնեցէք եղերքները , եփելէ վերջ երեքի ծալլեցէք , պնակը տապակին վրան դնելով անմիջապէս դարձուցէք : Սեղան դրուելու համար պատրաստ է :

Սմբուկէ օմլէթ

Սմբուկը կրակին վրայ կարմրցնելէ վերջ կեղեւը հանեցէք , ծեծեցէք , աղ , պղպեղ , ազատքեղ , հաւկիթ և ալիւր դնելէ յետոյ լաւ մը շաղուեցէք , յետոյ տապակին մէջ իւղը լեցնելով դրէք կրակին վրայ , այրելու վիճակին հասածին պէս , պատրաստածնուդ դգալ դգալ իւղին մէջ դրէք ու կարմրցուցէք :

Դդումէ օմլէթ

Դդումները ամբողջական խաշելէ յետոյ , պարզուտէ անցուցէք , քամեցէք և սմբուկէ օմլէթին յար և նման պատրաստեցէք :

Ծաղկակաղամբի (կառնապիթ) օմլէթ

Ծաղկակաղամբը խաշեցէք ու քամեցէք , պատառաքաղով մը լաւ մը զարկէք , աղ ու պղպեղելէ յետոյ վրան հաւկիթ կոտրեցէք ու դարձեալ զարկէք լաւ մը և իւղին մէջ տապակեցէք երկու կողմն ալ և դրէք սեղան :

ՄԱՅՕՆԷԶՆԵՐ

Ագասեղով մայօնէզ

Ազատքեղը հալելու չափ ծեծեցէք , աղ , պղպեղ , քանի մը դգալ ձէթ և երկու երեք լեմոնի ջուր իրար խառնեցէք , դգալով կամաց կամաց խառնեցէք ու պաղ միսի հետ սեղան բերէք :

Մայօնէզ

Երկու հաւկիթի դեղնուցը ամանի մը մէջ դրէք , կաթիլ կաթիլ ձէթ աւելցնելով խառնեցէք փայտէ դգալով , աղ և լեմոնի ջուրը եւս կաթիլ կաթիլ աւելցուցէք վրան , մէկ կողմէն խառնելով մինչեւ որ թանձր խմորի վերածուի ու տապկուած ձուկի հետ սեղան բերէք :

•*• Մէկ ջուրի գաւաթէն քիչ պակաս ձէթ , երեք հաւկիթ , մէկ ու կէս լեմոն , մէկ անուշի դգալ մուսթարտ , ամէնը մէկ իրար խառնելով զարկէք հինգ վայրկեանի չափ , յետոյ թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք մինչեւ թանձրանայ : Ահաւասիկ մայօնէզը :

Հաւով մայօնէզ

Հաւը եփեցէք , մորթը վրայէն հանելով , միսերը մանր մանր ջարդեցէք : Առէք գետնախնձոր և ստեպղին , ասոնք ալ խաշելէ յետոյ գնդիկ գնդիկ կտրեցէք , առէք նաեւ եւրոպական թուրչի , ամէնը մէկ իրար խառնեցէք , աղեցէք ու պղպեղեցէք : Մայօնէզը պատրաստեցէք լեմոնով ու մուսթարտով , կէսը խառնեցէք վերի պատրաստուածին մէջ , կէսն ալ վրան տարածեցէք :

ՓԻԼԱԽՆԵՐ

Պարսկական փիլա

Բրինձը մաքրեցէք , լուացէք ու քամեցէք , սառնին մէջտեղը լեցուցէք , բուրգի ձեւով , մէջտեղը փայտէ դգալ մը խօթեցէք , եթէ կայ , միսի կամ հաւի ջուր , իսկ եթէ չկայ , պարզ ջուր նախապէս եփ հանեցէք և սառնին մէկ քովէն կամաց կամաց լեցուցէք , առանց մէջի բրինձը տակնուվրայ ընելու , երբ մէջտեղի փայտէ դգալը ծախ սկսի , ջուրը բաւարար է , այսէ ջուրին չափը : Կրնաք մէկ շերտի բրինձին երկու

չերեմի ջուր դնել, ջուրի չափ մը՝ ալ այս է: Սանին բերանը գոցեցէք և չափաւոր կրակի վրայ դրէք մինչեւ որ կէս եփ ըլլայ, յետոյ կրակը զօրացուցէք, եփելէն վերջ վրան անցուցէք այրուած իւղը, սանին բերանը քթանէ լաթ մը ծածկեցէք ու ապա կափարիչը դրէք վրան, սպասեցէք ութը վայրկեանի չափ, յետոյ դգալին կոթով սանին մէկ եզերքէն դէպի կեդրոն երեք անգամ խառնեցէք, նորէն գոցեցէք բերանը, 3—4 վայրկեան վերջ մաղ դգալով (քեաւկիր) աղէկ մը խառնելով հատիկ հատիկ ըրէք:

Պուկարական փիլաւ

Գառնուկին լեարդը լաւ մը մանրեցէք, ասոր մէկ չորրորդ ծանրութեամբ բրինձ լուացէք, շատ բարակ մանրուած սոխ, կոտեմ, սամիթ, աղ, պղպեղ իրար խառնեցէք, առէք գառնուկին կողիկներուն վրայի պարսպ միսը և մէջը լեցուցէք այս խմորը, վրան աւելցուցէք քիչ մը իւղ և ջուր, չորս կողմը բարակ դերձանով կարեցէք և զրկեցէք փուռը:

Բրինձի փիլաւ

Առէք հինգ շերեփ բրինձ, մաքրեցէք, լուացէք, պարզուտով քամեցէք, մէկ կողմ դրէք երկու ժամի չափ թող մնայ: Առէք տասներկու շերեփ ջուր, եռացուցէք ու մէկ կողմ դրէք, առէք վեց ապուրի դգալ իւղ և այրածին պէս մէջը լեցուցէք մէկ շերեփ չէհրիէ, խորովեցէք մինչեւ կարմրի, յետոյ պատրաստուած բրինձը լեցուցէք իւղին մէջ, քիչ մը խորովեցէք չէհրիէին հետ, ասոնց վրայ լեցուցէք եռացած ջուրը աղուոր մը թող եփի, մինչեւ որ ծակ ծակ ըլլայ և ահա պատրաստ է փիլաւը: Որպէս զի սանին տակը չբռնէ, կրակին վրայ թուղթ մը դրէք:

* * Լոլիկով փիլաւն ալ նոյն ձեւով կ'ըլլայ, փոխանակ չէհրիէ դնելու, լոլիկին ջուրը միտայն առէք ու խառնեցէք փիլաւին ջուրին մէջ:

ՍՕՍԵՐ

Ագասեղի սոս

Խաւած ուղեղի, խաւած միսի եւալլնի համար

Կէս ըսթլը լիգէօն, կէս ըսթլը կաթ, մէկ ապուրի դգալ մանրուած ազատքեղ, աղ և պղպեղ, կարագ, ալիւր: Կարագ իւղը հալեցուցէք, ալիւրը քիչ քիչ վրան աւելցուցէք, քանի մը վայրկեան թող եփի, յետոյ լիգէօնն ու կաթը աւելցուցէք վրան, թող եփ ելլէ, համեմեցէք, ազատքեղը վրան աւելցուցէք միշտ խառնելով, յետոյ վար առէք:

Ազատքեղը երբ եփի, իր կանանչ գոյնը կը կորսնցնէ:

Կարմիր սոս

Մէկ ապուրի դգալ կարագ իւղին մէջ երկու ապուրի դգալ ալիւր խորովեցէք, մինչեւ վարդի գոյն առնէ, մէջը աւելցուցէք երեք շերեփ միսի ջուր և մէկ շերեփ լոլիկի ջուր և լաւ մը եռացուցէք: Եթէ ալիւրը կունտ կունտ ըլլայ պարզուտէ անցուցէք:

Ալիւրով սոս

180 տրամ կարագը հալեցուցէք ու վար առէք, վրան ալիւր աւելցուցէք ու խառնեցէք միշտ, մինչեւ որ թանձրանայ, կրկին կրակին վրայ դրէք մինչեւ անուշ վարդագոյն վիճակ մը ստանալը և վար առէք:

Պաղ սոս

Երկու կարծր խաշած հաւկիթի դեղնուց, քիչ մը հացի փոր (թեկ ըլլայ), երկու դգալ քօբարի, մէկ շատ փոքր վարունգ տառնց վրայ աւելցուցէք 1—2 սորտէլա, տանդի մէջ լաւ մը ձեծեցէք, քիչ մը ձէթ և քիչ մը քացախ ալ դրէք մէջը և կերցուցէք, մինչեւ որ որոշ թանձրութեան մը հասնի: Ահա պաղ սոսը:

Ձէթով սօս

Ամանի մը մէջ դրէք երեք հատ լեմոնի ջուր, աղ, պղպեղ, մանրուած ազատքեղ և ձէթ, ամէնը մէկ խառնեցէք: Կրնաք անցընել ձուկի կամ որսի միսի կասկարաներուն վրայ:

Ստեպլին-ազաւսֆեղով սօս

Vegetables բուսական սալ բանջարեղէն

Երկու բաթլը թարմ ստեպլին, կէս լեմոնի ջուր, մէկ ապուրի դգալ իւղ, մանրուած ազատքեղ, աղ և պղպեղ: Լուացէք, մաքրեցէք ստեպլինը ու դրէք եփող ջուրին մէջ, թեթեւ աղով մօտաւորապէս 15 վայրկեան թող եփի մինչեւ կակուղնայ, վար առնելով ջուրը քամեցէք, վրան աւելցուցէք իւղը կամ հալած կարագը, ազատքեղը, լեմոնի ջուրը, աղեցէք ու պղպեղեցէք, կրկին դրէք կրակին վրայ, քանի մը վայրկեան եփելէ վերջ բերէք սեղան:

Սօս

Քիչ մը կարագ, երկայնքին կտրուած ստեպլին, 3—4 սոխ, 2 թէֆէի տերեւ, քիչ մը քէքիկ, խորովեցէք, վրան աւելցուցէք 2 թէյի դգալ միսի ջուր, աղեցէք պղպեղեցէք, քառորդ ժամ եփեցէք, յետոյ պարզուտէ անցուցէք:

* * 15 տրամ կարագ, 15 տրամ ալիւր, 2 չերեփ միսի ջուր իրար խառնեցէք, դրէք կրակին վրայ, թող եփի մինչեւ որ կէսը մնայ:

Սօս կրիպիւ (ձուկի համար)

Ամանի մը մէջ դրէք երկու հատ կարծր խաշած հաւկիթի դեղնուց, փշրեցէք, աղեցէք, պղպեղեցէք և պտտիկ դգալ մըն ալ մանանխի փոշի (մուսթարտ) աւելցուցէք, երկու տէսիլիդր ձէթ և կէս դգալ քա-

յախ ալ դրէք վրան ու լաւ մը խառնեցէք: Այս խառնուրդին վրան ալ աւելցուցէք մէկ դգալ քափօր, մէկ դգալ վարունգ մանրուած, մէկ դգալ բողկ տաշ-ուած (ուշնտէ եղած): Ամենէն վերջ ասոնց վրայ աւելցուցէք հաւկիթին ճերմկուցները մանր ջարդուած:

Սօս վառեակի, աղաւնիի եւ ալյնի համար

Կէս բաթլը կաթ, մէկ ապուրի դգալ սէր, երկու դգալ թարմ և լաւ չաղուուած հացի միջուկ, կէս դգալ կարագ, մէկ ստկուած սոխ, մէկ մեխակ (քարանֆիլ) ծածուած: Կաթը, սոխը և մեխակը, պտտիկ կաթսայի մը մէջ դնելով եփ հանեցէք, աւելցուցէք հացին միջուկը, քսան վայրկեանի չափ կամաց կամաց թող եփի, երբեմն խառնեցէք, սոխը մէջէն հանեցէք և աղ ու պղպեղը դրէք բաւարար չափով, յետոյ կարագի և սէրի մէջ թաթխելով բերէք սեղան:

Սօս կարօսի (ֆէրէվիզ)

Համեմունք՝ խառնուած մսեղեններու համար

Քառորդ բաթլը (wite stock) բանջարեղէնի ջուր, կէս բաթլը կաթ, երկու ապուրի դգալ սէր, մէկ ու կէս ապուրի դգալ կարագ, մէկ ու կէս ապուրի դգալ ալիւր, երկու հատ կարօսի ցողուն (գաւազանիկ), հնդկընկոյզի տաշուկ քիչ մը (եթէ գտնուի), աղ և պղպեղ: Լուացէք կարօսը, մանրեցէք, պաղ ջուրը լեցուցէք և եփեցէք: Առէք բանջարեղէնի ջուրը և կեղեւը, դրէք կաթսայի մը մէջ, վրան աւելցուցէք կարօսը, մօտաւորապէս ժամ մը եփեցէք, մինչեւ որ կակուղնայ, յետոյ բարակ մաղէ անցուցէք, ալիւրը մէջը խառնեցէք, հինգ վայրկեան եփեցէք, յետոյ վրան աւելցուցէք կաթը ու քէքիկիլի բիւրէն, խառնեցէք, մինչեւ որ վեր ելլէ, աղեցէք ու պղպեղեցէք, յետոյ վար առնելով սէրին մէջ զրէք ու գործածեցէք:

Հացի միջուկով սօս

Հացին միջուկը քանի մը ժամ թրջած թողուցէք, յետոյ քամեցէք, լաւ մը ճգմեցէք մաղէ անցուցէք, վրան աւելցուցէք քացախ, ձեռնուած սխտոր, ձէթ, լեմոն, աղ, պղպեղ և լաւ մը զարկէք

Սաւանայի սօս

Վեց գլուխ սոխը մանր ջարդեցէք, սանի մը մէջ դրէք, վրան լեցուցէք զաւաթ մը աղէկ քացախ, մէկ երկու պնդ սխտոր, երկու թէֆնէյի տերեւ, եռացուցէք մինչեւ որ քացախը կէս մնայ, քիչ մը միսի ջուր աւելցուցէք վրան, իջեցնելու ժամանակ կարմիր պղպեղ և մէկ ապուրի դգալ ձիթաիւղ դրէք մէջը:

Սօս հաւկիթի

Քառորդ բաթլը հալած կարագ, մէկ թէյի դգալ լեմոնի ջուր, երկու կարծր խաշուած հաւկիթ, աղ և պղպեղ:

Բաւական կարծրութեամբ խաշելէ վերջ հաւկիթները, կէս ժամի չափ ջուրին մէջ ձգեցէք, ստկեցէք, ձերմկուցը լաւ մը մաքրեցէք, իսկ դեղինը մետաղեայ մաղէ անցուցէք: Իւղը հալեցնելով մէջը խառնեցէք հաւկիթին ձերմկուցը, լեմոնին ջուրը, աղ ու պղպեղը:

Սօսը սովորաբար խաշուած ձուկին վրայ կը թափեն, իսկ մաղուած դեղնուցն ալ իբր զարդ, վրան կը ցանեն: Իսկ եթէ ձուկին ոչ թէ վրան ալ քովը դնել հարկ ըլլայ, այն տան դեղինն ու ձերմակը միասին կը դնեն:

Սօս հալած իւղով

Կէս բաթլը տաք ջուր, քառորդ ապուրի դգալ իւղ, մէկ ապուրի դգալ ալիւր, աղ և պղպեղ:

Նախապէս ալիւրը քիչ մը պաղ ջուրի մէջ կամաց կամաց խառնեցէք, յետոյ տաք ջուրը աւելցուցէք, միշտ խառնելով, ապա տապակին մէջ դրէք, իւղը դրէք մէջը, քիչ կրակի վրայ տասը վայրկեանի չափ եփեցէք, աղեցէք, պղպեղեցէք: Կարագին մէջ դնելով հրամցուցէք:

* Կէս բաթլը ջուր, մէկ ապուրի դգալ կարագ, քառորդ ապուրի դգալ ալիւր, աղ և պղպեղ:

Տապակին մէջ հալեցուցէք կարագը, ալիւրը մէջը խառնեցէք, քանի մը վայրկեան թող եփի, ջուրը աւելցնելով վրան ձգեցէք մինչեւ որ բաղադրութիւնը լաւ մը իրար խառնուի, աղեցէք ու պղպեղեցէք, համեմեցէք ու գործածեցէք:

Ի պահանջել հարկին ասիկա կրնայ գործածուիլ նաեւ ձուկի և բանջարեղէններու հետ:

Շագանակագոյն ֆրիթըր սօս

Չորս ապուրի դգալ կարագ կամ իւղ, 1 ապուրի դգալ շատ մանր ջարդուած աղաւթեղ, երկու ապուրի դգալ քացախ, աղ ու պղպեղ:

Կարագը կամ իւղը այրեցէք, վրան լեցուցէք աղաւթեղը, քացախը, աղը ու պղպեղը, քանի մը վայրկեան եւս կրակին վրայ ձգելէ վերջ, վար առէք ու գործածեցէք:

Սօս մուսթարս

Կէս բաթլը ջուր, երկու ապուրի դգալ սէր, մէկ ապուրի դգալ կարագ, մէկ ապուրի դգալ ալիւր, մէկ ապուրի դգալ լեմոնի ջուր, մէկ թէյի դգալ ֆրանսական մուսթարտ, մէկ թէյի դգալ անգլիական մուսթարտ:

Պզտիկ կաթսայի մը մէջ կարագը հալեցուցէք, ալիւրը կամաց կամաց խառնեցէք մէջը, քանի մը

վայրկեան թող եփի, յետոյ աւելցուցէք ջուրը ու խառնեցէք, թող եփի ու թանձրանայ: Մուսթարտը ու լեմոնը կամաց կամաց ու լաւ մը իրար խառնեցէք և աւելցուցէք ալիւրին մէջ, դրէք կրակին վրայ, միմիտն եփ մը բերէք, աղեցէք, պղպեղեցէք, համեմեցէք, վար առէք:

Սու մայօնէզ

Պաղ եւ surf կերակուրներու համար

Երկու հաւկիթի դեղնուց, մէկ թէյի դգալ ֆրանսական մուսթարտ, մէկ ապուրի դգալ քաղցախ, մէկ բաթլըի չափ լաւագոյն ձիթաիւղ, մէկ ապուրի դգալ սէր, աղ ու պղպեղ:

Հաւկիթին դեղնուցները ամանի մը մէջ դնելով փայտէ դգալով մը զարկէք, աւելցուցէք վրան մուսթարտը, աղը և պղպեղը, զարնելը շարունակելով կաթիլ կաթիլ աւելցուցէք ձիթաիւղն ու քաղցախը: Բաղադրութիւնը բաւական թանձր պիտի ըլլայ, ապա աւելցուցէք սէրը, եթէ շատ թանձր գտնէք, կրնաք քիչ մը պաղ ջուր աւելցնել վրան:

Տաք եղանակին մայօնէզի սօսը սառնարան դրէք որ սառած մնայ:

Սոխի սոս

Կէս բաթլը կաթ, երկու ապուրի դգալ սէր, մէկ ապուրի դգալ կարագ, քառորդ ապուրի դգալ ալիւր, երկու սոխ չափաւոր մեծութեամբ, աղ և պղպեղ:

Սոխեցէք սոխերը, պաղ ջուր լեցուած կաթսային մէջ դրէք, կէս թէյի դգալ աղ աղ և ձգեցէք որ եփի, մօտաւորապէս մէկ ժամ: Վար առէք ու ջուրը քամեցէք և զանոնք մանրեցէք դանակով, իւղը զտտ ամանի մը մէջ հալեցնելով, ալիւրը հետզհետէ վրան աւելցուցէք, խառնեցէք: Բանի մը վայրկեանէն կա-

թը աւելցուցէք, քանի մը վայրկեանէն ալ մանրուած սոխը աւելցուցէք վրան, աղեցէք, պղպեղեցէք, քանի մը վայրկեան ալ այսպէս խառնելէ վերջ, անձին մէջ դրէք և հրամցուցէք:

Սու մայօնէզի (դարձեալ)

Չորս հաւկիթի դեղնուց, երկու թէյի դգալ աղ և պղպեղ, մէկ դգալ մուսթարտ փոշի, կէս դգալ ճերմակ պղպեղ, 12 ապուրի դգալ ձիթաիւղ և լեմոնի հիւթ:

Հաւկիթի դեղնուցները դրէք ամանի մը մէջ ու փայտէ դգալով զարկէք, աւելցուցէք մուսթարտը և ճերմակ պղպեղը, միշտ զարնելով աւելցուցէք ձիթաիւղը քիչ քիչ, վերջը լեմոնը:

Սու պաքսոս

Խաւած ձուկի եւ բանջարեղենի համար

Երեքուկէս տէսիլիդը աղով եփ ջուրին մէջ դրէք 25 կրամ կարագ և 25 կրամ ալիւր ու զարկէք, դգալ մը ջուրին մէջ ծեծուած երկու հաւկիթ եւս աւելցուցէք ու նորէն զարկէք, թող քիչ մը եփի, յետոյ կրակին վրայէն վար առնելով վրան աւելցուցէք 150 կրամ թարմ կարագ:

Հոլանդական սոս

Դգալ մը կարագով դգալ մը ալիւր խորիսխ ընելէ վերջ, քիչ մը միսի ջուր խառնելով թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք և մէջը երկու հաւկիթի դեղնուց զարնելով պաղ միսի կամ ձուկի հետ անդան բերէք:

ՍՍԼԱՏՆԵՐ

Բանջարեղենի սալաւ

1 բաքէթ «Ռօայեալ ֆուիլի մէլաթին» սիթոֆոն»-ը մէկ ու կէս գաւաթ եռացած միսի ջուրի մէջ հալե-

ցուցէք և պարզուտէ անցուցէք, յետոյ աւելցուցէք քառորդ գաւաթ քացախ, մէկ թէյի դգալ սոխի ջուր, աղ, պղպեղ, քիչ մըն ալ «փափուր» (չոր պղպեղ), և լաւ մը եփեցէք մինչեւ որ թանձրանալ սկսի, այն ատեն աւելցուցէք սալատի վերաբերեալ բանջարեղէններ և եփ մը գալէ վերջ կաղապարներու մէջ լեցնելով սառեցուցէք: Այս չափը 6 հոգիի համար է:

Սալաւ բէրձէֆսիօն

Մէկ բաքէթ «Նոքս» փայլուն ժէլաթինը 5 վայրկեան կէս գաւաթ պաղ ջուրին մէջ թաթխելով վրան աւելցուցէք կէս գաւաթ թեթեւ քացախ, մէկ լեմոնի հիւթ, երկու գաւաթ եռացած ջուր, քիչ մը շաքար և մէկ թէյի դգալ աղ: Երբ քիչ մը թանձրանալ սկսի աւելցուցէք մէկ գաւաթ լաւ մանրուած կաշամբ, երկու գաւաթ կարոս և քիչ մը անուշ կարմիր պղպեղ լաւ մանրուած և լեցուցէք կաղապարին (ուզած ձեւերնիդ) մէջ որ պողի: Միասին կրնաք տալ հազարի տերեւներ՝ մաեօնէզի հոնդերձանքով և կամ կանաչ կամ կարմիր պղպեղէ շինուած պատեաններով հրամցուցէք: Այս ստլատը վառեակի կամ հորթի միսի հետ շատ լաւ կը յարմարի պաղ վիճակով:

Թունա ձուկով սալաւ

Կէս անվլօբ ժէլաթին, քառորդ գաւաթ պաղ ջուր, քառորդ գաւաթ կարոս, կէս կանաչ պղպեղ լաւ մանրուած, 2 ապուրի դգալ զարնուած ձիթաիւղ, երեք քառորդ գաւաթ խաշած սալատ, կէս թէյի դգալ աղ, կէս թէյի դգալ փափրիգա, 2 թէյի դգալ քացախ, քանի մը պղպեղի հատիկ: Ժէլաթինը հինգ վայրկեան պաղ ջուրին մէջ դնելէ ետք եռացած սալատին վրայ լեցուցէք, երբ բարեխառնուի, խաշած և կտոր կտոր եղած թունա ձուկը դրէք մէջը, վրան

աւելցուցէք վերագրեալ բաղադրութիւնը և կաղապարներու մէջ լեցուցէք, որոնք նախապէս թրջուած ըլլան: Հազարի տերեւներ ամաններու մէջ բոյնի ձեւով շարեցէք, պաղած կաղապարները այս բոյներուն մէջ տեղաւորեցէք, շերտ շերտ կտրեցէք, և շուրջը զարդարեցէք զանազան կանաչեղէններով:

Կանանչ լուբիայի եւ ոլոռի սալաւ

Կէսական րաթը լուբիան և ոլոռնը (պէզէլիս) զատ զատ խաշելէ յետոյ պարզուտէ անցուցէք: Պաղելէ վերջ լուբիան ջարդեցէք, վրան աւելցուցէք երկու պճեղ սխտոր ու պէզէլիան, քիչ մը լեմոն, աղ ու պղպեղ և դրէք սալատի տափակ պնակի մը մէջ: Վրան զարդարեցէք պզտիկ կապոց մը կանանչ ճակընդեղով, երկու կարծր խաշած և կլոր կլոր ջարդուած հաւկիթով ու մանր ջարդուած ազատքեղով:

Սմբուկով սալաւ խորոված միսի համար

Սմբուկը փուռին մէջ եփեցէք (քէպապ), կեղեւները մաքրելով պատառաքողով զարկէք, սոխ, ազատքեղ, կանանչ պղպեղ մանր ջարդելով վրան աւելցուցէք, ինչպէս նաև ձէթ, լոլիկ, չոր անանուխ և պղպեղ ու խորոված միսի հետ սեղան բերէք:

Գետնախնձորի սալաւ

Գետնախնձորը խաշելով մեքենայէն քաշեցէք, ձէթով լաւ մը զարկէք, աղ, պղպեղ, քացախ, քիչ մը մուսթարտի փոշի ու մեքենայէն քաշուած ազատքեղ աւելցնելով սեղան բերէք:

* Կէս օխա պզտիկ գետնախնձորը խաշելէ ու կեղուելէ ետք շերտեցէք, 50 տրամ մանրուած խոզի ապուխտը իւղի մէջ կարմրցնելով իւղէն հանեցէք և գետնախնձորին խառնեցէք: Վրան աւելցուցէք շատ

մանր ջարդուած սոխ մը, աղ ու պղպեղ, մէկ ապու-
րի դգալ մայօնէզի սօս (տես մայօնէզներուն մէջ), 2
ապուրի դգալ քացախ և զգուշութեամբ խառնեցէք
որպէսզի գետնախնձորները չճղմուին ու վրան ալ ա-
զատքեղ մանրելով բերէք սեղան:

Հազարի սալաս

Երկու հազար լուացէք, նեղ ու երկայն վիճակով
սալատի ամանին մէջ կտրեցէք: Պզտիկ ամանի մը
մէջ դրէք աղ, պղպեղ, քացախ և լու մը զարկէք
մինչեւ որ աղը հալի և լեցուցէք հազարին վրայ ինչ-
պէս նաև 2 ապուրի դգալ ձէթ: Կարծր խաշած երկու
հաւկիթ չորսական մասի բաժնելով շարեցէք ու վրան
աւելցուցէք մանրուած ազատքեղ:

Սոխի սալաս

Մէկ ըսթլը սոխ կեղուելով վրան ծածկելու չափ
ջուրով եփեցէք ու 6—7 ժամ պաղ ջուրի մէջ թողու-
ցէք միշտ փոխելով. յետոյ բարակ բարակ ջարդելով
աղ, պղպեղ քացախ և առատ ձէթ դրէք և վրան ալ
մանրուած ազատքեղ ցանեցէք:

Խնձորի եւ վարունգի սալաս

Խոշոր վարունգ մը բարակ ու կլոր ջարդելէ յե-
տոյ ստկել խնձոր մը և նոյնպէս ջարդելով վրան ա-
ւելցնել լեմոնի հիւթ, աղ, պղպեղ և զարնուած սէրի
կամ կաթի մէջ խառնելով սեղան բերել:

Րումանական սալաս

Երկու հատ հազար, մէկ հատ մանրուած սոխ,
մեղր, քացախ:

Հազարները մաքրեցէք ու ջուրը քամելէ յետոյ
պզտիկ կտորներու բաժնեցէք, վրան աւելցուցէք քա-
ցախը և շատ քիչ քանակութեամբ մեղր, վրան ցա-
նեցէք մօնր ջարդուած սոխը ու բերէք սեղան:

Միջնաճաշի սալաս

Մէկ անվէլօբ ժէլաթին, մէկ գուաթ պաղ ջուր,
մէկ ու կէս գուաթ եռացող ջուր, կէս գուաթ լեմո-
նի հիւթ, կէս գուաթ շաքար, երեք հատ թթու
խնձոր, մէկ կարոս մանր կտրուած, կէս՝ կաղինի մի-
ջուկ:

Ժէլաթինը հինգ վայրկեան պաղ ջուրին մէջ դրէք,
վերջը եռացած ջուրին մէջ լուացէք, վրան աւելցու-
ցէք շաքարը, լուծեցէք ու լեմոնի հիւթը լեցուցէք,
երբ այս խառնուրդը պնդանալ սկսի, մանր ջարդուած
խնձորները ու մանր ջարդուած կարոսը դրէք, ամե-
նէն վերջ կաղինի միջուկը: Կաղապարը նախ պաղ
ջուրին մէջ թաթխեցէք, ապա այս խառնուրդը մէջը
լեցուցէք ու պաղեցուցէք:

Հաւկիթի դեղնուցով քիչ մը ձիթաիւղ լաւ մը
զարկէք ու այս հանդերձանքը (թէրպիլէ) վրան ան-
ցընելէ յետոյ սալատի ամաններուն մէջ հազարի տե-
րեւներ փռեցէք, պատրաստուած սալատը կաղապարէն
այս ամաններուն մէջ առնելով դրէք սեղան:

Կամպարիի (farrhst) եւ հազարի սալաս

Պնակին մէջտեղը դրէք ջուրի գուաթ մը, պզտիկ
հազար մը մաքրելէ վերջ, չորսի բաժնելով երկայն-
քին, դրէք գուաթին մէջ, վերէն վար հազարին մէջ
շարքով դրէք եփուած խոշոր կամպարիներ, նոյնպէս
պնակին եզերքը շարեցէք հազարի տերեւներ ու շարք
մըն ալ կամպարի ու դրէք սեղան:

Շումինի (սպաննաֆ) եւ հաւկիթի սալաս

Կէս ըսթլը թարմ շումինի տերեւ, վեց հատ ման-
րուած սոխ, 3—4 հատ կարծր խաշուած հաւկիթ,
ձէթ, քացախ աղ ու պղպեղ:

Լուացէք շումինը ու պանիրի քերիչով (րէնտէ)

տաշեցէք, խառնեցէք ջարդուած սոխին հետ. քիչ մը քաջախիղճ մէկ ապուրի դգալ ձէթը իրար խառնեցէք, աղեցէք ու պղպեղեցէք, յետոյ լեցուցէք շումինին ու սոխին վրայ, դրէք սալատի ամանին մէջ, վրան ջարդեցէք հաւկիթները ու բերէք սեղան:

Իսկ խաշուած և նոյն ձեւով պատրաստուած շոմինը բիւրէ ընելով կաղապարի մէջ կը դնէք, պողեւէն վերջը տափակ ամանի մէջ դարձնելով վրան կը թափէք հաւկիթի կտրուածք:

Լոլիկի սալաւ

Վեց հատ կարծր և չափաւոր մեծութեամբ լոլիկ, մէկ թէյի դգալ մանրուած ազատքեղ, երկու թէյի դգալ ձէթ, մէկ ապուրի դգալ քաջախ, մէկ թէյի դգալ մուսթարտ, աղ և պղպեղ:

Լոլիկը (տոմաթէս) քանի մը վայրկեան խաշեցէք ջուին մէջ, հանեցէք, չորցուցէք լաթով մը, զգուշութեամբ հանեցէք կոթերը և կեղեւները, գաղջ վիճակին մէջ բարակ բարակ կտրելով ամանին մէջ շարեցէք: Ուրիշ ամանի մը մէջ դրէք մուսթարտը, քաջախը, ձէթը, աղեցէք, պղպեղեցէք ու փայտէ դգալով լաւ մը խառնելէ յետոյ լեցուցէք լոլիկին վրայ, անոր վրան ցանեցէք ազատքեղը և առանց սպասցնելու դրէք սեղան:

Սոխի եւ լոլիկի սալաւ

Վեց հատ կարծր և չափաւոր մեծութեամբ լոլիկ, մէկ հատ մեծկակ սոխ, աղ, պղպեղ, ձէթ քաջախ:

Սոխը եփեցէք ամբողջական վիճակով, պաղելէ վերջ մեծ մեծ ջարդեցէք ու մանրուած լոլիկին վրան լեցուցէք, ուրիշ ամանի մը մէջ դրէք ձէթը, քաջախը, աղեցէք, պղպեղեցէք, իրար խառնելով լեցուցէք լոլիկին ու սոխին վրայ և բերէք սեղան:

Սմբուկի սալաւ

Սմբուկը կրակին վրայ քէպապ ընելէ վերջ ստրկեցէք ու զարկէք, սոխ ազատքեղ, կոնանչ պղպեղ մանր ջարդելով անցուցէք վրան, ասոր վրայ ջարդեցէք չոր անանուխ, աղեցէք ու պղպեղեցէք, քիչ մըն ալ մանրուած լոլիկ շարելէ վերջ ձէթ անցուցէք վրան ու քոքլէթի քով դնելով դրէք սեղան:

ՀԱՆԴԵՐՁԱՆՔ

Չուկի հանդերձանք (թէրպիլէ)

Առէք գաւաթ մը ձէթ, քանի մը հատ լեմոնի ջուր, աղուոր մը զարկէք, մինչեւ ճերմկի, յետոյ մաքրուած և աղուած ձուկը դրէք տապակին մէջ, ձէթը վրան թափեցէք, քանի մը թաքնիի (թէֆնէ) տերեւներով երեսը ծածկեցէք ու դրէք փուռը:

Սալաւի հանդերձանք

Մէկ թէյի դգալ խաշուած ու մեքենայէ քաշուած գետնախնձոր, մէկ ապուրի դգալ ձէթ, մէկ թէյի դգալ քաջախ, աղ պղպեղ, քիչ մըն ալ շաքար:

Գետնախնձորը, աղը, պղպեղը և շաքարը խառնեցէք միասին, ձէթը կամաց կամաց աւելցուցէք վրան, նոյնպէս քաջախը քիչ քիչ վրան լեցնելով, դրէք պնակին մէջ ու բերէք սեղան:

* * Երկու հատ կարծր խաշուած հաւկիթի դեղնուց, երկու հում հաւկիթի դեղնուց, հինգ ապուրի դգալ ձէթ, երկու ապուրի դգալ հաստ սէր, մէկ հատ շատ մանր ջարդուած սոխ, քիչ մը ազատքեղ, քիչ մը սխտոր, աղ և պղպեղ:

Կարծր խաշուած հաւկիթներուն դեղնուցները դգալով ճգմեցէք ամանին մէջ, աղեցէք ու պղպեղեցէք, հում հաւկիթին դեղնուցը լաւ մը զարնելով լե-

ցուցէք վրան ու զարկէք, մինչեւ որ կակուղ թանձրութիւն մը ստանայ, կաթիլ կաթիլ մէջը խառնեցէք նախ ձէթը, ապա քացախը, սեղան բերելու պահուն միայն վրան լեցուցէք սերը, սոխը ազատքեղը և ծեծուած սխտորը:

Եթէ կ'ուզէք կրնաք նոր երկու հաւկիթի դեղ-նուցներ շատ թեթեւ եփելով, հանդերձանքին երեսը զարդարել, ձերմկուցն ալ գործածել ուրիշ բանի:

ԿԱՌՆԻԹԻ ԻՌՆԵՐ

Գօգլէթի կամ փւֆթէյի փոլ

Գետնախնձորը խաշել, մաքրել և ճզմելէ վերջ աղեցէք, պղպեղեցէք ու քանի մը հաւկիթ կոտրելով, լաւ մը շաղկեցէք: Առէք ափսէ մը, նախ իւղոտեցէք, յետոյ այս խմորը մէջը տարածեցէք, երեսը հաւկիթ քսելով ղրկեցէք փուռը, ուրկէ բերելէ վերջ քառակուսի ձեւով կտրեցէք:

Հաւի, գօգլէթի կամ խորոված միսի փոլ

Թարմ ուրունը (պէզէլիս) կանանչ կեղեւէն զատեցէք, փունջ մը ազատքեղի և պղտիկ գլուխ մը սոխի հետ դրէք սանին մէջ, պարզ աղ-ջուրով եփեցէք, քամեցէք և դգալով զարկէք մինչեւ որ խիւս մը ըլլայ, յետոյ քիչ մը կարագ, քիչ մը կաթ և լաւ զարնուած երկու հաւկիթի դեղնուց ալ խառնելով ամէնքը մէկ զարկէք ու ձերմկուցէք: Ահա պատրաստ է Բօթած Սէն Ժեռմէնը:

Չիթապսուդի կառնիքիւն

Խոշոր ձիթապտուղին կուտերը հանելով երեք վայրկեանի չափ ձգեցէք եռացած ջուրին մէջ, յետոյ քաշուած միսով (որսի) լեցուցէք, քիչ մը սօսով թեթեւ կրակի վրայ եփ մը հանեցէք:

Եղերդի (հինգիսպա) կառնիքիւն

Թարմ ու ձերմակ 12 գլուխ եղերդին կարծր ու կանանչ տերեւները հանեցէք, կոթերը (ցողունները) կտրեցէք, լուացէք և 25 վայրկեանի չափ եփեցէք, յետոյ հանեցէք ու տարածեցէք տախտակին վրայ, 20 վայրկեանի չափ միտլէ վերջ հաւաքեցէք ու պատրաստեցէք, հետեւելով շոմինի (սպաննախ) հրահանգին:

Սունկի (մանթար) կառնիքիւն

Կէս օխտ սունկը մաքրեցէք ու ջարդեցէք, աղեցէք, մէկ մէկ դգալ ջուր և լեմոն խառնեցէք մէջը, երկու վայրկեանի չափ եռացուցէք, պաղելէ յետոյ քամեցէք ու ձերմակ լաթի մը վրայ տարածեցէք, 15 տրամ կարագով զարկէք, միսի ջուրով և սոսանց եռացնելու եփելէ յետոյ 10 տրամ կարագ ալ խառնեցէք ու իջեցուցէք:

Տապկուած ազաֆեդի կառնիքիւն

Կրնայ դուրիլ ձուկի, խորովուած կամ խառնած միսերու հետ

Ազատքեղին հաստ կոթերը կտրեցէք, տերեւները լուացէք ու լաթով մը չորցնելէ վերջ դրէք պարզուտին (քեալկի) մէջ, պարզուտով միասին այրած իւղին մէջ հստեցնելով 20 վայրկեանի չափ խառնեցէք, խորովեցէք:

ձգմուած գենսախնձորի կառնիքիւն

Քանի մը գետնախնձոր մաքրեցէք, մանրեցէք ու դրէք կաթսային մէջ, վրան աւելցուցէք գաւաթ մը ջուր և քիչ մը կարագ իւղ, կէս ժամ եփելէ յետոյ փայտէ դգալով լաւ մը ճզմեցէք, աւելցուցէք քիչ մը շաքար, կարագ և կաթի սեր, եռացուցէք, ջուրը քաշելուն պէս իջեցուցէք:

Ճգմուած հաւի կառնիթիւն

Առէք երկու հաւ, միսի ջուրի մէջ լպւ մը եփեցէք, յետոյ հանեցէք ու մէկ կողմ դրէք մինչեւ պաղի: Եփուած ջուրին իւղը վրայէն առէք, ջուրը դարձեալ եփեցէք մինչեւ որ կէսը մնայ, այդ ջուրին չափ սօս աւելցուցէք վրան ու թող եփի մինչեւ որ կաթնապուրի թանձրութեան հասնի, ոսկորները ու իւղերը հանեցէք, զտեցէք միմիայն միսերը, մանրեցէք և սանդին մէջ ծծեցէք, վերոյիշեալ սօս-ջուրին մէջ լեցուցէք ու դրէք կրակին վրայ: Պատրաստ է:

Գեսնախնձորի կառնիթիւն

Խաշուած գեսնախնձորը մեքենայով քաշելէ յետոյ աղեցէք, պղպեղեցէք և վրան աւելցուցէք չափին համեմատ հաւկիթի դեղնուց, մանրուած ազատքեղ և քիչ մը նիշա (քօլա): Քիւլֆի չման ձեւ տուէք և իւղին մէջ տապկելով գօգլէթի հետ հրամցուցէք: Եթէ ուղէք այս քիւլֆիներուն միջուկը կրնաք դնել քաշուած, խորովուած միսի, քիչնիշ-Ֆըստըլի խառնուրդով:

ԲԻԻՐԷՆԵՐ

Գեսնախնձորի բիւրէ

Առէք հինգ վեց հատ չափուոր մեծութեամբ գետնախնձոր, կեղուեցէք, մանր ջարդեցէք, դրէք սանին մէջ, գաւաթ մը ջուր և պղտիկ դրալ մը կարագ աւելցնելով չափաւոր կրակի վրայ կէս ժամի չափ խաշեցէք, յետոյ մեքենայով քաշեցէք, աղեցէք, կէս անուշի դրալ շաքար, քիչ մը կաթ և բաւականաչափ կարագ աւելցնելով դրէք թեթեւ կրակին վրայ, եփ մը գալէ վերջ իջեցուցէք:

Կանկառի բիւրէ

Երկու բաթլը կանկառ, մէկ ապուրի դգալ կարագ, սէր կամ կաթ աղ ու պղպեղ:

Լաւ մը մաքրելէ յետոյ կանկառը խաշեցէք, քամեցէք ու մեքենայով քաշեցէք, դրէք տապակին մէջ վրան աւելցուցէք կաթ կամ սէրը, կարագը, աղեցէք ու պղպեղեցէք, դրէք թեթեւ կրակին վրայ, խառնեցէք դգալով մինչեւ որ տաքնայ, յետոյ բերէք սեղան:

SOLՄԱՆԵՐ

Սկումրու ձուկի soլմա

Առատ իւղով առատ սոխ սոխրաց (սոխայրեաց) ըրէք ու մէկ կողմ դրէք: Առէք բոլորովին թարմ սկումրու ձուկերը, ականջները հանեցէք, առանց ձեղքելու փորն ալ մաքրեցէք. յետոյ ձեռքերնուդ մէջ սեղմելով սեղմելով մորթին մէջի միսը թուլցուցէք, պոչէն քիչ մը կտրելով փուշը քաշեցէք հանեցէք, առանց մորթը պատռելու միսն ալ հանեցէք վիզին կողմէն, դրէք սոխրացին մէջ ու քիչ մը տապկեցէք, յետոյ հետը խառնեցէք գինձ (քիչնիշ), պիստակ, պահար, ազատքեղ, աղ, պղպեղ, դարիճենիկ (դարչին), այս խառնուրդով ձուկին մորթը լեցնելէ վերջ ալիւրին թաթխելով տապկեցէք: Սկումրուի տոլման պատրաստ է:

Պրասի (փրասա) soլմա

Հաստ պրասին երեսի մասերը ձեղքելով երկայն երկայն հանեցէք ու խաշեցէք, թփիկի փոր շինելէ յետոյ խաշուած պրասներուն մէջ մէկ մէկ քիչ դնելով եռանկիւնաձեւ փաթթեցէք, դրէք սանին մէջ և վրան լեցուցէք քիչ մը ձկն ու բաւարար չափով ջուր, վրան աման մը ծածկեցէք որպէսզի շոգին իր մէջ մնայ, սանը դրէք կրակին վրայ, սանին բերանն

ալ ծածկեցէք կափարիչով, որպէս զի տուժան եփելէ առաջ ջուրը չի շոգիանայ:

Բոլոր տուժաներուն ալ եփելու դրութիւնը այս է:

Սմբուկի տօլմա

Սմբուկին փորը պարպեցէք, ելածը լաւ մը լուալէ ետք աղ, պղպեղ, սոխ, համեմունք, ազատքեղ, կոտէմ աւելցնելով խորովեցէք ձէթին մէջ. սմբուկները այս պատրաստուածով լեցնելէ յետոյ քիչ մը ջուրով եփեցէք: Կարելի է քիչ մը լոլիկ ալ դնել մէջը:

Կաղամբի տօլմա ձէթով

Տօլմայի յարմար տերեւները քիչ մը խաշեցէք: Սոխը ջարդելով, չերեփ մը բրինձ, ազատքեղ, չոր անանուխ, կոտէմ, համեմունք, կարմիր ու սև պղպեղ և աղ աւելցուցէք և ձիթաիւղին մէջ կարմրեցուցէք: Յետոյ սանին յատակը կաղամբի տերեւով ծածկելով, փաթթած տօլմանիդ վրան շարելէ ետք քիչ մը եւս ձէթ լեցնելով վրան նախ պնակ մը, ապա կափարիչը գոցելով թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք: Չմոռնաք նաև ջուրը, որ պէտք է լեցնել մինչեւ առաջին կափարիչէն մէկ մատ վեր: Երբ ջուրը քաշէ, պատրաստ է:

Ուլակյանջի տօլմա

Առէք 200 ուլակյանջ, 100ին կեղեւները բանալով միջուկը առանձին ամանի մը մէջ դրէք: Մնացեալ իւրաքանչիւրին համար մէկմէկ սոխ կլոր կլոր ջարդելով ձէթին մէջ կարմրեցուցէք կէս մը: Առէք 120 տրամ բրինձ, խեցիէն հանուածները միասին խորովեցէք, մէջը աւելցնելով գինձ (քիչնիչ) և պիստակ, ազատքեղ, կոտէմ, աղ ու պղպեղ, ու վար տռէք որ պաղի: Միւս 100ը լաւ մը մաքրելով բացէք, առանց պատեանները իրարմէ բաժնելու, մէջի մազերը կտրեցէք և մէջի ջուրը զատ ամանի մը մէջ առնելով մէ-

ջերը լեցուցէք խառնուրդէն ու գոցելով կաթսային մէջ շարեցէք, վրան պնակ մը գոցեցէք և ուլակյանջներէն ելած ջուրը վրան լեցուցէք մինչեւ որ պնակը գոցուի, իսկ եթէ ջուրը քիչ գոյ, պարզ ջուր աւելցուցէք ու կափարիչը գոցելով եփեցէք ոչ-զօրաւոր կրակի վրայ:

Տերեւի տօլմա ձէթով

Առատ սոխ շատ բարակ ջարդելով աղով ձգեցէք ու աւելցուցէք կէսին չափ բրինձ ու բրինձին քառորդին չափ ալ ազատքեղ, աղ, պղպեղ, թարմ անանուխ և ձէթով շաղուեցէք: Յետոյ մէկ մէկ քիչ խաղողի տերեւին մէջ դնելով փաթթեցէք ու սանին մէջ շարեցէք միշտ ծայրերը դէպի վար: Սանին բերանը նախ պնակ մը գոցեցէք, յետոյ կափարիչը ու թեթեւ կրակի վրայ եփեցէք:

Փայծաղի տօլմա

Փայծաղը դագաթէն դանակով ձեղքելով լուացէք և լաւ մը չորցնելէ յետոյ մէջը լեցուցէք իւղի մէջ կարմրեցուած սոխի, բրինձի, համեմունքի, աղ-պղպեղի ու սընսպըրի խառնուրդ մը և բերանը կտրելով ջուրին մէջ եփեցէք: Յետոյ չերտ չերտ հաւկիթի մէջ թաթիսելով իւղի մէջ տապկեցէք: Իսկ ջուրն ալ լաւ բրինձի ապուր կ'ըլլայ:

Սիրսի տօլմա

Քիչ մը բրինձ, համեմունք, աղ, պղպեղ, մեքենայէ քաշուած ու քիչ մը խորովուած միս, մանրուած սոխ ու սընսպըր լաւ մը իրար խառնեցէք: Առէք սիրտը, բարակ դանակով մը բացէք մէջը և խառնուրդը լեցնելէ վերջ իւղին մէջ կարմրեցուցէք: Յետոյ դրէք սանին մէջ, լոլիկ, ազատքեղ և ջուր աւելցնելով վրան եփեցէք:

Դդումի օրում

Դդումին փորը պարպեցէք: Մեքենայէ քաշուած միսին հետ, սոխ, աղ, պղպեղ դնելով իւղին մէջ քիչ մը խորովեցէք: Վար առնելով աւելցուցէք բրինձ, աղաաքեղ, կոտեմ և քիչ մը լոլիկ ու լեցուցէք դդումին փորը ու եփեցէք: Կրնաք նաև քանի մը լոլիկ ալ լեցնել միասին: Զուրը չափաւոր:

Ագասեղի օրում

Առանց իւղի միսը քաշեցէք, աւելցուցէք ափ մը բրինձ (քիչ մը ծեծուածը լաւագոյն է), մէկ ջարդուած սոխ, աղաաքեղ, դարչին, աղ ու պղպեղ և լաւ մը շաղոսելով ընկոյզի մեծութեամբ կտրիկներ շինեցէք: Սանին մէջ իւղը տարելով քիչ մը ջուր դրէք ու եփ հանելով պատրաստուած գնդիկները լեցուցէք մէջը թող եփի: Յետոյ հանդերձանք (թէրպիյ) անցուցէք վրան:

Լոլիկի օրում

Քաշուած միս, սոխ, բրինձ կամ խաշուած գետնախնձոր, աղ ու պղպեղ իւղին մէջ խորովեցէք, քիչ մըն ալ սինսպըր դնելով լեցուցէք լոլիկին փորը ու սանի մը մէջ շարելով դրկեցէք փուռը:

Կանկառի օրում

Իւղոտ միսը մեքենայով քաշեցէք ու խորովեցէք: Վրան աւելցուցէք խաշուած ու մեքենայէ քաշուած գետնախնձոր, համեմ, սընսպըր, պիստակ, մանրուած աղաաքեղ, կոտեմ, աղ ու պղպեղ և լոլիկի ջուրով եփ հանեցէք: Կանկառը մաքրելով քիչ մը կարոս և լեմոն դրէք ու քիչ մը ջուրով խաշեցէք: Յետոյ պղտիկ դգալով մը կանկառին միջուկը հանելով միսի խառնուրդէն լեցուցէք և վրան ալ լոլիկի և պարզ ջուր, խնչպէս նաև աղն ալ դնելով փուռ դրկեցէք:

Դդումի օրում

Շատ մանր դդումները մաքրելով մէջը պարպելէ յետոյ աղ ու պղպեղ ընելով արեւը դրէք: Քաշուած միսը խորովելով, աղ, պղպեղ, մանրուած աղաաքեղ, սընսպըր դնելով դդումներուն մէջ լեցուցէք և բերանները վեր շարեցէք ամանին մէջ ու լոլիկի սոսով եփեցէք: Փոխանակ սոսի հաւկիթով «թէրպիյ» ալ կարելի է ընել:

ԹԱՎԱՆԵՐ

Սմբուկի քալա

Սմբուկը մաքրելով երկայնքին չերտեցէք և ձգեցէք ջուրին մէջ 2 ժամի չափ. յետոյ ջուրէն հանելով պարզուտի մէջ շարեցէք որպէսզի ջուրը գտուի:

Ալիւր, հաւկիթ, ձէթ և քիչ մը օղի իրար խառնելով սմբուկները մէջը թաթխելով տապկեցէք:

Դդումի քալա

Դդումը մաքրելով երկայնքին չերտեցէք ու աղելով պարզուտի մէջ դրէք որ ցամքի. յետոյ ալիւրը թաթխելով պնակի մը մէջ շարեցէք ու մէկ ժամու չափ մնալէ յետոյ կրկին ալիւրը թաթխելով տապկեցէք թեթեւ կրակով կամ փայտով:

Լոլիկի քալա

Իւղոտ միսը մեքենայէ քաշելով կէս մը խորովելով վրան աւելցուցէք ջարդուած սոխ, կանանչ պղպեղ, լեմոն, համեմունք, աղ, պղպեղ և առատ լոլիկ և քիչ ջուրով եփեցէք: Փիլաւի հետ լաւ կ'ըլլայ:

Մուկուր

Առէք 6 հաւկիթ, աղ ու մանրուած աղաաքեղ դնելով մէջը լաւ մը զարնելով վրան աւելցուցէք «րէնտէ» եղած գլուխ մը սոխ, դգալ մը մեքենայէ

քաջուած միս, թրջուած և ջուրը քամուած շերտ մը հացի միջուկ և ամէնը լաւ մը խառնելով դգալ դգալ տապկեցէք երկու երեսներն ալ: Եթէ հացը կաթով թրջուի աւելի համեղ կ'ըլլայ:

Միսին տեղ կարելի է դնել պանիր, քէպուպ եղած կամ շերտ շերտ տապկուած սմբուկ, ուղեղ, թոք կամ գետնախնձոր:

Բրինձով կէօվէն

Միսը կէս մը եփելէ յետոյ դրէք հողէ պտուկի մը մէջ, ինչպէս նաև բրինձ, կարագ, լոլիկի ջուր, աղ, պղպեղ և զրկեցէք փուռը:

Իւղին մէջ հաւկիթ

Պզտիկ ու խոր տապակի մը մէջ առատ իւղ այրելով հաւկիթ մը կոտրեցէք մէջը. երբ ձերմկուցը հաւաքուի, ուռի ու դեղնուցին եզերքը դեղնիլ սկսի ծակ շերեփով հանելով պնակին մէջ դրէք աղ ու պղպեղ ցանելով վրան ու այսպէս շարունակեցէք:

Լոլիկով հաւկիթ

Կիսուած և միջուկը մաքրուած լոլիկները ամանի մը մէջ շարելով, քիչ մը միսի ջուր, իւղ և պտղուէնց մը շաքար դրէք. բերանը գոցելով մեղմ կրակի վրայ եփեցէք իր շոգիով միայն: Վար առնելով ամէն մէկ լոլիկի վրայ մէկ մէկ հաւկիթ կոտրեցէք, աղ, պղպեղ ընելով վրան կրկին դրէք շատ մեղմ կրակի վրայ: Եփելէ յետոյ քաշէր կամ հոլանտական պանիրի տաշուկ ցանեցէք վրան ու կերէք:

ՄԱՔԱՐՕՆԻՆԵՐ

Փուռի մաքարօնիներու զանազան ձեւեր

Մաքարօնին աղի ջուրի մէջ խաշելով լեցուցէք պարզուտի մէջ որ ջուրը լաւ մը քամուի:

Իւղով, հաւկիթով շաղուեցէք ալիւրը և 3 թերթ բանալով երկար կաղապարի մը մէջ, զայն իւղոտելէ յետոյ, տարածեցէք այս թերթերը իրարու վրայ, իւրաքանչիւրը իւղոտելով, այնպէս որ եզերքները բաւական մը դուրս մնան կաղապարէն: Առէք մեքենայէ քաջուած միս, քիչ մը իւղով խորովեցէք, աւելցուցէք վրան ջարդուած սոխ, համեմունք, դարչին, աղ ու պղպեղ ու քիչ մը եւս խորովելով լոլիկի ջուրով մեղմ կրակի վրայ եփեցէք: Յետոյ կաղապարին մէջ կարգ մը խաշուած մաքարօնի, կարգ մը միսէն դրէք շարունակաբար մինչև որ ֆորման լեցուի: Կաղապարէն դուրս մնացած խմորով մաքարօնիին վրան լաւ մը ծածկելէ ետք վրան իւղ քսելով փուռը զրկեցէք ուրկէ գալէն վերջ պնակի մը մէջ դարձնելով եզերքները զարդարեցէք հազարով և այլ կանանչներով ու բերէք սեղան:

* * Մաքարօնին աղ-ջուրով խաշելով դրէք պարզուտի մէջ: Քաջուած միսին մէջ աղ ու դարչին դնելով լաւ մը խորովեցէք: Մեղմ կրակի վրայ սօսը եփեցէք. նոյնպէս պատրաստեցէք կալէթայի փոշի:

Կաղապարը եզերքներով լաւ մը իւղոտելով կալէթայի փոշին տարածեցէք: Ուրիշ ամանի մը մէջ մաքարօնին, միսը, սօսը և 2 հաւկիթ լաւ մը իրար խառնելով լեցուցէք կաղապարին մէջ և դրէք փուռը:

* * Հաստ խողովակաձև մաքարօնին չափաւոր մեծութեամբ ջարդեցէք ու խաշեցէք ըստ վերնոյն: Մեքենայէն քաջուած միս, գլուխ մը ջարդուած սոխ, աղ ու պղպեղ դնելով խորովեցէք և սօս աւելցնելով դրէք մեղմ կրակի վրայ. մաքարօնին ալ լեցուցէք մէջը թող եփի: Պանձրանալուն պէս կոտրեցէք 3—4 հաւկիթ ու քաշէր պանիրի տաշուկ ցանելով վրան վար առէք:

* * Մաքարօնին խաշեցէք ըստ վերնոյն, քամ-

ուելէ վերջ լեցուցէք իւղոտուած ափսէի մը մէջ: Աւելորով ու իւղով խորիսխ շինեցէք, կտթով նսարուցուցէք ապա 7—8 հաւկիթ կոտրելով մաքարօնիին վրան լաւ մը ծածկեցէք և փուռը տուէք:

*. Ըստ վերնոյն խաշեցէք ու քամեցէք մաքարօնին թող պաղի: Ափսէին մէջ դանակի հաստութեամբ կարագ քսեցէք, մաքարօնին վրան լեցուցէք բրգաձեւ: 20 տրամ բարմէճան պանիրի տաշուկ և կէս ապուրի դգալ կալթայի փոշի իրար խառնելով ցանեցէք վրան: 10 տրամ ալ կարագ այրելով անցուցէք վրան: Ափսէն տափակ կափարիչով ծածկելով մեղմ կրակի վրայ դրէք ու կափարիչին վրայ կրակ լեցուցէք, որպէսզի վրան ալ կարմրի:

*. Հաստ խողովակաձեւ մաքարօնին 5 սանթիմ մեծութեամբ կոտրելով խաշեցէք ըստ վերնոյն: Առէք 6 դգալ ալիւր ու նոյնքան իւղի մէջ կարմրեցուցէք, ապա վար առնելով կամաց կամաց կտթ աւելցուցէք, մինչեւ որ հասնի որոշ թանձրութեան մը, ապա դրէք կրակին վրայ մէկ երկու եփ գայ: Վար տուէք ու պաղելէն վերջ հաւկիթով խառնուած քաշեր պանիրի տաշուկ աւելցուցէք վրան: Այս հաւկիթի և պանիրի խիւսը երկու մասի բաժնեցէք, կէսը կտթով հեղուկացնելէ վերջ պիտի խառնէք: Մաքարօնին երուն մէջ լեցուցէք միսը, երկու ծայրերը ծեփեցէք թանձր խիւսով, ափսէն իւղոտելով մաքարօնին երը շարեցէք մէջը, վրան աւելցուցէք հեղուկացած մասը և փուռը զրկեցէք:

*. Մաքարօնին երկույն փիճակի մէջ խաշեցէք աղ-ջուրով, պարզուէ անցուցէք ու իւղոտուած ափսէի մը մէջ լեցուցէք կարգ մը. վրան աւելցուցէք միսը (վերը յիշուածն իրուն պէս), մնացեալ մաքարօնին ալ լեցնելով, վրան անցուցէք քիչ մը հալած իւղ

և վերոյիշեալ խիւսէն ամբողջ երեսը ծածկելով զըրկեցէք փուռը:

*. Բացէք խմորի 4 բարակ թերթեր, իւղոտեցէք ու 2 հատը փռեցէք իւղոտուած ափսէի մը մէջ. վրան լեցուցէք քաշեր պանիրի տաշուկով խառնուած մաքարօնին, որու վրայ անցուցէք 4 հատ լաւ զարնուած հաւկիթ, 2 թերթերն ալ վրան ծածկելով իւղոտեցէք ու զրկեցէք փուռը:

Խըյմալը մաֆարօնի

Մաքարօնին խաշելով քամեցէք, իւղով կարմրեցուցէք տապակին մէջ, նոյնպէս մեքենայէն քաշուած միսն ալ խորովեցէք աղ ու պղպեղ դնելով. ապա ափսէին մէջ կարգ մը մաքարօնի կարգ մը միս շարելով գոցեցէք բերանը և դրէք թեթեւ կրակի վրայ:

Իսալական մաֆարօնի

500 տրամ ջուրի մէջ 70 տրամ մաքարօնին խաշեցէք 20 վայրկեանի չափ. լաւ մը քամելով լեցուցէք սանին մէջ և 70 տրամ միսի ջուրով եփեցէք մինչև որ ջուրը քաշէ: 20ական տրամ բարմէճան և կրավիէր պանիրի տաշուկ առէք, կէսը լեցուցէք մաքարօնին վրայ ու սանը թօթուելով խառնեցէք, միւս մասը կարագով խառնելով դարձեալ լեցուցէք մաքարօնին վրայ ու թօթուեցէք. եթէ պանիրը մաքարօնին տաքութենէն հալած չէ, երկու ապուրի դգալ միսի կամ պարզ ջուր դնելով եփ մը բերէք:

ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆՆԵՐ

Խառն բանջարեղէններ

Առէք պղտիկ ոլուն, կանանչ լուբիա, չողգամ, ստեպլին, ծաղկակաղամբ և քունի մը գետնախնձոր, մանր ջարդեցէք ու աղ-ջուրով խաշելէ ետք քամեցէք. այս ջուրով կրնաք ապուր եփել: Կանանչները

դրէք խոր ամանի մը մէջ, վրան ծածկեցէք մայօնէզի սօսի թանձր խաւով մը, վրան ալ աղտաքեղ ջարդելով սեղան բերէք:

Տապկուած կանկառ

Առէք 2 րոթլը կանկառ, մաքրելով կէս մը խաչեցէք և ջուրը քամելով իւրաքանչիւրը երկուքի բաժնեցէք, աղ, պղպեղ ընելով տապկեցէք այրած իւղին մէջ, վրան ալ զարդարեցէք տապկուած աղտաքեղով և տաք վիճակով բերէք սեղան:

Միսով կանկառ

Կանկառին վրայի կարծր կեղեւները հանելով միջուկը 4ի բաժնեցէք ու լեմոն-ջուրի մէջ ձգեցէք: Իւղոտ միսը կտրելով իր իւղովը կարմրցուցէք: Ապա 10 կանկառի համար 4 սոխի ջուր աւելցուցէք վրան և աղ ու պղպեղ ընելով կանկառները շարեցէք միսին վրայ ու միսի ջուր լեցնելով դրէք զօրաւոր կրակի վրայ: Կէս մը եփելէ ետք կրակը մեղմեցէք ու այս վիճակով ժամու մը չափ թող եփի:

Բոլոր բանջարեղէններն ալ այս ուղղութեամբ եփելու է: Միայն դդումին, թարմ լուբիային, սըմբուկին, չոզգամին վրայ լոլիկի ջուր կը դրուի, իսկ կարոսին, չոմինին, փրփրեմին, բակլային ու կանկառին չի դրուիր:

Խառնուած կանկառ

Առէք 2 րոթլը կանկառ, լու մը մաքրելէ վերջ անմիջապէս ձգեցէք քացախ ջուրի մէջ, որպէսզի գոյնը չի փոխէ: Ապա կաթսային մէջ դնելով, կանկառները ծածկելու չափ ջուր և քիչ մըն ալ աղ ու քացախ դնելով 20 վայրկեանի չափ եփեցէք, մինչև որ կակուղնայ, վար առէք, ջուրը քամեցէք և տափակ պնակի մը մէջ դնելով վրան ալ սօս անցուցէք:

*. Առէք 2—3 կանկառ, լու մը մաքրեցէք, կոթերը կտրելով աղեցէք ու ձգեցէք եռացող ջուրի մէջ, սոսին բերանը բաց թող մնայ, եթէ կանկառը կարծր է կրնաք քիչ մը կերակուրի սօսա նետել մէջը: Կէս ժամի չափ եփելէ և կակուղնալէ ետք հանեցէք ջուրէն զտեցէք, դրէք պնակին մէջ ու վրան հոլանտական կամ ուէ սօս աւելցնելով բերէք սեղան: Հոցով սօսը կամ սալատի հանդերձանքը շատ լու կը պատշաճի ասոր:

Վայրի կանկառ

Ընտրեցէք շատ ճերմակ ու փափուկ վայրի կանկառներ (ուղտափուշ կամ «տէվէ տիքէնի»), երկայնքին կտրեցէք ու վրայի թել-մազերը հանելով երկուքի բաժնեցէք ու աղ-ջուրով խաշելով պարզուտէ անցուցէք: Հետը խառնեցէք քիչ մը թրմուած ալիւր ու քիչ մը քացախ, պէտք է պնդանայ: Ի վերջոյ 50 կրամ կարագ և 4 հաւկիթի զարնուած դեղնուց վրան աւելցնելով դրէք քրէմի ամանի մէջ և դրէք սեղան:

Փուռի սմբուկ

Սմբուկը մաքրելէ յետոյ երկայնքին չերտեցէք, աղեցէք ու թողէք պահ մը: Մեքենայէ քաշուած միսը աղ ու պղպեղելով խորովեցէք: Սմբուկները իւղին մէջ տապկելէ ետք պնակին մէջ մէկ երկու կարգ իրարու վրայ շարեցէք և խորովուած միսը վրան տարածեցէք, անոր վրայ դարձեալ մէկ երկու կարգ սըմբուկ շարեցէք, վրան ալ կալէթայի փոշիով կամ ալիւրով զարնուած հաւկիթ անցուցէք կէս մատի հաստութեամբ ու շրկեցէք փուռը:

Հիւնփառ պէյլէսի

Խոշոր տեսակէն սմբուկը քէպապ ըրէք, պաղելէ վերջ կեղուեցէք ու աղելով պատառաքաղով զարկէք

և պնակին մէջ տարածեցէք: Միսը ընկոյղի մեծու-
թեամբ ջարդելով վրան աւելցուցէք սոխ, դարչին,
աղ, պղպեղ, լոլիկ, և երկու դգալ իւղի մէջ չափա-
ւոր կրակի վրայ կարմրցնելէ յետոյ քիչ մը ջուրով
եփեցէք և լեցուցէք սմբուկին վրայ:

Ձէթով սմբուկ

Սմբուկը մաքրելով ձէթին մէջ տապկեցէք, նոյն-
պէս տապկեցէք կանանչ պղպեղը ու շարեցէք վրան,
յետոյ լոլիկն ալ տապկելով շարեցէք ամենէն վրան:

* Սմբուկը մաքրելով մէկ կողմէն ճեղքեցէք,
ձէթին մէջ տապկեցէք ու սոխ, սխտոր, լոլիկ թեթե-
ւմ կարմրցնելով լեցուցէք ճեղքերուն մէջ ու աղաւ-
քեղ աւելցնելով եփեցէք:

Կաղամբ

Կաղամբը լուացէք ու 4ի բաժնելով եռացած
ջուրին մէջ ձգեցէք քիչ մը աղ դնելով: Խաշելէ ետք
ջուրը քամեցէք, չափաւոր մեծութեամբ կտորներու
բաժնելով կտոր պնակի մը մէջ քով քովի շարեցէք
և աղ ու պղպեղով համեմեցէք: Վրան անցուցէք պա-
նիրի տաշուկ՝ հացի միջուկով խառն, մէկ թէյի դգալ
ալ կարագ իւղ, յետոյ չափաւոր կրակի վրայ եփ մը
հանեցէք, քիչ մը իւղ դնելով: Երբ վարդագոյն
վիճակ մը ստանայ վար առէք: Հետը կէս րաթիւ ճեր-
մակ սօս դրէք առանձին:

* Կաղամբը մաքրեցէք, խաշեցէք և չափ մանր
ջարդեցէք: Իւղը հալեցուցէք առանց այրելու, երկու
ապուրի դգալ ալիւր կամաց կամաց մէջը լեցնելով
լու մը զարկէք ու կաղամբին վրայ լեցուցէք, աղ,
պղպեղ, 2 ապուրի դգալ ալ քացախ աւելցնելով դը-
րէք կրակին վրայ և խառնեցէք, 5—6 վայրկեան թող
եփի: Յետոյ պնակին մէջ դարձուցէք, վրան կարծր
խաշուած երկու հաւկիթ մանրեցէք որպէս զարդ:

Տապկուած ծաղկակաղամբ

Ծաղկակաղամբը խաշեցէք աղ-ջուրին մէջ, յետոյ
ձեռքերնուդ մէջ տափակցնելով դրէք պնակին մէջ:
Թանձրէկ խիւս մը շինեցէք ալիւրով, և աղ ու պղ-
պեղ դնելով, ծաղկակաղամբները թաթխելով ձէթին
մէջ տապկեցէք:

Պանիրով ծաղկակաղամբ

Առէք 2 կամ 3 պղտիկ ծաղկակաղամբ, աղ-ջուրով
խաշելէ վերջ ուտելիք պատառի չափ կտորներու վե-
րածեցէք և սանը իւղոտելով այնպէս մը շարեցէք որ
միակտորի ձեւ առնէ: 2 ապուրի դգալ քաշեր պանիրի
տաշուկի մեծ մասը խառնեցէք 2 դգալ ճերմակ սօսի
մէջ ու լեցուցէք ծաղկակաղամբին վրայ ու պանիրին
մնացեալն ալ 1 ապուրի դգալ կարմրած հացի միջու-
կի կամ կալէթայի փոշիի հետ անոնց վրայ և ամենէն
յետոյ 1 ապուրի դգալ իւղով կարմրցուցէք թեթե-
ւ կրակի վրայ:

ձերմակ սօսով ծաղկակաղամբ խաւուած

Ծաղկակաղամբը մաքրելէ վերջ, ամբողջական
վիճակով մէկ ժամէ չափ աղ-ջուրի մէջ ձգեցէք՝ կոթը
դէպի վեր: Յետոյ հանելով դրէք եռացած ջուրի մէջ
և մեղմ կրակի վրայ եփեցէք՝ բերանը բաց և ջուրը
քամելով սանին մէջ դրէք նոյն վիճակով և վրան
անցուցէք ճերմակ կամ հալած կարագի սօս:

Կանանչ լուբիա խաւուած

1 րաթիւ թարմ լուբիան մաքրելէ յետոյ պաղ
ջուրին մէջ դրէք: ապա ամանով ջուր եռացնելով
լուբիան պաղ ջուրէն հանելով լեցուցէք մէջը և 20—
25 վայրկեան եփելէ վերջ երբ կակուղնայ լեցուցէք
պարզուտի մէջ, ապա աղ ու պղպեղով համեմեցէք ու
բերէք սեղան: Ասոր կրնաք ընկերացնել աղաւթեղի
սօս զոտ ամանով:

Կանանց լուրիս ազատեղի սօսով

2 րաթիւ թարմ լուրիս ըստ վերնոյն խաչել ու քամելէ ետք սանին մէջ դնելով վրան աւելցուցէք կէս րաթիւ միսի ջուր, պղտիկ կապոց մը զանազան կանանչներ կամ ազատքեղ, պղտիկ կտոր մը չաքար և եթէ ուղէք քիչ մը լիգէօռ, քիչ մը եփելով վար առէք ու պնակը լեցնելով վրան անցուցէք 1 հաւկիթի դեղնուցով զարնուած քառորդ րաթիւ սէր:

Փրփրեմ միսով

Փրփրեմը մաքրելէ ու խաչելէ ետք պարզուտը դնելով պաղ ջուրէ անցուցէք և զտեցէք: Միսն ու սոխը ջարդելով խորովելէ ետք լոլիկ, աղ ու պղպեղ և քիչ մըն ալ սօս դնելով փրփրեմը լեցուցէք ու երկու եփ բերէք:

Շումին միսի ջուրով

4 րաթիւ շումինը մաքրեցէք, աղ-ջուրով խաչեցէք և պարզուտէ անցընելով սանդի մէջ ծեծեցէք մինչեւ որ խիւս դառնայ: Վրան աւելցուցէք 4 ապուրի դգալ միսի ջուր, կէս դգալ իւղ, 1 դգալ ալիւր, աղ ու պղպեղ ու եփեցէք միշտ խառնելով՝ մինչեւ որ որոշ թանձրութիւն մը ստանայ: Ապա դրէք պնակը ու եզերքները զարդարեցէք խորոված հացով, միսով և զանազան կանանչներով կամ խմորեղէններով:

Շիֆօրիս

Շիֆօրիան խաչելով պարզուտէ անցուցէք. 3 սոխ կարմրեցուցէք իւղին մէջ. քիչ մը բրինձ, աղ, լոլիկի ջուր և քիչ մըն ալ պարզ ջուր դնելով եփեցէք:

Լոլիկով ժելաթին

Մէկ անվէլօր ժելաթինը պաղ ջուրի մէջ դրէք 5 վայրկեան, 3 ու կէս գաւաթ լոլիկի ջուր, 2 մեխակ, կէս գաւաթ պաղ ջուր, կէս սոխ, կէս թէֆնէի տերև,

քիչ մը կարոս, կարմիր պղպեղ և աղ, բոլորը մէկ խաչեցէք 10 վայրկեան, ապա 2 դգալ լաւ քացախ և թրջուած ժելաթինը դրէք: Երբ ժելաթինը լուծուի պարզուտէ անցուցէք և նախապէս պաղ ջուրի մէջ մխրձուած կաղապարներու մէջ լեցուցէք: Պաղելէ ետք հազարի տերեւներով զարդարուած պնակներու մէջ դարձուցէք վրան անցընելով ձիթաիւղով զարնուած հաւկիթի դեղնուց և ուղած ձեւերնիդ կտրեցէք:

Սեւալին

6—7 հատ մեծկակ ստեպղին մաքրեցէք ու եռացած ջուրի մէջ խաչեցէք մինչեւ կակուղնալը: ջուրը քամելով բարակ շերտերու վերածեցէք և դրէք տապակին մէջ: Ուրիշ տապակի մը մէջ 1 ապուրի դգալ իւղ հալեցնելով մէջը դրէք 1 դգալ ալիւր, քառորդ րաթիւ կաթ, քառորդ րաթիւ միսի կամ ձուկի ջուր և շարունակ խառնեցէք մինչեւ որոշ թանձրութիւն մը, աղ ու պղպեղ դնելով լեցուցէք ստեպղինին վրայ և զգուշութեամբ խառնեցէք նաեւ 1 դգալ սէր:

Գեհնախնձորի գնդիկներ

Խաշուած դեհնախնձորը մեքենայէ քաշելով, աղ, պղպեղ ու ազատքեղ դրէք ու շաղուելով ընկոյզի մեծութեամբ կլորիկներ շինեցէք: Նախ զարնուած հաւկիթի, ապա կալէթայի փոշիի թաթխելով իւղին մէջ կարմրեցուցէք:

*. 1 օխտ դեհնախնձորը խաչել ու մեքենայ քաշելէ ետք 3 հաւկիթի դեղնուց, 1 դգալ կարագ, քիչ մը պանիրի տաշուկ և կոտմ խառնելով շաղուեցէք ու գնդիկներ շինեցէք: Հաւկիթին ձերմկուցը լաւ մը զարկէք և գնդիկները նախ անոր, ապա կալէթայի փոշիին թաթխելով կարագի մէջ տապակեցէք:

Գեհնախնձորի կարկանդակ

Գեհնախնձորը խաչել և մեքենայով քաշելէ ետք

քիչ մը կաթ կամ միսի ջուր և 1 կաղապարին 2 հաւ-
կիթ կոտրելով բիւրէ ըրէք: Կաղապարը իւղոտելով
կալէթայի փոշի ցանկեցէք ու բիւրէյին կէսը տակը,
մէջտեղը թաս քէպապի, վրան ալ միւս կէսը լեցնե-
լով ծածկեցէք կափարիչը ու դրէք մաղ մաղ կրակի
վրայ: Կափարիչին վրայ ալ կրակ դրէք:

ԸՆԴԵՂԷՆՆԵՐ

Խառնած սիսեռ

Չափաւոր ջուրի մէջ 3 ափ մոխիր լեցնելով եփե-
ցէք. հանդարտելէ վերջ երեսէն ջուրը առէք ու մէջը
լեցուցէք կէս օխտ սիսեռ և 15 ժամ թող մնայ: Յե-
տոյ մաքուր ջուրով խաշեցէք սիսեռը, մեքենայէ
քաշեցէք. 1 դգալ ձէթ, 3 սոխի ջուր, աղ ու պղպեղ
ընելով չաղուեցէք ու լեցուցէք պնակը, վրան անցը-
նելով ձէթ, լեմոն, աղատքեղ, բողկի տաշուկ և չն:

Խառնած ներմակ լուբիա

Ճիշդ սիսեռին պէս կը պատրաստուի, միայն թէ
առանց մոխրի:

* * Կէս օխտ լուբիան 1 օխտ աղ-ջուրի մէջ ե-
փեցէք՝ մատով ճզմուելու աստիճան ու պարզուտէ
անցընելով դրէք ուրիշ կաթսայի մը մէջ, աւելցուե-
ցէք 3 ապուրի դգալ կարագ, մանրուած աղատքեղ,
աղ ու պղպեղ, քիչ մը լիքէօս և քանի մը եփ բերէք:

Եփած ոսպ (ամբողջ)

1 բաթլը ոսպը գիշերուելէ թրջեցէք. առտուն
գտելով աղ-ջուրի մէջ եփեցէք մինչև որ կակուղնայ:
Սոխ մը մանր ջարդելով 1 դգալ կարագի մէջ կար-
մըրցուցէք, վրան աւելցուցէք կէս դգալ ալիւր և
քաքի մը վայրկեան եփելէ ետք դրէք կէս ապուրի
դգալ կաթ կամ միսի ջուր: Եփ ելածին պէս լեցու-
ցէք ոսպը, քանի մը վայրկեան եփեցէք: Պատրաստ է:

ՊԷՕՐԷԿ, ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ ԵՒ ԱՅԼՆ

Պանիրով պէտրէկ

Հալեցուցէք 1 թէյի գաւաթ իւղ, խառնեցէք 1
թէյի գաւաթ կաթ, 4 ու կէս թէյի գաւաթ ալիւր,
կէս ապուրի դգալ աղ ու քիչ մը քիմիոն: Ապա ճեր-
մակ պանիր, հաւկիթ ու կոտէմ լաւ մը զարնելով
բոլորը չաղուեցէք ու քիչ մը բանալով, գաւաթով
կլոր կտրեցէք ու հաւկիթ քսելով փուռը տուէք:

Պօհնէ պէտրէկ

Ալիւրը չաղուեցէք ջուրով, իւղով և հաւկիթով
ու թողէք որ հանգչի: Քաշուած միս, սոխ, աղ ու
պղպեղ բոլորը խորովեցէք ու խմորին մէջ դնելով
իւղին մէջ տապկեցէք:

Փուֆ պէտրէկ

150 տրամ ալիւրը չաղուեցէք 180 տրամ կարա-
գով, բացէք ու ծալեցէք 6 անգամ, ապա 4 մատի
լայնքով կտրեցէք և մէջը քաշուած միս դնելով ծալ-
եցէք ու վրան հաւկիթ քսելով փուռը ղրկեցէք:

Էնկիւրի պէտրէկ

Ալիւրը իւղով և 2 հաւկիթով չաղուելով, միջակ
թանձրութեամբ խմորը թողէք մէկ ժամի չափ, յետոյ
2—3 մասի բաժնելով առատ իւղով օծեցէք և գլանա-
ձև ոլորեցէք և կիսելով թողէք որ պողին: Ապա ու-
գած չափովնիդ կտրելով բացէք, մէջը մանրուած
պանիր ու աղատքեղ լեցնելով ծալեցէք ու վրան ալ
հաւկիթ քսելով փուռը ղրկեցէք: Կարելի է պանիրին
տեղ ծեծուած ընկոյզ և դարչին դնել, իսկ փուռէն
գալուն՝ վրան չաքարի օշարակ անցնել:

* * Ըստ վերնոյն խմորը պատրաստելով խնձորի
մեծութեամբ կտրեցէք ու խիստ բարակ բացէք և իւ-

րաքանչիւր թերթը իւզոտելով իրարու վրայ դրէք: 8 մատի լայնութեամբ ծալլեցէք ու քառակուսի կըտրեցէք: Իւրաքանչիւրին մէջ կրնաք դնել պանիրախառն ազատքեղ, քաշուած ու խորովուած միս, կամ ծեծուած ընկոյզով խառն խորիսխ, որու մէջ դարչին պէտք է դնել և ծալլելով ու վրան հաւկիթ քսելով զրկեցէք փուռը: Ընկոյզովին վրայ պարզ շաքարի օշարակ պէտք է անցընել:

Սու պէտքերի

Բաւականաչափ ալիւրը լաւ մը չաղուեցէք հինգ հաւկիթով, որպէսզի խմորը ամանին չփակի ձեռքերնիդ քիչ մը ձէթով օծեցէք: Պատրաստուած այս խմորը պզտիկ գունդեր շինեցէք ու բացէք զանոնք և ամանի մը մէջ աղ-ջուր եռացնելով մէջը ձգեցէք և քանի մը վայրկեան թող եռայ: Յետոյ հանելով լաթով մը չորցուցէք ու ափսէին մէջ 5 հատ իրարու վրայ փռեցէք, վրան պանիրով ազատքեղ լեցնելով 5 հատ ալ անոր վրայ ծածկելով իւզոտեցէք և փուռը զրկեցէք:

Գարմէր քայինով

Քիչ մը պիրայի թթխմորով (մայա) ալիւր չաղուելով ձգեցէք որ ուռի, քացիսի. յետոյ բարակ մը բանալով ձէթախառն թայինով օծեցէք ու ծալլելով կրկին բացէք կէս սանթիմ հաստութեամբ և ափսէն դնելով վրան հաւկիթ քսեցէք ու տուէք փուռը:

Գարմէր

3 շերեփ ալիւր, 2 դգալ իւզ, աղ և աւաձին չափ ջուր լաւ մը չաղուելով պատրաստեցէք խմորը՝ միջակ թանձրութեամբ: 10 վայրկեան յետոյ բարակ մը բացէք, իւզոտեցէք ու ծալլեցէք 2 անգամ, ապա քառակուսի ձեւ մը տալով երկու կողմով եփեցէք «սաճ»ի վրայ ու մէջը պանիր դրէք, ոլորեցէք ու կերէք:

Կարկանդակ

Ալիւրը քիչ մը ձէթով ու մոխիր ջուրով չաղուեցէք, 1—2 ժամ ձգեցէք: Յետոյ բարակ մը բացէք մէջը իւզոտելով ծալք ծալք քառակուսի ծալլեցէք և վրան հաւկիթ քսելով փուռը զրկեցէք:

Թայինով պէտքերի

1 ապուրի պնակ ալիւրը գաղջ ջուրով չաղուեցէք պիրայի թթխմորով և ձգեցէք որ քացիսի Սոխը 1 շերեփ այրած ձիթաիւղին մէջ խորովելէ հաք մէջը դրէք չոր անանուխ, պղպեղ, թահին: Խմորին «փիտէ»ի ձեւ տալով մէջը դրէք միջուկը, զոցեցէք և վրան հաւկիթ քսելով տուէք փուռը:

Բէխտով պէտքերի

Ալիւրը իւզով չաղուեցէք, բացէք, մէկ մասը ափսէի մը մէջ դրէք: Ընկոյզ, դարչին, մեխակ, բէք-մէզ իրար խառնելով ափսէին մէջը լեցուցէք, վրան ալ խմորին միւս մասը ծածկելով փուռը զրկեցէք:

Պանիրով փիստ ձիթաիւղով

1 օխտ ալիւր, կէս գաւաթ Ֆրանսական ձէթ, 3 հաւկիթ, կէս գաւաթ կարագ, կէս սուրճի դգալ քարպօնաթ լաւ մը չաղուելէ հաք կը ձգէք 2 ժամ: Պանիրին մէջ ալ հաւկիթ կը կոտրէք որքան որ ուզէք: Խմորը ընկոյզի մեծութեամբ բանալով պանիրը մէջը դնելով կը տապկէք իւզին մէջ կամ ափսէի մէջ կը շարէք, վրան հաւկիթ քսելով կը զրկէք փուռը:

Պանիրով փիստ

3 գաւաթ ալիւր, կէս գաւաթ մոխրի ջուր, 3 հաւկիթ, կէս թէյի դգալ աղ, երեք քառորդ գաւաթ իւզ, 1 ու կէս դգալ պէտքերի բոլորը չաղուեցէք ու բացէք, մէջը լեցուցէք պանիրի, հաւկիթի և ազատքեղի խառնուրդ, վրան ծածկեցէք, ափսէին մէջ շարեցէք ու հաւկիթի դեղնուց քսելով փուռը տուէք:

Ծաղկակաղամբի պէտքէկ

Ծաղկակաղամբը եռացած ջուրին մէջ խաշեցէք դգալ մը ալիւր և քիչ մը հաց ձգելով մէջը որպէսզի հոտը տանէ: Յետոյ ջուրը զտելով ափսէն իւղոտեցէք, ծաղկակաղամբը ճզմեցէք, վրան մաքարօնիի քոշմ և քիչ մը իւղ անցընելով ղրկեցէք փուռը:

Գեսնախնձորի պէտքէկ

Կէս օխա գետնախնձորը խաշեցէք և մեքենայէ քաշեցէք, հետը խառնեցէք 1 թէյի դգալ կարագով 5 թէյի դգալ ալիւրի խորիսիս: Պղտիկ գունտեր շինեցէք, տափակցուցէք և մէջերը դրէք ճզմուած պանիր, եզերքները իրար բերելով սեղմեցէք և կիսալուսնի ձև տուէք ու ալիւրը թաթխելով իւղի մէջ տապկեցէք:

*, Գետնախնձորը խաշեցէք և մեքենայէն քաշեցէք, հետը շաղուեցէք պանիրի տաշուկ, հաւկիթ, աղ ու պղպեղ և ազատքեղ ու երկայն երկայն ոլորելով հաւկիթը թաթխելով տապկեցէք:

Լուրիայի պէտքէկ

Լուրիան խաշելով մեքենայէն քաշեցէք, նոյնչափ ալ ալիւր խառնեցէք, աւելցուցէք ազատքեղ, պղպեղ, աղ, հաւկիթ ու շաղուեցէք: Ետոյ ձեռքերնուդ մէջ տափակցնելով հաւկիթը թաթխեցէք և ձէթի մէջ տապկեցէք:

ԹՕՓԻԿ

Բաւականաչափ սոխ բարակ բարակ ջարդեցէք և աղ-ջուրով խաշելէ ետք պարզուտը դրէք որ ջուրը իջնէ, ապա թահին, գինձ և պիստակ դրէք: Այս միջուկն է:

Սիսեռը 12 ժամ թրջեցէք և կեղեւները հանեցէք: սիսեռին կէսին չափ ալ խաշուած գետնախնձոր խառնելով մեքենայէ քաշեցէք և քիչ մը թահին ու աղ

ղնելով շաղուեցէք ու թրջուած պղտիկ լաթերու վրայ տարածելով միջուկէն ալ անոնց վրայ դնելով ծայրերը միացուցէք, կտակեցէք և եռացած ջուրին մէջ եփեցէք: Ուտելու տոնն տարչին, ձիթաիւղ և լեմոն ըրէք:

ԱՆՈՒՇԵՂԷՆՆԵՐ

Թալուխ կեօսի

Հաւը առանց աղի խաշելով միայն կուրծքին ճերմակ միսերը առնելով մազի պէս բզղնտեցէք: Առէք 1 գաւաթ բրինձի ալիւր, գաղջ ջուրով հալեցուցէք, վրան աւելցուցէք միսը, 1 գաւաթ շաքար, հաւի ջուր, բուսականաչափ կաթ և վանիլիա, ու մաղմաղ կրակի վրայ հերիսայի պէս զարկէք, մինջև որ միսերը հալին: Յետոյ պնակներու մէջ պարպեցէք:

Ֆիսնէի թիրիք

Օթեկ հացը չերտեցէք և կեղեւը հանելով միջուկը իւղին մէջ կարմրցնելով սանին մէջ շարեցէք ու վըրան բալի անուշ լեցուցէք այսպէս քանի մը կարգ ու վրան միսի ջուր լեցնելով բերանը գոց մէկ երկու եփ բերէք: Յետոյ մաղմաղ կրակի վրայ դրէք ջուրը թող քաշէ:

Խաւիծ

50 տրամ կարագին մէկ մասը հալեցնելով գաղջ վիճակի մէջ վար տալէք, 100 տրամ ալիւր խառնելով խորիսի շինեցէք, բայց ոչ շատ կարմիր, կարագին միւս մասը 100 տրամ շաքարի և 1 ու կէս օխա կաթի հետ եփեցէք և քիչ քիչ խորիսին մէջ խառնեցէք՝ առանց գունտ գունտ ընելու և եփեցէք մինչև թանձրանալը: Յետոյ իւղոտուած և կալէթայի փոշի ցանուած սանի մը մէջ լեցուցէք և վրան ալ քիչ մը վարդի ջուր ցանելով կափարիչը ծածկելով փուռը ղրկեցէք:



Խաւիժ միսի ջուրով

5 շերեփ ալիւր, 1 ուկէս շերեփ իւղ և աղ: Միսը լաւ մը խաշելէ ետք թել թել ըրէք: Ալիւրը իւղով խորիսխ շինելով միսին ջուրովը եփեցէք, բոլորն առնած միսն ալ քիչ քիչ մէջը դնելով լաւ մը խառնեցէք, յետոյ հերիսայի նման զարկէք ու կրկին եփեցէք: Զուրը դրուած ատեն կրակէն վար առնելու է:

Զուսպեղ

Օթեկ հացը շերտելով կեղեւը հանեցէք և միջուկը կաթին մէջ թաթխեցէք լաւ մը: Ապա զարնուած հաւկիթի մէջ թաթխելով իւղին մէջ տապկեցէք:

Ուրիշ ամանի մէջ շաքարի օշարակ պատրաստելով (կտրուած) տապակէն հանուած ձուաղեղները մէջը նետեցէք: Շաքարը պաղած ըլլալու է:

Կաթնապուր

100 տրամ բրինձը ջուրով խաշելէ ետք 1 օխա կաթով երկու եփ բերելով 150 տրամ շաքար դրէք և ոչ-զօրաւոր կրակի վրայ լաւ մը եփելէ ետք պնակները լեցուցէք: Կերուած ատեն դարչին պէտք է ցանել:

ՑԱՆԿ

Մսեղեցներ	էջ 5	Հանդերձանք	էջ 39
Քեօֆքներ	» 9	Կառնիքիւններ	» 40
Քեպապներ	» 12	Բիւրեցներ	» 42
Զուկեր	» 16	Տօլմաներ	» 43
Ապուրներ	» 20	Թավաներ	» 47
Բլաֆիներ	» 21	Մաֆաօնիներ	» 48
Օմլէքներ	» 23	Ճանջարեղեցներ	» 51
Մայոնեզներ	» 24	Ընդեղեցներ	» 58
Բիլաներ	» 25	Պէօրեկ, կարկանդակ	» 59
Սօսեր	» 27	Թօփիկ	» 62
Սալաւներ	» 33	Անուօեղեցներ	» 63

491
8M 10

9M

m. P.

Sp

Հայաստանի Ազգային գրադարան



NL0431234

23.470