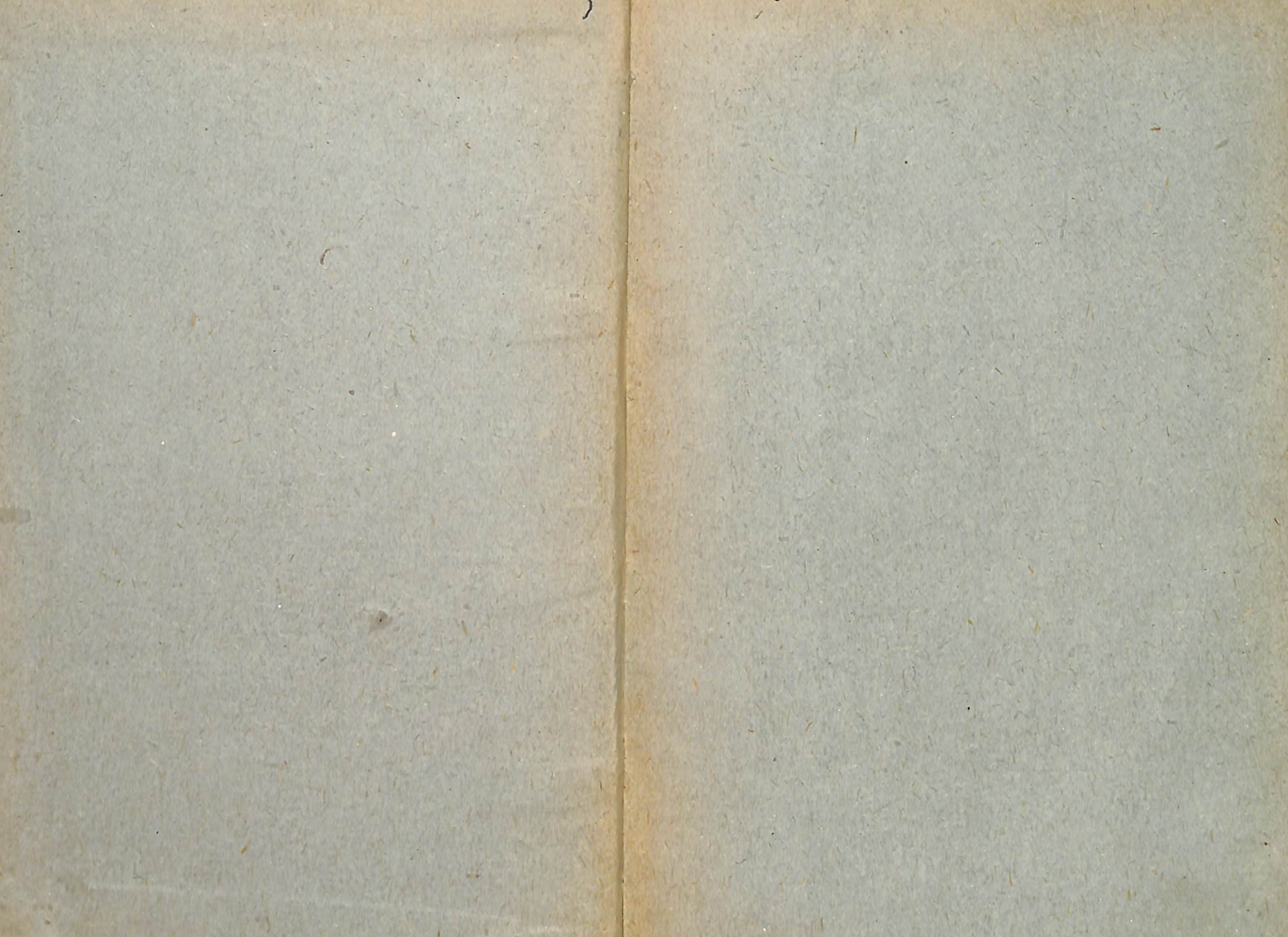


641

n-76



24 SEP 2010

641

ՈՂ-76

ՏԻԿ. Վ. ՌՕՏԻՆԵԱՆՑ

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ

ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԱՆ ԴԱՍԱԳԻՐՔ

Ա. ԲԱՐԵՓՈԽԱՆԻ ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ

Թ Ի Փ Լ Ի Ս

Տպարան «ՀԻՐԱՆԻ», Գրաճակատ № 6.

1913

ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ ԿՈՊ.

54 32 45

41. ՏԻԿ. Վ. ՌՕՏԻՆԵԱՆՑ *Ս. Տրանգուն*
Ռ-76

$\frac{630}{112-110}$



ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ

ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԱՆ ԴԱՍԱԳԻՐՔ

10806
1081



Բ. բարեփոխած
ՏԵՂԱԳՐԱՐԻՆԵ



311

Թ Ի Փ Լ Ի Ս

Յ Ա Ռ Ա Ջ Ա Բ Ա Ն

Խոհարարական գործին վերաբերեալ գրականութիւնը շատ ընդարձակ է. գիտնականները, կապակցելով այս արւեստը սննդառութեան հարցի հետ՝ քննում են խնդիրը բազմակողմանի կերպով եւ ասանձին գլուխներ են նւիրում խոհարարական քիմիային, ֆիզիոլոգիային, առողջապահութեան եւ այլն: Իմ աշխատութիւնը գիտական նպատակ չունի. սրա նպատակը անյի համեստ է: Իմ ցանկութիւնս է՝ հիմնելով ժամանակակից գիտական խոհարարութեան եզրակացութիւնների վրայ՝ գործնական ցուցմունքներ տալ հայ ընթերցողներին - առողջարար եւ համեղ ճաշ ունենալու համար: Ինձ իբրեւ յուսալի աջակից ծառայել է իմ փորձառութիւնը, որը ձեռք եմ բերել երկար տարիների ընթացքում՝ Հայոց Գանահայ Բարեգործական Ընկերութեան Խոհարարական Կոմիտեի կառավարելիս: Ամեն մի ճաշ պատրաստելու եղանակը բազմիցս փորձով ճշտած եմ եւ ուղիղ լինելուն կարող եմ երաշխատել:

Գրքիս մէջ տեղ եմ տւել եւրոպական եւ գլխաւորապէս ֆրանսիական խոհանոցին, կերակուրները ընտրելով համաձայն մեր պայմաններին եւ միջոցներին: Հափերը ընդունել եմ տեղական, ռուսական, սակայն Ռուսաստանից դուրս ապրող հայերին եւս գրքիցս օգտւելու դիւրութիւն տալու համար՝ վերջում՝ գետեղել եմ ռուսական եւ ֆրանսիական կշռի ու ծաւալի չափերի միութեանց համեմատական աղիւսակը:

Այս աշխատութիւնը կազմելիս, օգտւել եմ, քացի ռուսական մի քանի ձեռնարկներից, գլխաւորապէս ֆրանսիական աղբիւրներից, մանաւանդ խոհարարութեան արւեստի պրոֆէսոր Օգիւստ Կոլոմբիէի (Auguste Colombié) „Traité pratique de cuisine bourgeoise, faisant suite aux éléments culinaires“ եւ „Manuel des éléments culinaires“ գրքերից: Սկզբում տալիս եմ ընդհանուր բնատրութիւն կրող տեղեկութիւններ եւ ապա ցուցմունքներ աւանձին կերակուրներ պատրաստելու եղանակների մասին:

ԽՈՀՈՆՈՅԸ ԵՒ ԻՒՐ ԿԱՐԳ ՈՒ ՍԱՐՔԸ

Խոհանոցի շինութիւնը պէտք է լինի լոյս և մաքուր։ Մաքրութեան համար լաւ է, որ յատակը շինւած լինի ասֆալտից կամ թրժած եւրոպական աղիւսից—տոմետից, պատերը հարթ սւաղած լինին և կամ թէ ներկւած որևէ բաց գոյնով։

Խոհանոցի բարեկարգութեան համար մեծ նշանակութիւն ունի պլիտան։ Այժմ ընդհանրապէս քարէ պլիտաների տեղ գործ են ածում երկաթէ կամ չուգունէ պլիտաներ, որոնք թէ սւելի մաքուր են և թէ աւելի աժան։ Այդպիսի պլիտան արժէ 25 ր. և աւելի թանգ։ Հարկաւոր է, որ պլիտան ունենայ խորոված շինելու տեղ, ջրի համար կաթսայ (պղինձ) և հնոց (духовая печь)։

Խոհանոցի կարգ ու սարքի մէջ կարևոր տեղ է բռնում կշեռքը։ Խոհանոցի համար ամենալաւը թաթեր ունեցող կշեռքն է, որ գործ է ածում բոլոր խանութներում։ Թէև առաջ կշեռքին կարևորութիւն չէր տրուում, բայց այժմ ամեն մի տանտիրիկին հասկանում է նրա տւած ահազինյարմարութիւնները։ Կշեռքը մեզ հնարաւորութիւն է տալիս գործին ճիշտ ու գիտակցաբար վերաբերելու և ազատում է այն սխալներից, որ միշտ կարող են պատահել չափը չգիտենալուց։ Միւս կողմից՝ կշեռքը խնայողութիւն է մտցնում տնտեսութեան մէջ։

Խոհանոցի ամանեղէնները պատրաստւում են զանազան նիւթերից—փայտից, կաւից, պղնձից, երկաթից, նիկելից և այլն։ Պղնձէ ամանները պէտք է երկու կողմից էլ կլայեկել։ Նրանք թէ շուտ չեն փչանում և թէ այնքան

էլ հեշտ չեն այրում կերակուրը: Երկու ամիսը մէկ անգամ պէտք է պղնձէ ամանները կլայեկել տալ, որպէսզի չժանգոտւեն և կերակուրը չթունաւորեն: Այս կողմից նիկելի և ալիւմինի ամանները մեծ առաւելութիւն ունին, բայց թանգ են և ամենքին մատչելի չեն:

Ամանեղէնների մէջ առաջին տեղը բռնում են պղինձները (кастрюли). նրանց մէջ եփում ու պատրաստում են արգանակը, ճաշի ամենատեղի մասը. նրանց մէջ շոգեխաշում են (բուլղամա են անում) միսը, պատրաստում են սօուսները և այլն: Միջակ ընտանիքի համար բաւական է 6—7 հատ պղինձ. ամենամեծը պէտք է ունենայ $5\frac{1}{2}$ վերջօկ տրամագիծ, միւսների տրամագծերը պէտք է աստիճանաբար մէկը միւսից փոքր լինեն. պղինձների խուփը գործ են ածում սօսէյնիկի (соусейникъ) տեղ: Սօսէյնիկը թէև շատ նման է պղնձին, բայց նրա բարձրութեան կէսը ունի և անպատճառ կոթով է: Նա յարմար է այն կերակուրների համար, որոնց վրայ հարկաւոր է ածել թարմ սօուսներ կամ հիւթեր. նրանց մէջ պատրաստում են նոյնպէս այն կերակուրները, որ շուտ-շուտ շարժել է պէտք խորովելու ժամանակ, որպէսզի չայրւեն:

Խոհանոցում կաւէ ամաններ էլ են գործ ածւում:

Ձկների համար գործ են ածում երկայնաձիգ, ձւաձև և ցածր կաթսաներ, որոնց ներսը մի մի ցանց է լինում, որի վրայ դնում են ձուկը:

Թաւանները եւ տապակները ամենից աւելի գործ են ածւում տապակածի, մի քանի խմորեղէնների, օրինակ՝ բլինիների համար: Ամենալաւ թաւանները պղնձից են, իսկ ամենալաւ տապակները—չուգունից: Խորովածների համար գործ են ածւում շամփուրներ և բօշպար:

Եթէ կերակուր պատրաստելը պահանջում է հաւասարաչափ, համարեա միատեսակ ջերմութիւն, այն ժամանակ մի աման լցնում են ջրով, մէջը իջեցնում պղնձով կերակուրը կամ ֆօրման և ապա դնում կրակի վրայ կամ

հնոցի մէջ (духовой шкаף): Որովհետեւ եռ եկող ջուրը չէ փոխում իւր տաքութեան աստիճանը, պարզ է, որ և այն առարկան, որը գտնւում է պղնձի մէջ, կսկսի շարունակ և միօրինակ տաքանալ: Այսպէս են վարւում մի քանի սօուսներ, պուդինգներ եփելու ժամանակ:

Ձանազան թխածքների համար գործ են ածում մետաղէ հարթ թերթեր: Ամենալաւ թերթերը պատրաստւում են պղնձից. այսպիսի թերթերի վրայ խմորեղէնները դրժւար են այրւում և փչանում:

Մի քանի քաղցր կերակուրների—շաուրտների, պուդինգների, կրէմի, պաղպաղակի, ժիլէի և այլն համար կան առանձին մեծ և փոքր ֆօրմեր (ղալիբներ): Յատկապէս պաղպաղակի համար գործ է ածւում ամերիկական մեքենան, որ ունի կոթ և ատամնաւոր անիւների մի սիստեմ. անիւները դարձնելիս՝ պտոյտ է գալիս միայն ֆօրմի միջի առանցքը, որի վրայ շինւած, կպցրած են փայտէ թևեր—թիակներ: Պաղպաղակի բոլոր մասնիկները շնորհիւ այս բանի դիւրութեամբ խառնւում են միմեանց հետ և համաչափ սառչում են: Պաղպաղակի ֆօրման գնելիս՝ պէտք է ուշադրութիւն դարձնել, որ խուփը լաւ ծածկէ ֆօրմայի բերանը, որովհետեւ այլապէս արանքներից հեշտութեամբ կարող է աղը անց կենալ և այդպիսով փչացնել պաղպաղակը: Կան ֆօրմաներ և խմոր կտրելու համար:

Մի քանի խօսք էլ էմալի ամանեղէնի մասին: Սրանք ունին այն առաւելութիւնը, որ հեշտութեամբ մաքրւում են: Կան կերակուրներ, որոնք աւելի լաւ են պատրաստւում արծնապակած (էմալած) ամանների մէջ. դրա համար պղնձէ ամաններից գատ միշտ լաւ է ունենալ և արծնապակած: Այժմ անցնենք խոհանոցի միւս պիտոյքներին:

Միս, բանջարեղէն և այլն կտրտելու համար գործ է ածւում սովորական դանակ. ոսկորների համար կան յատուկ դանակներ կամ սղոցներ. կողիկների միսը ծեծում են մսածեծ մեքենայով, որ շատ հեշտացնում է գործը. բիֆ-

շտեկսի համար գործ են ածում փայտէ կամ երկաթէ թակ (տեապկա), որ նման է թիակի:

Խոհանոցում գործ են ածում փայտէ կամ մետաղէ քափկիր և շերեփ. քափկիրը քափ քաշելու համար է, իսկ շերեփը՝ կերակուր խառնելու կամ ածելու:

Պիւրէ պատրաստելու համար գործ են ածում մաղ: Մաղը լինում է կամ ձիու մազից կամ շատ նուրբ մետաղէ թելերից: Մաղով մաղում են նոյնպէս և շաքարը:

Քամիչը մի ծակծակ աման է, որով կերակուրը քամում են. հեղուկը անցնում է, իսկ պինդ մասերը մնում են քամիչի մէջ: Սօուսներ և զանազան հեղանիւթեր քամելու համար գործ են ածում փոքր մաղեր:

Շաքարաւազ և ուրիշ նմանօրինակ նիւթեր մանրացնելու համար գործ են ածում հաւանք կամ սանդ (ситка). բացի մետաղէ հաւանքներից կան և մարմարից պատրաստած հաւանքներ:

Պանիրը, պաքսիմատը, կիտրոնի կեղևը և նուշը մանրելու համար գործ են ածում քերիչ (терка). քերիչների փոխարէն լինում են և յատուկ մեքենաներ:

Խմորը բանալու համար գործ են ածում փայտէ օխլովներ (каталки). իսկ խմորը շինում են փայտէ կամ, աւելի լաւ է, մարմարի տախտակի վրայ:

Աւելիկներով հարում են սօուսը, սպիտակուցը, ձու և սեր: Աւելիկները լինում են երկու տեսակ—վրձնաձև և կաժաձև որորածայր: Սպիտակուցի, դեղնուցի և սերի համար աւելի լաւ են վերջինները, իսկ սօուսների համար առաջինները:

Տօրտեր, մի բանի խմորեղէններ և մայեօնէզներ զարդարելու համար գործ են ածում մետաղէ ձազարներ, որոնց միջով անց են կացնում զարդարանքի բաղադրութիւնը. նրանց փոխարէն կարելի է բանեցնել և թղթէ ձազարներ:

Այժմ անցնենք խոհանոցի սեղանին: Խոհանոցի սեղանը շինում են փայտից: Վերևի տախտակի հաստութիւ-

նը պէտք է լինի $1\frac{1}{2}$ վերջօկ: Բացի եփել-խորովելուց մնացած գործը կատարւում է սեղանի վրայ. այս պատճառով սեղանը պէտք է հաստատուն լինի և արկղներ ու նենայ, որոնց մէջ պահւում են դանակներ և խոհանոցի ուրիշ մանր իրեր: Ինչպէս խմորի, այնպէս և մսի կամ բանջարեղէնի համար պէտք է ունենալ առանձին տախտակ, որ սեղանը չկեղտոտւի: Միսն ու բանջարեղէնը գործածելուց առաջ միշտ լանում են:

Մթերքները պահելու համար գործ են ածում ապակէ կամ կաւէ ըանկաներ—կճուճներ. նրանց մէջ պահում են իւղ, շաքարի փոշի և այլն: Այլընդ, կորկոտը (կրուպա), ձաւարը, բլղուրը պահում են թիթեղեայ արկղների մէջ: Մեխակը, տաքտեղը, բահարը պահում են ապակէ մանր բանկաների մէջ:

Ամանները լանալու համար պէտք է ունենալ փայտէ կամ երկաթէ կոնք, լազան: Պղինձ կամ մետաղէ աման լանալու ժամանակ գործ են ածում սօդա և սապոն, որը հեշտութեամբ վայր է բերում իւղն ու ձարը: Մաքրելիս ամանի ձևը նշանակութիւն ունի.—կլորաձև ամանները մաքրւում են աւելի հեշտ, քան թէ անկիւնաւորները: Ամանները լանալուց և մաքրելուց յետոյ շարում են իրանց տեղերը, պատերին հաստատ ամրացրած տախտակների—դարակների վրայ: Այս դարակները պէտք է շատ մաքուր պահել:

Մ Թ Ե Ր Ք

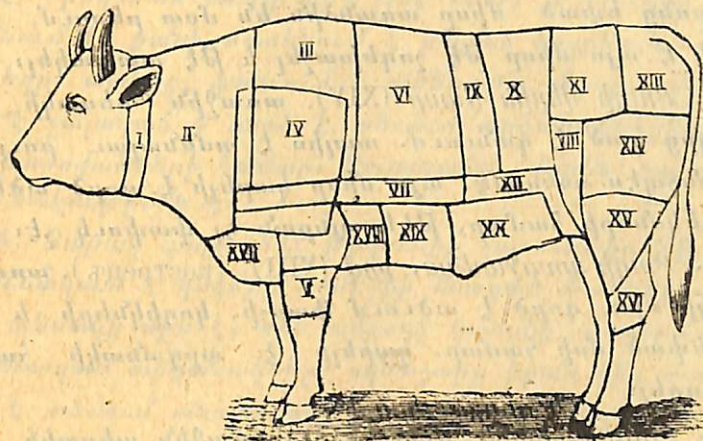
Տնտեսութեան համար լաւ է, որ պաշարեղէնները գնեն հէնց արդիւնաբերող մարդկանցից, ոչ թէ միջնորդ մթերավաճառներից: Սակայն այս բանը քաղաքներում մեծ դժւարութիւններ ունի: Մթերք գնելու ժամանակ պէտք է զգուշանալ մեծ բանակութեամբ գնելուց, մանաւանդ մսեղէն և բանջարեղէն, որովհետեւ շուտ են փչանում: Առողջութեան համար կարեւոր է ճաշին միշտ լաւ և թարմ նիւթից պատրաստած կերակուր ունենալ:

Մ Ի Ս

Տ Ա Ի Ա Ր Ի Մ Ի Ս

Լաւ տաւարի միսը ստացւում է գէլը եզից: Սպանդանոցում (ղասաբխանում) մորթելուց յետոյ փորոտիքը հանում են, իսկ միսը մաս-մաս անում: Մասերը զանազան մեծութեան են և իւրաքանչիւրը ունի իւրնշանակութիւնը և անունը: Այսպէս մաս-մաս անելը մեզանում դեռ ընդունւած չէ. մեզանում միայն սուկին են առանձին տեսակի բաժանում և ջոկ ծախում: Պետերբուրգում և Մոսկւայում միսը չորս տեսակի են բաժանում: Լաւ մսի մէջ ջիլը քիչ պէտք է լինի, բայց չաղութիւնն էլ չպէտք է շատ լինի, օրինակ, ոտներն ու գլուխը կազմւած են համարեա թէ սոսկ ջլերից:

Չանազանում են նուրբ թելեր ունեցող մասերը: Կոշտ թելերը գտնւում են կենդանու այն մասերի մէջ, որոնք աւելի աշխատանքի են ենթարկւած, ինչպէս եզի վիզը և առաջի ոտները. իսկ ընդհակառակը՝ յետեւի ոտները, որոնք աւելի քիչ են ենթարկւած աշխատանքի՝ ամենաընտիր միսն են տալիս: Նշանաւոր ռուս անասնաբոյժ Մ. Ա. Իգնատեւը կազմել է տաւարի մսի տեսակների հետեւալ պատկերը.



Այս սքեմայի համաձայն՝ տաւարի մարմինը բաժանում են նախ և առաջ երեք հիմնական մասերի.—առջևը, յետևը և կուրծքը:

Ա. Սկսենք յետեւի մասից.—այստեղ գտնւում է ամենալաւ միսը. տեսնենք նրա ստորաբաժանումները.

1. Բարակ սուկի (IX). առաջին տեսակի միս. ամբողջապէս գործ է ածւում խորովածների համար, իսկ մասամբ ըոստերֆի և բիֆշտեկսի համար: Ոսկորներից նրա մէջ գտնւում են մէջքի վերջին ողները և երկու կողը:

2. Րոստբիֆ (X). առաջին տեսակի միս. ամբողջապէս գործ է ածւում ըոստերֆի համար: Նրա ստորին ողների տակ գտնւած միսը, որը պատած է երիկամունքների մօտ եղած ճարպով՝ ամենալաւ սուկին, ֆիլէն է, որը պէտք է գալիս ամենալաւ կերակուրների համար, իսկ մեզանում շամփուրի խորովածի համար:

3. Հաստ սուկի (XI). առաջին տեսակի միս. այս մսի ամբողջ կտորից կարելի է պատրաստել տապակած, շոգեխաշ միս և այնպիսի արգանակներ, որոնց միսը սեղան են բերում:

4. Գաւակ (XIII). առաջին տեսակի միս. սրանից պատրաստում են այնպիսի արգանակներ, նոյն-իսկ պօտա-

Ֆէ, որոնց եփած միսը առանձին են մօտ բերում, թէև կարելի է այս միսը թէ շոգեխաշել և թէ տապակել:

5. Բուլի վերին մասը (XIV). առաջին տեսակի միս. գաւակից ցած է գտնւում. տալիս է ամենալաւ բուլիօններ, ինչպէս կօնսօմէ. այս միսը կարելի է գործ ածել և բիֆշտեկսների համար, թէև այնքան էլ փափուկ չէ:

6. Բուլի առաջամաս, քով (VIII). (кострець). առաջին տեսակի միս. գործ է ածւում ֆարշի, կողիկների և շոգում եփած մսի համար. կարելի է արգանակի համար գործադրել:

7. Բուլի ստորին մաս (XVI). առաջին տեսակի միս. բուլի կտորների մէջ սա ամենամեծ կտորն է. ոտների ոլոգներից սկսած բռնում է ամբողջ յետևի և ներքին մասերը: Սրա վերին մասը արգանակների համար չեն գործ ածում, որովհետև պղտոր եփածք է ստացւում: Մի մասը գործ է ածւում ֆարշի, կողիկների և երբեմն բիֆշտեկսների համար:

8. Բուլի միջին մաս (XV). երկրորդ տեսակի միս. սրանից պատրաստւում է ամենալաւ արգանակ — արտալայ:

Բ. Այժմ անցնենք տաւարի առջևի մասին.

1. Կտրւածք (I) տաւարի վզի այն տեղն է, որը բաժանում է գլուխը մարմնից. իւր մէջ պարունակում է վզի առաջին ողները: Չորրորդ տեսակի միս է. գործ է ածւում չքաւոր դասակարգը. ծախում են կշիռը լրացնելու համար (գօվէսկա):

2. Կտրւածքից յետոյ գալիս է վիզը (II). իւր մէջ պարունակում է վզի մնացած 6 ողները: Երրորդ տեսակի միս է. գործ է ածւում ֆարշի, արգանակի և շոգեխաշ մսի համար, բայց այնքան էլ համով չէ:

3. Թիկունք (III). իւր մէջ պարունակում է թիակի վերին մասերը և մէջքային ողների առաջին ոսկորները: Երկրորդ տեսակի միս է. սրանից պատրաստում են նոյն կերակուրները, ինչ որ վզից, միայն աւելի փափուկ և հա-

մով է, որովհետև աւելի քիչ ջեր ունի: Թիկունքի միսը լաւանում է, քանի մօտենում է բարակ կողքին. նրա հէնց մէջտեղը, տակից, գտնւում է ամենալաւ մասը, որը կոչւում է չալաղաճ և գործ է ածւում արգանակների և շամփրի խորովածների համար: Չալաղաճը վերին կտրւածքի շարունակութիւնն է:

4. Բարակ կողք (VI). Թիկունքի շարունակութիւնն է. պարունակում է կողերը և մէջքի մնացած 6 ողները: Երկրորդ տեսակի միս է, որի ամբողջ կտորից պատրաստում են զանազան արգանակներ. ողնաշարը իրան կից կողերով գործ է ածւում անտրեկօտի համար. այս կտորը կարելի է տապակել և ինչպէս րօստբիֆ: Այն մասը, որ ձգւում է ողնաշարի երկարութեամբ, կոչւում է վերին կտրւածք և գործ է ածւում բիֆշտեկսների ու ընտիր կերակուրների համար:

5. Թիկունքից ներքև թիակն է (IV), առջևի բուլի վերին մասը: Երկրորդ տեսակի միս է. բոլոր կտորների մէջ սա ամենանիհարներէն է. գործ է ածւում ֆարշի, կողիկների և լենիվի շշիի համար:

6. Ծնկավերեւ եւ սրունք (V). Թիակից ներքև: Չորրորդ տեսակի միս է. այս միսը իւր մէջ պարունակում է շատ ջեր:

Գ. Կրծքամասը բաժանւում է հետևեալ 4 մասերի. —

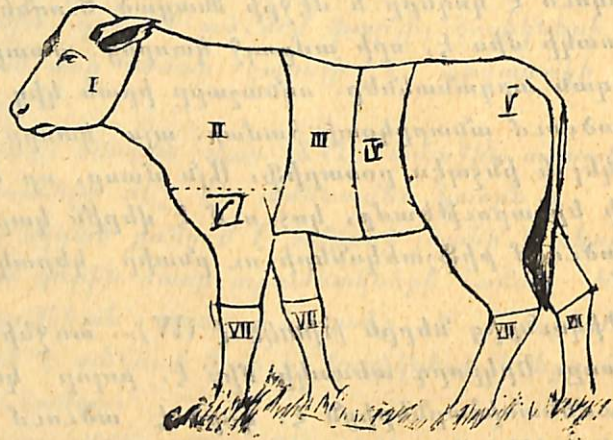
1. և 2. կուտք կամ կուրծք (դօշ) XVII և XVIII: Երկրորդ տեսակի միս է. շատ չաղ լինելով՝ գործ է ածւում թթու արգանակների, սպասների և այլ կերակուրների համար:

3. Պորտից առաջ գտնւած մասը. (XIX) завитокъ. երրորդ տեսակի միս է: Շատ կարևոր միս չէ, որովհետև շատ չաղ է. բայց և այնպէս՝ կարելի է վերցնել ֆարշի և թթու արգանակների համար:

4. Փորամիս (XX) պորտից յետոյ, նախորդ մասի շարունակութիւնն է: Չորրորդ տեսակի միս է, նոյն գործածութիւնն ունի՝ ինչ որ նախորդը:

Հ Ո Ր Թ Ի Մ Ի Ս

Հաւ հորթի միսը կաթի պէս սպիտակ գոյն ունի, քիչ վարդագունած: Այսպիսի միս ստացւում է վեց շաբաթական, պեռ կաթնով կերակրող հորթից: Պետերբուրգում հորթի միսը բաժանում են հետևեալ տեսակների:



Իբրև առանձին մասեր՝ բաժանւում են 1) գլուխը, 2) վիզը և թիկունքը, 3) կողիկների մասը կամ կառէ (10 ող մի կողմից, 10 ող միւս կողմից), 4) երիկամային մասը, 5) բուզը, 6) կուրծքը և 7) ոտները: Ամենալաւ մասեր համարւում են — բուզը, երիկամային և կողիկների մասերը:

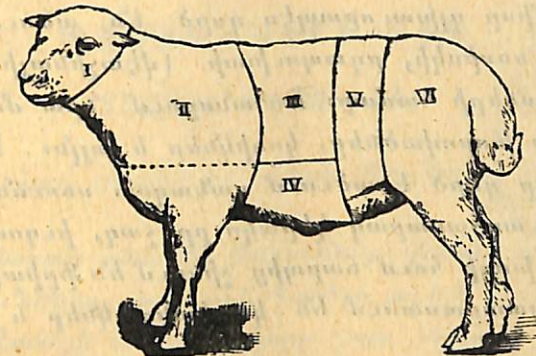
Բուզը աւելի լաւ է խորովելու կամ տապակելու համար: Կառէից պատրաստում են հորթի կողիկներ. կուրծքը աւելի գործ են ածում ֆրիկանտոյի համար. թիակը և վիզը յարմար են ծեծելու համար. գլխից պատրաստում են կամ գալանտին և կամ խալադեց (холодец). ոտները տապակում են իւղի մէջ և կամ վերցնում են սոուսի համար: Հորթի մսի ներքին մասերից այսպէս կոչւած քաղցր միսը (сладкое мясо) վերցնում են պաշտէտի կամ

գարնիրների համար. լեարդը և երիկամունքը կամ տապակում — խորովում են, կամ վերցնում են սոուսի համար: Հորթը աւելի չաղ է տաւարից և նրա չաղութիւնը կարող է գործածւել իւղի փոխարէն:

ՈՉԽԱՐԻ ՄԻՍ ԵՒ ԳԱՌԱՆ ՄԻՍ

Ոչխարի միսը մեղանում աւելի շատ է գործածւում, քան հորթինը. մեր գիւղերում գլխաւորապէս ոչխարի միս են գործ ածում:

Պետերբուրգում ոչխարի միսը բաժանում են նոյն մասերի՝ ինչ որ հորթի միսը:



Ոչխարի, ինչպէս և հորթի մսի ամենալաւ մասերը համարւում են կողիկների մասը կամ կառէն (3), երիկամային մասը (4) և գառի բուզը (5):

Երիկամային մասը և բուզը խորովում են. կառէի մասերը ողնոսկրների հետ գործ են ածում կողիկների համար. վզի, թիակի և կրծքի մսից պատրաստում են արգանակներ, ֆարշեր և ըագու. ոտները վերցնում են սոուսի համար, իսկ մսքրած թափանի և աղիքների հետ նրանց գործ են ածում խաշի համար, որ տեղացիների սիրելի կերակուրներից մէկն է:

Փառան միսը ուտում են միայն փետրւար ամսից

մինչև յունիսի վերջը: Գառան միսը ոչխարի մսից, բացի
քնքշութիւնից՝ ուրիշ ոչնչով չէ զանազանուում: Տեղացի-
ները այդ մսից պատրաստում են չխրթմայ և կամ դնում
են փլաւի և այլ սիրած կերակրների մէջ: Խորովածի հա-
մար գառան մսի ամենալաւ մասը համարւում է առաջի
բուղը: Բացի խորովածից՝ գառան միսը երբեմն էլ բուղ-
լամայ, շոգեխաշ են անում. եթէ նրանից ըագու են պատ-
րաստում՝ այն ժամանակ այդ ըագուն շինում են սպիտակ
սօուսով և մօտ են բերում թարմ բանջարեղէնների հետ:
Թոքերը առանձին են ծախում խորովածի համար:

Խ Ո Ձ Ի Մ Ի Ս

Խոզի միսը գլխաւորապէս գործ են անում երշիկի
(կօլբասի), սօսիսկի, բզապուխտի (վետչինայի) և այլ
սպիտած բաների համար: Խոհանոցում նրա մսից պատ-
րաստում են խորովածներ, կողիկներ և այլն: Խոզի լաւ
աղած ճարպը գործ է անում զանազան սօուսների, ըա-
գուի մէջ և առհասարակ կերակուրը չաղ, իւղոտ դարձնե-
լու համար. խոզի հում ճարպից շինում են ֆրիտիր*): Խո-
զի լերդից պատրաստում են կարկանդակներ և պաշտէտ-

*) ԾԱՆՈԹ. երկամուկներին ստացած իւղը կոչւում է ֆրի-
տիր: Սա պատրաստում են հետեւեալ ձևով. վերցնել 5 գրվ.
երկամուկի ճարպ, լաւ մաքրել, մանր կտորել, անել պղնձի
մէջ ու վրան լցնել սառը ջուր, որ ճարպը ծածկւի և եփել մօտ
5 ժամ, այսինքն մինչև որ ճարպը կը հալւի և կը պարզւի:
Սրան կարելի է աւելացնել և մի փունջ անուշահոտ համեմունք:
Պատրաստ իւղը պէտք է բամեկ անձեռոցիկում:

Ֆրիտիրը պէտք է միշտ այնքան վերցնել, որ միջի խորո-
վելու կամ տապակելու կերակուրները լող տան: Ֆրիտիրը բա-
նեցնելիս սաստիկ պէտք է կէծացնել, այնպէս, որ եթէ մէջը մի
կաթիլ ջուր գցենք՝ իսկոյն խըշշայ: Ֆրիտիրի մէջ երկար ժա-
մանակ չը պէտք է թողնել կերակուրը. հէնց որ պատրաստեց,
իսկոյն պէտք է հանել քափկիրով, որ աւելորդ իւղը քամւի, և սե-
ղան բերել:

ներ. բայց խոզի երկամուկները չեն գործածում, որով-
հետեւ վատ հոտ են ունենում:

Խոզի ոտները համեղ են թթու դրած (մփուփ): Խոզի
միսը շատ դժւարամարս է, մանաւանդ ամառը:

Ե Ր Է (ДИЧЬ)

Պէտք է զգուշանալ հին որսած մսից, որովհետեւ կարող
է հոտած լինել: Երէներին ամենից շատ գործ է անում
նապաստակը: Նրա միսը բաժանում են հինգ մասի՝ յետևի
մասը խորովելու, առաջի բուղը՝ ըագուի, իսկ սուկին
պաշտէտների համար: Նապաստակը որքան թարմ լինի՝ այն-
քան միսը համեղ է և դիւրամարս:

Թ Ռ Չ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր Ի Մ Ի Ս

ՏՆԱՅԻՆ ԹՌՉՈՒՆՆԵՐ

Հաւ, վառեկ եւ որձակ (каплунг)

Առհասարակ տնային թռչուններ գնելիս պէտք է աչ-
քի առաջ ունենալ, որ հաւի ջահելը աւելի համեղ է, քան
պառաւը: Զահելի կրծքի ոսկորը շատ հեշտ է ծուռում և
կաշին ու ճարպն էլ սպիտակ է: Պառաւ աքլորի կատարը
մուգ կարմիր գոյն ունի. պառաւ բաղի թաթերը կարմիր
են, իսկ ջահելին—սև կամ մոխրագոյն: Պառաւ աքլորը
և հաւը կարելի է եփել և միսը ծեծել, իսկ ջահելը տա-
պակել:

Հ Ն Ղ Կ Ա Տ Ա Լ

Հնդկահաւը, ինչպէս և հաւը, կարելի է խորովել կամ
եփել: Եփած հնդկահաւի սպիտակ մասերը պատրաստում
են սօուսներով, իսկ թեւերը, գլուխը և ոտերը գցում են
բուլիօնի մէջ: Պառաւ հնդկահաւը կարելի է շոգեխաշել,

նոյնպէս և կարելի է պատրաստել գալանտին, որի համար հնդկահաւից հեռացնում են նրա միսը և կաշւի մէջ դնուցնում մսից պատրաստած ֆարշն ու լեարդը:

Ս ա գ ու ր ա դ

Բազն ու սագը պատրաստւում են ինչպէս և հնդկահաւը: Խորովելու համար վերցնում են մատղաշ սագ և փորը լցնում կամ շագանակով, կամ խնձորով, և կամ կաղամբով:

Վ Ա Յ Ր Ի Թ Ռ Ձ Ո Ի Ն

Թեւաւոր թէ մեծ և թէ փոքր որսւածքները համարեա թէ միշտ խորովում են ամբողջութեամբ: Եթէ որսւածքից ջոկենք ամենալաւ, փափուկ մասերը՝ այն ժամանակ նրա ոսկորներից և միւս մնացորդներից կարելի է պատրաստել մսաշուր: Որսւածքներից գալանտինի համար վերցնում են փասեան, լոր, տորտիկ և արտուտիկ. կարելի է եփել ֆարշով և ապա շոգեխաշ անել իւղի մէջ կամ տապակել:

Ձ Ո Ի Կ

Ձուկը կարելի է եփել, իւղում և ֆրիտիւրի մէջ տապակել, շամփրի վրայ և կամ խմորով ծածկած խորովել:

Ձուկը եփում են երկու տեսակ՝ ջրում կամ գոլորշիում, կամ գինում:

Աւելի դիմացկուն ձկները դնում են աղած ջրի մէջ և եռ տալիս, իսկ քնքոյշները դնում են արդէն եռ եկած ջրի մէջ: Ուտելու համար գործ են ածում թարմ ձկներ. վատ հոտ ունեցող ձուկը առանց ձեռք տալու ոչնչացնում են: Ապխտած, աղած և չորացրած ձուկը կտրելի է գոր-

ԾԱՆՕԹ: Ձուկը լաւ է, որ եփելուց յետոյ կտրեն:

ծածել մի ամբողջ տարի: Ձուկը կարելի է կտրել թէ հում և թէ քիւած. օրինակ՝ կարմիր ձուկը, զուլթին, թառափը և այլն՝ դանակը ողնաշարից տանելով՝ կտրում են երկու մասի. յետոյ այս կէսերը կտրատում են ըստ լայնութեան: Ուղղակի կտրատում են լօսօսինան, կարմրախայտը և այլն:

Ձ Ո Ի

Ձուն, որ դիւրամարս ու սննդարար ուտելիք է, ուրիշ սննդարար նիւթերի հետ խառնելով հնարաւորութիւն է տալիս պատրաստելու շատ տեսակ և լաւ կերակուրներ. սօուսների մեծ մասի մէջ գցում են նրա դեղնուցը. ձուն բազմաթիւ քաղցր ուտելիքների ամենաանհրաժեշտ մասն է: Նրան չփչացնելու համար պէտք է լաւ պահպանել թէ շատ բարձր և թէ շատ ցածր ջերմութիւնից: Հարկաւոր է արկղում իրար կողքի դասաւորել և իւրաքանչիւր շերտի վրայ ածել խոտ կամ յարդ. յարդը գործ են ածում ամառը, իսկ խոտը ձմեռը. միևնոյն նպատակին կարող է ծառայել և փայտի մոխիրը:

Բացի հաւի ձւից գործ ենք ածում փասեանի, խայտահաւի և ուրիշ թռչունների ձւեր: Համով նրանք նոյնիսկ բարձր են, բայց քիչ են ճարւում և դժւարութեամբ են ձեռք բերւում:

ԿԱՆԱՉԵՂԷՆ, ԲԱՆՁԱՐԵՂԷՆ ԵՒ ԱՐՄՏԱՊՏՈՒՂ

Կանաչ լոբին, մատղաշ սիսեռը, թրթնջուկը, սպանախը, սալաթը, կանաչ սոխը, սամիթը և մաղդանոսը (петрушка) կոչւում են կանաչեղէն:

Բանջարեղէնի տեսակներն են՝ կաղամբ, պամիդոր, ճակնդեղ (буракъ), բադրիջան, կաբաչկի, սիմինդր, երինջակ (артишокъ) վարունգ, ծնեբէկ և այլն:

Արմտապտուղներն են—գետնախնձոր, քաղցր և սո-

վորական արմախք, գետնատանձ (земленая груша) և այլն:

Արմախք կոչւում են նրանք, որոնք գործ են ածւում բուլիօնի մէջ—գազար, պօրէյ, պետրուշկա և սելգերէյ:

Բոլոր կանաչ բանջարեղէնները եփում են մեծ քանակութեամբ ջրի մէջ. այդ ջուրը սկզբում եռ են տալիս ու աղ անում. երկար եփել հարկաւոր չէ: Կիսաեփ բանջարեղէնները աւելի համեղ են լինում. եթէ պատրաստած բանջարեղէնը գործ են ածում հէնց պատրաստած օրը՝ այն ժամանակ կարիք չկայ նրան սառը ջրով սկսկել, իսկ եթէ հետեւեալ օրն է գործ տծւում՝ այն ժամանակ, թարմացնելու համար՝ հարկաւոր է պաղ ջուր ցանել վրան:

Կանաչ լոբին ու մատղաշ սիսեռը (горохъ) հէնց ճաշից անմիջապէս առաջ գցում են եփած ջրի մէջ և եփում:

Սովորաբար չորաչցրած բանջարեղէններից սիսեռը պատրաստելու համար լաւ է նախընթաց օրը սառը ջրում թրջել. կանաչ սիսեռը թրջում են եփելուց երկու ժամ առաջ: Կարմիր լոբին գցում են նոյնպէս սառը ջրի մէջ և այնպէս եփում: Եթէ այս լոբին մաղից անց կացնենք և պիւրէ պատրաստենք՝ աւելի դիւրամարս կլինի:

Հ Ա Մ Ե Մ Ո Ւ Ն Ք Ն Ե Ր

Բուսական և կենդանական կերակրին բազմազանութիւն են տալիս համեմունքները, որոնք չափազանց կարևոր դեր են կատարում: Մեր կերակուրներին նրանց մատուցած ծառայութիւններն այնքան զգալի են, որ առանց նրանց չենք կարող կառավարել. նրանք կերակուրներին տալիս են բազմազանութիւն, համ ու հոտ. վերջապէս համեմունքների շնորհիւ շատ կերակուրներ աւելի դիւրամարս

են դառնում: Համեմունքներն աւելի լաւ են զրգռում ստամոքսի գեղձերը, որոնցից հոսում են մեծ քանակութեամբ մարսողական հիւթեր և նպաստում են կերակրի մարսւելուն:

Բոլոր համեմունքները կարելի է բաժանել երեք խումբի:

Ա. Ստամոքսը տաքացնելու և մարսողական հիւթերը զրգռելու գորութիւն ունեցող համեմունքներ. օրինակ՝ աղ-քացախ, մանանեխ, պղպեղ, սոխ և այլն:

Բ. Իւղալի համեմունքներ, որոնք կամսնդառութեան հիւթ են և կամ մարմնի կենսական ջերմութիւնը պահպանող: Այս խմբին են պատկանում կենդանական ու բուսական ծագումն ունեցող իւղերն ու ձէթերը:

Գ. Անուշահոտ և ճաշակային զգայութիւններ առաջացնող համեմունքներ. այս խմբի մէջ են մտնում փոթոթ (пряность) յատկութիւն ունեցողները, օր. դափնետերև, քիմօն և այլ հոտաւէտ խոտեր, անուշաբոյր պտուղներ ու մրգեր, օր. նարինջ, գետնամորի (земляника), պտիճաւոր բոյսեր (стручки), վանիլ, դարչին (կինամոն) և այլն և այլն:

Ա. ԱՌԱՋԻՆ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

Աղ. Առաջին խմբի համեմունքների մէջ ամենակարևորը աղն է, մանաւանդ գտած խոհարարական ու ծովային աղը: Աղի ծառայութիւններն ահագին են. կերակրի մէջ համի և մարդու կեանքի պահպանութեան համար աղը բացարձակապէս անհրաժեշտ է: Թէ մթերքների չփշանալու և թէ կերակուրը հեռու տեղ տանելու ամենայարմար և բոլորին մատչելի միջոցն աղն է, որով և ոչ մի բան աղի տեղը չէ կարող բռնել:

Աղի ֆիզիքական յատկութիւններից մէկն է՝ արդէն եռ եկած ջրի ջերմութեան աստիճանը բարձրացնելը և շոգ հականալը՝ սառած ջրինն իջեցնել. ահա աղի այս հետա-

բրբեր յատկութիւնից օգտուում է գործնական խոհարարութիւնը. օրինակ, պղպղակը սառցնելու ժամանակ սառոյցի հետ միշտ աղ են խառնում:

Ամենալաւ աղը ծովայինն է համարւում: Գործնական կեանքում նա կոչւում է խոհանոցի աղ (поваренная соль): Լեռնային աղը թէև աւելի սպիտակ է և շատ էլ դառն չէ, բայց առողջութեան համար այնքան էլ լաւ չէ:

Կերակուր կամ այլ մթերքներ պահելու համար դնում են աղաջրի մէջ, որ պատրաստում են ջրի մէջ աղ ածելով և եռ տալով:

Քացախ. Քացախը իւր յատկութիւններով և օգուտներով աղից յետոյ անպայման երկրորդ տեղն է բռնում. նա հակաանեխային յատկութիւն ունենալով՝ կարողանում է պահպանել միսը. մենք օգտուում ենք քացախից և այն ժամանակ, երբ փորոտիքը մաքրած կենդանուց բաժանում ենք նրա ուղեղը, ոտներն ու գլուխը. քացախով ենք թթու դնում բողիկները, կաղամբը և ուրիշ բանջարեղէնները: Թթու դնելու համար քացախը պէտք է եռ տալ և նոյն ծաւալով եփած ջրի հետ խառնել: Եթէ քացախը չջրախառնենք՝ այն ժամանակ՝ միայն քացախի թթուութիւնից պտուղները կարող են իրանց համի մի մասը կորցնել:

Մանանեխ. Մեզանում մանանեխն այժմ ընդհանուր գործածութեան մէջ է: Ռուսաստանում ամենալաւ մանանեխը համարւում է Սարեպտայինը: Մանանեխը պատրաստում են հետեւեալ կերպով. — վերցնում են երկու մաս մանանեխ, մի մաս շաքար, նայած հարկաւորութեան՝ ածում են դրանց վրայ քացախ և գդալով այնքան հարում, մինչև խառնուրդը խիստ պէս դառնայ. կարելի է աւելացնել և մի գդալ ձէթ, խառնել և մի տաք տեղ դնել մինչև հետեւեալ օրը:

Պղպեղը լինում է սպիտակ, սև ու կարմիր. սևը կարմրից աւելի համեղ է, իսկ սպիտակը կծու է: Կայ և կայնի պղպեղ: Պղպեղը համեղ է նոր մանրած ժամանակ. դորա

համար էլ գործ են ածում ձեռնադաշներ, որոնք լցւում են պղպեղի հատիկներով և ճաշին դրւում են սեղանի վրայ: Նրան կերակրի հետ չպէտք է եփել, այլ պէտք է ցանել ուտելու ժամանակ:

Քրեն (Хренъ). Սա շատ առողջարար և հաճելի համեմունք է, որ գործ է ածւում մանաւանդ Ռուսաստանում. բրենը քերում են քերիչով և գործ են ածում մսի և ձկան հետ:

Սխտոր. Սխտորը իբրև համեմունք թէև կծու, շատերի համար նոյն-իսկ զգւելի հոտ ունի, բայց և այնպէս նրա գործածութիւնը առողջութեան համար օգտակար է: Բազուի մէջ նա գցւում է ամբողջ պճեղներով, և ոչ թէ մաս-մաս արած, որով հեշտանում է նրան կերակրից հանելը, իսկ հոտը գոլորշու հետ վերանում է:

Սոխ. Սոխը սխտորից աւելի գործածական է. կերակուրը նրանով դիւրամարս է դառնում. նա գործ է ածւում արգանակի, բազուի, գոլորշիում եփած մսի և այլ կերակուրների մէջ. սոխից պատրաստում են դարնիր. գործ են ածում նոյնպէս աղցանի ու մսի ֆարշի մէջ:

Էշալօտը սոխից նուրբ է, բայց համով նման է նրան. նա շատ եփւելով կորցնում է իւր հոտը, ուստի նրան գցում են կերակրի մէջ ոչ առաջ քան 10 րոպէ. էշալօտը մի քանի սուր սօուսների, բորպելիդի սօուսի ուրիշների՝ ուղղակի հիմքն է կաղմում:

Պօրէյլ սոխի և սխտորի մէջ տեղն է բռնում. նրան գործ են ածում արգանակի և մսաջրի մէջ:

Պրասը գործ է ածւում սօուսներում և աղցաններում:

Բ. ԵՐԿՐՈՐԴ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

Իւղալի համեմունքների մէջ համի և սննդարարութեան կողմից ամենալաւը համարւում է կովի իւղը. նրա նշանակութիւնը խոհանոցի համար շատ մեծ է: Իւղը չէ

կարող խոհանոցի բոլոր պահանջներին բաւարարութիւն տալ: Թէև բոլոր իւղերով էլ կարելի է կերակուր պատ-
րաստել, բայց կան այնպիսի կերակուրներ, որոնք պահան-
ջում են աւելի բարձր ջերմութիւն, այն-ինչ հասարակ
իւղը ընդունակ չէ բարձր ջերմութեան, իսկ կովի իւղն էլ
թանգութեան պատճառով շատերին անմատչելի է. դրա
համար գործ է ածուում կամ խոզի կամ եզան ճարպ: Խոզի
ճարպը մանր կտրտում են, ածում թաւայի մէջ և կրակի
վրայ դնելով թողնում են, մինչև որ ճարպի իւղը պարզւի
և թոյլ կերպով ծխայ. այդ ժամանակ նրան վերցնում են:
Քամում են մաղով ու ածում ամանի մէջ. ամանը վերևից
ծածկում ու պաշտպանում են խոնաւութիւնից ու տաքու-
թիւնից: Տաւարի մսի ճարպից պատրաստում են ճարպա-
իւղ (ֆրիտիւր), ինչպէս խոզի ճարպից. նրան ամեն ան-
գամ, երբ հարկաւոր է կերակրի մէջ գործածել՝ պէտք է
տաքացնել, մաղով քամել և աւելացնել աւելի թարմը,
ապա թէ ոչ կայրւի և անգուրեկան համ կստանայ: Սազի
ճարպը աւելի նուրբ ու համեղ է: Եթէ այդ ճարպի հետ
խառնենք խոզի և ընտանի թռչունների ճարպ՝ այն ժամա-
նակ կստացւի այնպիսի լաւ ճարպաիւղ (ֆրիտիւր), որին
չէ կարող փոխարինել նոյն-իսկ կովի կարագը:

Բոյսերից ձէթ ենք ստանում և կերակրի մէջ գործա-
ծում: Ձէթի մէջ միս չեն տապակում, այլ ձուկ, և միայն
մի քանի դէպքերում էլ թռչուններ: Նրա մէջ տապակում
են նոյնպէս բանջարեղէններ, կարտոֆիլ և պատրաստում
առհասարակ պասւայ կերակուրներ: Ձէթը մի անգամ գոր-
ծածելուց յետոյ՝ երկրորդ անգամ չի գործածւի:

Իւղերն ու ճարպերը կրակի վրայ տանում են զանա-
զան աստիճանի ջերմութիւն. այսպէս, կարագը 100° աւելի
տաքացնել չէ կարելի. այդ աստիճանն անցնելուց յետոյ
նա գառնում է մուգ և կորցնում իրան յատուկ գոյնը:
Եզան ճարպը կամ ճարպաիւղը կարելի է տաքացնել մինչև

205°, իսկ սագի ճարպը և ձիթապտղի ձէթը դանդաղու-
թեամբ՝ կարելի է հասցնել 400°:

Այժմ տեսնենք, թէ ինչ բանի աւելի պէտքական է
այս կամ այն իւղը: Սպիտակ և մուգ սօուսները ամենից
լաւ պատրաստում են մաքուր կարագ իւղից. այդ նոյն իւղը
գործ է ածուում նոյնպէս և ձկնային ու մսային ֆարշի, զա-
նազան լաւ թխածքների, ձւերի, բանջարեղէնների և
այլն մէջ: Խոզի ճարպը կարելի է գործածել կամ բազուի.
կամ վայրի թռչունների մսի մէջ. եզան ներքին երիկա-
մունքների ճարպից պատրաստում են ճարպաիւղ (ֆրիտիւր),
որի մէջ ամեն ինչ կարելի է տապակել: Սագի ճարպի մէջ
տապակում են ընտանի և կամ վայրի թռչուններ: Ձէթի
մէջ պատրաստում են ձուկ, պաս օրւայ կերակուրներ,
բանջարեղէններ, աղցան և այլն:

Գ. ԵՐՐՈՐԴ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

Մեխակը, դափնետերեւ և մուշկատը խոհանոցում շատ
են գործածւում կերակուրներին համ ու հոտ տալու համար:
Դափնետերեւ գործ են ածում շատերը նոյն-իսկ անչափ.
զցում են կերակրի մէջ միշտ չորացրած: Աւելի լաւ է
արգանակի մէջ գործ չածել, իսկ բազուի և կամ սօուսի
մէջ գործածել: Կարելի է նրա հետ բանեցնել չաման ու
քարսոն:

Մեխակը յայտնի է իւր հաճելի հոտով. նա շատ եփւե-
լով կորցնում է իւր այդ հոտը և դառնանում. նրան կերա-
կրի մէջ ուղղակի գցելը լաւ չէ. լաւ կլինի փաթաթել կի-
սէյի մէջ դափնետերեւի, սոխի, չամանի և այլն հետ. եփւե-
լուց յետոյ այդ կիսէյը իւր միջի եղածով հառնում են կե-
րակրի միջից:

Հոտաւէտ կանաչեղէններից գործ են ածում քարսոն,
ռեհան, թարխուն (эстрагонъ) և այլն: Նրանք կերակրին
հաճելի համ են տալիս. այդ կանաչեղէններից ամենագոր-

ծածականն են քինձն (համեմ) ու քարսոնը (մաղդանոս), որ գործ են ածուում բոլոր կերակուրների, նոյնպէս և զանազան աղցանների մէջ:

Գործ են ածուում նոյնպէս գազար, շաղգամ և այլն: Յիշեալ արմատները կտրատում են մի քանի մեծ մասերի և գցում կամ արգանակի և կամ մսաջրի մէջ. տապալիած մսի հետ նրանց տալիս են արդէն իբրև գարնիրներ:

Պտուղներից և սունկերից գործ են ածուում—կապար, ձիթապտուղ, պօմիդօր, տրիւֆէլ, շամպինիօն և այլն:

Ձիթենին մեզ տալիս է ամենալաւ ձէթը. նրա հասած պտուղները աղում և ուտում են, իսկ կանաչ պտուղներով համեմում են մի քանի սօուսներ:

Կապարներով համեմում են մի քանի լաւ սօուսներ-իբրև գարնիր նրանց գործ են ածուում վինեգրետի մէջ:

Պօմիդօրը այժմ շատ է գործածուում. նրան երեք կերպ են պահում—կամ ամբողջ պտուղներով, կամ կոտորած, ձմլած և կամ չորացրած ձևով: Պամիդօրով համեմում են խորովածները, արգանակները. նրանից պատրաստում են սօուսներ և այլն:

Սունկերից կարելի է պատրաստել առանձին կերակուր. բայց շամպինիօն սնկերը աւելի գործ են ածուում իբրև համեմունքներ: Շամպինիօնից համեմունք պատրաստելու համար վերցնում են $1\frac{1}{4}$ գրվ. շամպինիօն, լուսնում են, մաքրում և ածում արծնապական ամանի մէջ: աւելացնում են $\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր, լիմոնի հիւթ մի քանի կաթիլ, $2\frac{1}{2}$ մսխալ աղ, $14\frac{1}{2}$ մսխ. իւղ. ծածկում են ամանը և դնում կրակի վրայ 3—5 րոպէ, մինչև որ թեթև եփւի. ապա վերցնում են կրակից և պահում մինչև գործածելը: Շամպինիօնի հիւթը ածում են սօուսների մէջ, ինչպէս՝ բլանկէտի, պաշտէտի (սպիտակ սօուսներ) և այլն:

Տրիւֆէլից պատրաստում են ամենալաւ համեմունքներ, սրանք թանգ են ծախում, որովհետև քիչ են ճարուում. ծախում են գլխաւորապէս իբրև կոնսերվ:

Կիտրոնից գործ են ածում հիւթն ու արտաքին, դեղին կեղևը, որ կոչւում է ցեղրա. նրա հիւթով համեմում են լաւ, նուրբ սօուսները. կրէմի, պաղպաղակի և լիկեօրի համար, էժանութեան և համի կողմից, համարեա ոչնչով չէ կարելի փոխարինել: Նա յարգի է բոլոր կօնդիտերների մօտ, որոնք նրան գործ են ածում խմորեղէնների համար: Նարինջը լիմոնից աւելի քիչ է գործ ածուում:

Հաղարջը (СМОРОДИНА), գետնամորին, մորին (малина), անանասը և այլ պտուղներն ու մրգերը, որ անուշահոտ ու համեղ են՝ գործ են ածուում կամ ուղղակի իբրև դէսերտ, կամ այդ պտուղների հիւթով համեմում են պաղպաղակները, մուսերը, ժիլէները, կիսեկները և այլն:

Վանիլով, շնորհիւ իւր անուշահոտութեան, համեմում են ամենալաւ քաղցր ուտելիքներ (կրեմները, պաղպաղակները, պլումբիւրները և այլն): Վանիլը գործ է ածուում նոյնպէս քաղցրաւենիների, շոկոլադների և այլոց մէջ. վանիլը պահում են արձձէ թղթում, որ փոշի չնստի և օդը չազդէ. կարելի է պահել նոյնպէս և շաքարաւազի և լաւ փակած արկղի մէջ:

Փստուղը գործ է ածուում քաղցր ուտելիքների մէջ, ինչպէս պաղպաղակի, կրէմի, և այլն:

Դարչինը գործ է ածուում մի քանի կերակուրների մէջ, ինչպէս՝ կօմպօտի, կաթնէ խաշիլի, հարիսայի, խնձորի կարկանդակների և այլն: Դարչինը գործ է ածուում նոյնպէս թթու դնելու ժամանակ:

Չամչի տեսակները գործ են ածուում փլաւի, մի քանի սօուսների մէջ և այլն. անգլիացիք նրանով համեմում են իրանց պուդինգները և կէկերը:

Շօկօլադը և նուշը գործ են ածուում կօնդիտերների թխածքների մէջ, ինչպէս նշէ թխածքի, տօրտի և այլն: Շօկօլադը գործ է ածուում կրէմի, պաղպաղակի և այլ քաղցր ուտելիքների և խմելիքների մէջ:

Ձափրանը կերակուրներին տալիս է ոսկէգեղին գոյն, որի համար և գործ են ածում արգանակների, զատկահացերի, կուլիչի և այլ կերակուրների մէջ,

Մի քանի խօսք ևս խմիչների գործածութեան մասին: Խոհանոցում խմիչքների մէջ, իբրև համեմունք՝ այս կամ այն դերն են խաղում կօնեակը, ռօմը և խաղողի գինիները, որպիսի են խէրէսը, մադէրը և մի քանի լիկեօրներ, օր. մարասքինան և այլն:

Կօնեակն ու ռօմը գործ են ածում պուզինգի և քաղցր կերակուրների մէջ: Գինիներով համեմում են մի քանի նուրբ սօուսներ, խորովածներ և այլն: Խոհանոցում գործածւող գինիները եւման երբէք չեն ենթարկւում. վատ, թթւած և կամ պղտոր գինիները չեն գործածւում:

— 29 —

Կ Ե Ր Ա Կ ՈՒ Ր Ն Ե Ր

Ա. ԲՈՒԼԻՅՈՆՆԵՐ ԵՒ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԲՈՒԼԻՅՈՆՆԵՐ ԵՒ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

Ճաշի ամենաանհրաժեշտ և հարկաւոր մասը կազմում է բուլիօնը: Սովորական բուլիօն անւանում են այն պարզ և մաքուր ջուրը, որը ստացւում է մսի, հաւի կամ զանազան ձկնեղէնի և կամ բանջարեղէնի ու արմատապտուղների եփելուց: Բուլիօնը բաց է անում մարդու ախորժակը և զրգոնում մարսողութիւնը: Սովորական բուլիօնը զանազանւում է բուլիօն-կօնսօմէից նրանով, որ կօնսօմէի մէջ բացի մսից զցում են և հաւ: Հաւը աւելի նուրբ և լաւ համ է տալիս կօնսօմէին: Մաքուր բուլիօն-կօնսօմէն սեղան են բերում սովորաբար կարկանդակների (պիրօֆօկների) հետ:

Սովորական բուլիօնը բոլոր պարզ սուպերի հիմքն է կազմում, ինչպէս օրինակ վերմիշելով սուփ, կլիօցկով սուփ և պերաշկիներով: Սա կազմում է հիմք և բոլոր համեմած (заправочный) սուպերի օր. շշի, բօրշշ, պիւրէ և այլն:

Արգանակ (սուպ) պատրաստելու համար բուլիօնին աւելացնում են զանազան տեսակ արմտիք և այն ամենը՝ որոնցով ուզում են արգանակներ պատրաստել: Սրանցից

մի քանիսը ուղղակի գցում են բուլիօնի մէջ, իսկ մի քանիսն էլ պատրաստում են առանձին և ապա խառնում բուլիօնի հետ:

Որովհետև առհասարակ բոլոր բուլիօնների և սօուսների հիմքը կազմում է բուլիօնը՝ ուստի սրա մասին կիսօսենք աւելի մանրամասնօրէն:

ԾԱՆՕԹ. Մենք մեր գրած խորակացուցակի համար վերցրել ենք 5 մարդու բաժին, ուստի հիմա բուլիօնն էլ կվերցնենք հինգ մարդու համար: Ցանկացողը, նայած մարդկանց թուին՝ կարող է համեմատաբար պակասեցնել կամ աւելացնել վերցրած չափը:

ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ԲՈՒԼԻՕՆ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., աղ—6 լոտ, ջուր—13 բաժակ, դազար $\frac{1}{4}$ գրվ., շաղգամ— $\frac{1}{4}$ գրվ., պօրէյ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ—1 հատ, նեխուր—5 մսխ., պաստերնակ (ստեղպին) —5 մսխ., մեխակ 2 հատ:

Կաթսայի մէջ ածել 14 բաժակ ջուր, միսը թեթև լւանալ և գցել ջրի մէջ, դնել կրակի վրայ և ժամանակ առ ժամանակ քափկիրով խառնել, որ բափը կաթսայի յատակին չկպչի: Քափը քաշելուց յետոյ՝ աւելացնել մի բաժակ սառը ջուր և թողնել, որ սա էլ եփ դայ. եփ գալուց յետոյ մէկ էլ քաշել բափը ու կաթսան դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ: Արմտիքը մաքրել, լւանալ, ամեն մէկը չորս մաս անել, սոխն ու գազարը տապակել, մինչև որ կարմրեն: Տապակած սոխն ու գազարը ածել կաթսայի մէջ, որ բուլիօնն աւելի լաւ դոյն ստանայ: Սրանից յետոյ գցել և մնացած արմտիքը—նեխուր, մի գլուխ սխտոր՝ մէջը երկու հատ մեխակ ցցած, և աղ: Բուլիօնը եփել 3 ժամ: Պատրաստ բուլիօնը պէտք է բամբակ թաց անձեռոցիկով:

Եթէ այս բուլիօնից հարկաւոր է պատրաստել որևէ արգանակ, այն ժամանակ պէտք է աւելացնել և այն նիւթերը, ինչի արգանակ որ ուզում ենք պատրաստել: Իսկ եթէ

սեղան ենք բերում ինչպէս պօտաֆէ՝ այն ժամանակ միսն ու միջի արմտիքը պէտք է առանձին բերել, իսկ բուլիօնի հետ՝ կտրտած և հնոցի մէջ չորացրած բուլիօն: Եթէ յիշեալ բուլիօնը մի քանի օրւայ համար է պատրաստում այն ժամանակ պահում են քամած:

Բացի վերև յիշած բուլիօնից՝ մսից կարելի է պատրաստել և մսի հիւթ, լանսպիկ, պինդ բուլիօն և մսի կօնսօմէ:

Մսի կօնսօմէ պատրաստելու համար բացի տաւարի մսից պէտք է եփել նրա հետ միասին և հորթի արտալան: Հորթի արտալան բուլիօնը աւելի թանձրացնում է. սա նկատուում է բուլիօնի սառած ժամանակ: Մօտ բերելուց $1\frac{1}{2}$ ժամ առաջ $\frac{1}{4}$ գրվ. փափուկ միսը ծեծել, երկու ձևի սպիտակոցի հետ խառնել, բաց անել սառը ջրով և գցել, բուլիօնի մէջ, եփելով մարմանդ կրակի վրայ: (Բացի սառը ջրից հարկաւոր է և մի փոքր տաք բուլեօն խառնել և այնպէս ածել կաթսայի մէջ:

Կօնսօմէն կարելի է պատրաստել մսից, հաւից և ուրիշ զանազան վայրենի կենդանիների մսից և բանջարեղէնից:

Լանսպիկը կամ մսի ժիլէն նոյնպէս պատրաստում է բուլիօնից, միայն սա աւելի երկար ժամանակ է եփւում և մէջն էլ աւելացնում է ոսկրահիւթ:

Պինդ բուլիօն-էկստրակտ պատրաստելու համար պէտք է տաւարի մսից պատրաստած մաքուր բուլիօնը այնքան եփել, որ առանց ոսկրահիւթ աւելացնելու՝ ժիլէի նման թանձրանայ:

Մսի հիւթ պատրաստելու համար վերցնում են $2\frac{1}{2}$ գր. ոսկոր, սրանից $\frac{3}{4}$ մասը տաւարի, իսկ $\frac{1}{4}$ հորթի. $2\frac{1}{2}$ գր. կովի բուդ, $1\frac{1}{4}$ գր. հորթի բուդ., 2 գազար, 1 սոխ, 1 սխտոր, 2 մեխակ, մի կտոր խոզի աղած ճարպ, 20 բաժակ ջուր: Այսքանը բաւական է՝ 10 բաժակ մսի հիւթ ստանալու համար:

Մսի հիւթը պատրաստում են հետևեալ կերպով. գցել կաթսայի մէջ իւղ կամ խոզի աղած ճարպ, ապա գցել միս, ոսկրներ, կտրտած դազար, սոխ. ծածկել կաթսան և դնել մեղմ կրակի վրայ. 15 րոպէից երբ սրանք իրանց հիւթը բաց կթողնեն՝ ածել մի բաժակ սպիտակ գինի, նորից կաթսան ծածկել, և երբ գինին համարեա թէ կգոլորչիանայ՝ այն ժամանակ ջուր աւելացնել: Երբ եռ կգայ՝ պէտք է քափը քաշել, աւելացնել մի գլուխ սխտոր, մէջը 2 մեխակ ցցած, 5 սսխ. աղ. յետոյ ծածկել կաթսան ու դնել մեղմ կրակի վրայ ու եփել այնպէս՝ ինչպէս սովորական բուլիօնը:

Եփելու ժամանակից և միջոցից է կախած, թէ արդեօք հիւթ ենք կամենում ստանալ թէ էկստրակտ: Մսի հիւթ ստանում ենք այն ժամանակ, երբ բուլիօնի մէջ գցած է հորթի բուռ և երբ միջի եղած հեղուկի կէսը կգոլորչիանայ. այս հիւթը սառցնում ենք և երեսի իւղը քաշում: Եթէ ուզում ենք մսի հիւթը երեք օրից աւել պահել՝ այն ժամանակ պէտք է նորից եփ տանք: Իսկ եթէ ուզում ենք ստանալ լանսպիկ, մսի, հիւթին պէտք է աւելացնենք հորթի ոտ կամ ոսկրահիւթ: Լանսպիկը ածում ենք զանազան սառը կերակուրների վրայ պատրաստած կամ մսից և կամ զանազան ձկնեղէնից: Եթէ ուզում ենք ստանալ բուլիօնի էկստրակտ բուլիօնի մէջ պէտք է $2\frac{1}{2}$ մսխ. աղ աւելացնել և այնքան եփել, որ ստացւի $2\frac{1}{2}$ բաժակ էկստրակտ. սա պէտք է եփւի 6 ժամ. երեսի իւղը քաշել, երբ կթանձրանայ: Չփշանալու համար վրան ածել խոզի իւղ, պինդ կապել երեսը և պահել, այս հիւթից միշտ պէտք է ունենալ խոհանոցում. սա փոխարինում է Լիբիխի էկստրակտին և կարող է պահւել մօտաւորապէս 6 ամիս:

Բ Ո Ի Լ Ի Օ Ն

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., արմտիք— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ 1, աղ—ճաշակին համեմատ:

2 գրվ. տաւարի բուռ և $\frac{1}{2}$ գրվ. հորթի առաջի ոտը սառը ջրի մէջ լանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել վրան 15 բաժակ ջուր, կաթսան ծածկել ու դնել կրակի վրայ: Երբոր ջուրը եռ կգայ՝ փրփուրը քաշել, տակի կրակը մի քիչ մեղմացնել, որ բուլիօնը հանդարտ եռ գայ մինչև պատրաստուելը: Կէս ժամից յետոյ նրա մէջ գցել մի-մի հատ շաղգամ, գազար, նեխուր, քարսոն, պորէյ և աղ: Յիշեալ արմտիքը նախ քան մսաջրի մէջ ածելը՝ հարկաւոր է լանալ: Բացի այս բոլոր արմտիքից՝ մսաջրին գոյն տալու համար մէջը հարկաւոր է գցել և մի գլուխ երկու կտոր արած և իւղում տապակած սոխ: Մսաջուրը հարկաւոր է եփել մօտաւորապէս $3\frac{1}{3}$ ժամ: Մօտ բերելուց $1\frac{1}{2}$ ժամ առաջ բուլիօնի մէջ կարելի է աւելացնել և $\frac{1}{4}$ գրվ. ծեծած միս բացարած երկու ձւի սպիտակուցի, մի քիչ սառը ջրի և մի քիչ էլ տաք բուլիօնի մէջ, որ բուլիօնը աւելի պինդ դուրս գայ: Բուլիօնը սեղան բերելուց առաջ պէտք է անձեռոցիկով քամել մի ուրիշ մաքուր կաթսայի մէջ, նորից եփ տալ, ապա ածել սուպնիկի մէջ, վրան կանաչի ցանել և մատուցանել բլինչիկներով կամ պիրօփիկներով:

ԱՐԳԱՆԱԿ ՊՕՏՕՅԷ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., աղ—2 լոտ., գազար $\frac{1}{4}$ գրվ., պորէյ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ, սխտոր, նեխուր 5 մսխ., մեխակ 2 հատ:

Ֆրանսիայում ընդունւած է պօտօֆէ պատրաստել կաւէ ամանում, բայց կարելի է նոյնպէս համեղ կերպով պատրաստել նաև պղնձէ ամանում: Կաթսայի մէջ դնել

տաւարի բուդը, ածել 15 բաժակ ջուր, դնել կրակի վրայ, երբեմնապէս խառնել, որ կաթսային չկաշի փոփուրը: Փըր-
փուրը քաշելուց յետոյ կաթսան դնել աւելի թոյլ կրակի
վրայ ու շարունակել դանդաղ կերպով եփել 3 ժամ: Մաք-
րել դազարը, շաղգամը, պօրէյն ու սոխը, լաւ լանալ ու
կտրտել ամեն մէկը 4 մասի, մի վերջով մեծութեամբ, իսկ
սոխն ու պօրէյը կէս-կէս անել: Ուրպէսդի մսաջուրը հա-
մեղ լինի ու դուրեկան գոյն ստանայ՝ մաքրած արմտիքը
ածել սոտէյնիկի մէջ, վրան ածել մի փոքր ճարպաիւղ կամ
իւղ և թեթեւ կերպով տապակել, որ նրանք ոսկէ գոյն ստա-
նան. ապա այս բոլորը ածել մսաջրի մէջ, յետոյ նեխուրը,
սխտորը, մէջը ցցած երկու հատ մեխակով, պաստեր-
նակ, և շարունակել եփելը: Այս մսաջուրը սեղան են բե-
րում չորացրած բուլկով, Բուլկին կտրատել խորանարդնե-
րի ձևով, ածել թաւայի մէջ ու դնել պլիտի մէջ՝ մինչև որ
կարմրի. մսաջրից քաշել իւղը ու բարակ մաղով անց կաց-
նել սուպնիկի մէջ, ածել մանր կոտորած քարսոն ու սե-
ղան բերել չորացրած բուլկով: Միսը հանել կլոր սկուտեղի
վրայ, շուրջը դարսել եփած արմտիքը և բերել պօտօֆէի
հետ:

4 6 6 6 6

Կնիկը—հաւի փափուկ միս— $\frac{3}{8}$ գրվ., բուլկի 14 մսխ.,
կաթ— $\frac{1}{2}$ բաժակ, կարագ—18 մսխ., ձու—1 հատ, գեղ-
նուց—2 ձւի: Այլ ու սղլպեղ—ճաշակին համեմատ:

Պատրաստել բուլիօն-կօնսօմէ. կաթսայի մէջ աւելաց-
նել հաւից մնացած կտորները:

Հաւի սպիտակ միսը մաքրել ջլերից, մանր կտորել և սանդի մէջ ծեծել մինչև մի փափուկ զանգւած ստացւելը: Բուլկին թրջել տաք կաթի մէջ, յետոյ հանել և քամել անձեռնոցիկով. քամած բուլկուն աւելացնել ծեծած միսն և դարձեալ ծեծել, մինչև այս խառնուրդից ստացւի խմորի նման զանգւած. ապա աւելացնել կարագ ու շարունակել

Ժեծելը: Աւելացնել մի ձուլ, իսկ վերջը 2 դեղնուց, դարձեալ ծեծել. այս զանգւածը անցկացնել մաղի միջով, լաւ խառնել ու դնել կամ սառը տեղ և կամ սառուցի վրայ: (Հաւի տեղ կարելի է գործածել հորթի միս կամ ձուկը): Այս սառցրած զանգւածը հանել ալիւր ցանած սեղանի վրայ, երշիկի ձև տալ մի մատ հաստութեամբ, յետոյ կտրատել 3 սանտ. մեծութեամբ կամ աւելի երկար: Հարթել նրանց ու դարսել ալիւր ցանած պղնձէ խփի մէջ, ածել աղաջուրը կողքից և դնել կրակի վրայ: Հէնց որ սկսի եռ գալ՝ խուփը դնել մարմանդ կրակի վրայ, ծածկել ու շարունակել եփել 20 րոպէ: Բուլիօնը քամել սուպնիկի մէջ և մէջն ածել կնեխները: Այս արգանակը սեղան են բերում զանազան տեսակ պիրօթիկներով:

U P S U L U 3

Կովի մատղաշ արտալան (լաւ արտալան կշռում է մօտաւորապէս 7 գրվանքայ) և նրա կուրծքը լւանալ, կտրատել ու ածել կաթսայի մէջ. վրան աւելացնել ամեն մի գրվանքին 2—2½ բաժակ ջուր: Արտալի սուպը լաւ իւղոտ բուլիօն է: Բուլիօնից փրփուրը քաշելուց յետոյ, ածել մէջը սխտոր, նեխուր ու եփել ինչպէս առհասարակ սովորական բուլիօնն է եփւում: Արտալի բուլիօնը պատ-րաստելուց յետոյ՝ պէտք է ածել սուպնիկի մէջ, վրան էլ ցանել նեխուր ու սեղան բերել. իսկ միսը դարսել սկուտեղի վրայ ու բերել միաժամանակ բուլիօնի հետ:

ԱՐԳԱՆԱԿ ԺԻՒԼԻԷՆ

Միս— $2^{1/2}$ գրվ., գաղար— $1^{1/4}$ գրվ., շաղկամ— $1^{1/4}$ գրվ., պօրեյ— $1^{1/8}$ գրվ., սոխ $1^{1/8}$ գրվ., կաղամբ—14 մսխ., իւղ $1^{1/8}$ գրվ., սպանախ և թրթնջուկ—6 տեբե,

Ժիւլիէն արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական մաշուր, վերցնում են թարմ ու հորաբողբոջ

բանջարեղէն. գաղարն ու շաղգամը լւանալ, մաքրել, կճեպը գցել մսաջրի մէջ, իսկ միջուկները կտրատել ժիւլիէնի ձեով:

Այս ձևով կտրատելու համար կայ առանձին դանակ—մեքենայ. նա կտրատում է բարակ կտորներ 4 սանտ. երկարութեամբ և $1\frac{1}{2}$ սանտ. հաստութեամբ, բայց և առանց յիշեալ մեքենայի կարելի է կտրատել փոքրիկ դանակով, որով սովորաբար կտրատում են բանջարեղէնը: Գաղարն ու շաղգամը կտրատել բարակ, այս կտորները դարսել իրար վրայ. սրա նման կտրատել և մնացած բանջարեղէնը: Կաթսայի մէջ ածել կտրտած բանջարեղէնը, 7 մսխալ իւղ, մսաջրի իւղը, 5 մսխ. աղ, $2\frac{1}{2}$ մսխ. շաքարաւաղ, ծածկել ու զնել պլիտի մէջ. ամեն մի $\frac{1}{4}$ ժամը կաթսան վեր ու վեր թափ տալ, որ յատակին չկպչի. պլիտի մէջ թողնել՝ մինչև այս բանջարեղէնի կարմրելը: Յետոյ նրան ածել մի ուրիշ կաթսայի մէջ, աւելացնել մսաջրի մի մասը ու եփել միասին 1 ժամ: Յետոյ աւելացնել սպանախն ու թրթնջուկը, նոյն ձևով կտրտած, ու եփել $\frac{1}{4}$ ժամ: Աւելացնել մսաջրից այնքան՝ որքան հարկաւոր է արգանակի համար, ածել կանաչին ու սեղան բերել:

ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆԻՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԱՐԳԱՆԱԿ

Միս $2\frac{1}{2}$ գրվ., գաղար—12 լոտ, շաղգամ—12 լոտ, կանաչ լոբի—5 լոտ, թարմ կանաչ սիսեռ (գարօխ)—14 մսխ. ծնեբեկ—3—4 մսխ. և ծաղկէ կաղամբ (ПВѢТНАЯ капуста)—1 փունջ:

Բանջարեղէնից պատրաստած արգանակն է սովորական պինդ բուլիօնը, որի մէջ գցում են զանազան տեսակ բանջարեղէն, նայած ցանկութեան կամ ժամանակին:

Գաղարն ու շաղգամը մաքրել, լւանալ, կլոր կլոր կտրտել, ածել պղնձի մէջ, աւելացնել ջուր, աղ, մի քիչ շաքար և փոքր կտոր էլ իւղ, ու եփել: Եփելուց յետոյ հա-

նել մի ափսէի վրայ ու թողնել: Կաղամբը փնջիկների ձևով կտրտել և եփել աղաջրում: Աղաջրի մէջ եփել Նոյն-պէս և ծնեբեկի գլխները, ծնեբեկը ջրից հանել ու նոյն ջրում եփել կանաչ լոբին ու թարմ սիսեռը: Ծաղից առաջ բոլոր եփած բանջարեղէնը միացնել, գցել բուլիօնի մէջ, մի անգամ եփ տալ, ապա վրան կոտորած պետրուշկա ցանել ու սեղան բերել:

ԱՐԳԱՆԱԿ ԿԼԵՕՑԿԻՆԵՐՈՎ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ—1, արմտիք— $\frac{1}{2}$ գրվ., սամիթ և մաղդանոս, իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., ջուր— $\frac{3}{4}$ բաժ., ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—3, մուսկատի ընկոյզ և աղ—ճաշակի համեմատ:

$\frac{3}{4}$ բաժակ ջրի մէջ գցել $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ և եփ տալ, աւելացնել վրան ալիւր և խառնել մեղմ կրակի վրայ միքանի բոպէ մինչև խմորը ամանից կը պոկւի, ապա վերցնել կրակից, գցել մէջը երեք ձու մէկ մէկ տրորելով, յետոյ խմորը թէյի գդալով հաւասարաչափ վերցնել և գցել աղաջրի մէջ: Երբ խմորի կտորները-կլեօցկիները կը սկսեն ջրի երեսին լող տալ՝ նշանակում է պատրաստ են:

Պատրաստի կլեօցկիները գցել բուլիօնի մէջ և սեղան բերել: Ցանկացողը կարող է աւելացնել կլեօցկու խմորի մէջ կամ սամիթ, կամ մաղդանոս, կամ մուսկատի ընկոյզ և կամ քերած պարմեզանի պանիր:

ՊԵՐԼՈՎԻ ԿՐՈՒՊՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., կարտօֆիլ— $\frac{1}{4}$ գրվ., պերլովի կրուպա— $\frac{1}{4}$ գրվ., արմտիք— $\frac{1}{2}$ գրվ., կաթ—1 բաժ., աղ ճաշակի համեմատ:

Պատրաստել սովորական բուլիօն: Կրուպան թրջել տաք ջրի մէջ մի ժամ, յետոյ բամել և կաթի մէջ եփել: Եթէ մինչև փափկելը կաթը ցամաքեց՝ պէտք է աւելացնել

մի քիչ բուլիօն: Երբ արդէն կրուպան պատրաստ է՝ միաց-
նել բուլիօնի հետ և շարունակել եփելը մինչև սուպի թան-
ձրանալը: Սեղան բերելիս կարելի է գցել պամիդօրի
պիւրէ կամ կտրտած կիտրոն: Այս արգանակի համար
պէտք է վերցնել առաջին տեսակի միս:

Կ Ա Ղ Ա Մ Բ Է Շ Չ Ի (լէնիվի շէի)

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., կաղամբ—1 փոքր գլուխ, արմտիք—
 $\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., թթւասեր— $\frac{1}{4}$
բաժակ, աղ—ճաշակի համեմատ:

Աւելի լաւ է վերցնել տաւարի կրծքի միս, կտրտել և
պատրաստել սովորական բուլիօն. մինչև բուլիօնի եփե-
լը պէտք է պատրաստել կաղամբն ու արմտիքը: Մի մի-
ջակ գլուխ կաղամբ կտրտել կրծքի վրայ ու լւանալ:
Անցկացնել եռ եկած ջրի մէջ, դարսել տապակած սոխի
հետ, ծածկել ու դնել գոլորշուժ եփելու համար. աւելի լաւ
է դնել պլիտի մէջ: Երբ կաղամբը կիսով չափ կպտորաս-
տւի՝ պէտք է ածել վրան կտրտած արմտիք, աւելացնե-
լով բուլիօնից: Արմտիքը պէտք է կտրտած լինի կամ աստ-
ղածէ և կամ ձւածէ: Երբ կաղամբն ու արմտիքը եփե-
ցին՝ աւելացնել նրանց վրայ սպիտակ պասիրովկան: Պա-
սիրովկան հարկաւոր է բաց անել բուլիօնով, լաւ խառնե-
լ և ածել կաղամբի մէջ: Շչիի մէջ պէտք է քամել մնացած
բուլիօնը, ածել միսն ու դնել միասին եփելու համար:
Կաթսան չպէտք է բոլորովին ծածկել: Սեղան բերելուց
առաջ ածել թթւասերը, նրա մէջ եռ տալ մի քանի ան-
գամ: Կարելի է թթւասերը առանձին բերել:

ԹԹՈՒԻ ԿԱՂԱՄԲՈՎ ՇՉԻ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., կաղամբ—1 գրվ., սոխ— $\frac{1}{8}$ գրվ., ալիւր
— $\frac{1}{8}$ գրվ., թթւասեր (սմետանա)— $\frac{1}{4}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$
գրվ., աղ, պղպեղ, մի հատ դափնի տերև, սոժատ
(պամիդօրի պիւրէ)— $\frac{1}{4}$ գրվ.

Շչին պատրաստելու համար պէտք է կրծքի գէր տե-

դից կամ ծնօտամասից եփել բուլիօն. մանրացրած թթու
կաղամբը քամել ու նորից աւելի մանր կտտորել. կտտորած
սոխը լաւ տապակել իւղի մէջ: Յետոյ խառնել նրա հետ
կաղամբը, ծածկել կաթսան ու խաշել, մինչև որ կաղամբը
լաւ փափկի: Արդէն պատրաստած կաղամբի հետ խառնել
պամիդօրի պիւրէն այս բոլորը լաւ խառնել ու մէջն ալիւր
աւելացնել: Այսպիսով պատրաստած կաղամբը ճաշից մի ժամ
առաջ բաց անել քամած մսաջրով և ածել նրա մէջ մի
քանի հատիկ բահար, դափնի տերև, աղ և եփած ու կտտո-
րած միս. նորից եփել մինչև որ միսը բոլորովին պատրաստ
լինի: Նախ քան սեղան բերելը՝ շչիի մէջ պէտք է թթւա-
սեր ածել և մի քանի անգամ եփ տալ: Ամառը թթու կա-
ղամբի տեղ կարելի է դրած ածել թարմ կաղամբ. զանազա-
նութիւնը միայն կաղամբի պատրաստելու մէջ է: Այս դէպ-
քում պէտք է մանրացրած կաղամբը ածել տապակած սո-
խի մէջ, ինչպէս վերին ասացինք, և շչին պատրաստել
այնպէս՝ ինչպէս որ թթու կաղամբից ենք պատրաստում.
միայն վերջը պէտք է աւելացնել կամ լիմոնի աղ և կամ
եփ տալ քացախ:

Մ Ա Լ Օ Ր Օ Ս Ի Բ Օ Ր Շ Չ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., արմտիք— $\frac{3}{8}$ գրվ., սոխ—1 գլուխ,
ձակնդեղ—1 գրվ., կաղամբ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ.,
աղ, բահար, դափնի տերև—ճաշակի համեմատ, խոզի
ապուխտ (սուխ) (վետչինա)— $\frac{1}{2}$ գրվ., թթւասեր—
 $\frac{1}{4}$ գրվ., պամիդօրի պիւրէ $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Յիշեալ բորշչի համար հարկաւոր է վերցնել կրծքի մսի
մէջ տեղը: Պատրաստել սովորական բուլիօն: Մինչև մսի
եփելը պէտք է պատրաստել այն բոլոր արմտիքը, որ
ածելու ենք բորշչի մէջ. մի կամ երկու գլուխ սոխ տապա-
կել սոտէյնիկում կամ պղնձում, մսաջրից քաշած իւղի մէջ:
Երբոր սոխը տապակւի՝ հարկաւոր է ածել նրա մէջ բա-

րակ երկար կոտորած ճակնդեղ ու իւղ. ճակնդեղի մի հատը պէտք է յետ պահել բօրշշը կարմրացնելու համար: Ճակնդեղը մի փոքր տապակելուց յետոյ պէտք է նրա մէջ աւելացնել և մնացած արմտիքը, այն է շաղգամը, դադարը և նեխուրը մէկ մէկ հատ, նոյն ձևով կոտորած՝ ինչպէս որ ճակնդեղն է: Երբոր արմտիքը մի քիչ տապակւեն՝ պէտք է վրան աւելացնել մանր ու բարակ կոտորած խաշած կաղամբ: Բոլոր արմտիքի ու կաղամբի փափկելուց յետոյ վրան աւելացնել ալիւր, մի քանի հատ բահար, դափնի տերև, այս բոլորը լաւ խառնել կրակի վրայ ու աւելացնել մսաջուր: Մնացած մսի կտորներն ածել ստացած բօրշշի մէջ ու շարունակել եփել բաց կաթսայում: Մսաջուրը հարկաւոր է խառնել ճակնդեղի հետ՝ ճաշից ոչ առաջ քան մէկ ժամ:

Բօրշշին կարելի է աւելացնել $1\frac{1}{2}$ գրվ. խոզի ապուխտ: Սեղան բերելիս բօրշշի մէջ ածել ճակնդեղի հիւթը: Յիշեալ ներկը պատրաստուում է բօրշշից յետ պահած ճակնդեղից, որը հարկաւոր է քերիչով քերել, վրան ածել մի բաժակ մսաջուր և մի քիչ ժամանակից յետոյ քամել ու մաղով անց կացնել. այս հիւթին աւելացնել ճաշակի համեմատ քացախ, թթւասեր, ու սեղան բերել:

ԹԹՈՒ ՎԱՐՈՒՆԳԻՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԱՐԳԱՆԱԿ

Միս— $1\frac{1}{2}$ գրվ., երիկամունք տաւարի կամ հորթի—1—2, արմտիք—36 մսխ., գետնախնձոր— $\frac{1}{4}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ—6 մսխ., տօմատ— $\frac{1}{8}$ գրվ., թթւ վարունգ—5, թթւասեր— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ և պղպեղ:

Երիկամունքը մաքրել, մի քանի անգամ սառը ջրի մէջ լւանալ, ապա եռ եկած ջրի մէջ անցկացնել ու մսի հետ եփել: Արմտիքը մաքրել, աստղաձև կտրատել ու եփել մի քիչ բուլիօնում: Նոյն ձևով կտրատել և մաքրած գետնախնձորն ու վարունգը և նոյնպէս եփել առանձին կաթ-

սայի մէջ մի քիչ բուլիօնում: Ապա պատրաստել պասիրովկա: Վարունգի ջուրը եփտալ, բաց անել պասիրովկայով ու ածել բուլիօնի մէջ, սրան աւելացնել պիւրէ տօմատը, թթւասերը և եփ տալ: Յետոյ ածել բոլոր պատրաստ արմտիքը և մանր կոտորած երիկամունքը արգանակի մէջ ու սեղան բերել:

Կ Ա Ն Ա Չ Շ Չ Ի

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., թրթնջուկ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սպանախ—1 գրվ., ալիւր—7 մսխ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., ձու—5 հատ, թթւասեր և աղ—ճաշակի համեմատ:

Նախ պատրաստել կրծքից, ծնօտից և կամ ուրիշ մասից սովորական բուլիօն: Մինչև բուլիօնի եփ գալը պէտք է պատրաստել թրթնջուկը և սպանախը: Սպանախն ընտրել, այսինքն փտածնեքը դէն ածել, լւանալ մի քանի անգամ ու եփել աղաջրով՝ երեսը բաց կաթսայի մէջ: Սպանախը պէտք է ածել՝ երբ ջուրը եփ գայ. երբ որ եփւի՝ քամել մաղի մէջ, վրայից ածել սառը ջուր և երբոր բոլոր ջուրը քամւի՝ սպանախը անց կացնել մաղի միջով: Յետոյ թրթնջուկն ընտրել, լւանալ, կտրատել մանր, թեթև եփել իւր հիւթի մէջ, հետը խառնել մի քիչ իւղ և նոյնպէս մաղի միջով անց կացնել: Երբոր բոլոր կանաչեղէնը պատրաստ է՝ պատրաստել պասիրովկա և խառնելով կանաչեղէնի հետ միացնել բուլիօնի հետ, ածել նրա մէջ վերցրած թթւասերի կէսը, մսի կտորտանքը և եփ տալ կաթսան առանց ծածկելու, որ կանաչեղէնը չկորցնէ իւր գոյնը: Սեղան բերելիս ածել սուպնիկի մէջ պինդ եփած և կէս արած ձւաները (կամ առանձին ամանով մօտ բերել), յետոյ մէջը աւելացնել արգանակը և ապա մնացած թթւասերը: Թթւասերը կարելի է և առանձին ամանով մօտ բերել: Այս արգանակը կարելի է պատրաստել և առանց մսի: Պինդ ձու եփելու համար—հարկաւոր է 10 րոպէ:

ԹԹՈՒ ԼԱԻԱՇՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Ոչխարի միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., թթու լաւաշ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ, շաքար և դափրան—ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է ոչխարի մսից մսաջուր պատրաստել: Մանր կոտորած սոխը իւղում տապակել. երբ միսը կիսով չափ եփւի՝ հանել, տաք ջրի մէջ լւանալ, ածել տապակած սոխի մէջ ու միասին մի քիչ բովել. ապա վրան ալիւր շաղ տալ և դարձեալ մի քանի բոպէ տապակել, յետոյ վրան աւելացնել քամած մսաջուրը և եփել մինչև պատրաստուի: Մինչև մսի եփւելը պէտք է թթու լաւաշը առանձին մսաջրի մէջ եփել, որ լաւ փափկի, յետոյ անց կացնել մաղով, ապա գցել արգանակի մէջ, աւելացնելով աղ, շաքար, տրորած զաֆրան, համեմ, և այս բոլորը միասին լաւ խառնելուց յետոյ մի անգամ էլ եփել ու սեղան բերել:

ՔՈՒՖԹԱՅ—ԲՕՁԲԱՇ

Ոչխարի կամ գառան միս— $3\frac{1}{2}$ գրվ., բրինձ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—1 հատ:

Այս արգանակի համար հարկաւոր է վերցնել ոչխարի կամ գառան բուրդ: Սրանից կտրել 1 գրվ. փափուկ միս, մնացածը մի քանի կտոր անել ու ածել կաթսան, աւելացնելով ջուր (1 գրվ. մսին հարկաւոր է ածել 5 բաժակ ջուր) և եփել առանց արմտիք գցելու: Առանձին մանր կոտորած սոխը տապակել իւղի մէջ: Մինչև մսի եփւելը՝ բրինձը լւանալ և մի ամանով դնել պլիտի մէջ. չորանալուց յետոյ հանել, ծեծել սանդի մէջ ու մաղել: Բրնձի խոշոր կտորտանքն ածել արգանակի մէջ, իսկ մնացորդ փոշին գործ ածել քուֆթի վրայ: Փափուկ միսը ծեծել,

կամ միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել, ջարդած բրինձ, աղ, պղպեղ, մի հատ ձու ածել վրան և բոլորը միասին լաւ խառնել: Տախտակի վրայ ցանել ալիւրը, թաց ձեռքերով ֆարշից քուֆթաներ պատրաստել, թաթխել ալիւրի մէջ ու գցել եփ տաած արգանակի մէջ: Երբոր արգանակի մէջ քուֆթաները սկսեն լող տալ՝ այն ժամանակ կաթսան դնել թեթեւ կրակի վրայ $\frac{1}{4}$ ժամով, աւելացնել բուլիօնի մէջ բաց արած զաֆրանը, կանաչին և այնպէս սեղան բերել:

ՍԵՐԿԵԼԻԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Ոչխարի կուրծքը— $2\frac{1}{2}$ գրվ., սերկելի մաքրած—2 գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Ոչխարի կուրծքը կամ կողիկները մասը մանր կոտորել ու եփել սովորական ձևով: Մանր կոտորած սոխը տապակել իւղում. սերկելի մաքրել, (բայց կարելի է և առանց մաքրելու) բարակ կոտորել ու ածել լաւ տապակած սոխի մէջ. ծածկել կաթսան ու եփել իւր հիւթում, ժամանակ առ ժամանակ խառնելով, որ յատակին չկպչի: Երբ միսը կիսով չափ կեփւի՝ հանել կաթսայից, լւանալ տաք ջրում ու ածել գոլորշում եփած սերկելիի մէջ, աւելացնել մի քիչ մսաջուր ու շարունակ եփել. երբ թանձրանայ՝ կրկին աւելացնել մսաջուր, խառնել, որ սերկելիի կտորտանքը լաւ եփւեն ու կտոր-կտոր չմնան. աւելացնել աղ, պղպեղ ու շաքար՝ ճաշակին համեմատ: Կարելի է սեղան բերել կամ թանձր կամ արգանակի ձևով: Այս արգանակի թանձրութիւնը կախած է աւելացրած մսաջրի քանակութիւնից: Կոտորել մէջը համեմ ու սեղան բերել կամ սուպնիկով կամ սոուսնիկով:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻԻԲԷ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., կարտոֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., պամիդորի պիւրէ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ—պօրէյ— $\frac{1}{4}$ գրվ., թթւասեր— $\frac{1}{3}$ բաժակ, իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Նախ պէտք է կարտոֆիլը մաքրել ու կոտորել, յետոյ սոխ-պօրէյի սպիտակ մասը լաւ լւանալ ու մանր կոտորել: Կաթնայի մէջ տաքացնել իւղը, մէջը ձգել պօրէյը և թեթեւ կերպով տապակել. ապա աւելացնել կտրտած կարտոֆիլը, մի քիչ մսաջուր կամ ջուր և եփել՝ մինչև որ կարտոֆիլը փափկի բոլորովին, այնպէս որ հեշտութեամբ անցնի մաղի միջով (անց կացնելիս պէտք է տաք լինի): Ստացած պիւրէն բաց անել մսաջրում: Ստացած զանգաւածը դարձեալ դնել կրակի վրայ և մի քանի անգամ եփ տալ: Բերելիս պիւրէի մէջ պէտք է ամել թթւասեր, կաթ կամ սեր, միասին լաւ խառնել ու մի անգամ էլ եփ տալ, ապա սուպնիկի մէջ գցել կարագ, ամել վրան պատրաստի պիւրէն, խառնել, վրան քարսոն ցանել և այնպէս սեղան բերել: Այս պիւրէի մէջ թթւասերի հետ միասին կարելի է ամել և պամիդորի պիւրէ:

Կարտոֆիլի պիւրէի հետ կարելի է բերել և բուլկու գրենիկ: Վերոյիշեալ սուպը կարելի է պատրաստել և առանց մսի:

Խ Ա Շ

Ոչխարի թափան—1, աղիքներ և ոտներ. սխտոր. աղ:

Ոչխարի թափանն ու աղիքները պէտք է մաքրած առնել. իսկ հակառակ դէպքում պէտք է լաւ լւանալ, յետոյ մի բարակ փայտով աղիքը շուռ տալ, մի ծայրից ջ մատով պինդ բռնելով ու սղմելով բաշել մինչև միւս ծայրը. այս գործողութիւնը այնքան պէտք է կրկնել՝ մինչև բոլորովին մաքրւեն: Թափանն էլ հարկաւոր է շատ մաքուր լւանալ:

Առհասարակ խաշը նախընթաց գիշերը մաքրում ու սառը ջուրն են ամսւմ: Երկրորդ օրը պէտք է թափանն ու աղիքները եռ եկած ջրի մէջ գցել. եթէ վրան կեղտ կայ մնացած՝ նորից մաքրել ու կտրտել: Վերցնել բաւական մեծ կաթնայ, ամել մէջը կտրտած աղիքները, թափանը ու ոտները՝ վրան աւելացնել այնքան ջուր, որ 5 մատ բարձր լինի կանգնած քան միսը: Կաթնայն դնել կրակի վրայ ու եփել՝ ինչպէս եփում ենք սովորական բուլիօնը: Ուշը պէտք է եփել՝ մինչև որ միջի միսը լաւ փափկի, իսկ մսաջուրը թանձրանայ: Ուշի փրփուրը քաշելուց յետոյ՝ պէտք է մէջը գցել 1 գլուխ սխտոր, իսկ սեղան բերելիս՝ ցանկացողը կարող է իւր բաժնում ամել ծեծած սխտոր: Սրա հետ կարելի է ոչխարի գլուխն էլ մաքրել ու եփել:

ԲԱԴԻ ՈՏՈՒԳԼԽՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ—(разсоленьи́к)

Մի բաղի ոտ ու գլուխ, վարունգ— $\frac{1}{2}$ գրվ., թթւասեր— $\frac{1}{4}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., դեղնուց—1 հատ, կոտորած քարսոն, արմտիք—մի-մի հատ, կարտոֆիլ—5 հատ, մաննայա կրուպա— $\frac{1}{4}$ գրվ., թթու վարունգի ջուր—մի քիչ:

Այս արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական բուլիօն. բաղի ոտները, թեւերը, թոքերն ու լեարդը, քարաճիկն ու գլուխը լաւ լւանալ, կտրտել ու եփել բուլիօնի մէջ մսի հետ. թթու վարունգը մաքրել ու կտրտել և եփել առանձին բուլիօնի մէջ. առանձին եփել և արմտիքը. իւղից ու ալիւրից պատրաստել պասիրովկա, բաց անել բուլիօնով և ամել բուլիօնի մէջ, գցել ոտն ու գլուխը, վարունգն ու արմտիքը և մի անգամ եփ տալ: Սեղան բերելուց առաջ ամել մէջը թթու վարունգի ջուր կամ քացախ. թթւասերը հարել դեղնուցի հետ միասին և ամել արգանակի մէջ, 5 բալէ թողնել կրակի վրայ, ամել մէջը քարսոն ու սեղան բերել:

Պ Ա Մ Ի Դ Օ Ր Ի Բ Օ Ձ Բ Ա Շ

Ոչխարի կամ տաւարի միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{4}$ գրվ., պամիդոր— $2\frac{1}{2}$ գրվ., աղ ու պղպեղ ճաշակի համեմատ:

Միսը կիսով չափ եփել: Մանր կոտորած սոխը տապակել իւղում: Բուլիօնից հանել միսը ու ածել տապակած սոխի մէջ, մի քանի անգամ խառնել կրակի վրայ և ապա աւելացնել սորա մէջ մաքրած ու կտրտած պամիդորը և ֆնացած բուլիօնը. յետոյ շարունակել միասին եփելը մինչև որ միսը կեփւի:

ԹԱՐՄ ԿԱՆԱԶ ՍԻՍԵՌԻ ՊԻՒՐԷ

Սիսեռ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., շուր—13 բաժ., աղ—6 մսխ., շաքար— $3\frac{1}{2}$ մսխ., թթւասեր— $\frac{1}{2}$ բաժ., իւղ—36 մսխ.:

Արծնապակած կաթսայի մէջ սաստիկ կրակի վրայ աղաջրի մէջ սիսեռը եփել. երբ լաւ եփւի՝ պէտք է անց կացնել մաղով: Այս պիւրէն իւր ջրի հետ միասին դնել կրակի վրայ և անդադար խառնել մինչև եռ գալը. ապա դնել կաթսան պլիտի ծայրին ու պահել այս կաթսան մի ուրիշ եռ ջրով կաթսայի մէջ: Ծաշից առաջ պիւրէի մէջ գցել շաքար, թթւասեր և կտոր-կտոր արած իւղ. այս բոլորը լաւ խառնել, ածել սուպնիկի մէջ, վրայից ցանել կանաչի: Սիսեռի հետ սեղան են բերում չորացրած կտրտած բուլի: Եթէ պիւրէն պատրաստուում է չոր սիսեռից կամ սպիտակ ու կարմիր լոբուց՝ այն դէպքում պէտք է վերցնել ոչ թէ $2\frac{1}{2}$, այլ $1\frac{1}{2}$ գրվ., ու եփել 2—3 ժամ և շարունակել պատրաստել միևնոյն ձևով՝ ինչպէս թարմ սիսեռն է պատրաստում: Այս պիւրէն կարելի է պատրաստել և բուլիօնով: Մաղից անց կացրած սիսեռը պէտք է բաց աւել ոչ թէ իւր ջրում, այլ պատրաստի մսաջրում:

ԱՐԴԱՆԱԿ ՊԱՐՄԱՆՏԻԷ—ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻՒՐԷ

Կարտօֆիլ— $1\frac{1}{4}$ գրվ., շուր—10 բաժ., պօրէյ—2, դեղնուց—3, սեր—1 բաժ., կարագ իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ և շաքար մի պտղունց:

Այս արգանակը կարելի է պատրաստել և առանց մսի: Մաքրել կարտօֆիլն ու պօրէյը, կտրտել կլոր կլոր ու եփել մի քիչ ջրի և մի կտոր իւղի մէջ. ապա անց կացնել մաղով, աւելացնել կէծ շուր, լաւ տրորել ու շարունակել եփելը: Սեղան բերելիս գցել սրա մէջ իւղը, դեղնուցները տրորած իւղում սերի հետ:

Այս ձևով կարելի է պատրաստել և ուրիշ տեսակ պիւրէ թէ բանջարեղէնից և թէ խմորեղէնից:

ՊԵՐԼՈՎԻ ԿՐՈՒՊԻ ՊԻՒՐԷ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., պիւր. կրուպա— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., կարագ իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., դեղնուց—2, սեր—1 բաժ., աղ, կանաչի—ճաշակի համեմատ:

Պատրաստել բուլիօն առանց արմտիքի: Կրուպան լաւ նալ, ածել վրան սառը ջուր և մի քանի ժամ թողնել: Ապա իւր ջրի մէջ մի քանի անգամ եփ տալ, յետոյ ջուրը թափել, իսկ կրուպի վրան ածել բուլիօն և $\frac{1}{8}$ գրվ. իւղ գցել ու մի անգամ եփ տալ, դնել մարմանդ կրակի վրայ և շուտ շուտ խառնելով՝ աւելացնել վրան բուլիօնից, որ չայրւի: Պատրաստի կրուպան պէտք է մաղով անցկացնել, բաց անել բուլիօնով ու մի քանի անգամ եփ տալ: Եթէ պիւրէն կոշտ կոշտ է ֆնացել՝ պէտք է նորից անց կացնել մաղով: Դեղնուցները բաց անել սերի մէջ ու ածել պղինձը: Սեղան բերելիս արգանակի մէջ գցել կարագ իւղը: Յիշեալ արգանակի հետ բերում են կամ չորացրած բուլի (гренки), կամ պիրոժկիներ:

ՎԱՌԻԿԻ ԶԸԽԸՐԹՄԱՅ

Վառիկ—2 կամ հաւ—1, սոխ— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., դեղնուց—4, ալիւր— $7\frac{1}{2}$ մսխ., քաղցախ— $\frac{1}{2}$ բաժակ, համեմ, աղ, դափրան—ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է վառիկները փետրել, փորոտիքը մաքրել, կտրատել ու լւանալ: Սրանից յետոյ վառիկները դարսել կաթսայի մէջ, վրան ածել 10—12 բաժակ ջուր ու եփել. երբ եռ գայ՝ փրփուրը քաշել և դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ ու շարունակել եփել: Սոխը մանր կտորներ կամ քերիչով անց կացնել, յետոյ իւղում տապակել և մէջը գցել կիսաեփ վառիկները, մի քիչ տապակել այս իւղում, աւելացնել ալիւր ու կամաց-կամաց խառնելով՝ ածել իւր ջրից: Սեղան բերելիս՝ մի թասի մէջ գցել դեղնուցները, աւելացնել Լփ տւած քաղցախ, խառնել դեղնուցների հետ և ածել չըխըրթմայի մէջ. այս վերջինս համեմել պղպեղով, աղով և, ըստ ցանկութեան՝ մի քիչ էլ զաֆրանով. աւելացնել կտրտած համեմն ու սեղան բերել: Զըխըրթման կարելի է պատրաստել և գառան մսից:

ՎԱՌԻԿԻ ԲՈԶԱՐԹՄԱՅ

Վառիկ—2 հատ, պամիդոր—1 գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., աղ ու պղպեղ:

Վառիկները փետրել, կտրատել ու լւանալ. սոխը բարակ ու կլոր կտորներ. պամիդորի վրայ եռ ջուր ածել, կծպել, մաքրել սերմերից ու սոխի պէս կտրատել: Կաթսայի մէջ դարսել մի երես սոխ, յետոյ պամիդոր ու վերևը վառիկի կտորները, ապա աղ ու պղպեղ, և շարունակել միևնոյն կարգով դարսել և վերջացնել սոխով. ածել երկու գդալ ջուր, գցել մի կտոր իւղ, կաթսան ծածկել խուկու գդալ ջուր, գցել մի կտոր իւղ, կաթսան ծածկել խուկու փով ու դնել հնոցի մէջ, իսկ հակառակ դէպքում՝ պլիտի վրայ, միայն կրակի ոյժը թուլացրած: Պէտք է մատուցանել աղցանամանի մէջ:

ԿԱԹՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կարտոֆիլ— $\frac{3}{4}$ գրվ., դեղնուց—3 հատ, թթւասեր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, աղ—5 մսխ., կաթ—5 բաժակ, կոտեմ— $\frac{3}{8}$ գրվ., շաքար— $1\frac{1}{4}$ մսխ., իւղ— $28\frac{1}{2}$ մսխ., բուլկի 1 հատ, ջուր—5 բաժակ:

Կտրտած կարտոֆիլը եփել 12 մսխալ իւղի և 5 բաժակ ջրի մէջ: Յետոյ այս դանդաժը ջրի յետ միասին քամիչով անց կացնել և նորից ածել կաթսայի մէջ, աւելացնելով 5 բաժակ կաթ, դնել կրակի վրայ և խառնել մինչև եփ գայ: Եփ գալուց յետոյ կաթսան դնել պլիտի ծայրին, դեղնուցը բաց անել թթւասերի մէջ ու ածել արգանակի մէջ. յետոյ աւելացնել մնացած իւղը, խառնել, սուպնիկի մէջ ածել չորացած ու կտորած բուլկին (грех-кн) և վրան պատրաստի արգանակը լցնելով սեղան բերել:

Թ Ա Ն Է Ս Պ Ա Ս

Մածուն կամ թան— $1\frac{1}{4}$ գրվ., ձու 4 հատ, ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., ջուր—10 բաժակ, իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Թանը, ալիւրն ու ջուրը միասին լաւ խառնել: Ցանկացողը սոխը կարող է տապակել $\frac{1}{8}$ գրվ. իւղի մէջ. թանն ածել արծնապակած կամ կաւէ ամանի մէջ, դնել կրակի վրայ. սրան աւելացնել տապակած սոխ, ճաշակի համեմատ աղ, շաքարի փոշի ու շարունակ խառնել՝ մինչև որ եփ գայ: Ձւաները լաւ հարել ու գդալով ածել թանէսպասի մէջ եռ գալու ժամանակ, և իսկոյն վերցնել կրակից: Ցանկացողը կարող է գցել մէջը բարսոն ու այնպէս սեղան բերել:

ԱՐԳԱՆԱԿ ՊԵԼՄԵՆՈՎ

Միս— $3\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, ալիւր— $\frac{1}{2}$ գրվ., երիկամունքի ճարպ— $\frac{1}{4}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{16}$ գրվ., դեղնուց—1 ձւի, աղ, պղպեղ և սոխ—ճաշակի համեմատ:

Այս արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովոր-

րական մասջուր կամ կօնսումէ: Ապա $1/2$ գրվ. արից, $1/16$ գրվ. իւղից, 1 դեղնուցից ու $1/2$ բաժակ ջրից պատրաստել խմոր: Իսկ $3/4$ գրվ. մսից ու երիկամունքի ճարպից պատրաստել ֆարշ (ծեծած միս): Փարշի մէջ ածել իւղում տապակած սոխ և 2 գդալ սառը հում ջուր կամ մի փոքր կտոր սառոյց, աղ ու պղպեղ և գդալով լաւ խառնել: Խմորը բարակ բաց անել, դանակով կտրատել մանր քառակուսի կտորների, ամեն մէկի վրան ածել մի քիչ ֆարշ, այս քառակուսիները ծալել եռանկիւնու ձև տալով, դիմացի ծակերը ձևի սպիտակուցով կպցնել իրար. այսպէս պատրաստած պիրօփկիները կստանան կիսալուսնի ձև: Այս պատրաստի պելմենը գցել եփ եկած աղաջրի մէջ. երբ նրանք երեսին լող տան՝ նշանակում է պատրաստ են. հանել փրփրաքաշով ու ածել մասջրի մէջ. մէջն ածել մանրացրած քարսոն ու բերել սեղան: Պելմենը կարելի է բերել և առանձին. հետը բերում են կարագ իւղ և տաքացրած քացախ:

Օ Կ Ր Օ Շ Կ Ա Յ

Չու—3 հատ, պատրաստ մանանիս—1 թէյի գդալ, թթւասեր կամ մածուն—3 բաժակ, հորթի միս— $1/2$ գրվ., վարունգ—3 հատ, կիտրոն— $1/2$, մանր կոտորած սոխ և սամիթ (շւիթ), կվաս 1 շիշ:

Երեք պինդ եփած ձևի դեղնուցը լաւ հարել մանանիսի հետ. սրան աւելացնել մանր կտրտած եփած հորթի միս, վարունգ, սոխ ու սամիթ: Այս բոլորի վրայ ածել աղ, պղպեղ և 3—4 բաժակ թթւասեր կամ մածուն: Սրա մէջ ածել և մի շիշ կվաս (հացի) ու բարակ կտրտած կիտրոնի կտորներ: Օկրօշկան պէտք է մատուցանել՝ մէջը սառցի կտորտանք ածած:

Բ Օ Տ Վ Ի Ն Ի Ա

Սպանախ—1 գրվ., թրթնջուկ— $1/2$ գրվ., վարունգ—2 հատ, կանաչ սոխ—մի քանի հատ, սամիթ, աղ, մի քիչ շաքար, կվաս—2 շիշ, օրագուլ կամ օսետրինա—3 գրվ., քրեն, մանանիս:

Թրթնջուկն ու սպանախը լաւ մաքրել, լւանալ, եփել աղաջրում, մանր կոտորել և մաղով անց կացնել: Սուպանիկի մէջ դարսել սանր կոտորած վարունգները, սրան աւելացնել սպանախն ու թրթնջուկը, ածել նոյնպէս մանր կոտորած սոխն ու սամիթը, աղ, պղպեղ, շաքար ու ածել մէջը 2 շիշ կվաս. այս բոլորը լաւ խառնել և սրա մէջ դարսել եփած ու կոտորած ձուկը: Կարելի է աւելացնել և խեցգետնի վզեր: Այս կերակուրը մատուցանում են սառցի վրայ սառցրած: Սրա հետ պէտք է բերել և քերած քրեն:

ԽԵՅԳԵՏԻՆԻ ՊԻՒՐԷ

Կենդանի խեցգետին—25 հատ, բրինձ— $1/8$ գրվ., իւղ— $1/4$ գրվ., դեղնուց—3, կօնեակ—1 դաւաթ, աղ, պղպեղ և շաքար—ճաշակի համեմատ, գազար, սոխ, մի փունջ կաղամած մաղդանոսից և թարխունից, կաթ—10 բաժակ., պամիդօրի պիւրէ:

Խեցգետինը լւանալ և թրջել հում կաթի մէջ երկու ժամ: Այս ժամանակամիջոցում գազարը և սոխը մանր կոտորել ու տապակել մեծ պղնձում. երբ սրանք կը դեղնեն՝ աւելացնել վրան փունջը, իւղ, 10 բաժակ ջուր ու եփ տալ: Խեցգետինը հանել կաթից, լւանալ, գցել պղնձի մէջ, խուփը ծածկել ու մի հինգ րոպէ թուղ կրակի վրայ թողնել: Հինգ րոպէից պղնձը վերցնել կրակից, կիսով չափ սառցանել ու բամբակ քամիչի մէջ, փունջը դէն գցել, իսկ խեցգետնի վզից հանել միսը և առանձին ամանի մէջ դնել մի քիչ բուլիօնում: Խեցգետնի կեղևը եփած արմաթի հետ

միասին ջարդել սանդի մէջ ու մաղով անցկացնել, պիւրէն գցել պղնձի մէջ, ածել վրան քամած բուլիօնը ու եփ տալ: Եթէ մաղի վրան էլի մի քիչ բան մնացել է, նորից պէտք է ջարդել ու նորից տրորել մաղի վրայ, մինչև որ բոլորը կանցնի. յետոյ այս բոլորը միացնել ու եփել: Այս պիւրէն ածել սօտէյնիկի մէջ, աւելացնել մի քիչ շաքար, կայենի պղպեղ ու լաւ խառնել, որ կոշտ կտորներ չը գոյանան: Յետոյ նորից անցկացնել մաղում: Վերոյիշեալ պատրաստի պիւրէն նորից ածել պղնձի մէջ, աւելացնել 5 բաժակ կաթ և մի բանի անգամ եփ տալուց յետոյ դնել մեղմ կրակի վրայ: Խեցզետնի վզերը գցել պղնձի մէջ ու դնել կրակի վրայ: Սուպնիկի մէջ գցել դեղնուցները և մնացած իւղը, վրան ածել պատրաստի պիւրէն, վզերը, ու սեղան բերել:

ՕՐԱԳՈՒԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Օբագուլ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ—1 գրվ., աղ, պղպեղ, քրքում—ձաշակի համեմատ:

Վերցնել մի կտոր օրագուլ (лососина), լանալ, կըտրտել մանր կտորտանքի: Սոխը բարակ ու օղակ օղակ կտրտել: Կաթսայի մէջ դարսել մի կարգ սոխ, մի կարգ ձուկ, վրան աղ ու պղպեղ անել. ածել այնքան ջուր, որ սոխի հետ հաւասար բարձրութեան վրայ կանգնի. (ձուկը դարսելիս այնպէս պէտք է անել, որ երեսը ծածկւի սոխով): Կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփել. հէնց որ մի քանի անգամ եփ եկաւ՝ վերցնել կաթսան, դնել աւելի թոյլ կրակի վրայ ու եփել 1 ժամ, մինչև որ սոխը բոլորովին եփւի: Պատրաստ արգանակի մէջ ածել բուլիօնի մէջ թրջած քրքում ու սեղան բերել: Կարելի է նախ սոխը առանձին եփել և ապա միացնել ձկան հետ, որովհետև ձուկը շատ շուտ է եփւում, իսկ սոխը բաւական ուշ:

ՁԿՆՈՎ ՍՊՍՍ (СОЛЯНКА)

Ձուկ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ—7 մսխ., ալիւր—12 մսխ., սոխ—2 հատ, թթու վարունգ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սունկ սպ. մարին.— $\frac{1}{4}$ գրվ., թթւասեր— $\frac{1}{2}$ բաժ., լիմոնի աղ (кислота), սղ, դափնի տերեւ, բահար—ձաշակի համեմատ:

Այս սպասը կարելի է պատրաստել զանազան ձևերից. օր. թառափից (осётрь), գութիից (севрюга), լճի կարմրախայտից (сибь) և այլն: Կարելի է և այս ձևերը խառնել միասին: Ձկան ֆիլէի կողմը մի քանի կտոր անել, իսկ գլխի ոսկորները եփել: Կոտորած սոխը տապակել իւղի մէջ, աւելացնել ալիւր և միասին 3 բաժէ դարձեալ տապակել: Այս պատրուկան բաց անել կամ մսաջրով կամ ձկան ջրով ու եփ տալ: Թթու վարունգը մաքրել ու կըտրտել, նոյնպէս և թթու սունկը. կարելի է աւելացնել և ձիթապտուղ: Երբոր պատրաստած արգանակն եփ գայ՝ գցել մէջը ձկան կտորները, գարնիրը, դափնի տերեւ, բահար, աղ, ու շարունակել եփել: Երբոր սպասը եփ գայ՝ դնել աւելի թոյլ կրակի վրայ ու շարունակել եփել: Սեղան բերելուց առաջ ածել մէջը կիտրոնի աղ կամ թթու վարունգի ջուր և թթւասեր, լաւ խառնել, ցանել վրան կանաչի ու սեղան բերել:

Ծ Ն Ե Բ Ե Կ Ի Ա Ր Գ Ա Ն Ա Կ

Հաւ—1, միս հորթի— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ծնեբեկ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., կարագ իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., դեղնուց—2, ալիւր—3 հացի գդալ, սեր— $\frac{1}{2}$ շիշ, ջուր—10 բաժ.:

Հորթի բղից և հաւի ոսկորներից պատրաստել սովորական բուլիօն: Հաւի փափուկ մսից պատրաստել կնել: Ծնեբեկի գլխները կտրատել գարնիրի համար, մնացած մասերը մանր կոտորել, ածել պղնձի մէջ, աւելացնել մի

քիչ բուլիօն ու տաք պասիրովկան *) և միասին եփել $1\frac{1}{4}$ ժամ, յետոյ անցկացնել մաղոււմ: Այն, ինչ որ մնաց մաղի վրան, գցել բուլիօնի մէջ, մի քիչ եփել և յետոյ բուլիօնը քամել և աւելացնել վրան: Ծնեբեկի պիւրէն եփ տալ մի քանի անգամ և ապա մեղմ կրակի վրայ համեմել (заправитъ) լիզօնով (լիզօն — դեղնուցները միաւորուած սերի հետ): Ծնեբեկի գլխները եփոււմ են աղաջրի մէջ ու գցոււմ են արգանակի մէջ մօտ բերելիս: Կնելը պատրաստոււմ են հաւի փափուկ մսից, հորթի և զանազան տեսակ որսի մսից: Միսը մանր կտրտել, ածել հաւանգի մէջ աւելացնել $1\frac{1}{4}$ բաժակ նոսր սեր և մի լաւ ծեծել, ապա անցկացնել բարակ մաղի մէջ: Յետոյ այս զանգւածը ածել պղնձի մէջ, դնել սառցի վրայ, գցել մէջը աղ և պղպեղ, թիակով խփել մի կողմից աւելացնելով փոքր աւ փոքր մի բաժ. թանձր սեր, մինչև որ զանգւածը կուռչի և կը սպիտակի: Պատրաստել սօտէյնիկի մէջ կէծ աղաջուր, սեղանի գդալով վերցնել կնելի զանգւածը, ուղղել կէծ դանակի բերանով և գցել աղաջրի մէջ, ապա դնել սօտէյնիկը մեղմ կրակի վրայ ու եփել առանց եփ տալու: 20 բոպէից պատրաստ կնելը հանել ջրից, գցել սառը աղաջրի մէջ 2—3 բոպէ, յետոյ դարսել մաղի վրայ, որ կնելը ցամաքի, ու գցել սուպի մէջ:

*) Պասիրովկա կոչոււմ է իւզոււմ բոված ալիւրը:

Սովորաբար որ և է արգանակի կամ սօուսի զանազան մասերը իրար հետ միացնելու համար հարկաւոր է պատրաստել պասիրովկայ: Պասիրովկան պատրաստոււմ է կամ առանձին կամ ուղղակի արգանակի մէջ: Առանձին պատրաստելու համար պէտք է որոշ քանակութեամբ իւղ տաքացնել, ածել սրա մէջ ալիւր և մի քանի բոպէ բովել, ապա բուլիօնից քիչ-քիչ աւելացնել վրան, շարունակ խառնելով՝ ու յետոյ այս բոլորը ածել արգանակի մէջ:

Կարելի է և այս ձևով պատրաստել պասիրովկան. սառցրած բուլիօնի կամ ուղղակի սառը ջրի մէջ բաց անել ալիւրը և ապա ածել արգանակի մէջ:

Բ. Մ Ս Ե Ղ Է Ն

Ը Ն Դ Հ Ա Ն Ո Ւ Ր Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր

Մսեղէն կերակուր պատրաստելու ձեւը

Առհասարակ միս խորովելու համար մեղ հարկաւոր է տաքութիւն և բոց. միևնոյն է թէ ինչ տեսակ վառելիք ենք գործածոււմ, որովհետեւ փայտն էլ, ածուխն էլ, նաւթն էլ մեղ տաքութիւն են տալիս: Եթէ հարկաւոր է խորովել մի որևէ փոքր բան, օրինակ լոր՝ պէտք է մեծ բոց ունենալ, որպէսզի թռչունը շուտով խորովւի և վրան գոյանայ անթափանցելի կաշի. որովհետեւ մեղմ կրակի վրայ կաշին շուտ չի խորովւի, նրա միջից կհոսի բոլոր հիւթը և կստանանք անպէտք խորոված: Հակառակը դուրս կգայ, եթէ միևնոյն ձևով խորովենք մեծ կտոր միս, օրինակ ֆիլէն կամ րօստերֆը: Այս դէպքում մեծ բոցը շատ շուտ խորովոււմ է արտաքինը, այդ պատճառով էլ տաքութիւնը չի կարողանալ խորովել ներսի մասը. իսկ աւելի թոյլ կրակի վրայ նրա ամեն մի կողմը մի տեսակ է խորովոււմ:

Միսը կարելի է եփել ջրում և գոլորշիում: Միսն եփելու համար ձգոււմ են ջրի մէջ, և այս ջուրը դուրս է բա-

շում մսի հիւթը: Գոլորշիում եփելիս միսն ինքն է ծծում այն արմատիքների հեւթերը, որոնցով մենք կամենում ենք համեմել նրան: Միսը խորովում են կամ սօտէյնիկի, կամ տապակի, կամ հնոցի մէջ և կամ շամփրի վրայ: Երբ մենք միսը խորովում ենք տապակի մէջ կամ սօտէյնիկում, պէտք է իւղի մէջ կարմրացնել մսի բոլոր կողմերը. այն ժամանակ խորվածը տալիս է գլեհաս, որին աւելացնելով բուլիօն կամ ջուր՝ պատրաստում է նրա սօուսը:

Շամփրի վրայ կամ բոշպարում խորոված միսը չէ պահանջում ուրիշ հիւթ. նա ունի իւր հիւթը, որի հետ և սեղան են բերում: Մսի հիւթը հանելու համար գործ են ածում ջուր, իսկ խորովելու ժամանակ գործ են ածում իւղ կամ ճարպ. այս դէպքում ջուր չէ կարելի գործադրել, որովհետեւ ջուրը մսի ծակոտիները բաց է անում և դուրս է բերում նրա միջի հիւթը, այն-ինչ ճարպը, հալւելուց յետոյ, փակում է մսի ծակոտիները և չէ թողնում, որ նրա հիւթը դուրս գայ: Այս դէպքում ամենայնարմարն է գործ ածել խոզի ճարպը, բայց ես իմ առաջարկած կերակրների մէջ համարեա թէ չեմ յիշում այդ, որովհետեւ մեզանում դեռեւս չեն ընտելացել նրա համին: Առհասարակ խորովելու միսը պէտք է փաթաթել խոզի ճարպի մէջ, որը պահպանում է միսը այրելուց և չէ թողնում, որ նրա միջի հիւթը դուրս գայ:

Խորովելու համար գործ են ածում խոզի ճարպի իւղ և ձէթ:

Շատերը նախադասում են շամփրի խորովածը իւղում տապակւածից այն պատճառով, որ շամփրի միսը խորովում է կրակի վրայ և առանց իւղի, այն-ինչ իւղում միսը տապակւում է: Իսկ եթէ մենք միսը ուզում ենք հնոցում կարմրացնել և այն առանց իւղի՝ պէտք է դնել վանդակի վրայ, իսկ այս վերջինս թաւայի վրայ: Վերցնենք, օրինակ, Փիլէն, դնենք վանդակի վրայ, թաւայի մէջ ածենք մի քիչ ջուր, վանդակը տեղաւորենք թաւայի մէջ ու միասին դը-

նենք հնոցի մէջ: Երբ մի երեսը կըխորովւի՝ շուտ տանք միսը, ածենք իւր հիւթը վրան և շարունակենք խորովելը. սա շատ նման կլինի շամփրի խորովածին: Կարելի է խորովել և առանց վանդակի, այսինքն ուղղակի թաւայի մէջ:

Որովհետեւ, առհասարակ, խորովելու միսը պէտք է լինի աւելի նուրբ և աւելի լաւ տեսակից՝ ուստի եթէ մենք ուզում ենք նոյն համի մեծ կտոր միս պատրաստել աւելի ստոր տեսակից՝ պէտք է այս միսը գոլորշիում եփել և սեղան բերել որեւէ գարնիրով. իսկ սառը միս, նոյնպէս գոլորշիում եփած, կարելի է սեղան բերել ժիլէով:

Եփած միսը կորցնում է իւր սննդարարութիւնը և տալիս է իւր բոլոր անուշ հոտն ու սնունդը այն բուլիօնին, որի մէջ եփւում է:

Որպէսզի 2¹/₂ գրվ. մսից և 10 բաժակ ջրից պատրաստելի սննդարար բուլիօն՝ պէտք է եփել 4 ժամ. այն-ինչ, եթէ մենք սիւնոյն տեսակ մսի կտորը գոլորշիում եփելու լինենք՝ պէտք է վրան ածենք 5 բաժակ հեղուկ և միսն եփենք 2 ժամ:

Վերջին ձևով պատրաստած մսի լաւութիւնը կախւած է թէ վրան ածած հեղուկի քանակութիւնից և թէ նրա եփելու ձևից:

Բուլիօնը եփելիս, քափը (փրփուրը) քաշելուց յետոյ, ածում են նրա մէջ արմտիքը, կաթսան ծածկում են ու շարունակում մեղմ կրակի վրայ եփելը: Իսկ գոլորշիում եփած մսին պէտք է հետեւել և ամեն մի բաւորդ ժամից յետոյ իւր հիւթից վրան ածել, կէս ժամը մի անգամ շուտ տալ միսը. միսը ջրով չպէտք է ծածկել, կաթսան էլ չպէտք է պինդ ծածկել, որ ջրում եփած միս չստացւի: Սովորաբար գոլորշիում եփելու միսը սկզբում դադած իւղում այնպէս են խորովում, որ վերևի մասը կարմրի. ապա դնում են կաթսայի մէջ արմտիքը ու կոտորակ սոխը, սոցա վերևից միսը ու ածում վրան 2¹/₂ բաժակ հեղուկ. երբ այս հեղուկի ²/₃ մասը գոլորշիանայ՝ այն ժամանակ աւե-

լացնում են մսին մնացած $2\frac{1}{2}$ բաժակ հեղուկը. յիշեալ հեղուկը, լինի ջուր, բուլիօն և կամ որեէ հիւթ՝ պէտք է եռ եկած լինի:

Առհասարակ գոլորշիում եփում են տաւարի, ոչխարի և հորթի կամ բղից, կամ հաստ ֆիլէից: Կարելի է գոլորշիում եփել հնդկահաւ, պառաւ հաւ, սագ և այլն, թէ ամբողջ և թէ կտրտած. կտորները բանի փոքր են՝ այնքան աւելի մեծ ուշադրութիւն պէտք է դարձնել նրանց վրայ. մանր կտորները հեշտութեամբ են կուշ գալիս՝ եթէ նրանց վրայ շուտ-շուտ չեն ածոււմ իրանց հիւթից: Հորթի և կովի մսի հիւթը պէտք է մուգ գոյնի լինի, հնդկահաւինը և սագինը՝ աւելի բաց գոյնի, իսկ հաւինը՝ բոլորովին սպիտակ գոյնի:

Տաքութեան ո՛րքան աստիճան է հարկաւոր միւսը խորովելու համար:

Տապակելու և կարմրացնելու ձևը բաժանւում է 4—5 աստիճանի: Առաջին՝ երբ տապակում են իւղում. (իւղում տապակում են նուրբ և թեթեւ նիւթեր). սրանց հարկաւոր տաքութեան աստիճանը հասնում է 150° , իսկ եթէ տաքութիւնը աւելի է՝ այրւում են: Երկրորդ՝ խոզի ճարպի համար հարկաւոր է 210° տաքութիւն, իսկ եթէ այս աստիճանից անցաւ՝ կայրւի. սրա մէջ տապակում են սովորաբար ծանր և խոշոր կտորներ: Երրորդ՝ հորթի, տաւարի, ոչխարի մսի ճարպի համար հարկաւոր է 220° ջերմութիւն, իսկ սրանից անց՝ այրւում է: Ճարպի մէջ տապակում են առհասարակ ջրալի հիւթեր, որոնք պահանջում են աւելի երկար ժամանակ և միջոց: Չորրորդ՝ բազը և ուրիշ հաւեր կարմրացնելու համար անհրաժեշտ է 300° տաքութիւն: Վերջապէս հինգերորդ՝ Պրօվանսի և այլ տեսակ ձէթերի համար հարկաւոր է 400° տաքութիւն: Առհասարակ այս վերջինում տապակում են ջրալի, թեթեւ և մանր կտոր-

ներ, և որովհետեւ տաքութեան աստիճանը շատ է լինում՝ լաւ են տապակւում:

Իմանալու համար, թէ երբ կարելի է տապակել տաքացրած իւղում՝ գցում են իւղի մէջ քարսոնի տերեւ կամ մի փոքրիկ կտոր հացի միջուկ. եթէ գցած կտորը կարմրեց կամ թշտաց՝ նշանակում է տապակելու ժամանակ է, այսինքն ճարպաիւղն արդէն հասել է 110° : Որպէսզի տաքութեան այս աստիճանը չթուլանայ՝ ոչ մի դէպքում նիւթը միանգամից չպէտք է ածել սրա մէջ: Միևնոյն ժամանակ պէտք է է զգուշանալ տաքութեան աստիճանը սաստկացնելուց, որ նիւթը ժամանակ ունենայ տապակւելու: Մեծ կտորները աւելի շատ ժամանակ են պահանջում և աւելի քիչ տաքութիւն, իսկ փոքրերն, ընդհակառակը՝ աւելի շատ տաքութիւն և աւելի քիչ ժամանակ:

Երբ պատրաստ կտորները վերեւ են բարձրանում՝ նշանակում է՝ պէտք է ճարպաիւղը յետ դնել և այնպէս հանել տապակած կտորները, որպէսզի ֆրիտուրը չայրւի:

Ո՛րքան ժամանակ է հարկաւոր մինչեւ եփելը կամ՝ խորովելը:

Առհասարակ տաւարի, ոչխարի, վայրենի թռչունների և կենդանիների, նոյնպէս և հաւի, հնդկահաւի, բաղի ու սագի մսի 1 գրվ. եփելու կամ խորովելու համար հարկաւոր է 15 րոպէ, այն-ինչ հորթի միսը եփելու և խորովելու համար—25 րոպէ, իսկ խոզի միսը—35 րոպէ:

ԵՓԱԾ ՄԻՍ ՍՕՈՒՍՈՎ

Միս— $1\frac{1}{4}$ գրվ., մսաջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժ., սխտոր—1 կտոր, իւղ—10 մսխ., ալիւր— $2\frac{1}{2}$ մսխ., քացախ $\frac{1}{4}$ բաժ., սոխ— $\frac{3}{4}$ գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ, մի պտղուց էլ շաքար:

Սոխը մանր կտորել: Սօտէյնիկի մէջ գցել իւղ ու վրան աւելացնել սոխ, դնել թոյլ կրակի վրայ ու տապակել,

երբեմնապէս գդալով խառնելով: Երբոր սոխը կիսով չափ տապակւի՝ աւելացնել մի պտղուց շաքար ու գնել զօրեղ կրակի վրայ, որ սոխը ոսկու գոյն ստանայ: Ածել մէջը քացախ ու գոլորշիացնել. ապա աւելացնել ալիւր ու տապակել 2 ըռպէ. բաց անել մսաջրով ու եփել: Երբոր կսկսի դանդաղ եռ գալ՝ աղ ու պղպեղ ածել ու եփել էլի 10 ըռպէ: Եփած միսը մաքրել ոսկորներից ու ճարպից, կտրատել ըօստրիֆի ձևով, դարսել սօուսի մէջ, ծածկել կաթսան ու թողնել թոյլ կրակի վրայ $1\frac{1}{2}$ ժամ: Այս ձևով պատրաստուում է սովորական արգանակից ֆիացած միսը:

Ք Ր Ե Ն Ի Ս Օ Ո Ւ Ս

Բուլկի— $\frac{1}{4}$, քրեն— $\frac{1}{4}$ գրվ., քացախ և աղ—ճաշակի համեմատ:

Եփած մսի, լեզւի և սալանինայի հետ առանձին ամանով մատուցանում են քրենի սօուս: Բուլկու փափուկ տեղը թրջել մսաջրի կամ տաք ջրի մէջ, ապա լաւ քամել, տըրել և բաց անել մսաջրով. այս ամենից յետոյ եփ տալ՝ մինչև որ թթւասերի թանձրութիւն ստանայ: Գրենը պէտք է մաքրել, բերիչի վրայ բերել և զցել բուլկու սօուսի մէջ: Սորան աւելացնել աղ և քացախ, կարելի է և թթւասեր, մի անգամ էլ եփ տալ ու սեղան բերել:

ԳՈԼՈՐՇԻՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ՄԻՍ:

Միս—3 գրվ., իւղ—12 մսխ., սպիտակ գինի—1 բաժ., կօնեակ—1 գաւաթ, ջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժ., ալիւր—9 մսխ., աղ—5 մսխ., գազար—1 հատ, սոխ 1 հատ, պօմիդօր—1 հատ, պղպեղ, դափնի տերև, քարսոն, բահար, մեխակ, սխտոր (սրանցից 1 փունջ կաղմած). հորթի ոսկորներ:

Վերցնել ֆիլէի հաստ կողմը, մաքրել թէ աւելորդ

ճարպից և թէ ոսկորներից, կապկպել թելերով, որ ստանայ երկար ձև: Կաթսայի մէջ զցել իւղ կամ ճարպ և լաւ տաքացնել. երբ որ իւղից ծուխ բարձրանայ՝ դնել մէջը միսն ու տապակել 4 կողմն էլ: Յետոյ կաթսան վերցնել կրակից, նրանից յետ քամել իւղն, իսկ մսի վրայ ածել կօնեակ ու վառել. երբ կհանգչի՝ վրան շաղ տալ ալիւր, խառնել, մի ըռպէ դնել կրակի վրայ և ածել նրա մէջ 2 հեղուկն էլ — գինին ու ջուրը. զցել նոյնպէս և բոլոր համեմունքը և պամիդօրի պիւրէն, սխտորն ու հորթի ոսկորները: Երբ այս բոլորը միասին եփ գան՝ կաթսան դնել թոյլ կրակի վրայ, ծածկել ու եփել 3 ժամ. աւելի լաւ է, որ կաթսան դնի ոչ շատ տաք պլիտի մէջ: 3 ժամից յետոյ միսը հանել ափսէի վրայ (տաք տեղ պահել), հիւթը (սօկը) մաղով քամել, նրա իւղը քաշել, հիւթը ածել տապակի մէջ ու եփել մինչև որ 1 բաժ. դառնայ: Կտրտած միսը դարսել սկուտեղի վրայ ու ածել պատրաստ հիւթը: Կարելի է մատուցանել և մակարօնի դարնիրով իւղում պատրաստած:

Բ Ի Ֆ Շ Տ Է Կ Ս

Բիֆշտէկսի համար վերցնում են կամ սուկի, կամ կովի մսի որևէ փափուկ տեղը: Ամեն մի կտորը պէտք է լինի $\frac{1}{3}$ գրվ. ծանրութեան: Բիֆշտէկսը տապակում են փայտի ածուխի վրայ: Ռօշպարը դնել կրակից 8 սանտիմետր բարձր, լաւ տաքացնել, սրբել շորով: Միսը կտրատել բիֆշտէկսների, պղնձէ սաթրով ջարդել, ափսէի վրան Պրօվանսի ձէթ ածել ու բիֆշտէկսների երկու կողմն էլ մէջը թաթխել: Բիֆշտէկսները կէծ ոռպարի վրայ դարսել. 5 ըռպէից յետոյ պատառաքաղով շուռ տալ, որ միւս երեսն էլ տապակւի. (պատառաքաղը չպէտք է մսի մէջ խրեցնել, որ հիւթը դուրս չգայ): Երբ բիֆշտէկսի վրայ իւր հիւթն երևայ՝ նշանակում է պատրաստ է: Սկուտեղի վրայ հանել, վրան կարագ դարսել՝ այս ձևով պատրաստած.—12

մսխ. կարագ, 1 գդալ մանր կոտորած քարսոն, աղ, պղպեղ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ կամ քացախ և միասին լաւ խառնել ու դնել բիֆշտէկսի վրայ: Մի րոպէ դնել պլիտի մէջ և իսկոյն հանել, որ իւղը չհալւի, ու սեղան բերել: Բիֆշտէկսը կարելի է տապակել նոյն ձևով, ինչպէս վերն ասացինք, քիչ իւղով և՛ տապակի մէջ:

Ա Ն Տ Ր Ը Կ Օ Տ

Անտրըկօտի համար հարկաւոր է վերցնել կօտլէտի մասը, թիկունքի մսից սկսած մինչև վերջին կողերը: Կողերը միմեանցից բաժանել, հանել ողնաշարի ոսկորները, կողերն էլ քերել: Վերևի փափուկ միսը մաքրել թէ աւելորդ ճարպից և թէ ջլերից: Այս միսը ջարդել և տալ կօտլէտի ձև: Անտրըկօտները տապակում են կամ բօշպարի վրայ կամ տապակի մէջ՝ շատ քիչ իւղով: Բօշպարը պէտք է դնել զօրեղ կրակի վրայ. երբ տաքանայ՝ մաքրել մի շորով և դարսել վրան անտրըկօտները, նախ 2 կողմից թաթախելով Պրօվանսի ձէթի մէջ և վրան ցանելով աղ ու պղպեղ: Սրանց ամեն մի կողմը տապակւում է 10 րոպէս ում. մատուցանում են տաք-տաք կամ իւր, կամ ուրիշ սօուսով և կամ մի որևէ գարնիրով:

Ռ Օ Ս Տ Բ Ի Ֆ

Ողնաշարը իւր վրայի փափուկ մսով—4 գրվանքայ:

Բօստրիֆ պատրաստելու համար պէտք է վերցնել դրսի սուկին իւր կողերով, մաքրել ջլերից և աւելորդ ճարպից. քերթել մսի վրայի կաշին. քերթած կաշւով դարձեալ ծածկել միսը ու կապել թելերով *), նախ քան կարմրացնելը՝ միսը հարկաւոր է լանալ, սրբելով ցամաքացնել,

*) Կաշին պոկում են՝ որ չխանգարէ մսի ազատ խորովւելուն. իսկ ծածկում են նորա համար, որ խորովելիս միսը չչորանայ:

դնել թաւայի մէջ, որտեղ մի քանի գդալ սառը ջուր է ածած, և ապա դնել տաք պլիտի մէջ: Երբոր մսի մի կողմը կարմրի՝ շուռ տալ միւս կողմը և ածել վրան մսի դուս թողած հիւթից: Երբ մսի երկու կողմն էլ կարմրեն՝ պէտք է վրան աղ ցանել: Եթէ վառարանը սաստիկ տաք է եղել ու միսն անժամանակ է կարմրել՝ այդ դէպքում պէտք է թաւան ծածկել իւղոտ թղթով և երբեմնապէս մսի վրայ իւր հիւթից ածել: Երբ բօստրիֆն արդէն պատրաստ է՝ պէտք է հանել, դնել սեղանի վերայ, հեռացնել ոսկորները, իսկ միսը շերտ-շերտ կտրատել և դարսել ուղղակի սկուտեղի կամ իրանից հեռացրած կողերի վրայ. այս դէպքում բօստրիֆը կստանայ իւր առաջւայ ձևը: Թաւան նորից դնել կրակի վրայ, մէջը մի քիչ մսաջուր կամ մսի հիւթ աւելացնել, մի քանի անգամ եփ տալ ու առանձին ամանով մօտ բերել սեղան:

Շ Ն Ի Յ Ե Լ

Հորթի միս—3 գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սուխարի և ձու՝ շնիցելը թաթախելու համար, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Բդի մսի մի մասը պէտք է մաքրել ջլերից և կտրատել բարակ բիֆշտէկաների: Ապա պէտք է սաթրով կլորացնել. այս կտորները դարսել ամանի մէջ, վրան ածել աղ, պղպեղ ու քացախ և այնպէս թողնել 1 ժամ: Պատրաստի մսի կտորտանքը թաթախել ձւի մէջ և քիչ ժամանակով այս կտորտանքը բռնել թասի վրայ, որպէսզի նրանց վրայից ձուն կաթէ, և ապա վրան ցանել ջարդած սուխարի: Ապա դարսել մսի կտորտանքը դադած իւղի մէջ ու տապակել ոչ սաստիկ կրակի վրայ, որպէսզի շնիցելը չցամաքի:

ՖԻԼԷ (ՄՈՒԿԻ) ԽՈՐՈՎԱԾ ՄԱԴԵՐԻ ՄԷՁ

Ֆիլէ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., խողի ճարպ— $\frac{1}{8}$ գրվ., գաղար—2 հատ,
սոխ—2 հատ, մադէր կամ սպիտակ գինի— $\frac{1}{2}$ բաժակ,
բուլիօն $2\frac{1}{2}$ բաժակ:

Ֆիլէն խորովելու համար պէտք մաքրել նրան թէ ջլե-
րից և թէ ճարպից. թաւայի յատակը ծածկել բարակ կոտո-
րած ճրագուով, վրայից դարսել օղակ-օղակ և հաստ կոտո-
րած սոխը. նոյնչափ հաստ կոտորել և գաղարը երկարու-
թեան վրայ, դարսել սոխի վրայ, կողքից դարսել մի քանի
փունջ քարսոն, դափնի տերև ու բահար: Այս ամենը դար-
սելուց յետոյ՝ վրայից երկարութեամբ դնել ֆիլէն և վե-
րևից ծածկել իւղոտ թղթով: Թաւան 5 բոպէ դնել պլիտի
վրայ, որ մի քիչ տաքանայ. ապա ածել վրայից մադէր
կամ գինի ու դնել կէծ հնոցի մէջ խորովելու. 10 բոպէից
յետոյ ֆիլէն շուռ տալ միւս կողքին և աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժ-
բուլիօն և խորովել կրկին 10 բոպէ. երրորդ անգամն էլ
աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժ. բուլիօն և թողնել՝ մինչև որ լաւ խո-
րովի: Ֆիլէն խորովում է 35 բոպէում: Խորովելուց յետոյ
ֆիլէն հանել սօտէյնիկից կամ թաւայից, դնել ափսէի վրայ
և վերևից մի որևէ բանով ծածկել ու դնել տաք տեղ: Թա-
ւայի մէջ մնացած հիւթը 5 բոպէ դնել կրակի վրայ ու գո-
լորշիացնել, իսկ յետոյ մաղի միջով անց կացնել, սառցնել և
ճարպը քաշել: Այժմ հարկաւոր է մադէրի սօուսը պատրաս-
տել: Տաք իւղը լաւ լորի մէջ ածել և պասիրովկայ պատրաս-
տել: Պասիրովկայի մէջ ածել ֆիլէից մնացած հիւթը և
փայտէ գդալով լաւ խառնել, որ պասիրովկան նրա հետ
միանայ. յետոյ կաթսան վերցնել ու դնել թեթև կրակի
վրայ, որ հանգարտ եփի: Որովհետև այս հիւթը վառարանի
մէջ արդէն եփւել է՝ ուստի մէկ եփ գալուց յետոյ արդէն
պատրաստ կլինի: Պատրաստ սօուսի մէջ ածել մի գաւաթ
մադէր կամ ուրիշ գինի, բայց գինին եփ չտալ: Սօուսի

անունը կախած է նրանից՝ թէ ինչ տեսակ խմիչք ենք
ածում մէջը: Ֆիլէն կարտել բարակ կտորների և դարսել
սկուտեղի վրայ, իսկ շուրջը ածել սօուսը, բայց ոչ վերևից:
Այս սկուտեղը կարելի է սեղան բերել յիշեալ սօուսով,
կարելի է և գարնիրով:

ԿՈՂԻԿՆԵՐ (ԿՕՏԼԷՏ)

Միս— $1\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ—1 գրուլ, ձու—1 հատ, բուլկի
— $\frac{1}{2}$, չոր բուլկի—որքան կհարկաւորւի:

Կողիկներ պատրաստելու համար կարելի է վերցնել
տաւարի ամեն տեսակ փափուկ միս, միայն նրանից պէտք
է ջոկել ջլերը: Նախ միսը մանր կոտորել, յետոյ կամ
դանակով ծեծել կամ միս ծեծելու մեքենայի մէջ անցկաց-
նել: Վերցնել բուլկու փափուկ մասը, թրջել եռացող
ջրի, կաթի կամ մսաջրի մէջ, յետոյ քամել ու խառ-
նելով ծեծած մսի հետ՝ բոլորը միասին կրկին ծեծել: Ծե-
ծած միսը պէտք է դնել մի ամանի մէջ, վրան աղ ու
պղպեղ ցանել, մի հատ ձու, (իսկ ով սիրում է՝ իւղում
տապակած սոխ), մի-երկու գդալ սառը ջուր ածել և այս
բոլորը միասին լաւ խառնել:

Այս խառնուրդը դնել թաց սեղանի վրայ, բաժանել
հաւասար մասերի և ամեն մի կտորը դանակով հարթել և
կողիկի ձև տալ: Պատրաստ կողիկները շաղախել չորացրած,
ծեծած բուլկու մէջ. իւղը կամ ճարպը տաքացնել թաւայի
մէջ ու դարսելով կողիկները տապակել. բայց որպէսզի կո-
ղիկները հիւթալի պատրաստւին՝ կրակը շատ թունդ չը-
պէտք է լինի: Երբ կողիկներն արդէն պատրաստ են՝ պէտք
է հանել ու դարսել երկար սկուտեղի մէջ տեղը, այնպէս
որ կողիկների ծայրերը միմեանց վրայ լինին. իսկ շուրջը
դարսել իւղում տապակած թարմ կարտօֆիլ: Թաւայում
մնացած իւղը կարելի է պահել ուրիշ մսեղէնի համար գոր-
ծածելու: Թաւան առանց լանայու նորից դնել կրակի վե-

բայ, ամեն նրա մէջ մտի հիւթը. մի քանի անգամ եփ տալ, որ մի քիչ թանձրանայ. այս հիւթը մաղի միջով անց կացնել ու ամեն կողիկներն վերայ:

Բ Ի Տ Կ Ի

Միս—3 գրվ., սոխ—1 հատ, իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ, պղպեղ և ալիւր պասիւրովի համար:

Միսը դանակով մանր կտրատել և ջարդել: Ջարդած մսի հետ խառնել ծեծած սոխը, իւղը, աղ և պղպեղ. նոցանից շինել հաստ կոլովակներ. թաթախել ամեն կողմը ալիւրի մէջ և տապակել կրակի վրայ իւղի մէջ: Պատրաստած բիտկիները դարսել էմալի թաւայի մէջ, ամեն վրան պատրաստած պամիդորի պիւրէից, դնել հնոցի մէջ 10 րոպէ. միևնոյն ամանով կարելի է մօտ բերել: Ցանկացողը պամիդորի պիւրէի տեղ կարող է պատրաստել սոխի սօուս և ամեն պիւրէի տեղ:

Սոխի սօուս պատրաստելու եղանակը:

Երկու սոխ մանրացնել, դնել կաթսայի մէջ և ամեն վրան կէս բաժակ քացախ: Դնել կրակի վրայ և եփել մինչև որ քացախը ցամաքի: Յետոյ աւելացնել իւղ և տապակել: Վրան մի փոքր ալիւր ցանել և այնքան բուլիօն ամեն, որ բոլոր սոխը ծածկւի: Մի անգամ եփ տալ և ամեն բիտկիների վրայ:

ԶՐԱԶԻ ԼԻՑՔՈՎ (ՖԱՐՇՈՎ)

Վեր առնել 3 գրվ. փափուկ միս, ջլերը հանել և կըտրատել բարակ շերտերի. ապա ջարդել թակով (տեապկայով). վրան պղպեղ ցանել, քացախ ամեն և կէս ժամի չափ մէջը պահել, որ փափկի:

Լիցքը: Սոխը կոտորել և իւղում տապակել: Բրինձը եփել, յետոյ ջուրը թափել ու բրինձը խառնել սոխի հետ:

Վրան ցանել աղ ու պղպեղ և դնել զրազի մէջ: Բրնձի տեղ կարելի է գործածել գրեհնեւի կաշա կամ իւղում տապակած կտրտած կաղամբ:

Երբ այս լիցքը (ֆարշը) պատրաստ լինի՝ վերցնել պատրաստած միսը, շերտերի վրայ դնել կէս մատի հաստութեան լիցք, նոցա խողովակի ձև տալ, կապել թելերով ու տապակել իւղի մէջ: Տապակելուց յետոյ դնել սօտէյնիկի մէջ, ամեն վրան իրանց հիւթը, շաղ տալ մի փոքր ալիւր, աւելացնել փոքր ինչ բուլիօն, ծածկել և դնել պլիտի հնոցի (դոլիսովոյի) մէջ, որ գոլորշիանայ միայն, բայց եփ չգայ: Կարելի է ամեն վրան թթւասեր:

ԳՈՂՈՐՇԻՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԶՐԱԶԻ ԱՌԱՆՅ ՖԱՐՇԻ

Զրազին պատրաստում են կամ ֆիլէից և կամ հաստ ֆիլէից: Միսը ջլերից մաքրել, կտրտել երկարաձև մանր կտորների, ծեծել սանդուղ, աղ ու պղպեղ անել և կէս իւղում տապակել: Երբ միսը կը կարմրի, դարսել սօտէյնիկի մէջ, մէջէմէջ դարսելով տապակած սոխը և կիսաեփ թլաշած կարտոֆիլ. կարելի է դարսել եփած սունկ—շամպինիօն: Այն ամանում, որտեղ պատրաստուեց միսը, պատրաստել թթւասերի սօուս: *)

ԲԻՖՇՏԵԿՍ — ՊԱՅ

Ֆիլէն մաքրել, ջլերը հանել, կտրտել բարակ շերտերի, ջարդել թակով և իւղի մէջ տապակել: Պատրաստի բիֆշտեկաները դարսել կամ պղնձի խփի մէջ և կամ որևէ արծնապակած կլոր ամանի մէջ: Պատրաստել գարնիր.

ԾԱՆՈԹ.: Թթւասերի սօուսը պատրաստում է այսպէս. մի հացի գլու ալիւրը իւղի մէջ տապակել, աւելացնել մի քիչ բուլիօն, երբ եփ կը գայ՝ աւելացնել թթւասերը, խառնել ու ամեն պատրաստի զրազի վրայ: Սօտէյնիկը ծածկել ու դնել պլիտի մէջ, որ եփւի:

կտրտած գազարն ու սոխը տապակել, դարսել բիֆշտեկների վրայ մի կարգ և դարձեալ վերեկից բիֆշտեկներ դարսել, ապա ծածկել կամ թթու և կամ սղօքնի խմորով, խմորի շուրջը կտրտել, իսկ մէջտեղը հինգ կոպէկանոցի չափ մի բացւածք թողնել, երեսը խմորով նկարագարդել, վրայից ձւի դեղնուցը քսել և զնել հնոցի մէջ:

ԿԱՂԱՄԲՈՎ ՏՈՒՄԱՅ

Միս— $1\frac{1}{2}$ գրվ., երիկամունքի ճարպ— $\frac{1}{4}$ գրվ., բրինձ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ—1 գլուխ, թթւասեր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, ալիւր— $2\frac{1}{2}$ մսխ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Մսի փափուկ մասը մաքրել ջրերից ու ոսկորներից, մանր կտտորել ու անցկացնել միս ծեծելու մեքենայի միջով: Ծեծած մսին աղ ու պղպեղ ածել, աւելացնել իւղում տապակած սոխն ու եփած բրինձը, լաւ խառնել այս բոլորը: Կաղամբի գլխից պոկել տերեւները, ածել եփած ջրի մէջ ու մի քանի անգամ եփ տալ: Ապա հանել տերեւները ու դանակով կտրել նրանց հաստ մասը. յետոյ ամեն մի տերեւի վրայ դարսել մի-մի գդալ լիցք ու փաթաթել կաղամբով: Տապակի մէջ տաքացնել կամ իւղ և կամ ճարպաիւղ ու թեթեւ կերպով տապակել նրա մէջ տօլմաները: Տապակելուց յետոյ տօլմաները փոխադրել ուրիշ կաթսայի մէջ, վրան շաղ տալ մի քիչ ալիւր, ածել $2\frac{1}{2}$ բաժակ մսաշուր, մի քիչ թթւասեր ու պամիդօր և կաթսան ծածկելով եփել կամ պլիտի մէջ կամ նրա ծայրին մեղմ կրակի վրայ: Երբ տօլմաները պատրաստւին՝ զնել սկուտեղի վրայ, սօուսին աւելացնել մնացած թթւասերը ու նրանով ծածկել տօլմաները: Սօուսի մէջ կարելի է ածել և պամիդօրի պիւրէ: Տօլման կարելի է պատրաստել և ուղղակի կաթսայի մէջ առանց տապակելու, բայց հար-

կաւոր է գցել իւղ և շատ քիչ բուլիօն: Թթւասերի տեղ կարելի է ածել և պամիդօրի պիւրէ:

ԲԱԴԻՋԱՆԻ ՏՈՒՄԱՅ

Բադրջան—1 հատ, բրինձ—12 մսխ., ձու—1—2 հատ, իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., ոչխարի միս—1 գրվ., ալիւր—7—8 մսխ., պամիդօրի պիւրէ—12 մսխ., մսաշուր— $2\frac{1}{2}$ բաժակ:

Տաւարի կամ ոչխարի միսը անցկացնել մսի մեքենայով: Բրինձը խաշել եփ տալով ջրի մէջ, քամել, սառցնել եւ աւելացնել ծեծած մսի վրայ. սրանց մէջ ձգել և 1 ձու, աղ, պղպեղ ու բոլորը միասին խառնել:

Եթէ բադրջանը թարմ է՝ լաւ է չմաքրել, թէև կարելի է և մաքրել. ապա զլխները կտրտել և թէյի գդալով հանել բադրջանի միջուկը: Մինչև բոլորի մաքրելը՝ բադրջանները ածել աղաջրի մէջ: Յետոյ հանել, քամել և լցնել պատրաստի լիցքով: Կտրտած զլխները նորից ցցել բադրջանների մէջ: Իւղը տաքացնել տապակի մէջ, դարսել նրա մէջ լիքը բադրջաններն ու տապակել: Տապակած բադրջանները յետ դարսել սօտէյնիկի մէջ: Պամիդօրի պիւրէից սօուս պատրաստել ու ածել տօլմայի վրայ: Սօտէյնիկը զնել պլիտի մէջ, որ բոլորովին պատրաստուի: Բադրջանի տօլման կարելի է պատրաստել և առանց տապակելու, այսինքն ուղղակի դարսել սօտէյնիկի մէջ, աւելացնել մի քիչ իւղ և բուլիօն ու եփել մինչև փափկելը:

ՏՈՒՄԱՅ ՎԱՋԻ ՏԵՐԵԻՆԵՐՈՎ

Ոչխարի միս—2 գրվ., բրինձ— $\frac{1}{8}$ գրվ., ձու—1 հատ, մածուն—1 կճուճ, դարչին—6 մսխ., շաքար— $\frac{1}{4}$ գրվ., վաղի տերեւներ. աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Ոչխարի կամ գառան գէր և փափուկ միսը անց կացնել միս ծեծելու մեքենայի մէջ: Բրինձը եփ տալ աղաջրի

մէջ և աւելացնել ծեծած մսի վրայ, ապա աղ ու պղպեղ ածել, 1 ձու գցել և բոլորը միասին խառնել: Վազի տերէններն անց կացնել եռացրած ջրի միջով (իսկ եթէ սալատից է՝ ուղղակի փաթաթել միսը), կոթերը կտրտել և ծեծած միսը մանր-մանր մէջը փաթաթել. այս կոլոլակները դարսել կաթսայի մէջ, վրան մի փոքր մսաջրի իւղ ածել, կաթսան ծածկել ու դնել պլիտի մէջ. իսկ հակառակ դէպքում՝ թոյլ կրակի վրայ: Երբեմնապէս կաթսան պէտք է բաց անել ու վրայից ածել իւր հիւթից: Սեղան բերելիս՝ տօլման փրփրաքաշով հանել սկուտեղի վրայ, մի քիչ սառցնել ու ածել վրան պատրաստի մածոնը: Մածոնը պէտք է անձեռոցիկով քամել ու թասի մէջ լցնել, վրան քիչ շաքար աւելացնել, լաւ խառնել ու ածել տօլմայի վրայ, վերևիցն էլ դարչինը շաղ տալ:

ՊԱՄԻԴՕՐԻ ՏՕԼՄԱՅ

Պամիդօր խոշոր—12 հատ, միս—1 գրվ., կարագ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ—5 մսխ., չոր բուլկի—6 մսխ., կոտորած քարսոն—1 գգալ, դեղնուց—2 ձէի, ջարդած սուխարի վրան ցանելու. ցանկացողը կարող է գգել և մի քիչ սխտոր:

Պամիդօրը կարելի է տապակել կամ իւղի և կամ Պրօվանսի ձէթի մէջ. կարելի է նաև լցնել կամ մսով, կամ կանաչով: Ընտրել կլոր պամիդօր: Չպէտք է վերցնել շատ հասածները: Դանակով դուրս կտրել պամիդօրի գլուխը, այնպէս որ բացւածքի մէջ կարելի լինի մտցնել թէյի գգալի կոթը, որով պիտի հանւեն այնտեղից սերմերն ու միջուկը. ապա պամիդօրի մէջ աղ ածել ու $\frac{1}{4}$ ժամ պամիդօրները թարս դարսել սրբիչի վրայ, որ ջուրը քամւի:

Միսը ջլերից մաքրել ու ծեծել. ծեծել նոյնպէս սոխն ու քարսոնը: Սոսէյնիկի մէջ ածել ծեծած սոխն ու ընկուզի չափ իւղ, դնել կրակի վրայ ու տապակել՝ անդադար

խառնելով. աւելացնել ծեծած միսը, քարսոն ու պղպեղ և լաւ խառնել՝ քանի որ տաք է, ապա վերցնել կրակից: Այս լիցքով լցնել պամիդօրն այնպէս, որ միսը նրանից մի քիչ բարձր կանգնի, (այս ձևով պատրաստածը լաւ է տապակւում). այս բարձրացած տեղը ցանել սուխարի: Վերցնել արձնապակած ցածր աման, վրան մի քիչ իւղ քսել ու պատրաստ պամիդօրները դարսել. մնացած իւղը տաքացնել ու ամեն մի պամիդօրի վրայ ածել. ապա դնել կէծ պլիտի մէջ, որ տաքութիւնն ամեն կողմից միատեսակ լինի, մի երկու անգամ պամիդօրները վրայ ածել իրանց տակի իւղից: Սեղան բերելուց առաջ այնպէս անել, որ տաքութիւնը միայն վերևից դայ և կարմրացնէ պամիդօրների երեսի միսը: Եթէ պլիտան լաւ տաք չէ՝ պամիդօրները իրանցից հիւթ բաց կթողնեն:

ՊԱՄԻԴՕՐԻ ՏՕԼՄԱՅ ԱՌԱՆՅ ՄՍԻ

Գոտորած սոխը տապակել, ածել վրան մի քիչ սպիտակ գինի ($\frac{1}{4}$ բաժ.) և եփել: Այս ժամանակամիջոցում պատրաստել սուռկ-շամպինիօն այնպէս. նախ լանալ, մաքրել, շորի մէջ քամել, յետոյ դանակով կտրտել և միացնել սոխի հետ: Մի պամիդօր մաքրել, սերմերը հանել, մանր կոտորել, աւելացնել մի քիչ սխտոր, կոտորած մաղդանոս և այս բոլորը միացնելով սոխի հետ $\frac{1}{4}$ ժամ եփել: Վերոյիշեալ պատրաստ զանգւածի մէջ աւելացնել մի գգալ սուխարի, աղ, պղպեղ և մի քիչ էլ իւղ, մէկ անգամ եփ տալ և ապա լցնել պամիդօրները: Պատրաստի տօլման պէտք է դարսել այնպիսի մի ամանի մէջ, որով կարելի կը լինի սեղան բերել. վրան սուխարի ցանել, մի քիչ էլ իւղ, ու դնել պլիտայի մէջ, որ պամիդօրների վերևի մասը տապակւի:

ՀՈՐԹՐ, ՈՉԽԱՐԻ ԵՒ ԽՈՉԻ ՄՍԻ ԶԱՐԴԻԱԾ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

Կողեր 5 հատ, պամիդոր—10 հատ, իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սպիտակ գինի—1 բաժ., կանաչի-թարխուն և քարսոն:

Վերցնել հորթի, ոչխարի և կամ խոզի մսի 5 հատ կողեր կամ ամբողջ կարէ և պատրաստել կողիկներ՝ կտրատելով ոսկորների վրայ, ջարդել մետաղէ թակով (ТЯПКА), որ կողիկների բոլոր մասերը հաւասար հաստութեան լինեն, վրան պղպեղ ու աղ ցանել, թաթախել ձւի ու սուխարու մէջ և ճաշից 20 րոպէ առաջ տապակել կէժ իւղի մէջ երկու կողմն էլ, սկզբում թուխ կրակի վրան. երբոր կը կարմրեն, դնել պլիտի մէջ մինչև բոլորովին կը պատրաստուի: Ապա հանել, դարսել սկուտեղի վրան, այնպէս որ ոսկորների ծայրերը ընկնեն մէջ տեղը. շուրջը դարսել կամ տապակած կարտոֆիլ և կամ որևէ բանջարեղէնից պատրաստած գարնիր, օր. կանաչ սխեռից. մօտ բերել առանձին սօսանիկով և մաքուր մսի հիւթը: Կարելի է տապակել և բոշպարի վրայ:

ԳԱՌԱՆ ԵՒ ՀՈՐԹԻ ՄՍԻ ՌԱԳՈՒ

Գառան միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., կարտոֆիլ—1 գրվ., եւ ջուր—5 բաժ., սպիտակ գինի 1 բաժ., ալիւր—5 մսխ., փունջ՝ կազմած սխտորից, դափնի տերեւից և բահարից, աղ—5 մսխ., մի գդալ պամիդորի պիւրէ և 1 թէյի գդալ շաքար:

Ռազուլի համար վերցնում են կամ կուրծք կամ կողեր: Ոչխարի միսը մանր կտրատել: Մի գդալ իւղ կամ ճարպաիւղ ածել տապակի վրայ ու դնել զօրեղ կրակի վրայ: Երբոր իւղը սկսի ծխալ՝ ածել կտրտած մսի կէսը ու մի քանի րոպէից ածել միւս կէսն էլ: Չպէտք է խառնել՝ մինչև որ մի կողմը չկարմրի. երբ կարմրի՝ գդալով շուռ տալ միւս կողմի վրայ: Երբ արդէն պատրաստ է՝ տապա-

կից յետ քամել իւղը և կրկին դնել կրակի վրայ ու վրան ցանելով շաքարի փոշի, մի քիչ խառնել: Ածել $\frac{1}{2}$ բաժ. դինի և նորից խառնել. երբ որ գինին գոլորշիանայ՝ մսի ու տապակի վրայ գլեհա կգոյանայ: Սրանից յետոյ այս մսի կտորների վրայ ածել ալիւր ու 2 րոպէից էլ 5 բաժակ եռ եկած ջուր. երբ որ ջուրը եռ կգայ, գառան միսը պէտք է փոխադրել կաթսան և մաղի միջով ածել վրան իւր հիւթը: Գցել պամիդորի պիւրէ, աղ, փունջը և եփել թոյլ կրակի վրայ 2 ժամ. երբեմն իւր տակից հիւթը հանել ու վրան ածել: Ճաշից 1 ժամ առաջ ռազուլի մէջ գցել մանր կտրտած կարտոֆիլ. եթէ ռազուլն թանձր է՝ պէտք է աւելացնել մի քիչ մսաջուր, բայց չպէտք է գառան մսի կտորտանքը լող տան հիւթի մէջ: Մօտ բերելիս ցանել ռազուլի վրայ կանաչի:

ՈՉԽԱՐԻ ԵՓԱԾ ԲՈՒԴԸ (ԺԻԳՕ)

Բուդ—1 հատ, գազար— $\frac{1}{2}$ գրվ., շաղգամ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ—12 հատ, կարտոֆիլ—1 գրվ., աղ—10 մսխ., սպիտակ գինի— $\frac{1}{2}$ բաժակ. սխտոր—ճաշակի համեմատ:

Եփած բուդը նոյնպէս հիւթալի է՝ ինչպէս և խորովածը, միայն եփածի առաւելութիւնն այն է, որ եփելիս չէ փոքրանում: Պէտք է պատրաստել մսաջուր 20 բաժ. ջրից, $\frac{1}{2}$ գրվ. գազարից, $\frac{1}{2}$ գրվ. շաղգամից, 12 հատ մանր սոխից, $\frac{1}{2}$ բաժ. սպիտակ գինուց և 10 մսխալ աղից: Մսաջուրը եփ գալիս՝ դնել մէջը ոչխարի բուդը և եփել: Երբոր բուդը եփւի՝ հանել սկուտեղի վրայ ու ոստաբիֆի ձևով կտրատել, շուրջը դարսել այն բանջարեղէնը, որի հետ միսը եփւել է. դարսել և աղաջրի մէջ եփած կարտոֆիլը ու սեղան բերել: Խորոված բուդի մէջ պէտք է սխտոր ցցել, վրան քսել պրօվանսի իւղ և ածել մանր կտորած արմտիքը, թաւի վրայ դնել, ածել տաքացրած իւղը և դնել պլիտի մէջ: Երբոր խորովածը կը կարմրի,

իւղը յետ քամել և մսի վրան աւելացնել մի քանի գդալ բուլիօն. և այսպէս մի քանի գդալ իրա հիւթից ածելով վրան շարունակել մինչև կը պատրաստուի: Կարելի է մօտ բերել մի քանի տեսակ գարնիրով. կարելի է նրա հետ տապակել և կարտօֆիլ:

ՍՕՈՒՄ. իւղ—7 մսխ., ալիւր—5 մսխ., մսաջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժակ, կապար— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Իւղից ու ալիւրից պատրաստել պասիրովկա, բաց անել $2\frac{1}{2}$ բաժ. մսաջրով, յետ ու առաջ խառնել փայտէ գդալով և եփել՝ մինչև որ սօուսի թանձրութիւն ստանայ, ածել մէջը կապար ու սօուսնիկով սեղան բերել եփած փիգօի հետ:

ՎԱՌԻԿՆԵՐ ԿԱՄ ՀԱԻ Ա ԼԱ ՄԱՐԷՆԳՕ

Վառիկներ, իւղ 12 մսխ., Պրօվանսի ձէթ—3 գդալ, պամիդօր— $\frac{1}{2}$ գրվ., սունկ— $\frac{5}{8}$ գրվ., ալիւր—12 մսխ., մսաջուր— $3\frac{1}{2}$ բաժակ, գինի— $\frac{1}{2}$ բաժ., բարոն, դափնի տերև, համեմունք (բահար), սխտոր՝ ճաշակի համեմատ, շառլօտ սոխ:

Մաքրած վառիկները երկու կամ չորս կտոր անել, նա- յած մեծութեանը, ամեն մի կտորի վրայ աղ ու պղղ- պեղ անել: Սոխն ու սխտորը տապակել Պրօվանսի ձէթի մէջ: Երբ սխտորը կը դեղնի, հանել, իսկ սոխի մէջ դա- սել վառիկները: Կիսով չափ տապակելուց յետոյ այս բո- լորը փոխադրել սօտէյնիկի մէջ, աւելացնել իր հիւ- թում եփած շամպինիօնը և վրայից ածելով տօմատը ծած- կել ու դնել մեղմ կրակի վրայ: Երբեմնապէս պէտք է բա- նալ սօտէյնիկը և վրայից իր հիւթից ածել: 20 րոպէից յետոյ վառիկները հանել սկուտեղի վրայ, շուրջը դարսել կրուտօն և մօտ բերել:

Եթէ վերոյիշեալ կերակուրը հաւից ենք պատրաս- տում՝ այն ժամանակ հաւը պէտք է 12 կտոր անել: *)

Հ Ա Ի Ֆ Ր Ի Կ Ա Ս Է

Հաւ—1 հատ, դեղնուց—3 հատ, սունկ—29 մսխ., ա- լիւր—5 մսխ., իւղ—7 մսխ., կարագ—12 մսխ., կիտ- րոնի հիւթ—1 կիտրոնից:

Նախ վերցնել մի լաւ մսալի հաւ, մաքրել, խանձել, հանել միջի փորոտիքը, լւանալ ու մէջքի կողմով դնել տախտակի վրայ, կտրել երկու թևերը, շուռ տալ փորի վրայ և հանել երկու ազդրը: Մէջքը պէտք է բաժանել փորից և ամեն մէկը կէս-կէս անել, որ ստացւի 12—14 կտոր: Կաթսայի մէջ նախ հարկաւոր է դարսել ազդրնե- րը, յետոյ միւս կտորները: Հաւի վրա ածել այնքան ջուր, որ չորս կողմից նրան ծածկէ: Հէնց որ ջուրը եռ գայ՝ փըր- փուրը քաշել, կաթսան յետ դնել թոյլ կրակի վրայ և եփել մինչև վերջը: Եփելու ժամանակ պէտք է պատրաստել մանր սունկ, որովհետև մանր սունկը աւելի լաւ է զա- դարում սկուտեղը: Դեռ պէտք է սնկից (շամպինիօն) գլու- խը կտրել, հեռացնել ներքեի մասը, որ հողոտ է լինում, իսկ միւս մասը լւանալ սառը ջրով: հեռացնել դանակով գլխարկի և մնացած կոթի վրայի կաշին: Փոքրիկ կաթսայի մէջ պէտք է ածել ջուր, աղ, մի ընկոյզի չափ իւղ և դարսել նրա մէջ սունկը. ապա կաթսան ծածկել ու 5 րո- պէով դնել կրակի վրայ: Հինգ րոպէից յետոյ կաթսան վերց- նել կրակից, ածել միջի պատրաստած սունկը մի թասի կամ բաժակի մէջ և ծածկել, որ չսևանայ:

ԾԱՆՕԹ. Կրուտօնը պատրաստում են այս ձևով. բուլիին պէտք է կտրտել, ամեն մի կտորի վրայ իւղ քսել, յետոյ ամեն փի կտորի մէջտեղը փոս անել ու գցելով մի ձևի դեղնուց դնել հնոցի մէջ, որ դեղնուցները խորովւեն:

Սօուսի համար վերցնել նշանակած չափով իւղ և նոյն-
չափ էլ ալիւր, պատրաստել պասիրովկայ: Պասիրովկին ա-
ւելացնել փոքր առ փոքր հաւի բուլիօնից ($2\frac{1}{2}$ բաժ.) և
եփել 5 րոպէ: Եփած հաւը շուռ տալ մաղի վրայ և բու-
լիօնը հաւաքելու համար նրա տակ թաս դնել: Հաւը լա-
նալ սառը ջրի մէջ, որ փրփուրը վրան չմնայ: Հաւի կտոր-
ները դարսել սօտէյնիկի մէջ, վրայից ածել սօուսի մի
մասը, ամանը ծածկել, դնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել
20 րոպէ, անդադար խառնելով յետ ու առաջ, որպէս զի
կաթսայի յատակին չկաշի: Հէնց որ սօուսը պատրաստւի՝
թասի մէջ ածել ձի դեղնուցները, խառնել նրանց հետ
2 գդալ սօուս: Դեղնուցները տաքանալուց յետոյ՝ պէտք է
ածել սօուսի մէջ, որը նոյն միջոցին կրակից հեռու է
դրած: Դեղնուցներն աւելացնելուց յետոյ՝ նորից դնել կրա-
կի վրայ 5 րոպէով և խառնել մինչև տաքանալը: Յետոյ
կրակից վերցնել, աւելացնել մնացած կարագը, կիտրօնի
հիւթն ու ածել սոճնկը: Հաւը պէտք է դարսել սկու-
տեղի վրայ բրգաձև, սօուսի մի մասը ածել վրան, իսկ
մնացածն ածել սօտէյնիկի մէջ ու սեղան բերել: Հաւը
կարելի է եփելու տեղ և խորովել ու նոյն սօուսով պա-
տրաստել:

ՀԱԻ ԿԱՄ ՎԱՌԻԿՆԵՐ ՌԻՉՕՏՈՎ

Վառիկ—2 հատ, պամիդօրի սօուս— $\frac{1}{2}$ բաժ. բրինձ—
 $\frac{3}{8}$ գրվ., պանիր—12 մսխ., իւղ—18 մսխ., մի քիչ էլ աղ:

Վառիկները կամ մատղաշ հաւը փետրել, կտրատել ու
եփել՝ ինչպէս եփում են ֆրիկասէի համար: Բրինձը լա-
նալ, ածել կաթսան ու վրայից այնքան հաւի ջուր աւե-
լացնել, որ բրնձից 3 մատ բարձ կանգնի: Դնել թոյլ կրա-
կի վրայ ու եփել՝ մինչև որ բոլոր ջուրը գոլորշիանայ ու
փխրուն խաշիլ պատրաստւի: Պատրաստ խաշիլը կրակից
վերցնել և մէջն ածել կայենի պղպեղ և $\frac{1}{2}$ բաժ. պամի-

դօրի սօուս, աւելացնել և կարագի կտորտանքն ու քերած
պանիր—պարմեզան: Եթէ յիշեալ պանիրից չկայ՝ կարելի է
գործածել այլ տեսակի պանիր: Լաւ խառնել, խուփը ծած-
կել ու դնել թոյլ կրակի վրայ, թշտացնել հինգ րոպէ: Ապա
բրնձի խաշիլի մի մասը ածել կտոր սկուտեղի վրայ, տալ
կտոր ձև և վրայից հաւի կտորտանքը դարսել բլրաձև (սպի-
տակ կտորները վերևից). խաշիլի միւս կէսն ածել հաւի
վրայ և նրանով ծածկել: Ցանկացողը կարող է վրայից ա-
ծել պամիդօրի սօուս և ցանել քերած պանիր. բայց կա-
րելի է բաւականանալ և բրնձի խաշիլով:

ՀԱԻ ՔԻՇՄԻՇՈՎ ԵՒ ԶՐԻՇԿՈՎ

Լաւ գիրացած հաւը մաքրել, լանալ ու մի քիչ ժա-
մանակ պահել սառը ջրի մէջ (սառը ջրի մէջ գցած հաւը
աւելի է սպիտակում): Հաւը դնել կաթսայի մէջ, վրան
այնքան ջուր ածել, որ ծածկւի. փրփուրը քաշելուց յետոյ
կաթսան դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ: Մաքրել 12 մսխ.
զրիշկ ու թրջել մի քիչ ժամանակ. սրանից յետոյ զրիշկն
ածել սօտէյնիկի մէջ և վրան ածել 1—2 գդալ ջուր, 1
գդալ իւղ (12 մսխ.) և կաթսան ծածկելով եփել: Երբ զր-
իշկի հատիկները փափկեն՝ աւելացնել նրա մէջ 1 գրվ.
մաքրած ու լացած քիշմիշ ու միասին եփել: Երբ քիշմիշը
ուռչի՝ աւելացնել նրան $\frac{1}{4}$ գրվ. մեղր կամ շաքար և մի
քիչ էլ ջարդած հիւ: Այս բոլորը միասին մի քիչ էլ եփել,
ապա հանել եփած հաւը և 12 մաս անել: Պատրաստած ու
սառցրած զրիշկի և քիշմիշի մի մասը ածել սկուտեղի վրայ,
վրան դարսել հաւի կտորները, (մէջքի կողմը պէտք է ֆարշի
վրայ ընկնի, իսկ վերևը՝ սպիտակ տեղերն ու թևերը). սրա
շուրջն ածել մնացած ֆարշի ու սեղան բերել:

ՍԱՌԸ ՀԱՒ ՎՐԱՍՏԱՆԻ ՍՕՈՒՍՈՎ

Այս կերակուրը կարելի է պատրաստել կամ հաւից և կամ հընդհանաւից, թէ տապակած և թէ եփած:

$\frac{3}{4}$ գրվ. մանր կոտորած սոխը տապակել բուլիօնից քաշած իւղի մէջ: $\frac{1}{4}$ գրվ. մաքրած ընկոյզը մի քիչ սխտորի հետ միասին ծեծել սանդի մէջ. սրանց աւելացնել ծեծած հիւ ու մեխակ ու մի քիչ էլ աղ. այս բոլորը միասին լաւ խառնել սոխի հետ, վրան քացախ ածել ու եփել: Երբ այս զանգւածը մի քանի անգամ եփ գայ՝ կաթսան դնել պլիտի ծայրին, աւելացնել 4 հատ հարած դեղնուց, խառնել ու 2—3 բոպէ թողնել կրակի վրայ: Հաւը կոտորել ու վրան ածել յիշեալ սոսուր և սառը սեղան բերել:

ՀԱՒ ՄԱՅԵՕՆԷՉՈՎ

Հաւ—1 հատ, դեղնուց—2 ձւի, պինդ եփած ձու—4 հատ, Պրովանսի ձէթ— $\frac{1}{2}$ շիշ, կիտրոնի հիւթ—1 հատից, կանաչ ձիթապտուղ—12 հատ, մանր թթու վարունգ—3 հատ, սալատ, մի քանի հատ կապուար, մանանխ—1 թէյի գդալ, աղ ու քացախ:

Մաքրած հաւը 12 մաս անել: Մայեօնէզի համար կարելի է այս հաւը պատրաստել եփած կամ տապակած և՛ նախընթաց օրը: Սրա համար պատրաստում են գարնիր: Սալատը մաքրել, լւանալ և ցամաքացնել: Եփել 10 բոպէ 4 հատ պինդ ձու: Ձիթապտղի կորիզը հանել, ձիթապտուղը թողնել ամբողջ:

Պատրաստել մայեօնէզ, այսինքն՝ թասը տաքացնել կամ տաք ջրում, կամ պլիտի վրայ. Պրովանսի ձէթն ու ձւաները նոյնպէս թեթեւ կերպով տաքացնել. տաք թասի մէջ գցել դեղնուցները, աւելացնել մի քիչ պատրաստի մանանխ, ձախ ձեռքով կամաց-կամաց ածել Պրովանսի ձէթը, իսկ աջ ձեռքով շարունակ խառնել. երբ ձէթի կէսը գործադրած լինենք՝ պէտք է զանգւածին աղ ցանել, ածել

$\frac{1}{2}$ կիտրոնի հիւթ կամ 1 թէյի գդալ քացախ. աւելի լաւ է վերցնել կիտրոնի հիւթ: Քացախից կամ կիտրոնի հիւթից ձէթն աւելի կնօսրանայ: Սրանից յետոյ աւելացնել նոյն ձևով ձէթի մնացածը և վերջը $\frac{1}{2}$ կիտրոնի հիւթը: Մայեօնէզը պէտք է լինի փայլուն, բաց դեղին և թանձր: Եթէ մայեօնէզը պատրաստուում է սառը տեղ և սառն իւղից՝ այն ժամանակ կարող է պատահել, որ մակարդւի (լերդանայ):

Մաքրած սալատի վրայ մի քիչ աղ ու քացախ ածել, դարսել սկուտեղի վրայ. սրա վրայ բլրածն դարսել հաւի կտորտանքը, վերեից ածել պատրաստած մայեօնէզը ու դանակով ուղղել, որ բոլոր կտորները ծածկեն մայեօնէզով: Հաւի ամենավերևի մասի վրայ դարսել սալատի միջուկը, սրա շուրջը կլոր կոտորած վարունգները, իսկ սալատի շուրջը՝ կտրտած պինդ ձւաները, խառնած ձիթապտղի կամ սալատի հետ. վրան ցանել կապուար ու սեղան բերել: Մնացած սոսուր բերել սոսունիկով:

ՀՈՐԹԻ ԳԼՈՒԽ ՌԱԻԿՕՏ ՍՕՈՒՍՈՎ

Վերցնել հորթի $\frac{1}{2}$ գլուխ առանց լեզւի և ուղեղի, որոնցից կարելի է պատրաստել ուրիշ կերակուր: Մաքրած ու լւացած գլխից շոկել բոլոր ոսկորները: Անսովոր մարդու համար սրա ոսկորները հանելը դժւար է. այդ պատճառով էլ լաւ կը լինէր, որ գլխի ոսկորները ջոկէր ինքը միս ծախողը: Մաքրած հորթի գլուխը դնել մի խոր ամանի մէջ ու վրան ածել այնքան ջուր, որ բոլորովին ծածկւի. ջրի մէջ թողնել ամբողջ գիշեր: Միւս օրը փոխադրել արծնապակած ամանի մէջ, վրան ջուր ածել, ծածկել ու եփել: Հէնց որ եռ գայ՝ գլուխը հանել, լւանալ սառը ջրում, կտրատել 4 սանտիմէտր մեծութեամբ կտորների, դնել դատարկ կաթսայի մէջ, աւելացնել 12 բաժ. ջուր, 6 մսխ. աղ և եփել. երբ եռ գայ՝ փրփուրը քաշել, ապա

մէջը գցել կամ $\frac{1}{2}$ կիտրոնի հիւթ, կամ $\frac{1}{4}$ բաժ. քաղախ, որ հորթի գլուխը պահպանէ իւր սպիտակութիւնը: Կաթսան ծածկել քողով և վրայից էլ իւր խփով, որ մէջը օդ չմտնէ: (Այս անուամ է նրա համար, որ միսը չսևանայ): Կաթսան դնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել մօտաւորապէս երկու ժամ: Երկու ժամից յետոյ պէտք է նայել, թէ արդեօք բաւական չէ՞ եփելը: Եթէ պատրաստ է՝ թողնել պլիտի ծայրին մինչև ճաշը: Հորթի գլուխը կարելի է սեղան բերել զանազան սօուսներով, օրինակ՝ պամիդօրի, թաթարի և ռաւիզօտ սօուսներով:

ՍՕՈՒՍ ՌԱԻԻԳՕՏ

Շաուրօտ կամ սովորական սոխ—2 փոքրիկ գլուխ, մի քիչ պրաս. մանանեխ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համամատ, կտրտած քարսոն և թարխուն—մի-մի պղպալ, քաղախ— $\frac{1}{4}$ բաժ. Պրովանսի ձէթ—մի բաժ.:

Մանանեխի մէջ աղ ու պղպեղ գցել ու Պրովանսի ձէթում նրան լաւ հարել, աւելացնել քաղախ ու վերն յիշած շատ մանր կտտորած կանաչին. այս բոլորը միասին լաւ խառնել, ածել սօուսնիկի մէջ և սեղան բերել հորթի գլխի հետ: Եփած հորթի գլխից կարելի է պատրաստել դանդող (խօլօդեց) կամ սառցրած գլուխ: Եփած գլխի կտորները դարսելով ֆօրմի մէջ՝ ածել վրան իւր բուլիօնը և թողնել մի քանի ժամ սառը տեղ: Երբ ֆօրմի մէջ սառչի՝ հանել ֆօրմից, (որի համար հարկաւոր է՝ մի վայրկեան եռ ջրում թողնել ֆօրմը), և դնել սկուտեղի վրայ: Սրա հետ մատուցանում են քրեն:

Ո Ի Ղ Ե Ղ

Հէնց որ ուղեղը շուկայից բերեն՝ իսկոյն պէտք է գցել սառը ջրի մէջ ու պահել մինչև եփելը: Պատրաստե-

լուց. 1 ժամ առաջ ուղեղը հարկաւոր է գցել տաք ջրի մէջ, պահել այսպէս մի 15 րոպէ. տաք ջուրը ամրացնում է ուղեղը, և այս դէպքում նրանից հեշտութեամբ են պոկւում թաղանթը, ջլերն ու փոքր ուղեղը, այնպէս որ տապակում ենք մեծ ուղեղի միայն 2 կէսը: Մաքրելուց յետոյ նորից պէտք է ուղեղը գցել սառը ջրի մէջ, որ վերջնականապէս դուրս գայ միջի արիւնը և նա սպիտակի: Ապա ուղեղը կաթսայի մէջ գցել, ածել վրան ջուր, 1 գդալ քաղախ և մի քիչ աղ. ապա դնել կրակի վրայ. եփ գալուց յետոյ հովացնել նրա տակի կրակն ու թողնել, որ 10—12 րոպէ եփւի: Քաղախն ամրացնում է ուղեղն ու սպիտակացնում է նրան: 10 րոպէից յետոյ ուղեղը պէտք է հանել կաթսայից, սրբիչով ցամաքացնել ու կտրել երկարութեան վրայ. ապա ձւի մէջ թաթախել, վրան սուխարի ցանել և իւղի մէջ տապակել երկու կողմիցն էլ: Ուղեղը սեղան են բերում կարտօֆիլի պիւրէով կամ ուրիշ գարնիրով:

ՀՈՐԹԻ ԿԱՄ ԳԱՌԱՆ ՈՏՆԵՐ

Հորթի ոտների բուլիօնից կարելի է պատրաստել լանսպիկ և ուրիշ արգանակներ. իսկ հէնց ոտները կարելի է սօուսով պատրաստել: Հորթի ոտներ գնելիս պէտք է ասել մագործին, որ ոտների հաստ ոսկորը հանէ: Ոտները հարկաւոր է դարսել մի ամանի մէջ, վրան սառը ջուր ածել ու պահել մի քանի ժամ: Ապա հանել այնտեղից ոտները, դարսել արծնապակած կաթսայի մէջ, վրան սառը ջուր ածել ու դնել կրակի վրայ. երբ եփ գայ՝ ջուրը դէն թափել, ոտները սառը ջրում լանալ: Ոտները այս ձևով մաքրելուց բուլիօնը աւելի համեղ է ստացւում: Մաքրելուց յետոյ ոտները կրկին դարսել միևնոյն մաքրած կաթսայի մէջ, վրան ածել ջուր, $\frac{2}{3}$ մսխ. աղ, ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ: Երբ եռ գայ՝ փրփուրը քաշել ու եփել 3 ժամ, ինչպէս սովորական բուլիօն: Երբ լաւ կեփւեն ու

ոսկորները մսից կբաժանեն՝ պէտք է հանել, ոսկորները ջուկել, ոտները կէս-կէս անել, վրան աղ ու պղպեղ ցանել և պահել տաք տեղ:

Հորթի եփած ոտները կարելի է ձւի մէջ թաթախել, վրան սուխարի ցանել և տապակել: Յիշեալ կերակուրը կարելի է սեղան բերել չամիչի սօուսով:

ՍՕՈՒՍ—ՊՈՒԼԷՏ ՍՆԿՈՎ ԿԱՄ ԿԱՊՊԱՐՈՎ

Իւղ—24 մսխ., սուռկ-շամպինիօն—30 մսխ., բուլիօն սպիտակ—1 $\frac{1}{4}$ բաժ., դեղնուց—2 հատ, աղ ու պղպեղ — ճաշակի համեմատ:

Մաքրած սուռկը կտրտել և ածել կաթսայի մէջ, վրան աւելացնել չորս գդալ բուլիօն և մի ընկուղի շափ իւղ, ապա դնել կրակի վրայ ու եռ տալ 1 ըռպէ: Յետոյ կաթսան յետ դնել պլիտի ծայրին: Մի ուրիշ կաթսայում տաքացնել $\frac{1}{8}$ գրվ. իւղ. երբ հալւի՝ աւելացնել 6 մսխ. ալիւր. 2 ըռպէ տապակել, յետոյ վրան ածել մնացած բուլիօնը, փայտէ գդալով խառնել մինչև եռ գալը: Թասի մէջ գցել 2 դեղնուց, կիտրոնի ջուր և սուռկի հիւթը. այս բոլորը լաւ խառնել և ածել սօուսի մէջ. ածել և սուռկը ու մի քանի կտոր արած 16 մսխ. իւղ: Յետոյ ոտների վրայ ածել պատրաստի սօուսը ու պահել տաք տեղ մինչև սեղան բերելը: Բերելիս գցել նրա մէջ մնացած իւղը՝ կտոր-կտոր արած, աղ անել, կտրտած քարսոն ածել, ապա հորթի ոտները իւր սօուսով դարսել սկուտեղի վրայ:

ՀՈՐԹԻ ԼԵԱՐԴԸ ՏԱՊԱԿԱՄ

Հորթի լեարդ—1 գրվ., իւղ—14 մսխ., սոխ—2 գլուխ, ալիւր—3 մսխ., կոտորած քարսոն—1 գդալ, կիտրոնի հիւթ— $\frac{1}{2}$ կիտրոնից, գինի— $\frac{1}{2}$ բաժ., աղ ու պղպեղ— ճաշակի համեմատ:

Լեարդը կտրտել 1 սանտ. հաստութեամբ հաւասար կտորներով: Լեարդը պէտք է շուտ տապակել, իսկ եթէ նրա

կտորտանքը հաւասար չեն՝ այն ժամանակ նրանք լաւ չեն տապակւի: Կտրած լեարդի վրայ աղ ու պղպեղ ցանել, տապակի վրայ գցել վերցրած իւղի կէսը ու երբ լաւ դաղւի՝ դարսել լեարդի կտորները ու տապակել 2 կողմն էլ 5 ըռպէ: Եթէ լեարդը 5 ըռպէից աւելի է մնում կրակի վրայ՝ չորանում է. իսկ եթէ տաքութիւնը քիչ է՝ եփւում է իւղում: Տապակից հանել տապակած լեարդը, փոխադրել ուրիշ աման ու դնել պլիտի ծայրին, որ չսառչի: Իւղով տապակը նորից դնել կրակի վրայ, սրա մէջ տապակել մանր կոտորած սոխ և ապա աւելացնել մի գդալ ալիւր, խառնել. յետոյ աւելացնել գինի ու մսաջուր, դարձեալ խառնել և գցել մէջը մանր կոտորած քարսոն. մի քանի ըռպէ խառնել. երբ եռ գայ՝ սօուսի նման կթանձրանայ: Ապա վերցնել կրակից ու աւելացնել այն հիւթը, որ բաց է թողել լեարդը. գցել կտոր-կտոր արած կարագ և կիտրոնի հիւթը. խառնել, որ նրանք միանան: Լեարդի կտորները դարսել սկուտեղի վրայ ու վրայից ածել պատրաստի սօուսը:

Հ Ո Ր Թ Ի Լ Ե Ձ Ո Ւ

Լեզու—2 $\frac{1}{2}$ գրվ., մսի հիւթ—2 բաժ., իւղ—1 գդալ, սոխ— $\frac{1}{4}$ գրվ., քաջախ—4 գդալ:

Հորթի թարմ լեզուն մաքրել բոլոր աւելորդ մասերից և թողնել միմիայն լեզուն. գցել ջրի մէջ երկու ժամ, կամ տաք ջրում անց կացնել, այսինքն՝ կաթսայի մէջ դնել լեզուն, վրան ածել ջուր ու եփ տալ մի անգամ, յետոյ լեզուն թափել, իսկ լեզուն սառը ջրով լւանալ: Եթէ մսաջուրը թափել, իսկ լեզուն սառը ջրով լւանալ: Եթէ մսաջուր կայ՝ ուղղակի լեզուն եփել նրա մէջ 3 ժամ, իսկ հակառակ դէպքում պատրաստել բանջարի բուլիօն, այս-պէս. մեխակ՝ ցցած երկու գլուխ սոխի մէջ, դափնի տերև, պէս. մեխակ՝ ցցած երկու գլուխ սոխի մէջ, դափնի տերև, քարսոն ու համեմունք, 15 բաժ. ջուր և 3 $\frac{3}{4}$ մսխ. աղ

վերցնել ու այս բոլորն ածել կաթսայի մէջ և երբ եռ գայ, գցել նրա մէջ լեզուն ու եփել 3 ժամ: Յետոյ լեզուից պոկել վրայի կաշին ու լաւ մաքրել: Կլոր կտրտած սոխը գցել իւղ կամ ճարպ ածած կաթսայի մէջ և դնել թոյլ կրակի վրայ 10 րոպէ, որ սոխը իւր հիւթը բաց թողնէ. պէտք է կաթսան մի-երկու անգամ թափ տալ, որ սոխը պղնձին չկպչի. յետոյ դնել սոխի վրայ եփած լեզուն, ծածկել ու դնել կաթսան թոյլ կրակի վրայ. 10 րոպէից շուռ տալ լեզուն, որ միւս երեսն էլ կարմրի: Այս ժամանակամիջոցում կաթսան գարձեալ պէտք է յետ ու առաջ շարժել, որովհետեւ եթէ սոխն այրւի՝ սոռսը կդառնանայ: Հէնց որ սոխը լաւ կարմրի՝ աւելացնել մի գդալ ջուր և էլի մի հինգ րոպէ եփել, ապա ածել նրա մէջ քացախ ու առանց ծածկելու եփել, որ քացախը իւր համը կորցնէ. յետոյ աւելցնել մսի հիւթը, խուփը կիսով չափ ծածկել ու եփել $\frac{3}{4}$ ժամ թեթեւ կրակի վրայ: Սեղան բերելիս լեզուն կտրատել, դնել սկուտեղի վրայ: Պատրաստ սոռսից իւղը քաշել և սոռսը մաղով քամել ու սրանով ծածկել լեզուն: Լեզուի հետ կարելի է սեղան բերել մակարոն, կարտոֆիլի պիւրէ կամ չամչի թթւաշ սոռս:

ՉԱՄՁԻ ԹԹԻԱՇ ՍՈՌԻՍ

Կաթսայի մէջ ածել 12 մսխ. շաքարաւազ. երբ լուծւի՝ աւելացնել $\frac{1}{4}$ բաժ. քացախ. երբ շաքարը բոլորովին կհալւի՝ աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժ. բուլիօն, մէջը գցած մի թէյի գդալ ալիւր. երբ այս բուլիօնը եռ գայ՝ աւելացնել $\frac{1}{4}$ գրվ. չամիչ ու մի քիչ եփել:

ԿԱՔԱԻ ԻԻՐ ԳՈՂՈՐՇԻՈՒՄ ԵՓԱԾ

Կաքաւը փետրել, կրակի վրայ խանձել, որ մնացած մազերը այրւեն. ապա կտրել վզի կաշին, հանել այդ տեղից կտնառքը (30ՃՆ), շուռ տալ կաքաւը մէջքի վրայ,

տուտուղը կտրել, փորը ճնշելով փորոտիքն հանել. յետոյ կապել թելերով թեւերն ու ոտները, աւելացնել իրանից ստացած ճարպը: Առաջ հարկաւոր է իւղը տաքացնել, վրան դնել կաքաւը, մի քանի հատ սոխ մաքրել, (իսկ ցանկացողը կարող է ձգել կարտոֆիլ) և կաթսան ծածկել ու դնել կրակի վրայ: Երբոր եռ գայ՝ պէտք է կաթսայի տակի կրակը քչացնել ու թողնել վրան $\frac{1}{2}$ ժամ: Այս ժամանակամիջոցում պէտք է պատրաստ լինի կաքաւը: Յետոյ վրան $\frac{1}{2}$ բաժ. լաւ գինի ածել, աղ անել, մի անգամ էլ եփ տալ, ապա կրակից վերցնել, թելերը հանել, կոտորել և սեղան բերել:

ՇԱՐՏԻՉՁ ՀՍԻԻՑ

Հաւ—1 հատ, մակարոն— $\frac{3}{8}$ գրվ., լիցք—խոզի մսից: Լիցքի համար. խոզապուխտ (вetchина)—25 մսխ. (կամ հորթի միս). խոզի ճարպ կամ իւղ—14 մսխ., բուլիի—12 մսխ., ձու—1 հատ, մի քիչ բուլիօն և կաթ: Սոռս. իւղ—22 մսխ., ալիւր 8 մսխ., բուլիօն— $2\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց—3 ձւի, սունկ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սեր—2 գդալ, կաթ—1 գդալ:

Վերցնել լաւ գէր հաւ. փետրել, խանձել, փորոտիքը հանել, լւանալ ու մէջքի վրայ դնել կաթսայի մէջ. վրան այնքան ջուր ածել, որ հաւը բոլորովին ծածկւի. աւելացնել 4 մսխ. աղ և 1 բաժ. լաւ սպիտակ գինի: Կաթսան դնել կրակի վրայ. երբ եփ գայ՝ փրփուրը քաշել, գցել մէջը գազար, պօրէյ, նեխուր ու սոխ՝ մէջը ցցած մի մեխակ, դնել կաթսան աւելի թեթեւ կրակի վրայ ու եփել 2 ժամի չափ: Պատրաստ հաւը սառցնել, կտրատել ոչ այնքան մեծ կտորների, իսկ աւելորդ ոսկորները հանել. հաւի ջուրը գործածել սոռսի համար:

Լիցք. խոզապուխտը կամ հորթի միսը մանր կտորել ու անց կացնել միս ծեծելու մեքենայի միջով: Եթէ խո-

զապուխտ է վերցրածը՝ աւելացնել խոզի ճարպ. իսկ եթէ հորթի միս՝ մէջը իւղ գցել: Խոզապուխտից պատրաստած լիցքը աւելի համեղ է. խոզապուխտը իւր ճարպի հետ միասին հորից անց կացնել միս ծեծելու մեքենայով: Բուլկու փափուկ մասը թրջել կամ բուլիօնի և կամ կաթի մէջ: Երբ բոլորովին թրջւեց՝ լաւ քամել, գցել փոքրիկ կաթսայի մէջ, աւելացնել 4 մսխ. իւղ, մի քիչ կաթ կամ բուլիօն, լաւ տրորել և դնել կրակի վրայ, գոլորշիացնել, որ ցամաքի: Այս վերջին պատրաստ զանգածը անց կացնել մաղով, խառնել լիցքի հետ: Լիցքի մէջ հորից գցել աղ, պղպեղ, մի քիչ մանր կոտորած սոխ, ձու, սեր և քերած պանիր (պարմեզան):

Սոուս. Կաթսան դնել կրակի վրայ, մէջը գցել 10 մսխ. իւղ և 8 մսխ. ալիւր. մի քանի ըոպէ լաւ խառնել և թեթեւ կերպով տապակել. այս պատրուկայի մէջ ածել $2\frac{1}{2}$ բաժ. բուլիօն և շարունակել խառնելը, մինչև որ սոուսը եփ գայ: (Այս սոուսը պէտք է ածել ֆորմի մէջ դատարկ մնացած տեղերը, իսկ միւս մասը խառնել սունկի հետ, և շարտրէօզը ֆորմից հանելիս՝ վրայից ածել, իսկ մնացածն ածել սոուսնիկի մէջ ու սեղան բերել): Ապա գցել նրա մէջ դեղնուցները և մնացած 12 մսխ. իւղը, աւելացնել սունկը, որ առաջուց եփւած պէտք է լինի 2 գդալ ջրի, նոյնքան էլ գինու, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթի ու մի քիչ էլ իւղի մէջ:

Մակարօն. Մակարօնի ամբողջ կտորտանքն ածել եռեկող աղաջրի մէջ, մի անգամ եփ տալուց յետոյ՝ դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ և շարունակել եփելը 30—40 ըոպէ: Վերցնելով պուդինգի ֆորմը, որի մէջ տեղը բաց է խողովակի ձևով՝ նրա մէջ իւղ քսել, յատակին սուխարի ցանել ու մէջը դարսել մակարօնն ու կպցնել իրար հետ՝ ձուն քսելով. այսինքն վրձինը թաթախել ձի սպիտակուցի մէջ ու քսել մակարօններին, որ նրանք իրար կպչեն: Յետոյ մակարօնի շուրջը դարսել լիցքը բարակ շերտով, որ

նա էլ կաշի մակարօնին: Փորմի մէջ դարսել մաքրած հաւի կտորտանքը. այս կտորտանքը մի կողմից պէտք է կրպչեն ֆորմին: Լաւ կտորները դարսել ներքև, իսկ մնացած կտորտանքով լցնել ֆորմը: Մէջ ու մէջ մնացած դատարկ տեղերը լցնել սոուսով: Այդ ֆորմը դնել եռացող ջրով ամանի մէջ ու 1 ժամ եփել, վերջը 10 ըոպէ դնել հնոցի մէջ, որ կարմրի. սեղան բերելուց առաջ հանել ֆորմից, ածել վրան սոուսի մի մասը, իսկ մնացածն ածել սոուսնիկի մէջ ու այնպէս բերել:

ԿԱՔԱԻ ՊԱՇՏԵՏ

Ալիւր—7 գրվ., իւղ— $28\frac{1}{2}$ մսխ., աղ— $1\frac{1}{4}$ մսխ., սառը ջուր— $\frac{1}{2}$ բաժ., կաքաւ—2 հատ, փստուղ—24 հատ, լեզւի ապուխտ— $\frac{1}{4}$ գրվ., խոզի ճարպ— $\frac{1}{8}$ գրվ., խոզի սուկի— $\frac{1}{2}$ գրվ., կօնեակ—1 գաւաթ, գինի—1 գաւաթ, մուշկատի ընկոյզ. աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Կարկանդակի տախտակի ծայրը թրջել ու վրան կաքաւ տրորել: Այս իւղը շտապով խառնել մաղած ալիւրի հետ. երբ սրանք միանան՝ մէջ տեղը խորացնել, ածել այս խոր տեղը ջուր և աղ ու հորից շտապով հոռնցել խմորը. ապա ծածկել ու դնել սառը տեղ:

Խմորը պատրաստելուց յետոյ կաքաւները փետրել ու խանձել, կտրատել ոտները մինչև բուլղը, իսկ փետուրները բոլորովին հեռացնել, հանել նրանից կտնառքն (30ՃՆ) ու փորոտիքը, կաքաւը փորի վրայ դնել և ողնաշարի վրայից դանակով սկսել կաշին մսից պոկել. պէտք է աշխատել, որ կաշին ամբողջապէս հանւի՝ ինչպէս գալանտինի համար, որը պատրաստուում է հաւից: Կաքաւի կուրծքը առանձին վերցնել, իսկ ուրիշ փափուկ տեղերը ջոկել ու մեքենայով անց կացնել, ոսկորները եփել առանձին՝ սօլի համար. լեարդըն էլ պէտք է առանձին հանել: Փստուղն ու սունկը—տրիւֆելը մանր կտորել. լեզւի ապուխտը մանր-մանր

կտրուել, մերենայով անց կացրած միսը դնել սանդի մէջ և ծեծել, յետոյ սրան աւելացնել լեարդն ու կրկին ծեծել. ապա աւելացնել կարագ ու դարձեալ ծեծել. յետոյ այս զանգւածն անցկացնել փոկէ № 20 մաղի միջով: Այս զանգւածը հաւաքել թասի մէջ, աւելացնել սոճակը—տրիւֆելը, լեզւի ապուխտը, փստուղն և առանձին պահած կրծքի մսից 2 կտոր: Կաքաւի կաշւի մէջ դնել այս պատրաստած զանգւածը և ծածկել կաշին խոզի բարակ թրաշած ճարպով: Հիմա շատերը պատրաստում են առանց ֆօրմի, ուղղակի մեր կարկանդակների (պիրօզների) նման:

Խմորը բաց անել, սրա վրայ դնել կաքաւը, ինչպէս դնում են լիցքը: Կաքաւները պէտք է դարսել իրար կողքի հակառակ կողմերով: Խմորի 2 հակառակ կողմերը միացնել ջրով, յետոյ զգուշութեամբ շուռ տալ ու ծայրերը մի քիչ երկարացնել: Աւելորդ մասը կտրել, իսկ միւս մասով ծածկել ծայրերը, երեսին ձու բսել. կտրտած խմորից շինել երկար շերտ ու սրանով զուգել կարկանդակի (պիրօզի) երեսը: Կարկանդակի մէջ տեղը մի փոքրիկ բացւածք բանալ, որտեղից կարողանայ գոլորշին դուրս գալ, ապա թէ ոչ կարող է ճաքել: Այս բացւածքի շուրջը տերևների ձևով ծածկել խմորը. սրան էլ պէտք է ձու քսել: Պաշտետը դնել ոչ այնքան տաք հնոցի մէջ 2 ժամով: Պատրաստած բուլիօնին աւելացնել 2 թերթ սկրահիլթ, և երբ պաշտետը կպատրաստւի և կիսով չափ կուռչի՝ ձագարի միջով պաշտետի բացւածքի մէջ ածել այս բուլիօնի հիւթը (սօկը). յետոյ պէտք է բոլորովին սառցնել, այսինքն մի գիշեր պահել և միւս օրն ուտել:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԻԿՆԵՐ

Տապակելու համար պէտք է ընտրել լաւ վառիկներ. լաւ համարում են այն վառիկները, որոնց կաշին քնքոյշ ու թափանցիկ է, իսկ կտուցը՝ փափուկ: Վառիկը երբ

կշռում է $1\frac{1}{2}$ գրվ.՝ պէտք է խորովել կամ շամփրի վրայ, կամ հնոցի մէջ՝ $1\frac{1}{2}$ ժամ:

Նախ պէտք է վառիկը փետրել, յետոյ կրակի վրայ մի քիչ խանձել մնացած մասերը, փորոտիքը հանել, լեարդն էլ հանել, միայն զգուշութեամբ, որպէսզի լեղին չպատառւի և փորի մէջ չթափւի: Լաւնալ, թելով թւերը կապել, նոյնպէս և ազդրները, և փորի մէջ աղ շաղ տալ, յետոյ խորովել շամփրով և կամ թաւայում հնոցի մէջ: Երբեմնապէս պէտք է վրան իւր հիւթից ածել: Վառիկը պատրաստ է համարում այն ժամանակ, երբոր նրա միջից արեան փոխարէն սպիտակ հիւթ է դուրս գալիս: Երբոր վառիկը կարմրեց՝ պէտք է հանել թաւայից և աւելորդ իւղը յետ ածել: Թաւայի մէջ մի քանի գդալ ջուր ածել, մի քանի անգամ եփ տալ ու ածել կտրտած վառիկի վրայ: Մատուցանում են որևէ աղցանով:

ՍՈՒԽԱՐՈՎ, ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԻԿՆԵՐ

Հինգ մարդու համար պէտք է տապակել 3 փոքր ձուտ: ձուտերը փետրել, խանձել, փորոտիքը հանել, լաւ լաւնալ, ամեն մէկը 2 կէս անել, տափակացնել, վրան աղ ու պղպեղ անել, ալիւր ցանել, թրջել ձւի մէջ, թաթախել սուխարու մէջ ու իւղով տապակել: ձտի 2 կողմն էլ պէտք է կարմրացնել: ձուտը սեղան են բերում սալատի հետ: Այս տեսակ ձուտերը աւելի ապրիլ ու մայիս ամիսներումն են լինում:

Խ Ո Ր ՈՎ Ա Ծ Բ Ա Դ

Պէտք է բաղը փետրել և խանձել կրակի վրայ. փորոտիքը հանել, լաւնալ և ցամաքացնել: Ապա հանել բաղի լեարդը, մանր կտրատել, խառնել կտորած սոխի և քարսոնի հետ, վրան աղ անել, մի փոքր էլ կոնեակ աւելցնել.

այս պահաւածը դնել բաղի փորի մէջ և խորովել բաղը: Բաղը կարելի է շամփրով էլ խորովել, պլիտի վրայ էլ սովորական ձևով: Երբոր բաղը պատրաստւի՝ միջի լիցքը հանել, անց կացնել մաղի մէջ, որ միակերպ զանգաւած ստացւի: Ապա բաղը կտրտել, մնացած հիւթը խառնել լիցքի հետ, աւելացնել մի փոքր կիտրոնի հիւթ, այս սօսուսով ծածկել կտրտած բաղն ու սեղան բերել:

Խ Ո Ր Ո Վ Ա Մ Ս Ա Գ

Խորովելու սազը պէտք է մատղաշ լինի. ուստի նրա ուտելու ամենալաւ ժամանակն աշունն է: Սազը կարելի է խորովել շամփրի վրայ, կամ պլիտի մէջ: Նախ պէտք է փետրել, յետոյ խանձել ու հանել փորոտիքը և ճարպը, փորի ներսը լաւ լանալ, ապա աղ անել: Սազի փորը կարելի է լցնել խաշած թթու կաղամբով և կամ խնձորով: Մաքրած սազի վրայ պէտք է իւղ քսել, թաւայի մէջ ածել մի քանի գդալ ջուր, սազը դնել վրան և պլիտի մէջ խորովել:

Եթէ պլիտան այնքան տաք է, որ մինչև անգամ ձայներ է արձակում՝ պէտք է մի փոքր հովացնել: Սազը խորովելիս հարկաւոր է իր հիւթից շուտ-շուտ ածել վրան, որպէս զի չչորանայ: Երբ արդէն պատրաստ է՝ պէտք է հանել և կտրտել, դարսել սկուտեղի վրայ այնպէս, որ դարձեալ սազի ձև ստանայ: Եթէ խորոված սազի փորը ոչնչով չէ լցրած՝ այն ժամանակ կարելի է հետը մատուցանել աղցան (մանրացրած կաղամբից):

ԽՈՐՈՎԱԾ ՀՆԴԿԱՀԱԻ

Խորովելու համար հարկաւոր է ընտրել մատղաշ հրնդկահաւ: Սրա հետ ևս հարկաւոր է այնպէս վարել, ինչպէս ուրիշ թռչունների հետ ենք վարւում, այսինքն՝ փետ-

րել, կրակի վրայ խանձել, հանել փորոտիքը, յետոյ լաւ լանալ: Կարելի է վրան իւղ քսել ու այնպէս խորովել, կարելի է և փաթաթել իւղոտ թղթով, կապել փորը, դնել թաւայի վրայ, մի քանի գդալ ջուր ածել և դնել հնոցի մէջ: Երբոր հնդկահաւը մի փոքր խորովւի՝ պէտք է վրան իւղ ածել և այնպէս շարունակել մի քանի անգամ, մինչև բոլորովին խորովւելը, որպէսզի չչորանայ: Եթէ հնդկահաւը փաթաթած է թղթում՝ պէտք է սեղան բերելուց $\frac{1}{2}$ ժամ առաջ հեռացնել թուղթը, որ հնդկահաւը կարմրի: Հնդկահաւի հետ բերում են միշտ որևէ աղցան: Իմանալու համար, թէ արդեօք պատրաստ է հնդկահաւը թէ ոչ՝ հարկաւոր է նրա մէջ պատառաքող ցցել և եթէ անգոյն հիւթ դուրս գայ արիւնի փոխարէն՝ նշանակում է պատրաստ է:

ՍՈՒԻ ՄԷՋ ԽՈՐՈՎԱԾ ՓԱՍԵԱՆ (Փազան)

Փասեանը փետրել, լանալ, ցամաքացնել ու խորովել կամ շամփրի, կամ տապակի վրայ: Շամփրի վրայ խորովելիս հարկաւոր է վրան աղաջուր քսել: Երբոր մի քիչ խորովւի՝ իւղ քսել ու շարունակել խորովելը: Սօտէյնիկի մէջ $\frac{1}{2}$ —1 գրվ. սոխ իւղի մէջ տապակել, խորոված փասեանը կտրտել, դարսել տապակած սոխի մէջ, ծածկել սօտէյնիկը ու թողնել կրակի վրայ մինչև մօտ բերելը: Սեղան բերել նաշարապի հետ: Տապակի վրայ տապակել այնպէս՝ ինչպէս ուրիշ թռչունները:

Խ Ո Ր Ո Վ Ա Մ Լ Ո Ր

Որովհետև լորերը շատ մանր են՝ պէտք է շատ զգուշութեամբ մաքրել նրանց, վառած թղթով խանձել, հանել փորոտիքը, լեարդը բաժանել ու կրկին դնել փորի մէջ: Շամփրի վրայ անց կացնել բզբից ու 10 րոպէ շուտ ու

մուռ տալ կէծ կրակի վրայ: Երբ խորովի՝ հանել շամփրից, վրան աղ ածել ու սեղան բերել կամ աղցանով (սալատով), կամ նաշարապով:

ԳԱՌԱՆ ՄՍԻ ԽՈՐՈՎԱԾ

Գառան խորովածի համար կարելի է վերցնել ինչպէս առաջի, նոյնպէս և յետևի ոտները: Ով որ ուզում է շամփրի խորոված պատրաստել՝ նա պէտք է վերցնէ յետևի ոտը, որովհետև նա աւելի շատ փափուկ միս ունի. իսկ հնոցի մէջ խորովելու համար պէտք է վերցնել գառան առաջի ոտը: Թաւայի վրայ դնել գառան միսը, վրայից ածել մի քիչ տաքացրած իւղ և խորովել. հարկաւոր է շուտ-շուտ վրայից ածել իր հիւթից, որ չչորանայ: Երբոր լաւ կարմրի՝ հարկաւոր է հանել, կտրատել և դարսել սկուտեղի վրայ: Հետը միասին պէտք է և աղցան մատուցանել:

ԽՈՐՈՎԱԾ ՆԱՊԱՍՏԱԿ

Նապաստակ—1 հատ, թթւասեր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, ալիւր—5 մսխ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ, իւղ—խորովելու համար:

Նապաստակի կաշին պէտք է քերթել, փորոտիքը հանել, լւանալ և սառը ջրի ու քացախի մէջ թրջել մի երկու ժամ, յետոյ հանել, ցամաքացնել ու պոկել նրանից վերևի բարակ կաշին: Նապաստակը խորովելիս ցանկալի է, որ կուրծքն ու առաջի ոտները կտրեն ու միայն մէջքն ու յետևի ոտները խորովեն: Շատերը նապաստակի մսի մէջ բարակ կտրտած ճարպի կտորտանք են ցցում, որովհետև նրա միսը բաւական գէշ է լինում: Թաւայի մէջ դնել նապաստակն ու իւղը, վրան ցանել աղ ու պղպեղ և դնել հնոցի մէջ կարմրելու: Երբ կիսով չափ կարմրի՝ հանել, կտրտել ու դարսել սօտէյնիկի մէջ, իսկ թաւան

դնել կրակի վրայ, աւելացնել 2—3 գդալ մսաջուր, թթւասերի կէսը, մի անգամ եփ տալ ու ածել մաղի միջով կտրտած նապաստակի վրայ. ապա ծածկել սօտէյնիկը, դնել հնոցի մէջ և ժամանակ առ ժամանակ վրան իր սօուսից ածել: Երբ նապաստակի միսը փափկի, իսկ սօուսը լաւ համ ստանայ՝ պէտք է աւելացնել միացած թթւասերը, մի անգամ էլ եփ տալ ու սեղան բերել: Նապաստակի հետ կարելի է բերել տապակած կարտոֆիլ կամ որևէ աղցան, կամ հէնց կարմիր կաղամբ: Նապաստակի կուրծքն ու առաջի ոտները կարելի է կտրտել ու նրանցից ռազու պատրաստել տապակած սոխով:

ԼՈՒԼԱՅ—ԳԱՐՍԻ

$2\frac{1}{2}$ գրվ. գառան փափուկ միսը առանց չաղութեան և սոխը միասին դանակով ծեծել. ապա վրան աղ ու պղպեղ ցանել, մի հատ ձու կտրել ու ձեռքով այս խառնուրդը լաւ տրորել. այս միսը ձեռքին վերցնել, երկարացնել, ապա սառը շամփրի վրայ բարակ կպցնել ու ածուխի կրակի վրայ խորովել: Շամփուրն ամեն անգամ պէտք է սառցնել և ապա նոր միս կպցնել:

ԲԱԴԻՋԱՆՈՎ ԽՈՐՈՎԱԾ

Խորովածի համար պէտք է վերցնել ոչխարի մսի փափուկ տեղերը, կտրտել, վրան աղ ու պղպեղ անել, շարել շամփրի վրայ ու խորովել ածուխի կրակի վրայ:

Բադրջանները լւանալ, մէջ տեղերը մի քիչ կտրել, մէջը դնել գառան մսի ճարպ՝ վրան աղ ու պղպեղ արած, ապա շամփրի վրայ անց կացնել ու խորովել կրակի վրայ, շարունակ շուռ տալով, որ բոլոր կողմերից էլ լաւ խորովւի: Առհասարակ բանի որ խորովածի կտորտանքը մանր են՝ այնքան բոցալից կրակի վրայ պէտք է խորովել, որ խո-

քովածը հիւթալի լինի, իսկ եթէ սաղ կտոր են խորովում՝ պէտք է կրակը աւելի մեղմ լինի, որ ամեն կողմն էլ լաւ խորովւի:

ՖԻԼԷ (ՍՈՒԿԻ) ՇԱՄՓՐԻ ՎՐԱՅ

Վերցնել սուկին, մաքրել թէ ջրերը և թէ աւելորդ ճարպը. յետոյ անց կացնել շամփրի վրան: Եթէ սուկին մեծ է՝ պէտք է խորովել թեթեւ կրակի վրայ, այնպէս որ երեսը չայրւի, իսկ միջուկը հոռւ մնայ: Երբ ֆիլէն փոքր է՝ այն ժամանակ, ընդհակառակը, պէտք է խորովել զօրեղ կրակի վրայ, որպէսզի միանգամից խորովւի և հիւթը մէջը մնայ: Ֆիլէն աղ անել, երբ նա կիսով չափ կը խորովւի:

ԲԱՍՏՈՒՐՄԱՅ ԿԱՄ ՀԱՄԵՄԱԾ ՄԻՍ

Բաստուրման պատրաստում են ոչխարի, տաւարի և կամ զանազան վայրի կենդանիների մսից:

Միսը պէտք է կտրտել, խառնել աղի, պղպեղի և մանր կտորած սոխի հետ, վրան քացախ ածել ու պահել մի հողէ ամանի մէջ մի քանի ժամ կամ 1—2 օր: Երբոր բաստուրման խորովելու լինենք՝ պէտք է քաշել շամփրի վրայ ու միջակ կրակի վրայ խորովել, շարունակ պտոյտ տալով շամփուրը: Բաստուրման այն առաւելութիւնն ունի, որ պահելուց չէ փչանում, իսկ եթէ միսը պինդ է՝ մի քանի ժամանակ պահելով՝ փափկում է:

Գ. Ա Կ Ն Ե Ղ Է Ն

Ձուկը կարելի է կտրել թէ հոռւ և թէ եփած. օրինակ՝ կարմիր ձուկը, գուլիսին, թառափը և այլն դանակը ողնաշարից տանելով կտրում են երկու մասի, յետոյ կէսերը կտրատում են ըստ լայնութեան: Ուղղակի կտրատում են լոսօսինան, կարմրախայտը և այլն: Աւելի դիմացկուն ձրկները դնում են աղած ջրի մէջ և եռ տալիս, իսկ քնքոյշները, չփչացնելու համար՝ դնում են արդէն եռ եկած ջրի մէջ: Ուտելու համար գործ են ածում թարմ ձկներ. վատ հոտ ունեցող ձուկը առանց ձեռք տալու ոչնչացնում են: Ապխտած, աղած և չորացրած ձուկը կարելի է գործածել մի ամբողջ տարի:

ԿԱՊՈՅՏ (ՓԻՉԽՈՒԼ), ՃԱՆԱՌ ԵՒ ԼՕՔՕ

Ողջ-ողջ ձկներից փորը դուրս տալ, յետոյ ամեն մէկը 3—4 մաս անել ու լւանալ: Ճանառն ու լօքօն ծախում են առհասարակ կտրտած: 10 բաժակ ջրի մէջ ածել մօտաւորապէս $\frac{1}{4}$ գրվ. աղ ու եփ տալ: Եռ եկած ջրի մէջ գցել ձուկը և մի քանի անգամ եռ գալուց յետոյ հանել ձուկը սկուտեղի վրայ և սեղան բերել:

ՕՍԵՏՐԻՆԱ. ԿԱՄ ՍԵՒՐԻԻՓԱ. ԿԱՊՊԱՐԻ ՍՈՈՒՍՈՎ

Սւրիւզա— $2\frac{1}{2}$ գրվ., աղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., դափնի տերեւ, համեմունք, քացախ, սոխ, գազար—1 հատ, կարտօֆիլ—1 գրվ., քարսոն:

Նախ պէտք է ջրով կաթսայի մէջ ածել մեր վերցրած արմտիքն ու դնել կրակի վրայ: Երբ որ ջուրը կը

տաքանայ՝ դարսել նրա մէջ ձուկը և եփել: Այս ձուկը պատրաստուում է մօտաւորապէս $\frac{3}{4}$ ժամում:

Սեւերիւզան իւր ջրի մէջ մի փոքր պէտք է սառցանել, յետոյ հանել, կտրտել ու դարսել սկուտեղի վրայ. սրա շուրջը շարել աղաջրի մէջ եփած կարտօֆիլը, վրան ցանել կոտորած քարսոնը և սեղան բերել: Այս ձևով եփում են և օսետրինան:

Սօուսը պատրաստուում է այս ձևով.—նախ տաքացնել $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ, աւելացնել նոյնչափ ալիւր, երկու բաժակ սառը ջուր, մի քիչ աղ, համեմունք և խառնել փայտէ գդալով մինչև եռ գալը: Հէնց որ եփ գայ՝ իսկոյն տակի կրակը թուլացնել, ձգել մէջը երկու հատ հարած դեղնուց և խառնել մինչև որ պատրաստի: Պէտք է աշխատել դեղնուցն ածելուց յետոյ սօուսը եփ չտալ: Մատուցանելիս պէտք է սօուսի մէջ մի կիտրոն քամել, ապա աւելացնել $\frac{1}{8}$ գրվ. կարագ և $\frac{1}{4}$ գրվ. կապար: Յետոյ այս սօուսն ածել սօուսնիկի մէջ և ձկան հետ բերել:

Քրենը թրջել ջրի մէջ, բերել քերիչի վրայ, վրան ածել մի քիչ աղ, բուլիօն ու քացախ և սեղան բերել առանձին սօուսնիկով:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՕՍԵՏՐԻՆԱ

Օսետրինա— $2\frac{1}{2}$ գրվ., Պրովանսի ձէթ—12 մսխալ, սոխ, գազար և այլն—մէկ-մէկ հատ, կիտրոն—1 հատ, սուխարի—12 մսխալ, իւղ՝ տապակելու համար:

Պէտք է վերցնել, եթէ կարելի է, ձկան մէջ տեղի մասը, լւանալ, սրբիչով ցամաքացնել և զգուշութեամբ կաշին դանակով պոկել, կտրտել $\frac{1}{2}$ սանտիմէտր հաստութեամբ: Այս կտորները պէտք է թաց սրբիչի մէջ փաթաթել և թեթև կերպով թակով տափակացնել. յետոյ այս կտորտած ձուկը դարսել թասի մէջ. վրան կլոր-կլոր կոտորած

սոխ՝ ածել, ինչպէս նաև գազար, դափնի տերև, համեմունք, կիտրոնի կտորտանք ու Պրովանսի ձէթ: Երկու կամ երեք ժամից յետոյ հանել ձուկը, իւրաքանչիւր կտորը թաթախել ձւի մէջ ու վրան սուխարի ցանել: Նայած ցանկութեան՝ ձուկը կարելի է տապակել կամ կովի իւղում կամ Պրովանսի ձէթի մէջ: Տապակած ձուկը պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ, կիտրոնի կտորտանքն էլ վրայից դարսել ու սեղան բերել: Օսետրինան կարելի է և շամփրի վրայ խորովել կամ ուղղակի ամբողջ կտորը դնել թաւայի մէջ և իւղում տապակել:

ԽՈՐՈՎԱԾ ՕՐԱԳՈՒԼ ԿԱՆԱԶ ՍՕՈՒՍՈՎ

Օրագուլ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., Պրովանսի ձէթ—քսելու համար, աղ—ճաշակի համեմատ:

Վերցնել օրագուլ, լւանալ, (իսկ եթէ մաքուր է) ցամաքացնել և ապա կտրտել 3 սանտ. հաստութեամբ. (եթէ 3 սանտիմէտրից բարակ կտրտենք՝ շուտ կը խորովւի ու կչորանայ, իսկ եթէ երկար ժամանակ խորովւի՝ կկորցնէ իւր գոյնը). օրագուլի կտորներին քսել Պրովանսի ձէթ, աղ անել ու խորովել կամ ոռոգարի վրայ, կամ շամփրի և կամ տապակի վրայ: Վերջին դէպքում, այսինքն եթէ տապակի մէջ ենք տապակում՝ մի քիչ իւղ գցել, տաքացնել և դարսել օրագուլի կտորներն ու տապակել. յետոյ պէտք է կաշին պոկել ու դարսել սկուտեղի վրայ:

Կանաչ սօուս: Կօրնիշօն (քացախ դրած վարունգ)—12 մսխ., կապար—5 մսխ., քարսոն—1, թարխուն և համեմ, Պրովանսի ձէթ—15 մսխ. քացախ—2 գդալ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ, մանանեխ—մի քիչ: Յիշեալ համեմունքը մանր կոտորել ու սօուսնիկի մէջ ածել: Մանանեխը, քացախն ու Պրովանսի ձէթը միասին լաւ խառնել և աւելացնել վրան աղն ու պղպեղը: Այս բոլորն ածել սօ-

ուանիկի մէջ ու միասին խառնելուց յետոյ սեղան բերել օրագուլի հետ: Սրա հետ կարելի է բերել և նաշարապ:

ՏԱՊԱԿԱՆ ՍՈՒԴԱԿ

Հինգ գրվանքանոց սուղակը մաքրել իւր թեփից ու մէջքի կողմը դանակով նշան անել, զգուշութեամբ դեռ ջոկել բոլոր ոսկորները, այսինքն ողնաշարն ու կողերը, յետոյ հանել նրանից փորոտիքը, իսկ որովայնը թողնել առանց կտրելու. ապա լւանալ ձուկը, ցամաքացնել, կըտրատել 5 կամ 6 մասի, յետոյ ցանել ներսից ու դրսից աղ, պղպեղ և ալիւր, թաթախել սկզբում ձւի մէջ, իսկ յետոյ մանր ջարդած ու մաղած սուխարու մէջ: Ճաշից 1 ժամ առաջ ձկան կտորները դարսել դաղած իւղի մէջ (որովայնի կողմով ներքե) ու տապակել (պէտք է չորս կողմն էլ կարմրի): Քափկիրով հանել, դարսել սկուտեղի վրայ, կտրտած կիտրոնն էլ դարսել վրայից ու այնպէս սեղան բերել: Կարելի է բերել և պամիդօրի սօուսով:

ԶԿԱՆ ՄԱՅԵՕՆԷԶ

Ձուկ—3 գրվ., դափնի տերև, աղ, քացախ, սոխ և մեխակ—ճաշակի համեմատ:

Մայեօնէզի համար ամենալաւ ձուկ համարւում են թառափն և օրագուլը: Կաթսայի մէջ ածել 15 բաժակ ջուր (սովորաբար 1 գրվ. ձկան համար հարկաւոր է վերցնել 5 բաժակ ջուր), դափնի տերև, համեմունք, սոխի մէջ ցցած մեխակ, աղ ու քացախ: Կրակի վրայ դնել ու եփ տալ. մի բանի անգամ եփ տալուց յետոյ՝ կաթսան կրակից վերցնել և կիսով չափ սառցնել: Ձուկը լաւ լւանալ, կաշին մաքրել ու դնել կաթսայի մէջ դրած մի ուրիշ վանդակի վրայ: Այս վանդակը դրւում է կաթսայի մէջ նրա համար. որ ձուկը այս վանդակով առանց ջարդւելու

հանւի կաթսայից. ապա կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփ տալ: Հէնց որ եփ եկաւ՝ կաթսան դնել թեթեւ կրակի վրայ ու եփել մինչև որ լաւ եփւի, այսինքն՝ ձկան մէջ ցցած պատառաքողը ազատ անցնի միջովը. ապա վերցնել կրակից և հէնց իւր ջրումն էլ սառցնել:

Ձուկը պէտք է սեղան բերել վինէգրէտի հետ:

Վ Ի Ն Է Գ Ր Է Տ

Ճակնդեղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., գազար— $\frac{1}{8}$ գրվ. կարտօֆիլ—1 գրվ., թթու վարունգ— $\frac{1}{2}$ գրվ., կապար— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ, քացախ, ձէթ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Ճակնդեղն առանց մաքրելու եփել կամ խորովել: Կարտօֆիլն ու գազարը կտրատել մանր խորանարդների ու եփել աղաջրի մէջ: Եփած ճակնդեղն ու թթու վարունգը նոյնպէս կտտրել մանր խորանարդների: Երբ որ բոլորը եփած ու կտտրած է՝ պէտք է սառցնել, աւելացնել ձէթ, քացախ, աղ ու պղպեղ՝ ինչպէս սովորական աղցան:

ՍՈՌԻՍ—ՄԱՅԵՕՆԷԶ

Պրովանսի ձէթ— $\frac{1}{2}$ գրվ., դեղնուց—2 ձւի, պատրաստ մանանխ—1 թէյի գդալ, կամ նոյնքան էլ մանանխի փոշի, աղ ու քացախ—ճաշակի համեմատ:

Այն ամանը, որի մէջ պատրաստւելու է սօուսը՝ պէտք է մի քիչ տաքացնել. Պրովանսի ձէթն էլ նոյնպէս թեթեւ կերպով տաքացնել: Թասի մէջ դեղնուցները մանանխի հետ միասին հարել, աւելացնելով մէկ-մէկ կաթիլ Պրովանսի ձէթ և շարունակել անդադար խառնել՝ մինչև որ այս ձևով՝ վերցրած ձէթի կէսը ածած լինենք: Յետոյ սօուսին աղ և 1 թէյի գդալ քացախ աւելացնել. դարձեալ շարունակել խառնել ու աւելացնել ձէթի միւս կէսը. այն ժամանակ կդառնայ թանձր զանգւած, որի մէջ

պէտք է ածել էլի մի գդալ կամ աւելի քացախ, և սօուս-
մայեօնէզը կամ պրովանսալը պատրաստ կլինի:

Երբոր ձուկը կսառչի՝ նրա կաշին պոկել. եթէ օրա-
գուլ (լօսօսինա) է՝ ամբողջապէս դնել սկուտեղի վրայ,
իսկ թառափը (օսետրինա) պէտք է կտրատել թեր, բարակ
կտորների և դարսել սկուտեղի վրայ՝ ինչպէս ամբողջ
կտոր, շուրջը դարսել պատրաստ գարնիրը, կամ ամեն մի
գարնիր առանձին պատրաստած, կամ բոլորից կազմել
վինէգրէտ, աւելացնել քացախ ու ձէթ՝ համ տալու հա-
մար, և սօուս-մայեօնէզը լաւ խառնել ու դարսել ձկան
շուրջը: Իսկ սօուսը կարելի է ուղարկել և սօուսնիկով:
Ցանկացողը կարող է ձկան հետ ածել և սօուս-մայեօնէզը-
այս դէպքում երբոր ձուկը դնում են սկուտեղի վրայ,
պէտք է վրայից ածել այս սօուսը: Դանակով պէտք է
վերցնել սօուսը և նրանով ծածկել բաց տեղերը: Ձկան
շուրջը պէտք է դարսել լանսպիկ:

ՏԱՔ ՍՕՈՒՍ—ՄԱՅԵՕՆԷԶ

Ձուկ—1 հատ, իւղ— $14\frac{1}{2}$ մսխ., դեղնուց—1 ձւի, կիտ-
րոնի հիւթ—1 թէյի գդալ, Պրովանսի ձէթ—19 մսխ.,
աղ—մի քիչ, կանաչի—մի գդալ, մանր կոտորած բար-
սոն ու թարխուն:

Կաթսայի մէջ իւղ գցել, դնել եռ ջրով կաթսայի մէջ
ու դնել կրակի վրայ: Երբ իւղը հալւի՝ Պրովանսի ձէթ
աւելացնել և մի րոպէից վերցնել կրակից: Տաքացրած
աղցանամանի մէջ գցել մի հատ ձուկ, մի թէյի գդալ պատ-
րաստ մանանեխ և մի դեղնուց. թէյի գդալով այս զանգ-
ւածի մէջ ածել խառնած իւղը, աջ ձեռքով էլ շտապով
խառնել թիակով, աղ անել, կիտրոնի հիւթն ածել և այս
բոլորը սեղան բերել սօուսնիկով կամ թուչնի և կամ ձը-
կան հետ:

Լ Ա Ն Ս Պ Ի Կ

Բուլիօն—5 բաժակ, միս— $\frac{1}{4}$ գրվ., սպիտակուց—1
ձւի կամ ձուկ—1 հատ, կանաչեղէն, մաղէր— $\frac{1}{2}$ բա-
ժակ, ոսկրահիւթ—1 հատ:

Լանսպիկը կարելի է պատրաստել թէ մսի և թէ ձը-
կան բուլիօնից: Հինգ բաժակ ջուր ածել կաթսայի մէջ,
աւելացնել $\frac{1}{4}$ գրվ. ծեծած միս, սպիտակուց կամ ամ-
բողջ ձուկ, մի քանի հատ թարխուն, նոյնքան էլ բարսոն,
կիտրոնի հիւթ, մաղէր և ոսկրահիւթ՝ թրջած սառը ջրի
մէջ ու քամած: Այս բոլորը հարել աւելով ու դնելով կը-
րակի վրայ՝ շարունակել հարելը մինչև եփ գալը: Եփելուց
յետոյ, երբոր սպիտակուցները կկտրւին՝ պէտք է թողնել
որ պարզւի: Թասի վրայից մի անձեռոցիկ բռնել, ծայրե-
րը ծեռքում հաւաքել, լանսպիկը ծանր կերպով անձեռո-
ցիկի մէջ ածել ու քամել: Նա անձեռոցիկի միջով կանց-
նի ու կթափւի թասի մէջ: Կաթսայի խփի մէջ պէտք է
ածել լանսպիկն ու դնել երկու ժամով սառցի վրայ. այն
ժամանակ կստացւի ժիլէ, որ կոչւում է լանսպիկ: Այս
լանսպիկը կտրատել շերտերով և ամեն մի շերտին եռան-
կիւնի ձև տալ ու դարսել ձկան շուրջը վինէգրէտի փո-
խարէն կամ նրա հետ միասին: Լանսպիկի մնացորդը մանր
կտրատում են, մի մասը դարսում են ձկան շուրջը մնա-
ցած ազատ տեղերը, իսկ միւս մասը ածում են թղթէ
ձագարների մէջ և նրանով զարգարում են սօուսը, որ
ածած է ձկան վրայ զանազան կերպով: Կարելի է այն-
պիսի ձև տալ նրան, որ վանդակներ գոյանան և ամեն
մի վանդակի մէջ կապալար դարսել:

Դ. Բ Ա Ն Զ Ա Ր Ե Ղ Է Ն

Ս Պ Ա Ն Ա Խ

Սպանախի տերևներ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար—3 մսխ., կաթ—1 բաժ., աղ—3 մսխ., իւղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., մուշկատ—մի քիչ:

Սպանախի մաքրած տերևները մի քանի անգամ ջրում լւանալ: Արծնապակած ամանի մէջ 15 բաժ. ջրից ու 12 մսխ. աղից աղաջուր պատրաստել ու սպանախի տերևները նրա մէջ ածել. սրա մէջ $\frac{1}{2}$ ժամ եփել, ապա քամիչով քամել, սառցնել, նրանից ջուրը մզել ու մանր ջարդել: Ճաշից առաջ սօսէյնիկի մէջ դնել սպանախը՝ խառնած աղի, շաքարի և մուշկատի հետ ու գոլորշիացնել պնակի մէջ. երբ բոլոր ջուրը գոլորշիանայ՝ կաթսան յետ դնել պլիտի ծայրին ու հերթով կարագն ու կաթը աւելացնել և գզալով խառնել: Այս ձևով պատրաստած սպանախը սեղան են բերում իբրև առանձին կերակուր, իւղում պատրաստած բուլկու գրենկիններով: Կաթի փոխանակ կարելի է աւելացնել մսի հիւթ միկնոյն չափով. այս դէպքում սպանախը սեղան են բերում առանց գրենկինների, իբրև զարնիր, կամ եփած և կամ խորոված մսի հետ:

Գրենկի. Բուլկին 6 կամ 8 մաս անել. ամեն մի կտորը թրջել 2 դեղնուց ու շաքար խառնած կաթի մէջ. թաթախելուց յետոյ բռնել ձեռքին այնքան ժամանակ, որ նրանից հոսէ աւելորդ հեղուկը, յետոյ դարսել սկուտեղի վրայ ու թողնել $\frac{1}{4}$ ժամ: Տապակում իւղը տաքացնել, բուլկու թրջած կտորներին վրձինով ձու քսել ու տապակել 2 կողմն էլ այս իւղում: Սպանախը դնել սկուտեղի

մէջտեղը, շուրջը դարսել գրենկինները և սպանախի վրայ դարսել 5 պինդ եփած ձու:

Իսկ սպանախի կոթերը ջուկ եփել աղաջրում ու սեղան բերել ինչպէս աղցան, ձէթով, քացախով ու կանաչով:

ՏԵՂԱԿԱՆ ՁԵԻՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԾՆԵԲԵԿ

Մաքրած ծնեբեկ—2 գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., կանաչի և աղ—ճաշակի համեմատ:

Անտառի ծնեբեկի փափուկ մասերը ձեռքով կտրտել, իսկ չորերը դէն գցել: Աղաջրի մէջ եփել ծնեբեկը, յետոյ քամիչով քամել: Մանր կոտորած սոխը տապակել իւղի մէջ, աւելացնել քամած ծնեբեկը և մանր կոտորած համեմն ու քարսոնը. ծածկել կաթսան ու դնել կամ պլիտի վրայ կամ հնոցի մէջ. երբեմնապէս խառնել ծնեբեկը: Ճաշից առաջ ծնեբեկը փոխադրել կամ կաթսայի խփի մէջ և կամ արծնապակած ամանի մէջ. ածել վրան հարած ձաւները ու նորից դնել հնոցի մէջ: Երբոր ձուն պնդանայ՝ հանել ծնեբեկը և սեղան բերել միկնոյն ամանով:

ԿԱՆԱԶ ԼՈՒԻ ԻԻՂՈՎ ՈՒ ՁԻՈՎ

Լոբի— $2\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—2 հատ, աղ ու կանաչեղէն—ճաշակի համեմատ:

Վերցնել կակուղ և նոր քաղած կանաչ լոբի, մաքրել թելերից, յետոյ դանակով մանր կոտորել, թէև կարելի է և ձեռքով լւանալ սառը ջրի մէջ, ածել կաթսան, վրայից աւելացնել այնքան ջուր՝ որ լոբին բոլորովին ծածկւի: Ծածկած կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփել: Սոխը մանր կոտորել ու ածել լոբու կաթսայի մէջ:

Եփեյու ժամանակ լոբին պէտք է ծանց եփ գայ. եթէ ջուրը ցամաքի և լոբին պատրաստ չլինի՝ աւելացնել մի քիչ տաք ջուր: Երբոր բոլոր ջուրը գոլորշիանայ և լոբին եփւի՝ փրփրաքաշով պէտք է այնքան խառնել, որ միակերպ զանգւած ստացւի: Լոբուն աւելացնել վերև յիշած իւղը, դարձեալ լաւ խառնել, ծածկել կաթսան ու դնել հնոցի մէջ և երբեմնապէս խառնել. կարելի է դնել և մեղմ կրակի վրայ, ու եփել՝ մինչև որ լոբին իւղը ծծէ: Սեղան բերելիս լոբին պէտք է ածել պղնձէ սկուտեղի վրայ, կոտրել մէջը ձւաներն ու դնել հնոցի մէջ 5—10 բոպէով, որ ձուն կապւի—թխւի: Լոբին պէտք է սեղան բերել միևնոյն ամանով:

ՊԱՐՏԵՂԻ ԾՆԵՔԵԿ

Պարտեղի ծնեբեկը մաքրել, կոթերը դանակով կտրտել, ապա զոխերը թեթև կերպով քերել, լանալ, հանել ջրից ու թելերով կապել հաւասար փնջերի: $2\frac{1}{2}$ գրվ. ծնեբեկից կարելի է շինել 8—10 փունջ: Ծնեբեկը պէտք է եփել երկար կաթսայի մէջ: $2\frac{1}{2}$ գրվ. ծնեբեկի համար պէտք է վերցնել 15 բաժակ ջուր և 10 մսխալ աղ: Եռեկած ջրի մէջ դարսել ծնեբեկի կապած փնջերն ու կաթսան չծածկել: Հէնց որ ջուրը եռ գայ՝ եփել նորից 15 բոպէ: Այս ժամանակամիջոցում ծնեբեկը պէտք է պատրաստ լինի:

Երկար սկուտեղի վրայ փռել անձեռոցիկը, բաց անել ծնեբեկի փնջերն ու դնել սկուտեղի վրայ և սեղան բերել ոչ շատ տաք, զանազան տեսակ սոուսներով կամ ձէթով ու քացախով: Կարելի է կէծ իւղի մէջ ածել ծեծած սուխարի, լաւ խառնել և սեղան բերել տաք ծնեբեկի հետ:

ՀՈՂԱՆԴԱԿԱՆ ՍՕՈՒՍ

Իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., դեղնուց 2—ձւի, սպիտակ քացախ— $\frac{1}{4}$ բաժակ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, ծնեբեկի ջուր—2 թէյի գդալ:

Քացախն ածել կաթսայի մէջ ու այնքան գոլորշիացնել, որ կէսը մնայ. ապա աւելացնել պղպեղ, դեղնուցներ և մի գդալ ծնեբեկի ջուր. նորից կիսով չափ գոլորշիացնել: Կաթսան վերցնել ու 1 բոպէով սառցնել, միևնոյն ժամանակ ձախ ձեռքով ածել տաքացրած իւղը, իսկ աջով անդադար հարել: Երբ իւղի կէսն արդէն ածել ենք՝ աւելացնել աղ ու մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, ապա շարունակել մնացած իւղն ածել, ու սոուսը պատրաստ կըլինի: Մի ուրիշ կաթսայի երեսը քողով ծածկել ու նրա մէջ ածել սոուսը և հուպ տալ, որ կաթսայի մէջ անցնի սոուսը: Այս կաթսան պէտք է դրած լինի մի ուրիշ տաք ջրով կաթսայի մէջ: Եթէ դնենք ուղղակի պլիտի վրայ՝ սոուսը կփսորի. նա պէտք է եփւի, բայց չպէտք է եռ գայ: Այս սոուսը մօտ են բերում ծնեբեկի, արտիշօկի և ձկան հետ:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՍՈՒՆԿ ԹԹԻԱՍԵՐՈՎ

Սունկը մաքրել, ածել ջրի մէջ ու լանալ. կարելի է և մի քիչ ժամանակ թողնել ջրի մէջ: Երբոր ուտելու սունկը լացւեց (բացի այն սնկից, որ ստացւում է արհեստական կերպով—շամպինիօն), կտրտել երկու, իսկ եթէ մեծ են՝ չորս մասի, և փոքրիկները թողնել այնպէս: Ճաշելուց $\frac{1}{2}$ ժամ առաջ սունկն ածել կաթսայի մէջ, ջուր լցնել ու աղ անել: Մի գրվանքայ սնկին հարկաւոր է տաս բաժակ ջուր ու հինգ մսխալ աղ. կրակի

վրայ դնել ու եփ տալ 3—4 ըրպէ. ապա քամել: Տապակի վրայ գցել $1\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ, դնել կրակի վրայ և երբ դաղւի, ածել մէջը քամած սունկը ու թեթև կրակի վրայ տապակել՝ թափ տալով. ածել աղ, պղպեղ. երբոր սունկը իւղը կծծէ՝ աւելացնել թթւասեր ու 3—4 ըրպէ պահել կաթսան կրակի վրայ՝ շարժելով: Սեղան են բերում աղցանամանով:

Սունկը կարելի է և ուրիշ ձևով պատրաստել: Ջրում եփելուց յետոյ սնկի գլխերը կոթից բաժանել, կոթերը մանր կոտորել, սոխը տապակել իւղում, աւելացնել սրա վրայ սնկի գլխերը: Նախ տապակել մի կողմը, յետոյ շուռ տալ միւս կողմը և աւելացնել մանր կոտորած սունկը, աղ, պղպեղ ու շարունակել տապակելը. աւելացնել կանաչի, թարխուն ու գինի: Սեղան բերել տաք-տաք այն իւղով, որի մէջ տապակում էր:

Մսկի կոնսերվը նոյն կերպ է պատրաստում, բայց պէտք է սունկը լանալ ու այնպէս եփել: Եթէ թարմ սնկերը խոշոր են՝ կարելի է նրանց գլխերի գուլը լցնել ֆարշով: Մսկի կոթերը կոտորել մանր, նոյնպէս և սոխը, խառնել իւղի ու մանր կոտորած կանաչու հետ: Այդ զանգաժով սնկի գլխերը լցնել, դարսել արծնապակած ազլածով սնկի գլխերը լցնել, դարսել արծնապակած ազլածով մանր մէջ, աղ, պղպեղ, մի քիչ էլ իւղ ածել ու դնել հնոցի մէջ: Այս ամանով էլ մօտ են բերում:

Ա Ր Տ Ի Շ Օ Կ

Արտիշօկ—5 հատ, սունկ շամպինիօն— $1\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $1\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ—6 մսխ., պօմիդօրի սօուս—1 գդալ, սպիտակ գինի—1 փոքր բաժակ, մսաջուր—2 բաժ., ծեծած սուխարի—2 գդալ, քարսոն, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Վերցնել հինգ արտիշօկ և մաքրել հետևեալ կերպով. ամեն մի արտիշօկի արմատը հաւասարացնել դանակով, յե-

տոյ հեռացնել մի քանի պինդ տերևներ, իսկ վերևից կտրել ծակող տերևները: Երբ բոլոր արտիշօկները մաքրած են՝ պէտք է եփել 15 բաժակ աղաջրի մէջ 20 ըրպէ: Այս միջոցում պէտք է լիցքը (ֆարշը) պատրաստել. նախ մանր կոտորել սոխն ու քարսոնը, սուխարին ծեծել, սունկը լանալ, ջուկել սրանից արմատներն ու մանրացնել, իսկ գլխերը սաղ սաղ թողնել: Իւղի կէսի մէջ տապակել սոխը, սրան աւելացնել պօմիդօրի պիւրէն, աղ ու մի քիչ էլ պղպեղ. այս բոլորը խառնել ու հինգ ըրպէ եփ տալ. յետոյ աւելացնել քարսոնը, ծեծած սուխարին և մնացած իւղն ու սունկը, խառնել և սրանցով լցնել արտիշօկի արմատը առանց տերևների: Արծնապակած ցածր ամանին իւղ քսել ու արտիշօկները մէջը դարսել, ամանը դնել հնոցի մէջ այնպէս, որ վերևից աւելի շատ տաք լինի: Պէտք է խորովել 8—10 ըրպէ: Այս կերակուրը կարելի է պատրաստել կօնսերվից:

Կօնսերվի թիթեղեայ տուփը բաց անել, արտիշօկի արմատները հանել, դնել աղաջրի մէջ և տաքացնել: Երբ տաքանան՝ հանել, ցամաքացնել ու լիցք պատրաստելու համար ծածկել սրբիչով. յետոյ լցնել արմատները վերն յիշած լիցքով:

Արտիշօկներն ուտում են և առանց եփելու. այս դէպքում պէտք է թարմ և մատղաշ լինին: Արտիշօկի արմատները մաքրել, դարսել ափսէի վրայ, աղ ու պղպեղ անել և համեմել Պրօվանսի ձէթով ու քացախով: Արտիշօկները երբեմն եփում են ամբողջապէս մեծ քանակութեամբ աղաջրի մէջ. ուտում են կամ սպիտակ սօուսով և կամ ձէթով ու քացախով:

ԲԱԴՐԻՉԱՆԻ ԲՈՐԱՆԻ

Բադրիջան— $2\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $1\frac{1}{4}$ գրվ., իւղ— $1\frac{1}{4}$ գրվ.,
մածուն, դարչին, կանաչեղէն և 1 վառիկ:

Նախ պէտք է բադրիջանները մաքրել—կճպել, յետոյ բարակ-բարակ կտրատել երկարութեան վրայ և վրան աղ ածել. քիչ ժամանակից յետոյ բադրիջանը իրանից բաց կթողնէ հիւթ: Ապա բադրիջանը քամել և սառը ջրում մի քանի անգամ լւանալ: Սոխը տապակել իւղով, աւելացնել վրան քամած բադրիջանը և ծածկելով կաթսան՝ դնել կրակի վրայ. երբեմնապէս կաթսան բաց անել ու գդալով խառնել: Երբոր բադրիջանը կփափկի՝ կրկին խառնել, որ կտորտանքը միանան իրար հետ ու ստացւի իւղալի զանգւած: Յետոյ արդէն կարելի է հանել կաթսայից, ածել երկար սկուտեղի վրայ, վրայից ածել մի քիչ ջրի մէջ բաց արած ու շաքար ածած քամած մածուն: Բադրիջանի վրայ մածունն այնպէս պէտք է ածել, որ ամբողջապէս ծածկւի. ապա վրայից շաղ տալ ֆնացած շաքարը դարչինի հետ:

Բորանու մէջ կարելի է դնել և կտրտած վառիկ: Երբ որ բադրիջանը կիսով չափ կեփւի՝ կտրտած վառիկը դնել բորանու մէջ և շարունակել եփելը մինչև որ կը պատրաստւի. ածել սկուտեղի վրայ, ինչպէս վերն ասացինք:

ԿԱՆԱՉ ՍԻՍԵՌԻ ԳԱՐՆԻՐ

Արծնապակած կաթսայի մէջ ածել ութ բաժակ ջուր, քիչ աղ ու եփ տալ: Այս եփ տւած աղաջրի մէջ ածել $\frac{1}{2}$ գրվ. թարմ, կճեպից հանած, կանաչ սիսեռ: Եթէ սիսեռը լաւ տեսակիցն է և հատիկները մի մեծութեան են՝ այն ժամանակ բաւական է եփել 12—15 րոպէ: Եփե-

լուց յետոյ սիսեռը պէտք է շուռ տալ մաղի վրայ, իսկ յետոյ ածել սօտէյնիկի մէջ, աղ անել, մի քիչ էլ շաքար աւելացնել և ընկոյզի չափ կարագի կտորներ: Սօտէյնիկը մի քանի անգամ վեր ու վար անել կրակի վրայ ու յետոյ սիսեռը հանել սկուտեղի մէջ տեղը, իսկ շուրջը դարսել կողիկները իւր սօսուով:

ՍԻՍԵՌ

Ձմեռ ժամանակ, երբ թարմ սիսեռ չէ գտնուում՝ կարելի է լաւ գարնիր պատրաստել նոյնպէս պահածոյից: Պահածոյի ամանը բաց անել, հանել այնտեղից սիսեռը. լւանալ սառը ջրում, կաթսայի մէջ ածել բաւական սառը ջուր, 7 մսխալ աղ ու պահածոն, ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ. հետեւել որ եփ չգայ: Հէնց որ սիսեռը տաքացաւ՝ շուռ տալ մաղի վրայ, ածել սօտէյնիկի մէջ, դնել 5 րոպէ կրակի վրայ, որ սիսեռը ցամաքի, իսկ յետոյ արդէն շարունակել պատրաստել նոյնպէս, ինչպէս ասւած է թարմ սիսեռի գարնիրի համար:

ՉՈՐ ՍԻՍԵՌԻ ԳԱՐՆԻՐ

Չոր գարօխից կարելի է պատրաստել գարնիր նոյն ձևով, միայն այն զանազանութեամբ, որ սրան պէտք է մի քանի ժամ թրջել տաք ջրի մէջ, յետոյ դնել կրակի վրայ ու եփել առանց աղի 2 ժամ:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ ՅԱՐԴԻ ՁԵԻՈՎ (ПАЙЛЪ)

Կարտօֆիլը մաքրել, բաշակ և երկարութեան վրայ կտրատել: Տապակի մէջ կէծացնել ճարպաւիղը և յետոյ մէջը քարսոնի տերեւներ գցել. երբ սա կարմրի՝ պէտք է կարտօֆիլն ածել և փրփրաքաշով (քափկիւրով) հարկաւոր

դէպքում շուրջ տալ: Հէնց որ կարտօֆիլը տապակելի պէտք է իսկոյն քափկիրով հանել և թղթով ծածկած հաստ մաղի վրայ ածել, որ իւղը քամւի, յետոյ պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ և անտրեկօտի հետ մատուցանել: Կարտօֆիլը կարելի է տապակել և մաքուր իւղի մէջ:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԿՐՕԿԷՏ

Կարտօֆիլ—1 գրվ., դեղնուց—2 հոտ, ձու—1 հոտ, սեր $1\frac{1}{2}$ բաժակ, իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ, շաքար, մշկահոտ (մուշկատի) ընկոյզ—ճաշակի համեմատ:

Կարտօֆիլը մի շորով սրբել և դնել հնոցի մէջ, որ խորովւի: Խորոված կարտօֆիլը կէս-կէս անել, միջուկը հանել և իսկոյն հաստ մաղից անց կացնել (եթէ սառչի՝ մաղից չի անցնի): Ապա պատրաստ կարտօֆիլը դնել կաթսայի մէջ, իսկոյն աղ, շաքար, իւղ, մուշկատի ընկոյզ, 2 ձի դեղնուց և 1 ձու աւելացնել ու կրակի վրայ լաւ խառնել, յետոյ վերցնել կրակից, վրան սեր աւելացնել, սառցնել ու գրտնակով բանալ և փոքրիկ կարկանդակների նման կտրտել: Պղնձէ թերթին իւղ քսել, պատրաստած կարտօֆիլը վրան դարսել, երեսը ձու քսել և 10 րոպէ դնել հնոցի մէջ: Եթէ պատրաստի դանդաժին երկար ձև տրւի, հաւասար մասերի բաժանւի, ձի մէջ թաթախել, վրայից էլ սուխարի ածել և իւղի կամ ճարպի մէջ տապակել՝ կկոչւի կրօկէտ:

Բացի կրօկէտից կարելի է նաև ուրիշ գարնիրներ մատուցանել րօստքիֆի հետ.

ԹԱՐՄ ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ ԹԹԻԱՍԵՐՈՎ

Կարտօֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ—15 մսխ., թթւասեր—1 բաժակ, աղ—3 մսխ., մշկահոտ ընկոյզ—մէկ

Միջակ մեծութեան կարտօֆիլը լւանալ, սրբել ու եփել գոլորշիում.—վանդակաւոր կաթսայի վրայ դարսել

կարտօֆիլը, իսկ կաթսայի մէջ ածել 1 բաժ. ջուր և մի. քիչ էլ աղ, վերևից ծածկել շորով ու յետոյ դնել խուփը: Կարտօֆիլը կարելի է եփել և ուղղակի ջրի մէջ: Եփած կարտօֆիլը մաքրել ու կտրատել բարակ ու կլոր կտորների, դարսել սօտէյնիկի վրայ, վրայից ածել թթւասերը. ծածկել ու մի քիչ ժամանակ եփել: Յետոյ բաց անել կաթսան ու աղ անել, գցել մի մշկահոտ ընկոյզ և կարագ՝ կտրտանքով, շարժել կաթսան, բայց գդալով չխառնել, որ կարտօֆիլը չջարգւի. յետոյ հանել ու մատուցանել աղցանամանով բիֆշտէկսի և այլ մսեղէնների հետ:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ

Կարտօֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվանքայ:

Կարտօֆիլը մաքրել, ածել կաթսայի մէջ, վրան աղ անել ու այնքան ջուր լցնել, որ կարտօֆիլը ծածկւի: Հէնց որ եփ եկաւ՝ միջի ջուրը թափել ու կրկին դնել պլիտի ծայրին, որ կարտօֆիլի մէջ եղած ջուրը գոլորշիանայ: Պղնձէ սօտէյնիկում իւղը տաքացնել և ածել նրա մէջ խաշած կարտօֆիլը, ծածկել խուփը և դնել հնոցի մէջ: Ամեն հինգ րոպէից յետոյ պէտք է մի քանի անգամ սօտէյնիկը շարժել: Երբ կարտօֆիլն արդէն պատրաստ լինի՝ ածել վրան կոտորած քարսոնը ու կողիկների հետ սեղան բերել:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻԻՐԷ

Կարտօֆիլ $1\frac{1}{4}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., աղ, շաքար, մշկահոտ ընկոյզ:

Կարտօֆիլը պէտք է կպճել, յետոյ լաւ լւանալ, ածել սառը ջրի մէջ ու եփել աղով: Երբոր կարտօֆիլը լաւ եփ-

ւեց՝ ջուրը թափել և կրկին դնել կրակի վրայ, որ նրա միջի եղած ջուրը գոլորշիանայ: Կարտօֆիլը կարելի է խորովել և հնոցում: Ինչպէս եփածը՝ նոյնպէս և խորովածը հարկաւոր է մաղի միջով անց կացնել: Այս կարտօֆիլը նորից պէտք է կաթսայի մէջ ածել, աւելացնել շաքարի փոշի, աղ, մշկահոտ ընկոյզ ու իւղ, այս բոլորը դնել մեղմ կրակի վրայ ու շարունակել խառնել, աւելացնելով մէջը փոքր առ փոքր եփ տւած կաթ, մինչև որ պիւրէն թեթև և փրփրալից դառնայ: Պատրաստ պիւրէն պէտք է ածել մսեղէնների հետ միասին մի սկուտեղի մէջ ու սեղան բերել:

Ե. Ս Օ Ո Ւ Ս Ն Ե Ր

Մ Ո Ւ Գ Ս Օ Ո Ւ Ս

Մսի հիւթը գործ են ածում սօուսների համար: Մսի հիւթը պէտք է եփ տալ, վերցնել 7 մսխ. ալիւր, մի բաժակ սպիտակ կամ կարմիր գինի՝ նայած թէ սօուսը ինչ գոյնի պէտք է ստացւի. ալիւրը պէտք է բաց անել գինում և ածել եփ տւած հիւթի մէջ և անդադար գդալով խառնել: Մի քանի բոպէից յետոյ սօուսն արդէն պատրաստ է:

Այս մոլգ սօուսից պատրաստուում են հետևեալ սօուսները.

1. Ս Օ Ո Ւ Ս Պ Ի Կ Ա Ն Տ (ԿԾՈՒ)

Փոքր կաթսայի մէջ ածել $1\frac{1}{2}$ բաժակ քացախ, աւելացնել մի քիչ կայենի պղպեղ, դնել կրակի վրայ, որ

կիսով չափ գոլորշիանայ. վերցնել 19 մսխալ մանր վարունգ, 5 մսխ. կապար, մի քիչ քարսոն. այս բոլորը մանր կոտորել ու ածել քացախով կաթսայի մէջ, ապա աւելացնել սրան մոլգ սօուսը:

2. Ս Օ Ո Ւ Ս Ր Ա Ի Գ Օ Տ

Պիկանտ (կծու) սօուսին պէտք է աւելացնել մի քիչ անչօուսի (ձկան) իւղ, թարխուն, պրաս՝ մանր կոտորած, և բաց անել մոլգ սօուսով. կստացւի սօուս ըաւիգօտ:

3. Ս Օ Ո Ւ Ս Ր Օ Բ Է Ր

Մի փոքր գլուխ սոխ կոտորել ու իւղում տապակել. բաց անել մոլգ սօուսով, ապա աւելացնել մի թէյի գդալ մանանեխ և կոտորած կանաչի:

4. Թ Ա Ր Խ Ո Ւ Ն Ի Ս Օ Ո Ւ Ս

Մանր կոտորել 15 տերև թարխուն, ածել եռ ջրի մէջ. այս զրութեան մէջ թողնել 1 բոպէ. յետոյ հանել եռ ջրից, ցամաքացնել և ածել մոլգ սօուսի մէջ:

Ս Պ Ի Տ Ա Կ Ս Օ Ո Ւ Ս

Կաթսայի մէջ գցել 7 մսխ. իւղ, դնել կրակի վրայ և տաքացրած իւղին աւելացնել 7 մսխ. ալիւր, գդալով խառնել միասին, բայց այնքան չթողնել, որ կարմրի: Մի բոպէից յետոյ կաթսայի մէջ ածել $2\frac{1}{2}$ բաժ. բուլիօն: Յիշեալ բուլիօնը պատրաստուում է կամ ձկնից կամ հաւից և կամ արմտիքից, նայած թէ ինչ տեսակ կերակրի համար ենք պատրաստում: Վերոյիշեալ սօուսի մէջ, բաց անել երկու դեղնուց, մի քիչ էլ կիտրոնի հիւթ և բոլորը միասին խառնել ու խսկոյն գործածել: Սպիտակ սօուսին եթէ

աւելացնենք դեղնուցի տեղ պամիդօրի պիւրէ և կը ստանանք սօռւս տօմատ:

1. ՍՕՈՒՍ ՊՈՒԼԷՏ

Վերոյիշեալ սպիտակ սօռւսին պէտք է աւելացնել 2 հարած դեղնուց, $\frac{1}{8}$ գրվ. կարագ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, 30 մսխ. թարմ եփած սունկ—շամպինիօն: Շամպինիօնը պատրաստում են այս ձևով: Էմալի (արծնապակած) կաթսայի մէջ պէտք է ածել 3 գդալ ջուր, 3 գդալ սպիտակ գինի, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, 7 մսխ. իւղ և այս բոլորը միասին եփել. եփ գալուց յետոյ ածել մէջը լւացած և կտրտած շամպինիօն, ծածկել խուփը և 2 րոպէ եփել:

2. ԿԱՆԱԶ ՍՕՈՒՍ

Վերցնել 6 տերև սպանախ, 6 տերև թրթնջուկ, նոյնքան էլ կոտեմ, թարխուն և մաղդանոս (քարսոն). նախ այս բոլորը մանր կտորել, սանդի մէջ ծեծել, յետոյ անձեռոցիկով քամել. ստացած հիւթը թողնել 3—4 ժամ. ապա երեսին եկած ջուրը քաշել, իսկ ամանի յատակին մնացած կանաչ հիւթը աւելացնել կամ մայեօնէզին՝ եթէ սառն է, կամ հոլլանդական սօռւսին՝ եթէ տաք է:

3. ՍՕՈՒՍ ՏԱՐՏԱՐ

Պրօվանսալին եթէ աւելացնենք 2 ծեծած ու տրորած անջօռւս, 5 մսխ. էշալօտ (սոխ) նոյնպէս կտորած, նոյնքան էլ կոտորած մանր վարունգ և մի գդալ էլ կոտորած անուշահոտ կանաչի՝ այն ժամանակ կստացուի սօռւս տարտար:

2. ԱՂՅԱՆՆԵՐ

ՍԱԼԱՏԻ ԱՂՅԱՆ

Պատրաստելուց մի ժամ առաջ պէտք է սալատը լւանալ և մի քանի անգամ թափ տալ, որ միջի ջուրը քամի: Եթէ սալատի մէջ պատահում են միջատներ՝ պէտք է սալատը պահել աղաջրի մէջ մի քանի րոպէ, մէկ-մէկ տերևները հանել ու դարսել աղցանամանի մէջ: Աղցանը համեմում են ճաշի ժամանակ:

Նախ պէտք է աղը ձէթի մէջ լուծել, սրան աւելացնել պղպեղ, մանանեխ և շաքար, իսկ ամենից վերջն ածել քացախ: Աղցանի համար հարկաւոր է ունենալ առանձին փայտէ գդալ և պատառաքաղ:

ԿԱՐՄԻՐ ԿԱՂԱՄԲԻ ԱՂՅԱՆ

Կարմիր կաղամբը պէտք է մանրել, վրան աղ շաղ տալ և դարսել կաւէ ամանի մէջ 2 օր., ապա հանել, մզել, թեթեւ կերպով լւանալ. յետոյ ցանկացողը կարող է ածել ձէթ և քացախ և այնպէս ուտել: Կարելի է պահել և եփած քացախի մէջ ապակեայ բանկաներում, երեսը լաւ կապելով: Սեղան բերելիս վրան ձէթ են ածում:

ԾԱՂԿԷ ԿԱՂԱՄԲԻ ԱՂՅԱՆ

Կաղամբը պէտք է եփել աղաջրի մէջ, այնպէս որ պինդ մնայ, յետոյ քամիչով քամել, դարսել աղցանամանի մէջ, վրան ցանել մանր կտորած թարխուն ու համեմ, և համեմել ինչպէս սովորական աղցանը, իսկ ով սիրում է՝ կարող է վրան ածել պինդ եփած և մանրացրած ձու:

ԱՂՅԱՆ ՇԻԿՈՐԷ (գանգուր սալատ)

Շիկորէն մաքրել, լւանալ. վերցնել մանանեխ, պղնձ պեղ, աղ և մի քիչ էլ սխտոր. սխտորը պէտք է քերել հացի վրայ և պատրաստելուց առաջ ածել աղցանի մէջ ու թողնել մի քանի ժամանակ. յետոյ հանել, ապա աւելացնել կոտորած թարխուն ու քարսոն, համեմել վերև յիշած համեմունքներով, ածել վրան մի քիչ քացախ և նրանից քիչ աւելի ձէթ:

ՎԱՐՈՒՆԳԻ ԱՂՅԱՆ

Վարունգները պէտք է մաքրել ու բարակ կտրտել, վրան աղ ցանել, ածել մի ափսէի մէջ, ծածկել ափսէն ու շուռ ու մուռ տալ, որ վարունգի ջուրը թափւի, ապա վրան ածել մի մաս քացախ և հինգ մաս ձէթ ու մի քիչ էլ պղպեղ:

ԿԱՐՏՕՅԻԼԻ ԱՂՅԱՆ

Այս աղցանի համար պէտք է վերցնել ամենալաւ և մանր տեսակի կարտոֆիլ. ամենալաւը Զալալօղլունն է, որ կոչւում է Կամենսկայա: $1\frac{1}{4}$ գրվ. կարտոֆիլը եփել 4 բաժակ ջրում և $2\frac{1}{2}$ մսխ. աղում 20—25 րոպէ. յետոյ ջուրը թափել և քիչ ցամաքեցնել պլիտի մօտ, ապա ծածկել որ չսառչի՝ մինչև միւս բաների պատրաստելը: Աղցանամանում պէտք է պատրաստել սօուս, վերցնելով $\frac{1}{2}$ բաժակ բուլիօն, 5 գգալ քացախ, 2 մսխալ աղ, պղպեղ և քիչ էլ մանանեխ. այս բոլորը միասին լաւ խառնել, աւելացնել մանր կոտորած քարսոն, թարխուն և համեմ. կարտոֆիլը մաքրել, կլոր-կլոր կոտորել, ածել սօուսի մէջ և լաւ խառնել: Ցանկացողը բուլիօնի փոխարէն կարող է ձէթ ածել:

ԹԱՐՄ ՊՕՄԻԴՈՐԻ ԱՂՅԱՆ

Նախ պէտք է պօմիդորի վրայ եռ եկած ջուր ածել, որ կձեպը պոկւի, միջի սերմերը հանել, կոտորել, վրան աղ ցանել և թողնել մի քիչ ժամանակ, որ իրանից հիւթ բաց թողնէ: Քիչ յետոյ նրա բաց թողած հիւթը դէն թափել, ապա վրան ածել պղպեղ, մի քիչ քացախ, ձէթ, կոտորած քարսոն ու թարխուն. այս բոլորը միասին լաւ խառնել: Կարելի է պօմիդորը պատրաստել և առանց կձպելու:

Է. Խ Մ Ո Ր Ե Ղ Է Ն

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

ԽՄՈՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՁԵԻԸ

Խաշով պատրաստած խմոր: Առհասարակ մի գրվ. ալիւրից խմոր պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել 3 մսխ. դրօժ, կէս բաժակ ջուր և կէս բաժակ կաթ: Հեղուկը պէտք է լինի ոչ աւել քան մի բաժակ: Դրօժով պատրաստելիք խմորի համար առաջ խաշը պէտք է պատրաստել, որի համար վերցնում են բոլոր ալիւրի $\frac{1}{3}$ մասը, տաք հեղուկի կէսը բաց արած դրօժի հետ. այս բոլորը միասին խառնում են որևէ տաշտակի մէջ, մինչև որ ալիւրի գուռնո կտորները լուծւեն. ապա խաշը ծածկում և դնում են տաք տեղ, որ հասնի (բարձրանայ): Երբ խաշը կրկնապատկւի՝ պէտք է ածել մնացած ալիւրն ու հեղուկը (ջուր կամ կաթ):

Խաշը լինում է և եփած. այս դէպքում ալիւրի և հեղուկի չափը միևնոյնն է մնում, միայն ալիւրի վրայ պէտք է ածել եռ եկած ջուր և լաւ խառնել, իսկ երբ կսառչի, այսինքն գոլ կդառնայ՝ պէտք է այն ժամանակ գցել գոլ ջրում լուծւած դրօժ, միասին խառնել, ծածկել խաշը և դնել տաք տեղ բարձրանալու: Եփած խմորից աւելի փափուկ թխւածք է ստացւում և ուշ է չորանում:

Առհասարակ դրօժը լինում է չոր և հեղուկ: Երբ դրօժը չոր է վերցրած՝ պէտք է լուծել գոլ ջրում կամ կաթնում՝ մինչև որ հում սերի թանձրութիւն ստանայ. իսկ երբ խաշ, այսինքն պատրաստի խմոր են դնում այն ժամանակ մնացած համեմունքը նրա հետ խառնելու համար պէտք է այս խմորը նախ բաց անել տաք ջրով, այսինքն մի քիչ հեղուկացնել, աւելացնել մնացած համեմունքը, ապա հունցել՝ մինչև որ ամանից ինքն իրան պոկւի, և նորից դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ:

Թխւածք: Ամեն թխւածքի համար վերցնում են լաւ տեսակի ալիւր, մեծ մասամբ կրուպչատկայ. մի քանի դէպքերում էլ փափուկ ալիւր: Սովորաբար որեւէ թրխւածք թխելու համար փուռը պէտք է թէժ լինի:

Յաջող խմոր ստանալու համար մեծ նշանակութիւն ունի հունցելը, խմորի խփելը և հարթացնելը:

Խմորը խառնւում է դեռ հեղուկ դրութեան մէջ, ապա նրա մէջ աւելացնում են իւղ և այլ համեմունք: Զրով պատրաստւած խմորը աւելի փափուկ է, քան իւղով կամ կաթնով բացւածը: Եթէ խմորին աւելացնենք միայն ձի դեղնուց՝ աւելի նուրբ, կստացւի. իսկ եթէ դեղնուցի հետ գցենք և սպիտակուց, այն ժամանակ կստացւի աւելի նոսր և պինդ խմոր. իսկ եթէ խմորի մէջ գցում ենք հարած սպիտակուց՝ այն ժամանակ թեթեւ է ստացւում: Բոմ կամ սպիրտ աւելացնելուց

խմորը աւելի լաւ է բարձրանում. խմորի մէջ գցելով շաքար՝ պնդանում է. իսկ չափաւոր գցած շաքարը թրխւածքին համ է տալիս և բշտիկներ է գոյացնում նրա վրայ: Խմորը հունցւում է զանազան թանձրութեան. պինդ խմորից թխում են բուլկի, կրենդել և կուլիչ, իսկ մի քիչ փափուկից՝ պոնչիկ և սրա նման թխւածքներ. աւելի փափուկ խմորից թխում են զատկահաց և զանազան կարկանդակներ:

Սովորաբար, երբ որեւէ թխւածքի համար դրօժով խմորն արդէն բոլորովին պատրաստ է, այնպէս որ պէտք է դնել փռան մէջ եփելու՝ նախ քան դնելը մի 10 րոպէ պէտք է խմորը հանգչեցնել, որ էլի մի քիչ բարձրանայ. վրան քսել ձի դեղնուց, մի քանի տեղ պատառաքաղով ծակծկել և ապա դնել փռան մէջ թխելու: Եթէ խմորի մէջ ձւաներ ենք գցելու՝ հարկաւոր է նրանց հարել կամ խփել և ապա գցել: Իւղը կամ ճարպը պէտք է տաքացրած լինի, բայց խմորի մէջ գցելու ժամանակ չպէտք է շատ տաք լինի. շաքարն ու անուշահոտ համեմունքը պէտք է լաւ ջարդել ու այնպէս խառնել խմորի հետ:

Իսկ առանց դրօժի պատրաստած խմորի համար նախ պէտք է բոլոր համեմունքը միասին խառնել և վերջը միայն աւելացնել ալիւր, մի քիչ խառնել, ու խմորը պատրաստ կլինի: Փխրուն խմորը պատրաստում են զանդկուխենի ձևով:

Շերտաւոր հմոր: Այս խմորը պատրաստելու համար հարկաւոր է 1 գրով. ալիւրի մէջ ածել 1 բաժակ ջուր և 1 գրով. իւղ: Նախ խմորը պատրաստում են ջրով, ապա բաց են անում, մէջը դնում են կարագ, նորից բաց անում. ամեն մի շրջան անելուց յետոյ խմորը հարկաւոր է հանգչեցնել սառը տեղ $\frac{1}{4}$ ժամ, և ապա նոյն ձևով շաքունակել պատրաստել՝ ինչպէս ասւած է:

Երիկամունքի ճարպով պատրաստւած շերտաւոր խոր-

մոր: Առհասարակ շերտաւոր խմորը պատրաստում են ինչպէս կովի իւղով, նոյնպէս և երիկամունքի ճարպով: Վերջին տեսակը աւելի յարմար է ամառ ժամանակ, երբ իւղը շոգից հալուում է: Երիկամունքի ճարպով պատրաստած շերտաւոր խմորից կարելի է շինել ամեն տեսակ խմորեղէն ու սրան կարելի է ուտել տաք-տաք, կամ թէ ուտելուց առաջ տաքացրած: $1\frac{1}{4}$ գրվ. ալիւրի հետ հարկաւոր է վերցնել $\frac{3}{4}$ գրվ. կովի երիկամունքի ճարպ, $\frac{1}{2}$ գրվ. հորթի ճարպ, $1\frac{1}{2}$ բաժ. ջուր, 2 մսխ. աղ և 1 գաւաթ ուսմ: Խմորը պէտք է պատրաստել այնպէս, ինչպէս կարագով պատրաստելիս: Խմորի հանգստանալու ժամանակ ճարպը պէտք է պատրաստել: Պէտք է վերցնել թարմ և սպիտակ ճարպ, պոկել վերևի բարակ փառը և և լաւ մաքրել: Կովի և հորթի ճարպը առանձին-առանձին պէտք է ջարդել սանդի մէջ, յետոյ մաղի միջով անց կացնել և միասին խառնել: Ապա թրջած սեղանի վրայ յիշեալ ճարպը լաւ հարել ու կարագի նման դարձնել, յետոյ խմորի մէջ գործածել այնպէս՝ ինչպէս գործ ենք անում կարագը: Նայած թէ քանի մարդու համար են պատրաստում յիշեալ խմորը՝ այն չափով էլ պէտք է վերցնել թէ ալիւրը և թէ ճարպը. եթէ 5 մարդու համար է՝ այն ժամանակ վերցնում ենք յիշած չափի կէսը միայն:

Բ Լ Ի Ն Չ Ի Կ Ն Ե Ր

Ալիւր— $\frac{3}{8}$ գրվ., կաթ—2 բաժ., ձու—6 հատ, իւղ—18 մսխ, սոխ—12 մսխ., միս մաքրած— $\frac{1}{2}$ գրվ., սուխարի՝ վրան ցանելու համար. իւղ՝ տապակելու համար, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ.

Նախ ալիւրը մաղել մի թասում. ուրիշ ամանում ձևաները հարել, կաթը մէջն աւելացնել ու միասին խառնել. ապա կամաց-կամաց այս զանգւածն ալիւրի մէջ

ածել և դարձեալ խառնել: (Առհասարակ հեղուկ նիւթն է անում չորի մէջ): Բլինչիկների խմորը պէտք է այն թանձրութեան լինի, որ մէջը դրած ու հանած թիակը խմորով ծածկւի, բայց միևնոյն ժամանակ և ազատ կարողանայ թափւել նրա վրայից: Եթէ խմորի մէջ գնտեր պատահեն՝ լաւ կլինի եթէ անց կացնենք բարակ մաղի միջով: Երբ խմորը պատրաստ լինի՝ պէտք է տաքացնել բլինչիկների ֆորմերը, քսել նրանց վրայ իւղ կամ ճարպ, ածել ամեն մի ֆորմայի մէջ այնքան խմոր, որ ծածկւի բարակ շերտով: Ֆորման պէտք է դնել տաք պլիտի վրայ և եփել բլինչիկների երկու երեսն էլ: Պատրաստ բլինչիկները դարսել մաղի վրայ, սառցնել. ապա նրանց շուրջը քսել ձւի սպիտակուցը և վրան ածել լիցքը (ծեծած միսը): Լիցքը պէտք է բարակ շերտով ծածկէ բլինչիկները, հակառակ դէպքում լաւ չի փաթաթւի: Բլինչիկների եզրները պէտք է ծալել և խողովակի ձև տալ: Խողովակները պատրաստելուց յետոյ պէտք է թաթախել ձւի մէջ, վրան ցանել սուխարի և դաղած իւղում կամ ճարպաիւղում տապակել, մինչև որ լաւ կարմրի: Տապակելուց յետոյ հանել ու դարսել թղթով ծածկած մաղի վերայ: Բլինչիկները տաք-տաք են մատուցանում բուլիօնի հետ:

Լիցքը կարելի է պատրաստել բուլիօնում եփած մսով: Երբ բուլիօնի միսը կփափկի՝ պէտք է հանել մի $\frac{1}{2}$ գրքվանքի չափ, լաւ ծեծել կամ միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել. սոխը իւղում տապակել, ածել ծեծած միսը նրա մէջ և լաւ տապակել. ապա աւելացնել մի քիչ մսի հիւթ, մի թէյի գդալ ալիւր. այլ բոլորը միասին մի անգամ եռ տալ, վրան ցանել աղ ու պղպեղ և յետոյ սառցնել: Երբոր միսը սառչի՝ խառնել հետը մանր կոտորած պինդ եփած ձու: Այս լիցքը պէտք է ածել, ինչպէս վերևն ասացինք՝ բլինչիկների վրայ: Լիցքը կարելի է պատ-

րաստել և հում մսից, միայն այս դէպքում պէտք է միսը սովորականից $\frac{1}{2}$ գրվ. աւելի վերցնել:

ՁԿՆՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Ալիւր— $\frac{3}{4}$ գրվ., կաթ— $\frac{3}{4}$ բաժ., խաշ— $2\frac{1}{2}$ մսխ., շաքար ու աղ—ճաշակի համեմատ, մի քիչ էլ ջուր:

Ձկան կարկանդակները կարելի է պատրաստել կամ թթու խմորից կամ կալաչի խմորից: Ներկայ դէպքում վերցնում ենք վերջին տեսակը: Դրոժը բաց անել գոլ ջրում և ածել $\frac{3}{8}$ գրվ. մաղած ալիւրի մէջ, ածել նաև $\frac{1}{4}$ բաժ. տաք ջուր, լաւ խառնել, որ միմեանց հետ լաւ միանան. ծածկել ու դնել տաք տեղ: Երբ խաշը դայ՝ վրան աղ անել, ածել մնացած ալիւրն ու կաթը, ձեռքով հունցել մինչև որ յատակիցը ինքն իրան պոկւի: Նորից խմորը տաք տեղ դնել, մինչև որ լաւ բարձրանայ: Այս ժամանակամիջոցում պէտք է լիցքը պատրաստել: Վիզիզան նախընթաց երեկոյեան թրջել ջրի մէջ, իսկ միւս օրը եփել բաւական շատ ջրի մէջ: Երբ ձուկը կպատրաստւի՝ մանր ծեծել, մի գլուխ սոխ իւղի մէջ տապակել, **յետոյ սրա մէջ ածել վիզիզան, մի քիչ իւղ, մի գդալ ձկան բուլիօն ու թողնել, որ նրա միջի ջուրը գոլորշիանայ:** Սրանից **յետոյ վիզիզան հանել, ածել վրան աղ ու պղպեղ և մանր կտորած պինդ խաշած ձու.** պատրաստել թառափի (օսետրինայի) կամ օրագուլի փափուկ մսի կտորներ:

Երբ խմորը բարձրանայ՝ պէտք է բաց անել ոչ բարակ. բաժակով խմորը կտրատել, ամեն մի կտրիկ կտրած խմորի վրայ լիցքն ածել, սրա երեսը՝ կտրտած օսետրինայի կամ օրագուլի կտորտանքով ծածկել, վրան աղ ու պղպեղ ցանելով: Այս կարկանդակների կողքերը պէտք է բարձրացնել ու միմեանց հետ միացնել, իսկ մէջ տեղը

թողնել բաց, որ ձուկը երևայ: Իւղ քսել թերթին ու այս պատրաստ կարկանդակները վրան դարսել, $\frac{1}{4}$ ժամ թողնել տաք տեղ, **յետոյ երեսին ձու քսել, իսկ մէջ տեղը դնել մի-մի փոքր կտոր իւղ և դնել միջակ տաքութիւն ունեցող հնոցի մէջ:** Երբ կարկանդակները պատրաստւեն՝ հանել, վրան իւղ քսել, սկուտեղի վրայ դարսել, վրան խոնաւ սրբիչ ծածկել ու մի քիչ ժամանակից **յետոյ ձրկնաթանի հետ միասին մատուցանել:**

ՎԱՏՐՈՒՇԿԱՆԵՐ

Ալիւր $\frac{3}{4}$ գրվ., կաթնալօռ (տվարօգ)— $\frac{5}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., թթւասեր— $\frac{1}{3}$ բաժ., դեղնուց 5 ձևի, աղ, շաքար—ճաշակի համեմատ:

Մաղած ալիւրը ածել սեղանի կամ հունցելու տախտակի վրայ, մէջ տեղը խորացնել, ածել այս խորութեան մէջ երկու դեղնուց, $\frac{1}{3}$ գրվ. թթւասեր, երկու գդալ ջուր ու մի քիչ էլ աղ և իւղ: Խմորը լաւ հունցել և կծիկի ձև տալով դուրս տանել ու դնել սառը տեղ $\frac{1}{4}$ ժամ հանգչելու, մինչև որ կաթնալօռը պատրաստւի: Կաթնալօռը, պատրաստելուց երկու ժամ առաջ՝ դնել ճնշոցի տակ, **(այսինքն ածել անձեռոցիկի մէջ և դնել մի որևէ ծանր բանի տակ):** Երբոր լաւ քամւի, այսինքն՝ համարեա թէ ցամաքի՝ պէտք է մաղի միջով անց կացնել ու **յետոյ դցել երկու հատ դեղնուց, լաւ խառնել թիակով, դցել մէջը 6 մսխ. իւղ, մի թէյի գդալ մանր շաքար, նոյնքան էլ ալիւր, $\frac{1}{2}$ թէյի գդալ աղ և լաւ խառնել:** Քառորդ ժամից **յետոյ, երբ խմորը արդէն սառած կլինի՝ ներս բերել ու կէս մատի հաստութեամբ բաց անել, որևէ կտոր բանով, օրինակ բաժակով, կտրել փոքրիկ շրջանակների և ամեն մէկի վրայ ածել մի-մի թէյի գդալ պատրաստ զանգւածից, ապա շրջանակի ափերը ծալել ու աւելի գեղեցիկ ձև տալ: Երբ**

բոլոր վատրուշկաները պատրաստ կլինեն՝ թերթին իւղ քսել, ամեն մի վատրուշկայի վրայ ձու քսել ու դարսել թերթի վրայ և $\frac{1}{4}$ ժամ դնել շատ տաք հնոցի մէջ: Երբոր վատրուշկաները կարմրեն և հեշտութեամբ կարելի լինի թերթից պոկել՝ այդ արդէն նշան է, որ նրանք պատրաստ են:

Վատրուշկաները թերթից վերցնել, սկուտեղի վրայ դարսել, վրայից էլ անձեռոցիկը ծածկել ու քառորդ ժամ պահել ուց յետոյ՝ սեղան բերել:

ՊԻՐՕԺԿԻ (ՐԻՍՍՕԼԻ) ԻԻՂՈՒՄ ՏԱՊԱԿԱՆ

Ձու—2 հատ, իւղ—8 մսխ., սպիտակ գինի— $\frac{1}{2}$ բաժ., ալիւր—ինչքան կհարկաւորւի, աղ—ճաշակի համեմատ:

Հարած ձուն զցել դադած իւղի մէջ ու փայլ. / գդալով խառնել՝ մինչև որ իրար հետ միանան: Յետոյ աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժակ գինի և այնքան ալիւր, որ նրանից կազմւի մի թանձր խմոր և կարելի լինի հարթիչով բաց անել տախտակի վրայ, և մի առժամանակ թողնել: Այս ժամանակամիջոցում պատրաստել հորթի լիցքը: Այս լիցքը պատրաստուում է այնպէս՝ ինչպէս և ուրիշ պիրոփիլինների համար: Խմորը երկարութեան վրայ բաց անել, ծալել՝ ինչպէս շերտաւոր խմորի համար, տալ երկու շրջան և քառորդ ժամ բաց թողնել: Այս գործողութիւնից յետոյ խմորը բաց անել դարձեալ երկարութեան վրայ, այնքան որ լայնութիւնը հաւասարւի 14 ոսնտիմէտրի: Այս բացւած խմորը կէս անել, որ ամեն մէկ մասը 7 սանտ. լայնութեան լինի: Այս շերտերի վրայ վրձինով սառը ջուր քսել, թէյի գդալով լիցք ածել իրարից 6 սանտ. հեռաւորութեամբ. երկրորդ շերտով ծածկել առաջինը: Ամեն մի պիրոփիլի շուրջը մատով նշան դնել ու դուրս կտրել այս շրջանը ֆորմով կամ բաժակով: Պատրաստի ու մաքրած ճարպն ածել կաթսայի մէջ ու դնել կրակի վրայ: Երբոր ճարպալիւղից

սկսի ծուխը բարձրանալ՝ այն ժամանակ զցել նրա մէջ քարսոնի տերեւ կամ հացի փափուկ տեղ: Հէնց որ հացը կարմրի ու ձայն հանէ՝ ճարպալիւղի մէջ այնքան պիրոփիլի զցել, որ իւղը նրանց ծածկէ: Հարկաւոր է շուռ ու մուռ տալ փրփրաքաշով, որ երկու կողմն էլ կարմրեն ու մէջն էլ եփւի: Այս պիրոփիլինները կարելի է տապակել և մաքուր իւղի մէջ: Սրանց պէտք է տաք-տաք սեղան բերել:

Կ Ե Կ Ս

Պանիր—15 մսխ., իւղ—15 մսխ., ալիւր—15 մսխ.:

Չեստեր, պարմեզան կամ զւիցերական և կամ տեղական պանիրները մանրացնել բերիչով և կամ մեքենայով: Կարկանդակի տախտակի վրայ մաղած ալիւրը քերած պանրի հետ միացնել: Մէջը խորացնել, զցել մի քիչ թթւասեր կամ $\frac{1}{2}$ գաւաթ մաղէր ու խմոր հունցել. ապա այս խմորը դնել սառը տեղ $\frac{1}{2}$ ժամով: Տախտակի վրայ ալիւր ցանել, բաց անել խմորը $\frac{1}{2}$ սանտ. հաստութեամբ, ֆորմով կլոր կարկանդակներ կտրտել 15 սանտիմէտր տրամագծով. դարսել սրանց թերթերի վրայ, որին առաջուց իւղ քսած պէտք է լինի, 15—20 բոպէ դնել թեթև տաքութիւն ունեցող հնոցի մէջ: Երբ մի քիչ կարմրեն՝ նշանակում է պատրաստ են: Տաք-տաք սեղան են բերում:

ԲՈՒԼԿՈՒ ՔԵՐԻՆՉ (ТРЕНКИ)

Բուլկի— $\frac{1}{2}$, իւղ—7—8 մսխ., պանիր—7—8 մսխ.:

Սովորական հացի քերինչ պատրաստելու համար պէտք է չոր բուլկու երեսը պոկել, յետոյ ամբողջ բուլկին կտրատել հաւասար կտորների կամ խորանարդների: Այս կտորները դարսել պղնձե թերթի վրայ, նրան տաքացած իւղ քսել ու պանիր (պարմեզան կամ մի

բոլոր վատրուշկաները պատրաստ կլինեն՝ թերթին իւր քսել, ամեն մի վատրուշկայի վրայ ձու քսել ու դարսել թերթի վրայ և $\frac{1}{4}$ ժամ դնել շատ տաք հնոցի մէջ: Երբոր վատրուշկաները կարմրեն և հեշտութեամբ կարելի լինի թերթից պոկել՝ այդ արդէն նշան է, որ նրանք պատրաստ են:

Վատրուշկաները թերթից վերցնել, սկուտեղի վրայ դարսել, վրայից էլ անձեռոցիկը ծածկել ու քառորդ ժամ պահել ուց յետոյ՝ սեղան բերել:

ՊԻՐՕՃԿԻ (ՐԻՍՍՕԼԻ) ԻԻՂՈՒՄ ՏԱՊԱԿԱԾ

Ձու—2 հատ, իւղ—8 մսխ., սպիտակ գինի— $\frac{1}{2}$ բաժ., ալիւր—ինչքան կհարկաւորւի, աղ—ճաշակի համեմատ:

Հարած ձուն գցել դադած իւղի մէջ ու փայլ. / գդալով խառնել՝ մինչև որ իրար հետ միանան: Յետոյ աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժակ գինի և այնքան ալիւր, որ նրանից կազմւի մի թանձր խմոր և կարելի լինի հարթիչով բաց անել տախտակի վրայ, և մի առժամանակ թողնել: Այս ժամանակամիջոցում պատրաստել հորթի լիցքը: Այս լիցքը պատրաստում է այնպէս՝ ինչպէս և ուրիշ պիրոփկինների համար: Խմորը երկարութեան վրայ բաց անել, ծալել՝ ինչպէս շերտաւոր խմորի համար, տալ երկու շրջան և քառորդ ժամ բաց թողնել: Այս գործողութիւնից յետոյ խմորը բաց անել դարձեալ երկարութեան վրայ, այնքան որ լայնութիւնը հաւասարւի 14 ունտիմէտրի: Այս բացւած խմորը կէս անել, որ ամեն մէկ մասը 7 սանտ. լայնութեան լինի: Այս շերտերի վրայ վրձինով սառը ջուր քսել, թէյի գդալով լիցք ածել իրարից 6 սանտ. հեռաւորութեամբ. երկրորդ շերտով ծածկել առաջինը: Ամեն մի պիրոփոկի շուրջը մատով նշան դնել ու դուրս կտրել այս շրջանը ֆօրմով կամ բաժակով: Պատրաստի ու մաքրած ճարպն ածել կաթսայի մէջ ու դնել կրակի վրայ: Երբոր ճարպաիւղից

սկսի ծուխը բարձրանալ՝ այն ժամանակ գցել նրա մէջ քարսոնի տերև կամ հացի փափուկ տեղ: Հէնց որ հացը կարմրի ու ձայն հանէ՝ ճարպաիւղի մէջ այնքան պիրոփոկի գցել, որ իւղը նրանց ծածկէ: Հարկաւոր է շուռ ու մուռ տալ փրփրաքաշով, որ երկու կողմն էլ կարմրեն ու մէջն էլ եփւի: Այս պիրոփկինները կարելի է տապակել և մաքուր իւղի մէջ: Սրանց պէտք է տաք-տաք սեղան բերել:

Կ Ե Կ Ս

Պանիր—15 մսխ., իւղ—15 մսխ., ալիւր—15 մսխ.:

Չեստեր, պարմեզան կամ գլիցերական և կամ տեղական պանիրները մանրացնել բերիչով և կամ մեքենայով: Կարկանդակի տախտակի վրայ մադած ալիւրը քերած պանրի հետ միացնել: Մէջը խորացնել, գցել մի քիչ թթւասեր կամ $\frac{1}{2}$ գաւաթ մաղէր ու խմոր հունցել. ապա ալիւր ցանել, բաց անել խմորը $\frac{1}{2}$ սանտ. հաստութեամբ, ֆօրմով կտրել կարկանդակներ կտրտել 15 սանտիմէտր տրամագծով. դարսել սրանց թերթերի վրայ, որին առջուց իւղ քսած պէտք է լինի, 15—20 բոպէ դնել թեթև տաքութիւն ունեցող հնոցի մէջ: Երբ մի քիչ կարմրեն՝ նշանակում է պատրաստ են: Տաք-տաք սեղան են բերում:

ԲՈՒԿԼՈՒ ՔԵՐԻՆՉ (ГРЕНКИ)

Բուլկի— $\frac{1}{2}$, իւղ—7—8 մսխ., պանիր—7—8 մսխ.:

Սովորական հացի քերինչ պատրաստելու համար պէտք է չոր բուլկու երեսը պոկել, յետոյ ամբողջ բուլկին կտրատել հաւասար կտորների կամ խորանարդների: Այս կտորները դարսել պղնձե թերթի վրայ, նրան տաքացած իւղ քսել ու պանիր (պարմեզան կամ մի

որևէ ուրիշ պանիր) ցանել, ապա դնել թաւան թեթե տա-
քացրած հնոցի մէջ: Երբ բուկին չորանայ ու կարմրի՝
նշանակում է որ պատրաստ է:

ՉԻԱԿԱԹՆԱԽԱՌՆ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ (СДОБНЫЯ)

Ալիւր— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., թթուասեր— $\frac{1}{2}$ գրվ.,
ձու—1 հատ, ձւի դեղնուց—1 հատ, աղ ու պղպեղ
—ճաշակի համեմատ.

Մաղած ալիւրը թափել տախտակի վրայ, ձուն և ձւի
դեղնուցը զցել մէջը և միասին լաւ խառնել. ապա սրան
աւելացնել մի բառ. գրվ. թթուասեր, երկու գդալ ջուր
և իւղը. յետոյ պատրաստ խմորը ծածկել ու պահել մինչև
ֆարշի պատրաստւելը: Յետոյ խմորը բաց անել գրտնա-
կով $\frac{1}{2}$ սանտ. հաստութեամբ, բաժակով մանր շրջանակ-
ների կտրատել ու սալիտակուց քսած ամեն մի շրջանակի
վրայ մի թէյի գդալ պատրաստ ծեծած միս ածել ու ծա-
լել այնպէս, որ երկար ձև ունենայ կարկանդակը: Ապա
բաժակի մէջ կոտրել մի հատ ձու, վրան աւելացնել մի
քանի կաթիլ սառը ջուր և վրձինով ձուն կարկանդակ-
ների վրայ քսել: Թաւան պէտք է դնել տաքացրած պլիտի
մէջ: Երբ կարկանդակները կկարմրեն և հեշտութեամբ
կարելի կլինի նրան վերցնել թաւայից՝ նշանակում է որ
պատրաստ են: Կարկանդակները պէտք է հանել հնոցից,
մէկ-մէկ դարսել սկուտեղի վրայ, յետոյ սկուտեղը ծած-
կել մի անձեռնոցիկով մի քառորդ ժամ: Սդրենի խմորը
կարելի է հունցել և կաթնով ու ջրով. այս վերջին տե-
սակ կարկանդակը այնքան փխրուն չէ լինում, որքան
թթուասերով հունցածը:

ԼԻՅՔ (ՖԱՐՇ)

Լաւ լիցք ստացւում է հորթի մսից:

Պէտք է ընտրել հորթի մսի փափուկ տեղը, կտրա-
տել մանր-մանր և ապա անց կացնել միս ծեծելու մեքե-
նայով. թաւայի մէջը իւղ դաղել և մէջն ածել ծեծած
միսը: Երբոր մի կողմը տապակի՝ պէտք է միսը խառ-
նել, որպէսզի միւս կողմն ևս տապակի: Լիցքին կարելի
է $\frac{1}{4}$ մսխ. աղ ու պղպեղ աւելացնել և սառցնել: Պէտք
է եփել երկու հատ ձու (պինդ ձու եփելու համար հար-
կաւոր է տասը ըոպէ ժամանակ), անցկացնել սառը ջրի
մէջ, կճպել ու մանր ծեծելուց յետոյ խառնել ծեծած
մսի հետ:

ԹԹՈՒ ՊԻՐՕԳ

Ալիւր— $1\frac{1}{2}$ գրվ. ձու—9 հատ, դրօժ— $4\frac{1}{2}$ մսխ., իւղ
— $\frac{3}{8}$ գրվ., կաթ— $\frac{1}{2}$ բաժ., ջուր—1 բաժ., եփած կամ
խորոված տաւարի միս—1 գրվ. (կարելի է և հորթի
միս վերցնել). աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Թթու խմորից պատրաստած պիրօգը բուլիօնի հետ
են սեղան բերում: Թթու խմոր հունցելու համար նախ
հարկաւոր է խաշը (опара) պատրաստել: Պղնձի կամ կաւէ
ամանի մէջ ածել ալիւրի $\frac{1}{3}$ մասը ($\frac{1}{2}$ գրվ.), ածել նրա
մէջ նոյնպէս տաք ջրում բաց արած խաշ: Խաշը հար-
կաւոր է ածել $\frac{3}{4}$ բաժ. տաք ջրի մէջ, լաւ խառնել ու
այնպէս ածել վերին ասած ամանի մէջ. ապա թիակով
խառնել, որ ալիւրն ու խաշը լաւ միանան. յետոյ ծածկել
ամանը սրբիչով ու դնել տաք տեղ 1 ժամ, որ խմորը
բարձրանայ. իսկ եթէ տեղը բաւական տաք չէ՝ աւելի
ժամանակ կպահանջէ խմորի բարձրանալը: Ահա այս խմորն
է կոչւում խաշ: Երբոր խմորը կշտտանայ $1\frac{1}{2}$ անգամ,
այն ժամանակ հարկաւոր է զցել նրա մէջ 1 հատ ամբողջ

ձուռ և 2 հատ էլ դեղնուց: Ապա գցել նրա մէջ ճաշակի համեմատ աղ ու շաքար, $1\frac{1}{2}$ բաժ. կամ աւելի կաթ, կամ տաք ջուր, և ձեռքով լաւ խառնել: Երբոր ձւաներն ու կաթը լաւ կմիանան խաշի հետ՝ հարկաւոր է նրա մէջ ածել մնացած 1 գրվ. ալիւրը, իսկ եթէ հարկաւորէ՝ աւելացնել կաթ կամ ջուր: Այս բոլորը լաւ խառնել ու ձեռքով հոռնցել, ապա աւելացնել տաքացրած իւղը, նորից հոռնցել ու խփել՝ մինչև որ խմորը ինքն իրան պոկւի ամանից և ձեռքից: Այս խմորը նորից դնել տաք տեղ $1\frac{1}{2}$ —2 ժամ, որպէսզի կրկին բարձրանայ $1\frac{1}{2}$ —2 անգամ: Ապա քիչ էլ հոռնցել և մի փոքր ժամանակ թողնել, որ էլի բարձրանայ: Յետոյ փոխադրել ալիւր շաղ տւած տախտակի վրայ, ուղղել խմորն և ուղղակի դնել իւղ քսած ու ալիւր ցանած թերթի վրայ: Խմորը կրկին ուղղել և նրա մէջ լիցքը դնել: Լիցքը պատրաստուում է այս ձևով. — Ծեծած հորթի միսը պէտք է տապակել իւղի մէջ, ձա- ները եփել, ջարդել ու այս բոլորը սառցրած խառնել ծե- ծած մսի հետ: Ահա այս լիցքը դնել խմորի մէջ ու ծած- կել խմորը իր կողքերով: Գլխներից կտրած աւելորդ խմորը միացնել, բաց անել երկար շերտի ձևով ու ծածկել պիրօգի իրար կպցրած տեղերը: Այսպէս թողնել մի 10 րոպէ: Յետոյ վրձինը թաթախել ձւի մէջ ու քսել կարկանդակի վրան, մի-երկու տեղ պատառաքաղով ծակծկել ու դնել հնոցի մէջ մօտաւորապէս 1 ժամ: Յետոյ հանել հնոցից, երեսին իւղ քսել, թաց սրբիչով ծածկել ու թողնել $1\frac{1}{4}$ ժամ: Պիրօգը տաք-տաք են սեղան բերում կամ բռնիօնի և կամ արմտիքով պատրաստած արգանակի հետ:

Թթու խմոր կարելի է աւելի հեշտ ձևով էլ պատ- րաստել: Մի լօտ դրօժը բաց անել մի բաժակ տաք ջրով, վրան աւելացնել 3 ձու, մի սեղանի գլխ շաքար, մի գդալ աղ և միասին հոռնցել մինչև խմորը կը միանայ. ապա ածել խմորի մէջ $1\frac{1}{4}$ գրվ. տաքացրած իւղ և կրկին

հոռնցել, մինչև որ խմորը պոկ կը գայ տախտակից: Պատ- րաստ խմորը դնել տաք տեղ մի երկու ժամ, մինչև որ կը բարձրանայ, և ապա պատրաստել պիրօգը:

ՎՕԼՕՎԱՆ

Ալիւր— $1\frac{1}{4}$ գրվ., իւղ— $1\frac{1}{4}$ գրվ., ջուր— $1\frac{1}{2}$ բաժ., աղ—1 մսխ., ուսմ—մի գաւաթ:

Ալիւրը պէտք է մաղել տախտակի կամ մարմարեայ սեղանի վրայ, հաւաքել միասին, մէջ տեղը խորացնել ու ածել ուսմ, մի փոքր իւղ ու աղ, մի քիչ խառնել և ապա վրան աւելացնել փոքր առ փոքր ջուր և կրկին խառնել ձեռքի ափով, հոռնցել մի հարթ խմորի գունատ. այս պատ- րաստ խմորի գնտի երեսը դանակով խաչաձև գծել, վրան մի քիչ ալիւր ցանել, ծածկել ու դնել սառը տեղ մի քառորդ ժամ: Եթէ իւղը փափուկ չէ՝ պէտք է դնել սե- ղանի վրայ և այնքան տրորել, որ փափկի, իսկ եթէ փա- փուկ է՝ պէտք է դնել ալիւր ցանած անձեռո- ցիկի վրայ ու ցամաքացնել: Քառորդ ժամից խմորը բաց անել ու նրա մէջ տեղը իւղը դնել. խմորի ափերը յետ ծալել ու ծայրերը միմեանց հետ միացնել, որ իւղը մնայ մէջ տեղը ու ծածկել խմորով: Տախտակի վրան ալիւր ցանել և նրա վրայ զգուշութեամբ, թեթեւ կերպով բաց անել խմորը, որ իւղը դուրս չգայ. յետոյ խմորի երկու ծայրերը յետ ծալել և մէջ տեղը միացնել, այնպէս որ ստացւի երեք ծալ. սրա վրայ ալիւր ցանել, ապա խմորը դարձնել ու կրկին գրտնակով միկնոյն ձևով բաց անել և ծալել, խմորը ծածկել ու թողնել մի քառորդ ժամ: Այս- պէս ուրեմն մենք երկու շրջան արինք: Վեց այսպիսի շըր- ջան անելուց յետոյ կստանանք շերտաւոր խմոր: Ամեն մի երկու շրջանից յետոյ խմորը պէտք է թողնել մի քառորդ ժամ հանգստանալու. իսկ շերտաւոր խմոր պատրաստելու.

համար հարկաւոր է մի ժամ: Պատրաստի խմորը հարկաւոր է սառը տեղ պահել, իսկ ամառը սառուցի մէջ:

Խմորը պատրաստելու ժամանակ կարելի է պատրաստել և այն՝ ինչով որ կամենում ենք սեղան բերել: Առհասարակ շերտաւոր խմորի մէջ դնում են զանազան բաղ-ցրեղէններ, օրինակ՝ կրէմ, մարմէլադ, բանդակ, և կամ զանազան տեսակ մսի լիցքեր: Լաւ պատրաստած շերտաւոր խմորը կարելի է պահել երկու օր, բայց ամենից լաւն այն է, որ խմորը թարմ լինի:

Վեց շրջանն անելուց յետոյ՝ պէտք է շերտաւոր խմորը բաց անել երկու սանտ. հաստութեամբ, ապա մի ափսէի չափ շրջանակ դուրս կտրել ու դնել թաց և սառը պղնձէ թերթի վրայ. շրջանակի ափերից երկու երեք մատ հեռաւորութեան վրայ աւելի փոքր ափսէ դնել խմորի վրայ և դանակով շուրջը նշանակել. վերջին փոքր շրջանը պէտք է ծառայէ իբրև վօլօվանի խուփ, որ թխելուց յետոյ հանւի: Այս երկրորդ շրջանակը նշան դնելիս՝ պէտք է հետեւել, որ դանակը մինչև խմորի տակը չհասնի, այլ կտրւի մինչև մի սանտ. հաստութեան վրայ: Վերջին շրջանակի վրայ խաչաձև գծեր պէտք է քաշել դանակով՝ գեղեցկացնելու համար. այս դէպքում դանակը, որով նշան ենք անում, պէտք է թրջել տաք ջրի մէջ, որ խմորը դանակից չկպչի: Խմորի երեսին պէտք է ձու քսել և աշխատել, որ շուրջը ձուով չթրջւի, ապա թէ ոչ շերտեր չեն կազմւի. խմորը մի քանի տեղ ծակել և դնել տաք հնոցի մէջ: Եթէ 15—20 րոպէից խմորը կարմրեց՝ պէտք է երեսը ծածկել թղթով: Նա պատրաստ է՝ եթէ հեշտութեամբ պոկուում է պղնձէ թերթից: Երբ վօլօվանը կթրխւի, զգուշութեամբ հանել սուր դանակով նրա վերևի շրջանակը, նորից դնել վօլօվանը հնոցի մէջ, որ մէջ տեղը մի քիչ ցամաքի:

ՎՕԼՕՎԱՆԻ ԳԱՐՆԻՐ

Տորդիկ—6, հաւի սուկի (ֆիլէ)— $\frac{3}{8}$ գրվ., հորթի ծեծած միս— $\frac{1}{4}$ գրվ., խոզի ճարպ կամ կարագ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սունկ— $\frac{3}{8}$ գրվ., բուլկու փափուկ տեղը— $\frac{1}{8}$ գրվ., կօնեակ—մի գաւաթ, իւղ—16 մսխ., ալիւր 8 մսխ., պահածոյ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Տորդիկները փետրել, հանել փորոտիքը, լաւալ ու կտրտել նրանց կրծքի փափուկ կտորները. այս ֆիլէն $7\frac{1}{2}$ մսխ. իւղի մէջ տապակել՝ ամեն մի կողմը երկու րոպէ, ապա հանել ափսէի վրայ, իսկ մնացած իւղի մէջ զցել սունկ, մի գդալ շուր, մի քիչ կիտրոնի հիւթ ու տապակել մանր կտորած սունկ—շամպինիօնը: Տապակած սունկը հանել և տապակած ֆիլէի հետ ծածկել ու տաք տեղ դնել. տորդիկի միւս մնացած կտորտանքն էլ նոյնպէս տապակել իւղի մէջ, յետոյ այս կտորտանքը ծեծել սանդի մէջ և անց կացնել № 20 մաղի միջով: Մաքրած հորթի ֆիլէն միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել և ապա սանդի մէջ ծեծել: Կարագը կամ իւղի ճարպը կաթում թրջած բուլկու հետ միասին քամել և ամէն մէկը առանձին սանդի մէջ ծեծել և անց կացնել մաղի միջով: Այս բոլոր լիցքը միասին դարսել մի ամանի մէջ, վրան աղ ու պղպեղ անել, աւելացնել կօնեակ, մի հատ ձու, լաւ խառնել միասին և դնել սառը տեղ մի ժամով:

ՎՕԼՕՎԱՆԻ ՍՕՈՒՍ

10 մսխ. իւղի մէջ ածել 8 մսխ. ալիւր ու երկու րոպէ բովել միասին. ապա բաց անել հաւի բուլիօնով և շամպինիօնի հիւթով. եփել մինչև որ սօուսը թանձրանայ, գոնէ մի հինգ րոպէ: Այս սօուսի մի մասը ածել տապակած ֆիլէի վրայ, ծածկել և դնել պլիտի ծայրին:

Տախտակի վրայ ալիւր ցանել ու վրան պատրաստ լիցքը ածել, խողովակի ձև տալ մի մատի հաստութեան, ամեն մէկը կարտել երկու սանտ. երկարութեան վրայ, լաւ հաւասարացնել ու դարսել կաթսայի մէջ: Սօտէյնիկի մէջ հինգ բաժակ ջուր և 5 մսխ. աղ ածել, կրակի վրայ դնել, և երբ եռ գայ՝ զգուշութեամբ մէջը գցել կնելի պատրաստի խողովակները: Երբ կնելի հետ աղաջուրը եռ գայ՝ յետ դնել պլիտի ծայրին և մի քառորդ ժամ այնպէս թորհնել: Սօուսի մէջ գցել շամպինիօն և տրիւֆէլ (կարելի է և առանց տրիւֆէլի), երկու դեղնուց՝ բաց արած կիւտրոնի հիւթի մէջ և իւղի կտորտանքը: Տաք վոլովանը դնել սկուտեղի վրայ, մէջ տեղը դնել տորդիկի ֆիլէն բլրած և ու վերջացնել կնելներով. ֆիլէի շուրջը նոյնպէս կնելներ դարսել և ածել վրան մի քիչ սօուս ու ծածկել շերտաւոր խփով. իսկ մնացած սօուսը սեղան բերել սօուսնիկով:

ՇԵՐՏԱԻՈՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ $\frac{3}{4}$ գրվ., ջուր—1 բաժ., ձու—1 հատ, աղ—ճաշակի համեմատ:

Այս կարկանդակները պատրաստուում են շերտ շերտ խմորից, ինչպէս յիշել ենք:

Վեցերորդ շրջանն անելուց յետոյ խմորը բաց անել երկարութեան վրայ, որի հաստութիւնը մի մատնաչափ լինի: Կլոր փոքր ֆօրմայով կտրատել խմորն ու դարսել սառը ջուր քսած թերթի վրայ: Ամեն մի շրջանակի վրայ աւելի փոքր ֆօրմով. նշանակել շրջանակ ու դանակով գծել այնպէս, որ խմորը չկտրւի. դուրս տանել սառը տեղ: Երբոր կսառչեն, երեսին դեղնուց քսել ու դնել տաք հնոցի մէջ և թողնել մինչև բարձրանան ու կարմրեն: Յետոյ թերթերից վերցնել կարկանդակներն ու դանակով

դուրս կտրել նշան դրած խուփը: Փոքրիկ գդալով հանել այն խմորը, որի վրայ ծածկած էր խուփը, աշխատելով չկտրել կարկանդակը: Այս ձևով պատրաստած կարկանդակի մէջ լիցքը դնել, ծածկել խփերով ու սեղան բերել տաք-տաք, կլոր սկուտեղի վրայ: Լիցքը պատրաստուում է կամ ընտանի, կամ վայրի թռչուններից: Հաւի կամ թռչունի սպիտակ փափուկ միսը հանել, իսկ մնացած ոսկորներից բուլիօն եփել: Այն փափուկ մսերը խորովել, փոքր խորանարդների կտրատել, նոյնպէս և $\frac{1}{4}$ գրվ. խոզի միս (ветчина) ու պատրաստ սուճիկը կտրատել: Այս բոլոր կտրտածները խառնել իրար հետ սպիտակ սօուսով, որը պատրաստուած է կամ հաւի և կամ թռչնի մսաջրից: Լիցքի մէջ չպէտք է շատ սօուս ածել, որովհետև կարկանդակները կարող են թրջւել. սօուսն այնքան պէտք է ածել, որ լիցքը հիւթալի լինի:

Վերոյիշեալ շերտաւոր կարկանդակները կարելի է պատրաստել և աւելի հեշտ ձևով. պատրաստի խմորը կտրատել կամ կլոր և կամ քառակուսի կտորների, վրան ածել լիցքը, շուրջը քսել կամ ջուր կամ սպիտակուց, և երեսները ծածկել նոյն մեծութեան խմորների կտորներով:

Նոյն կարկանդակների մէջ կարելի է դնել և սովորական մսից պատրաստած լիցք:

ՇԵՐՏԱԻՈՐ ԽՄՈՐԻՑ ՎԻՉԻԳԱՅՈՎ ԿՈՒԼԵԲԵԱԿԱ

Իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., ջուր—1 բաժ., վիզիգայ— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—5 հատ, սոխ—12 մսխ., բրինձ— $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Այս տեսակ կարկանդակի հետ կարելի է սեղան բերել կամ բուլիօն կօնսօմէ, կամ արմախով արգանակ: Մենք շերտաւոր կարկանդակների և բուլիօնի մասին խօսել ենք սկզբում, իսկ հիմա կխօսենք, թէ ինչպէս պէտք

վիզիզայից լիցք պատրաստել: Կուլեբեասկի համար կարելի է պատրաստել կամ թթու, կամ շերտաւոր և կամ կիսաշերտաւոր խմոր: Լիցք պատրաստելու համար վիզիզան գիշերը պէտք է թրջել սառը ջրում, միւս օր նրանից ջուրը քամել, ուրիշ ջուր ածել ու կրակի վրայ դնել: Սրա եփ գալուց յետոյ դնել թեթեւ կրակի վրայ: Երբ կուռչի և թափանցիկ կդառնայ՝ այն ժամանակ վերցնել կրակից, քամել քամիչով, սառցնել ու մանր կտտորել: Սոխը իւղում տապակել, աւելացնել մէջը կտտորած վիզիզան ու միասին մի քանի ըոպէ տապակել, աղ ու պղպեղ ածել և կրակից վերցնել: Բրինձը կիսաչափ եփել աղաջրի մէջ. պինդ եփել 4 ձու. վիզիզան ու բրինձը սառցնել և խառնել միասին. ձուն էլ մանր կտտորել:

Շերտաւոր խմորը բաց անել վեցերորդ շրջանից յետոյ $1\frac{1}{4}$ արշին երկարութեան վրայ, շուրջը նեղ կտրտել, որ շերտեր կազմեն, կէս անել խմորը, լիստը ջրով թրջել և խմորի մի կէսը վրան դնել: Այս խմորի շուրջը ջուր կամ սպիտակուց քսել. խմորի վրայ դնել լիցքի կէսը. վրայից ածել մանրացրած ձուն, աղ ու պղպեղ անել ու վրան կտոր-կտոր կարագ դարսել. ձւի վրայ լիցքի միւս կէսն ածել, նորից մի քանի կտոր իւղ դարսել և երեսը ծածկել խմորի միւս կէսով: Այս կարկանդակի շուրջը կտրել դանակով, որ շերտ կազմւի: Կարկանդակի երեսին այնպէս զգուշութեամբ ձու քսել, որ կողքերը չթրջւեն, ապա թէ ոչ՝ շերտեր չի ունենալ կուլեբեական:

ՄԱԿԱՐՈՆ ԲԵՇԱՄԵԼՈՎ

Մակարոն— $\frac{5}{8}$ գրվ., իւղ—30 մսխ., Զւիցերիայի պանիր— $\frac{1}{4}$ գրվ., պարմեզան պանիր— $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ մեխակով—1 հատ, ալիւր 5 մսխ., աղ—10 մսխ., կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ.:

10 բաժակ ջրի ու 10 մսխ. աղի մէջ ածել սոխը, որի մէջ ցցած է մեխակը, ու դնել կրակի վրայ: Հէնց

որ եփ գայ՝ մի մատնաչափ (դիւյմ) մեծութեան կտրտած մակարոն ածել մէջը. երբ սա էլ եփ գայ՝ կաթսան ծածկել ու եփել աւելի թեթեւ կրակի վրայ: Մակարոնը փաւ քամիչի մէջ շուռ տալ և պահել իւր գոլորշու վրայ:

Սօուսի համար կաթը եռ տալ. վերցրած իւղի կէսից ու բոլոր ալիւրից պասիրովկա պատրաստել: Այս պասիրովկայի մէջ ածել եփ տւած կաթը և խառնել: Երբոր սրանից միակերպ զանգւած կգոյանայ՝ այն ժամանակ աւելացնել մնացած իւղը՝ մի կտոր յետ պահելով. գցել Զւիցերիայի պանիրը և պարմեզանի $\frac{3}{4}$ մասը՝ քերիչի վրայ քերած (կարելի է գործ ածել և մեր պանիրը աւելի քիչ քանակութեամբ), խառնել, ու սօուս բեշամելը պատրաստ է: Մետաղի կամ արծնապակած խոր սկուտեղի վրայ իւղ քսել, յատակի վրայ սօուսի մի մասն ածել, վրան մակարոն ածել, նորից սօուսով ծածկել, նորից մակարոնով և վերջապէս վերջացնել սօուսով: Վերևից մնացած պանիրն ածել ու ամանը հնոցի մէջ դնել. 10 ըոպէից նա կկարմրի. ապա հնոցից հանել, և նոյն ամանով սեղան բերել:

ԲՐՆՁԻ ՓԼԱԻ

Բրինձ $1\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{3}{5}$ գրվ., ձու—2 հատ, աղ—12 մսխ.:

Ագուլայ լաւ բրինձն հընտրել, լւանալ մի քանի անգամ տաք ջրում, մինչև որ լաւ մաքրւի. ապա թրջել մօտաւորապէս 1 ժամ տաք ջրում: Այդ միջոցին մեծ կաթսայում եփ տալ այնքան ջուր, որ բրնձի հատիկները կարողանան ազատ լող տալ նրա մէջ: Երբոր ջուրը եփ եկաւ՝ պէտք է բրնձի ջուրը, որի մէջ նա թրջւած էր՝ դէն ածել, իսկ բրինձն ածել ջրի մէջ և հէնց որ եփ գայ, իսկոյն աղ գցել ու թողնել մինչև որ հատիկները

կարելի լինի ձեռքի մէջ տրորել: Բրինձն եփելուց յետոյ պէտք է ածել փլաւքամիչի մէջ, կաթսան ողողել սառը ջրով ու ածել բրնձի վրայ. բրինձը քամիչի մէջ թողնել մինչև որ ջուրը բոլորովին անցնի նրա միջով: յետոյ նոյն կաթսան զնել կրակի վրայ ու մէջը գցել 12 մսխ. իւղ: Առանձին թասի մէջ պէտք է կոտրել ձեւերը, գդալով լաւ խառնել, ածել ձւի մէջ մի գդալ փլաւ, խառնել այս երկուսը միասին և ածել կաթսայի մէջն այնպէս, որ նրա յատակը ամբողջապէս ծածկւի. այս զանգւածը կդառնայ ձւածեղի նման. նրա վրայից ածել եփած բրինձը, կաթսան ծածկել ու զնել թեթեւ կրակի վրայ: Երբեմնապէս պէտք է կաթսայի խուփը վերցնել, վրան հաւաքւած ջրի կաթիլները քամել, մինչև որ բրինձը չորանայ ու գոլորշի այլևս բաց չթողնէ, յետոյ տաքացնել մնացած իւղն ու ածել բրնձի վրայ քափկրով: Կաթսան պէտք է էլի թողնել թեթեւ կրակի վրայ՝ մինչև սեղան բերելը: Կլոր սկուտեղի վրայ ածել շերտ-շերտ բրինձ իրար վրայ կուտած, վրայից ծածկել խորոված ձուն և սեղան բերել: Փլաւը կարելի է բերել զանազան տեսակ գարնիրներով: Կարելի է ձւի փոխարէն փլաւի մէջ վառիկ զնել: Վառիկը փետրել, փորոտիքը հանել, մէջքը կտրել, պղնձի մէջ իւղը դաղել, վառիկը վրան փռել, վրայից մի ծանրութիւն զնելով տապակել, մի կողմը կարմրելուց յետոյ շուռ տալ, վրայից բրինձ ածել և շարունակել փլաւի եփելը՝ ինչպէս վերն ասացինք: Փլաւի վրայ սեղան բերելիս ձւի փոխարէն պէտք է զնել վառիկի կտորտանքը. բացի սրանից՝ փլաւը կարելի է սեղան բերել և խորոված գառան մսով և կամ թռչունի մսով: Կարելի է փլաւի հետ բերել քիշմիշ և նոխունդ (ղաբլու): Նոխունդը լաւ մաքրել և եփել քիչ ջրով ու իւղով մինչև որ փափկի. յետոյ վրայից աւելացնել քիշմիշը, ծածկել կաթսան ու թեթեւ կրակի վրայ եփել, որ նոխունդն ու քիշմիշը լաւ ծծեն

իւղը. աւելացնել մեղր կամ շաքար և այնպէս պահել մինչև սեղան բերելը: Երբոր փլաւը սկուտեղի վրայ ածեն՝ պէտք է դաբլուով երեսը ծածկել:

ՀԱՐԻՍՍՅ ՀՆԴԿԱՀԱՆԻ ԿԱՄ ՈՉԽԱՐԻ ՄՍՈՎ

Ոչխարի միս—4 գրվ., հնդկահաւ—1 հատ, կորկոտ—3 գրվ., սոխ—1 գրվ., իւղ—1 գրվ., շաքար— $\frac{1}{4}$ գրվ., դարչին— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Մաքրած հնդկահաւը կամ գառան միսը կտրտել և այնքան եփել, որ նրանց ոսկորները բաժանւեն մսից: Կորկոտը լաւ լւանալ, ածել կաթսայի մէջ ու վրան աւելացնել հնդկահաւի կամ գառան մի ջուրը: Միսը բաժանել ոսկորներից, մի քիչ քրքրել ու ածել կորկոտի մէջ. աղ ածել ու այս բոլորը միասին զնել կրակի վրայ և եփել. սկզբում ուշ-ուշ խառնել, որ չկպչի կաթսային, իսկ յետոյ աւելի շուտ-շուտ խառնել և հարել: Եթէ մսա-ջուրը բոլորովին ցամաքի, իսկ կորկոտը դեռ պատրաստ չլինի, այն ժամանակ պէտք է վրան եռ եկած ջուր աւելացնել:

Հարիսան այնքան պէտք է եփել ու հարել, որ կորկոտի հատիկներից գոյանայ միակերպ զանգւած: Հնդկահաւի միսը այն աստիճան պէտք է եփել, որ հարիսայի մէջ միայն նրա համը զգացւի: Հարիսան սեղան են բերում բոված սոխի հետ (սոխառած), որը պատրաստելու համար հարկաւոր է մի գրվ. կոտորած սոխը տապակել մի քառորդ գրվ. իւղի մէջ: Հարիսան ածել սկուտեղի վրայ (պէտք է խաշիլի թանձրութիւն ունենայ) և սեղան բերել տաք տաք: Սկուտեղի մէջ տեղն ածել բոված սոխը և վրան շաղ տալ շաքար ու դարչին: Առանձին սեղան բերել տաք տաք իւղը: Հնդկահաւը լաւ է նախընթաց օրը պատրաստել:

Հարիսից յետոյ լաւ մաքուր բուլիօն սեղան բերել:

Բ Լ Ի Ն Ի

Յորենի ալիւր—1 գրվ., կորեկի ալիւր (гребневая)—1 գրվ., խաշ—6 մսխ., ձու—6 հատ, կաթ—3 բաժ., ջուր —5 բաժ., իւղ—12—18 մսխ., աղ, շաքար—ճաշակի համեմատ:

Պէտք է $\frac{1}{2}$ գրվ. մաղած ալիւրն ածել կաթսայի մէջ. խաշը բաց անել $\frac{1}{2}$ բաժ. տաք ջրով, աւելացնել կաթսայի մէջ եղած ալիւրին, ածել էլի $\frac{1}{2}$ բաժ. տաք ջուր և միասին լաւ խառնել թիակով՝ մինչև որ ալիւրը բացւի և գունտ-գունտ կտորները անյայտանան: Յետոյ կաթսան ծածկել անձեռոցիկով և դնել մի տաք տեղ կամ պլիտի մօտ: Մի ժամից յետոյ, երբ խաշը գայ՝ պէտք է խառնել, աւելացնել մէջը ձւի դեղնուցներ՝ որքան ասւած է. անգադար խառնելով՝ ածել մէջը մի բաժակ տաք ջուր և աւելացնել բոլոր մնացած ալիւրը. դարձեալ խառնել թիակով, աւելացնել մէջը աղ, շաքար, երրորդ բաժակ տաք ջուր, որպէսզի թթւասերի թանձրութիւն ստանայ. ապա աւելացնել տաքացրած իւղը և դարձեալ խառնել ու ծածկելով կաթսան՝ կրկին դնել տաք տեղ: Երբոր խմորը պատրաստւի, այսինքն երեսը բշտբշտի, վրան էլի պէտք է ածել եռ եկած կաթ ու դարձեալ լաւ խառնել (այս տեսակ բլինին կոչուում է խաշած բլինի). էլի դնել տաք տեղ, որպէսզի երրորդ անգամ գայ խմորը: Ձւի սպիտակուցները պէտք է հարել ու ածել խմորի մէջ, դէպի վեր խառնելով այն, և իսկոյն սկսել բլինիների թխելը: Տապակները (սկովորոգաները) պէտք է աղով մաքրել, նրանց վրայ իւղ բսել և դնել կրակի վրայ. երբոր լաւ տաքանան՝ պէտք է մեծ գդալով խմորը հանել և ածել տապակի վրայ. մի երեսը թխելուց յետոյ շուռ տալ ու միւս կողմն էլ թխել: Մինչև բլինիների թխւելը պէտք է կաթսայի մէջ անձեռոցիկ փռել, տաք տեղ դնել և դարսել մէջը պատ-

րաստի բլինիները: Սեղան բերելիս պէտք է դարսել անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի վրայ և ծայրերով բլինիները ծածկել, որ չսառչեն: Բլինիների հետ կարելի է սեղան բերել և տաքացրած իւղ, թթւասեր, խաւիար և զանազան աղի ձկներ:

ՎԱՐԵՆԻԿՆԵՐ

Ալիւր— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ—6 մսխ., ձու—1 հատ, աղ—ըստ ցանկութեան, կաթնալու (տվարոգ)— $\frac{3}{4}$ գրվ., թթւասեր — $\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր— $\frac{1}{2}$ բաժ., շաքար—ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է ալիւրը մաղել մաքուր տախտակի վրայ. ապա կուտել ալիւրը, մէջ տեղը խորացնել, ածել սրա մէջ $\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր և մի ձու. այս բոլորը միասին լաւ հոնցել, մինչև որ խմորը հեշտութեամբ կարողանայ պոկւել սեղանից. ապա ծածկել խմորը անձեռոցիկով ու թողնել այնպէս 15 րոպէ: Յետոյ պէտք է խմորը բաց անել շատ բարակ ու դուրս կտրել փոքրիկ շրջանակներ, ամեն մէկի վրայ թէյի գդալով լիցքը ածել, շուրջը ջուր բսել և ծալել սեղանի վրայ, ուր ալիւր է ցանած, կիսալուսնի ձև տալով: Պատրաստի վարենիկները պէտք է ածել եռ եկած աղաջրի մէջ, զգուշութեամբ խառնել, պղինձը ծածկել ու եփ տալ: Երբոր վարենիկները սկսեն ջրի երեսին լող տալ, այդ արդէն նշան է, որ պատրաստ են: Պէտք է փրփրաքաշով հանել, դարսել սկուտեղի վրայ, վրայից ածել տաքացրած իւղն ու թթւասերը, և սեղան բերել:

ԼԻՑԻ ԿԱԹՆԱԼՈՒԻՑ

Կաթնալուր հարկաւոր է քամել անձեռոցիկով կամ ճնշոցի տակ դնել: Կաթնալուր պէտք է տրորել մի խոր

ամանում իւրի և ձւի հետ, աղ աւելացնել, ապա այս բոլորը միասին մաղով անց կացնել ու գործադրել որտեղ հարկն է: Ցանկացողը կարող է մի քիչ շաքար աւելացնել: Յիշեալ կաթնալօռին եթէ աւելացնենք ալիւր, միացնենք, յետոյ կտրտենք փոքրիկ շրջանակների, թաթխենք շաքարի մէջ և իւղում տապակելով մօտ բերենք թթւասերի հետ, կը կոչւի սիրնիկ (сырникъ):

Ը. Գ Ա Ղ Ց Ր Ե Ղ Է Ն

ԽՌԻԻ (ԽՎՕՐՕՍՍ)

Ալիւր— $\frac{3}{4}$ գրվ., շաքար—12 մսխ., իւղ—18 մսխ., ձու—2 հատ, ուսմ—մի սեղանի գդալ:

Խմորի տախտակի վրայ մաղել ալիւրն ու շաքարը, մէջ տեղը խորացնել ու գցել երկու ձու, աղ, ուսմ, տրորած իւղ և մի գդալ շուր. այս բոլորը խառնել ալիւրի հետ. հունցել, մինչև որ ստացւի մի հարթ ու պինդ խմոր. բաց անել թէ լայնութեան և թէ երկարութեան վրայ այնքան բարակ, որ խմորի միջից տախտակն երևայ: Ամեն մի բաց արած խմորի վրայ դանակով գծել երեք տեղ, այնպէս որ կտրածը հասնի ծայրից հինգ սանտ. հեռու. այս կտրւածքներն իրար վրայ այնպէս դնել, որ 8 թւանշանի ձև ստանայ. այսպիսով մենք ամեն մի կտոր խմորից կստանանք երկու հատ 8, միացրած իրար հետ: Խմորին կարելի է և ուրիշ զանազան ձևեր տալ: Այս ձևով բոլոր խմորիկները պատրաստել: Տապակի կամ սօսէյնիկի մէջ տաքացնել բաւականաչափ իւղ կամ ձարպ և նրա մէջ տապակել խուրը. պէտք է այնքան դարսել, որ ազատ տապակւեն: Տապակելուց յետոյ հանել խուրը մաղի վրայ, ապա բոլորը դարսել սկուտեղի վրայ, վրան շաքար շաղ տալ ու սեղան բերել: Խուրը կարելի է մի քանի օր պահել:

ԾԱՆՕԹ. Որպէսզի խուրը լաւ ստացւի՝ պէտք է խորովել երկու ամանի մէջ իրար յետևից. մէկի մէջ ֆրիտուրը պէտք է լինի տաք, իսկ միւսի մէջ ռաստիկ կէծ: Նախ պէտք է խուրը երկու րոպէով գցել տաք ֆրիտուրի մէջ, իսկ յետոյ քափկիրով փոխադրել կէծ ֆրիտուրի մէջ:

Բ Լ Ի Ն Չ Ի Կ Ն Ե Ր

Ալիւր— $\frac{3}{8}$ գրվ., իւղ կամ Պրօվ. ձէթ—2 գդալ, կաթ 3 բաժ.. շաքարի փոշի— $\frac{1}{8}$ գրվ., ձու—3, աղ—ճաշակի համեմատ:

Մի ամանի մէջ ածել ալիւրը, աղը, ձաւները, իւղը կամ ձէթը և բոլորը միասին լաւ խառնել՝ աւելացնելով մէջը փոքր առ փոքր երեք բաժակ կաթ: Տաքացնել տապակները, վրան իւղ քսել և խորովել բլինչիկները:

Բլինչիկները կարելի է սեղան բերել կամ շաքարի փոշի ցանած վրան և կամ մի որևէ բանդակով:

Վ Ա Ֆ Լ Ի

Ալիւր— $\frac{5}{8}$ գրվ., կաթ—2 բաժ., սեր— $\frac{1}{2}$ շերտ, տաք ջուր—2 բաժ., իւղ—14 մսխ., ձու—5, դրօժ—5 մսխ., վանիլով շաքար—9 մսխ.:

Կարագ իւղը հալցնել կրակի վրայ, ամանը դնել սառցի վրայ ու իւղը հարել մինչև որ թթւասերինման կը թանձրանայ, յետոյ գցել մէջը մէկ մէկ հինգ դեղնուց ու խառնել դէպի մի կողմը:

Յիշեալ զանգաւածի մէջ ածել կրուպչատի ալիւր, կաթ և արդէն բոլորը միասին խառնել՝ աւելացնելով մէջը մի մի պտղունց շաքար և աղ: Զանազան ամանների մէջ հարել

թէ ապիտակուցները և թէ սերը: Երբ երկուսն էլ պատրաստ կը լինեն՝ սպիտակուցները ածել սերի մէջ և ապա այս բոլորը խմորի մէջ, խառնել այս զանգաւածը զգուշութեամբ վերեւից ներքև, պղինձը այս խմորով դնել սառը ջրով ամանի մէջ և սկսել վաֆլին թխել: Նախօրօք պատրաստելով վաֆլու ֆօրման, մի սեղանի գդալ ածել վրան և թխել թունդ կրակի վրայ:

ԲՐՆՁԻ ՊՈՒԴԻՆԳ

Խնձոր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., սպիտակուց—5, շաքար— $\frac{3}{4}$ գրվ., վանիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր., բրինձ— $\frac{1}{4}$ գրվ., կաթ—2 $\frac{1}{2}$ բաժ., աղ— $\frac{1}{2}$ մսխ.:

Բրինձը մաքրել, լաւնալ մի քանի անգամ ու եփել հինգ բաժակ ջրի ու $\frac{1}{2}$ մսխալ աղի մէջ: Եփ գալուց յետոյ քամել, նորից ածել պղինձը, վրայից աւելացնել եփած կաթն ու վանիլը և եփել թթեւ կրակի վրայ: Երբոր սպասը պատրաստ է՝ գցել $\frac{1}{4}$ գրվ. շաքար ու բոլորը միասին ածել մետաղի կամ կաւէ՝ թաւայի ձև ունեցող ամանի մէջ, որն ուղղակի հնոցի մէջ կարելի է դնել:

Սօսէյնիկի մէջ ածել $3\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր, $\frac{1}{8}$ գրվ. շաքար, կիտրոնի կճեպ (ցեղրա), մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ: Նայած մեծութեանը՝ խնձորը չորս կամ վեց մաս անել, մաքրել թէ կպեճը և թէ միջուկը, դարսել սօսէյնիկի մէջ ու դնել կրակի վրայ: Հէնց որ խնձորի կտորտանքը կուռչեն՝ շուռ տալ, ու 20 րոպէից հանել:

Մնացած խնձորի հիւթի մէջ ածել $\frac{3}{8}$ գրվ. շաքար ու դնել կրակի վրայ, որ թանձրանայ, յետոյ նորից դարսել խնձորի կտորտանքը, վանիլը ու եփել մինչև պատրաստուի: Կրկին հանել խնձորը, դարսել մաղի վրայ, որ հիւթը քամւի մի ամանի մէջ: Քամած հիւթը դնել կրակի վրայ ու եփել մինչև որ ժիլէ դառնայ:

Եփած բրնձի վրայ դարսել խնձորը և վրան ածել պատրաստ ժիլէն: Այժմ պատրաստենք մերենդ. երեք ձևի սպիտակուցը հարել, աւելացնել մի գդալ շաքար և նորից հարել. երբ սպիտակուցները կը թանձրանան ինչպէս հարած սերը՝ այն ժամանակ աւելացնել մնացած շաքարն ու գդալով խառնել:

Պատրաստել ձագար, ածել մէջը պատրաստ սպիտակուցները, ձագարի ծայրը կտրել, վերևից հուպ տալ և դանազան ձևերով բաց թողնել սպիտակուցը խնձորի վրայ, որ ամանը ծածկելի, յետոյ վրայից ցանել շաքարի փոշի և դնել հով հնոցի մէջ, որ քիչ կարմրի:

ԽՆՁՈՐԻ ՇԱՌԼՕՏ

Խնձոր— $2\frac{1}{2}$ դրվ., շաքարաւազ— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., բուլկի— $1\frac{1}{2}$.: Կարելի է աւելացնել ուժմ և մի քանի գդալ մարմեղադ:

Խնձորները մաքրել և կտրտել բարակ կտորների: Եթէ խնձորը հիւթալի է՝ այն ժամանակ առանց ջրի կարելի է եփել, իսկ հակառակ դէպքում պէտք է ածել $\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր և խառնել փայտէ գդալով: Խնձորը շատ հիւթ է բաց թողնում, որը պէտք է գոլորշիացնել: Եփւելուց յետոյ պէտք է գցել շաքարաւազ, շուտ-շուտ խառնել, որ չայրւի: Խնձորը շատ թանձր պիտի ստացւի: Բուլկու կեղեւը պոկել, շառլօտների յատակի մեծութեամբ բուլկու մի շերտ շան կտրել, մնացածը կտրտել երկու մաս հաստութեամբ, շառլօտների բարձրութեան չափ կտորների: Ապա այս կտորների միայն մի կողմը թաթախել տաքացրած իւղում ու դարսել ֆորմի մէջ այնպէս, որ իւղոտ կողմն ընկնի ֆորմայի յատակի վրայ և շուրջը: Բուլկու կտորները ֆորմի մէջ այնպէս դարսել, որ նրանց մէջ տեղերը դատարկ տարածութիւններ չմնան, այլ ընդհակառակը իրար վրայ լինին ընկած: Եթէ դատարկ տարածութիւն մնայ

պէտք է լցնել բուլկու կտորներով: Ֆորմի շուրջը բուլկին դարսելուց յետոյ պէտք խնձորի մէջ աւելացնել, եթէ կայ, կամ ժիլէ և կամ մարմեղադ: Պատրաստի զանգւածը գդալով ածել ֆորմի մէջ. այնքան պէտք է ածել, որ բուլկու երեսը ամբողջովին ծածկելի նրանով, իսկ վերևից նորից ծածկել բուլկու կտորներով: Այս դէպքում շառլօտը հանելիս չի քանդւի, եթէ հնոցի յատակը սաստիկ տաք է՝ ֆորմը դնել թերթի վրայ ու այնպէս դնել հնոցի մէջ, իսկ հակառակ դէպքում ուղղակի դնել հնոցի մէջ 25—30 րոպէ ժամանակով: Հանելուց առաջ պէտք է նայել, կարմրել է շառլօտը թէ ոչ. եթէ կարմրել է՝ պէտք է հանել, շուտ տալ սկուտեղի երեսին փռած անձեռոցիկի վրայ ու սեղան բերել *):

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՇԱՌԼՕՏ ԿՐԷՄՈՎ

Բիսկվիտ— $\frac{5}{8}$ գրվ., կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ, շաքար— $\frac{3}{8}$ գրվ., ալիւր—6 մսխալ, դեղնուց—6, սպիտակուց—5, ոսկրահիւթ—3 թերթ, վանիլ $\frac{1}{2}$:

Պէտք է շառլօտների կամ ֆորմի վրայ կարագ քսել, շառլօտների չափով թուղթ ձևել և նրանով ծածկել յատակն ու շուրջը: Բիսկվիտների ծայրերը պէտք է հաւասարացնել ֆորմի չափին: Ֆորմի յատակը ծածկել թերթ կէս արած բիսկվիտներով: Սրանից մնացած բիսկվիտները պատրաստել ֆորմի երեսը ծածկելու համար:

*) ԾԱՆՕԹ. Վերոյիշեալ շառլօտը պատրաստելիս կարելի է բուլկու կտորները փոխարինել կամ ձեռած սուխարով կամ մանր կտորած և իւղում թաթախած բուլկով, որը պէտք է խառնել խնձորի զանգւածի հետ ու ածելով ֆորման՝ դնել հնոցի մէջ: Սրա համար կարելի է պատրաստել սիրոպ և առանձին սեղան բերել:

Բիսկվիտները պէտք է այնքան իրար մօտ դարսել, որ կողքերը միմեանց ծածկեն, որպէսզի շառլօտը ֆօրմից հանելիս՝ բիսկվիտները չը թափւեն:

ՎԱՆԻԼԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿՐԷՄ

Եփ տւած կաթի մէջ գցել վանիլն ու կաթսան ծածկել $\frac{1}{4}$ ժամ. դեղնուցները հարել շաքարի հետ, վրան աւելացնել ալիւր ու 3 հատ սառը ջրում թրջած ու քամած ոսկրահիւթ. այս զանգւածի մէջ պէտք է կաթն ածել ու խառնել և ապա դնելով կրակի վրայ՝ շարունակել խառնելը, մինչև որ զանգւածը թանձրանայ. յետոյ պէտք է քիչ սառցնել: Շառլօտնիցան պէտք է լցնել կրէմով, վերևից ծածկել ու դնել սառուցի վրայ 2 ժամ, թէև կաթելի է աւելի երկար ժամանակ պահել սառը տեղ առանց սառուցի:

ԲՐՆՁԻ ՊՈՒԴԻՆԴ ԿՐԷՄԻ ՍՕՈՒՍՈՎ

Բրինձ— $\frac{1}{2}$ գրվ., շաքարաւաղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—2, կաթ—4 բաժ., վանիլ կամ դարչին—ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է բրինձը մի քանի անգամ լւանալ և ապա խաշել 5 մսխալ աղից և 5 բաժակ ջրից պատրաստած աղաջրի մէջ: Երբ որ բրինձը եփւի՝ իսկոյն պէտք է փլաւքամիչով քամել և վրան սառը ջուր ածել: Յետոյ քամած բրինձն ածել եռ եկած կաթի մէջ, աւելացնել վանիլ կամ դարչին, դնել մարմանդ կրակի վրայ $\frac{1}{2}$ ժամ: Պղնձի կամ շառլօտնիցի մէջ ածել 6 մսխալ շաքար ու դնել մարմանդ կրակի վրայ և հետեւել, որ բոլոր շաքարը հալւի, բայց չայրւի: Երբոր շաքարը ոսկու գոյն կստանայ՝ կրակից վերցնել ամանը, շարժել, որ յատակը ծածկւի կարամելով: Բրնձի մէջ ածել մնացած 18 մսխալ շաքարը, մի քիչ սառցնել և աւելացնել ձւաները, շառլօտնիցի շուրջը իւղ քսել և ածել նրա մէջ պատրաստի

բրինձը: Շառլօտնիցան դնել եռացող ջրի լիքը պղնձի խփի մէջ, որ պուդինգի տակը չայրւի. յետոյ պղնձի այդ խուփը շառլօտնիցով դնել հնոցի մէջ խորովելու: Իմանալու համար, թէ արդե՞ք պատրաստ է պուդինգը, հարկաւոր է նրա մէջ գցել ծղնօտ կամ շիւղ կամ բարակ փայտ. եթէ փայտը հանելուց յետոյ չոր լինի՝ նշանակում է պուդինգը պատրաստ է. պէտք է վառարանից հանել, մի փոքր սառչելուց յետոյ դանակով կողքերը հարթել և շուռ տալ կլոր սկուտեղի վրայ:

ՎԱՆԻԼՈՎ ԿՐԷՄ

Շաքարաւաղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., վանիլ— $\frac{1}{2}$, կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց—5, ալիւր—1 թէյի գդալ:

Եռացող կաթի մէջ ածել շաքարն ու վանիլը, ամանը ծածկել ու դնել տաք տեղ, դեղնուցը հարել ու խառնել մի գդալ ալիւրի հետ, ապա սրա վրայ կաթն աւելացնել ու խառնել: Այս պատրաստի զանգւածը դնել թոյլ կրակի վրայ և շարունակ խառնելով հասցնել եռ գալու աստիճանին. սակայն չպէտք է թողնել, որ եռ գայ, ապա թէ ոչ կը պնդանայ: Կրէմը կարելի է պատրաստ համարել՝ եթէ գլալը, որով խառնում ենք, թանձր շերտով ծածկւի: Կրէմի մի մասը ածել պուդինգի շուրջը, իսկ մնացածը սօուսի ամանով մատուցանել:

ՏՐՈՒԲՕԶԿԱՆԵՐ ԽՓԱԾ ՍԵՐՈՎ

Շաքար— $\frac{3}{4}$ գրվ., ձու—5 հատ, ալիւր— $\frac{3}{4}$ գրվ., աղ—ճաշակի համեմատ, իւղ—թաւային քսելու:

Թասի միջ ձւաները կոտրատել և աւելացնելով փոքր առ փոքր շաքարի փոշուց՝ աւելով խփել: Երբոր այս զանգւածում փամփուշտներ երևան՝ այն ժամանակ մէջն ալիւր և շարգւած վանիլ աւելացնել ու թեթե

կերպով վեր ու վեր խառնել: Տրուբոշկաների համար կան առանձին ֆորմեր, որոնք նման են վաֆլու ֆորմին: Տրուբոշկաները թխուում են ածխի վրայ կամ պլիտայի կրակի վրայ, երբ փայտերը կայրւեն և ածուխ կը գոյանայ: Ֆորմի վրայ պէտք է իւղ քսել և դնել կրակի վրայ, որ լաւ տաքանայ: Տաք ֆորմի մէջ գդալով ածել խմորը, լաւ ծածկել ամբողջ յատակը և տապակել: Երբոր մի կողմը (մօտաւորապէս 5 րոպէ) կտապակւի՝ ֆորմը շուռ տալ միւս կողմն էլ տապակելու համար: Երբոր արդէն երկու կողմն էլ կարմրեցին՝ հանել մաղի վրայ ու ձեռքով տաք-տաք փաթաթել տրուբոշկաների ձևով:

Այսպէս թխել և մնացած տրուբոշկաները:

ԽՓԱԾ ՍԵՐ

Շաքար— $\frac{1}{4}$ գրվ., թանձր սեր— $\frac{1}{2}$ շիշ, վանիլ—1 կտոր:

Սերը խփել, աւելացնել վանիլը շաքարի հետ խառնած: Երբ որ սերը պատրաստուեց՝ ածել մաղի վրայ, որպէսզի միջի հեղուկ մասը քամւի:

Տրուբոշկաները սեղան բերելիս լցնել կրէմով:

ԿԱՔԻՆԵՏԻ ՊՈՒԴԻՆԳ

Բիսկվիտ—29 մսխալ, կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., չամիչ կորինկա— $\frac{1}{8}$ գրվ., դեղնուց—4 ձւի, շաքար—29 մսխալ, չամիչ— $\frac{1}{8}$ գրվ., կիտրոնի ցուկաւ— $\frac{1}{8}$ գրվ., ձու—2 հատ, վանիլ կամ ուռնիկ ցանկանում է:

Դեղնուցներն ու շաքարը միասին հարել, բաց անել եռ եկած կաթով: Պուդինգի ֆորմին սառը իւղ քսել և վրան սուխարի ցանել: Բիսկվիտը, խառնած չամիչի և

ցուկատի հետ՝ ֆորմի կամ շաուտնիցի մէջ կարգով դարսել, այսինքն մի կարգ բիսկվիտ, նրա վրայ չամիչ, իսկ չամիչի վրայ ցուկատ, և այսպէս շարունակելով վերջացնել բիսկվիտով: Սրա վրայ ածել պատրաստի և սառած կրէմը, $\frac{1}{4}$ ժամ թողնել, որ բիսկվիտը կրէմը ծծէ. ապա ֆորմը դնել կաթսայի խփի վրայ, որտեղ եռ եկած ջուր է ածած, ու 40 րոպէով դնել հնոցի մէջ: Եթէ երեսը շուտով կարմրի՝ պէտք է թղթով ծածկել: Երբոր պատրաստ լինի՝ հանել, 10 րոպէ սառցնել ու սկուտեղով սեղան բերել *):

ՍԱՔԱՅԵՕՆ ՊՈՒԴԻՆԳԻ ՀԱՄԱՐ

Շաքարի փոշի— $\frac{1}{4}$ գրվ., դեղնուց—3 ձւի, ձու—1 հատ, սպիտակ գինի—1 բաժակ:

Պդնձի մէջ դեղնուցներն ու շաքարը միասին լաւ հարել, մէջը կամ կաթ կամ գինի և կամ ուռնի ածել, կրակի վրայ տաք ջրով ամանի մէջ դնել և լաւ խփել. երբ փրփրալից դառնայ՝ պուդինգը հանել սկուտեղի վրայ, սօուսի մի մասը վրան ածել, իսկ միւսը սօուսնիկով սեղան բերել:

ՇՈՒ ԿՐԷՄՈՎ, ԷԿԼԵՐԻ ԵՒ ՊՐԱՖԻԼՏՐՈՂԻ ՇՕԿՈԼԱԴԻՑ

Կաթ կամ ջուր—1 բաժ., իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—6 հատ, աղ—ձաշակի համեմատ:

Կաթսայի մէջ ածել կաթը, ադն ու իւղը, դնել կրակի վրայ ու հէնց որ եռ գայ՝ դնել թեժ կրակի վրայ և միանգամից ածել մաղած ալիւրն ու անգաղար խառնելով գոլորշիացնել խմորի մէջ եղած կաթը. երբոր խմորը

*) ԾԱՆՕԹ. Այս ձևով կարելի է պատրաստել պուդինգ բուլ-

կաթսայից կպուկւի՝ վերցնել կրակից ու հինգ ընդհանուր ցանկեր: Խմորի մէջ մէկ-մէկ գցել ձւերն ու ամեն անգամ լաւ խառնել: Թերթին իւղ քսել ու գդալով դարսել նրա վրայ ընկուզի մեծութեամբ կլոր-կլոր խմորիկներ (պօնչիկ-շու) իրարից հեռու-հեռու: Այս խմորիկների վրայ քսել ձւի դեղնուց, իսկ սպիտակուցը խառնել ծեծած շաքարի և նշի հետ ու վրան ցանել, ապա դնել հնոցը և դուռը չը բանալ մինչև թխւելը: Երբոր պօնչիկները կը թխւեն, մի կողքից ծակել, լցնել կրէմով ու սեղան բերել: Կրէմը կարելի է և առանձին ամանով բերել: Կարելի է և բանդակով սեղան բերել: Պրաֆիլտրօլին նոյն ձևով է պատրաստուում, միայն սրա խմորիկները լինում են աւելի փոքր, մէջը դնում են կրէմ և ծածկում են շօկօլադով:

Էկլերին միևնոյն տեսակ է պատրաստուում, միայն սրա խմորիկները մի մաս երկարութեան և $1\frac{1}{2}$ մաս լայնութեան պէտք է լինեն. սրա կողքից ծակում են և լրջում կրէմով, երեսը ծածկում են զանազան գոյնի պօմադով:

Կ Ր Է Մ

Կաթ—1 բաժ., դեղնուց—2 ձւի, ալիւր—1 թէյի գդալ:

Դեղնուցները խառնել շաքարի հետ, աւելացնել ալիւր և կաթ: Այս կրէմը եփելու ժամանակ խառնել, իսկ երբ եռ գոյ՝ վերցնել կրակից ու դարձեալ խառնել, որ սառչի: Այս կրէմով լցնում են պօնչիկները: Մատիտով կամ փայտով պէտք է ծակել պօնչիկի վերևի մասը, թղթից ձագար պատրաստել, մէջը կրէմ ածել, ձագարի ծայրը կտրել ու այնպէս դնել պօնչիկի մէջ, վերևից ձագարը ձեռքով հուպ տալ ու կրէմը թողնել պօնչիկի մէջ: Այս ձևով պէտք է լցնել բոլոր պօնչիկները: Վերոյիշեալ կրէմը գործ են ածում բոլոր թխածքների հետ: Պրաֆիլտրօլին պէտք է

շօկօլադով ծածկել այս կերպով.— Փոքրիկ կաթսայի մէջ գցել 30 մսխ. կտրտած շօկօլադ, 2 գդալ ջուր աւելացնել, կաթսան դնել մի ուրիշ՝ կիսով չափ եռ ջրով լցրած կաթսայի մէջ ու կրակի վրայ դնելով խառնել, մինչև որ շօկօլադը բացւի. յետոյ վերցնել կրակից, բայց թողնել ջրով կաթսայի մէջ, 8 մսխ. կարագ աւելացնել, խառնել ու ամեն մի պրաֆիլտրօլի երեսին քսել շօկօլադը, ապա դարսել թերթի վրայ ու դնել 20—30 ընդհանուր մէջ, որ չորանայ:

ՕՄԼԷՏ—ՍՈՒՖԼԷ

Սպիտակուց—6 ձւի, դեղնուց—3 ձւի, շաքարի փոշի $\frac{1}{4}$ գրվ., ուսմ կամ վանիլ և կամ ցեդրա:

Դեղնուցը $\frac{1}{4}$ գրվ. շաքարի հետ լաւ հարել՝ մինչև որ լաւ թանձրանայ ու փրփրալից դառնայ: Սպիտակուցն առանձին կաթսայի մէջ ածել ու խփել: Երբ կիսով չափ կխփւի՝ աւելացնել $2\frac{1}{2}$ մսխ. շաքար ու շարունակել խփելը, մինչև որ սպիտակուցն ամրանայ: 1 գդալ խփած ալիւր սպիտակուցն ածել դեղնուցների մէջ, թեթեւ կերպով խառնել և ապա այս բոլորը միասին ածել սպիտակուցների մէջ. փայտէ գդալով սպիտակուցներն ու դեղնուցները միացնել: Սկուտեղի ձև ունեցող արծնապակած ամանին (սուֆլէյնիցա) իւղ քսել, շաքար ցանել ու գգուշութեամբ ձախ ձեռքով կաթսան բռնել ամանի վրայ, իսկ աջ ձեռքով պատրաստ զանգաժը ածել յիշեալ ամանի մէջ. դառնալով հարթել ու գծել չորս կողմը. դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ (յատակը չպէտք է շատ տաք լինի) ու թխել 5 ընդհ: Երբ ընդէից յետոյ պէտք է վրան ցանել շաքարի փոշի, որ կարմրի. ապա շուռ տալ, միւս կողմն էլ կարմրացնել և իսկոյն սեղան բերել միևնոյն ամանով:

ԽՆՁՈՐԻ ՍՈՒՑԻԼԷ

Խնձոր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., շաքարաւաղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., սպիտակուց
—7—8 ձւի:

$1\frac{1}{2}$ գրվ. Խնձորը մաքրել, կտրատել ու մի քիչ ջրում եփել կամ խորովել հնոցի մէջ. անց կացնել փոկէ մաղի միջով, նորից ածել կաթսայի մէջ, շաքարը գցել ու եփել թեթեւ կրակի վրայ, մինչև որ բոլորովին թանձրանայ. յետոյ վերցնել կրակից. ու մինչև պատրաստելը տաք պահել: Սպիտակուցները աւելով խփել, 1 գդալ տաք մարմելադ գցել խփած սպիտակուցի մէջ, թեթեւ կերպով խառնել ու յետոյ բոլոր սպիտակուցները միասին ածել տաք մարմելադի մէջ և միասին խփել: Այս գանգաւածը հանել սուֆլէի ամանի մէջ, դանակով լեռան ձև տալ ու խաչաձև գծեր քաշել: Ճաշելուց 20 րոպէ առաջ դնել ոչ տաք հնոցի մէջ: Սուֆլէն կաթով են սեղան բերում:

ԹԱՍԵՐՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿՐԷՄ

Կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց—5 ձւի, չաքար— $\frac{3}{8}$ գրվ., վանիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր:

Իթէ կրէմի համար վերցրած կաթը ջրալի է՝ հարկաւոր է մի քանի անգամ եփ տալ, որ մի քիչ թանձրանայ: Թանձրացած կաթը նորից եփ տալ, մէջը վանիլ ու շաքար ձգել. յետոյ կրակի վրայից վերցնել ու տաք տեղ դրնել՝ ծածկելով, որ վանիլի հոտը մէջը մնայ: Մի քառորդ ժամ այսպէս պէտք է թողնել կաթսան: Նոյն միջոցին մի ֆայանսի կամ կաւէ ամանում դեղնուցն ու շաքարը միասին պէտք է այնքան հարել, որ սպիտակի, ապա կաթնածել նրա մէջ և լաւ խառնել ու մաղի միջով անց կացնել: Կրէմը կարելի է պատրաստել կամ մի քանի մանր

ւում է մի ամանում՝ այն ժամանակ կարելի է այդ ամանը դնել եռացող ջրով լիքը կաթսայի մէջ և այնպէս անել, որ ջուրը շատ եփ չգայ, որպէսզի կրէմը չլերդանայ (չմակարդէ): Իսկ եթէ կրէմը պատրաստում ենք թասերում, հարկաւոր է թաւայի մէջ կիսով չափ եռացող ջուր ածել ու մէջը դարսել կրէմով թասերը: Երբ կրէմը կիսով չափ կթանձրանայ՝ պէտք է եփել պլիտի վրայ. իսկ յետոյ կարճ ժամանակ պէտք է դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ, որ երեսը կարմրի: Եթէ պլիտան կարմրացնելու տեղ չունի՝ կարելի է հէնց պլիտի վրայ էլ կարմրացնել. դրա համար հարկաւոր է թաւան ծածկել մի պղնձէ ափսէով, նրա վրայ ածել կէծ մոխիր ու թողնել՝ մինչև որ երեսը կարմրի:

ԿՐԷՄ ԲԱՒԱՐՈՒՄ

Կաթ— $1\frac{3}{4}$ բաժ., սեր— $1\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց—5 հատ, շաքար— $\frac{3}{5}$ գրվ., ոսկրահիւթ—5 թերթ, վանիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր:

Մի թասի մէջ փայտէ գդալով հարել դեղնուցները, աւելացնել փոքր առ փոքր եռ կաթ՝ վանիլի հետ խառնած. անդադար պէտք է խառնել, որ եռ կաթը դեղնուցները չչաղւէ (չմակարդէ): Քիչ ժամանակով սառը ջրի մէջ պէտք է թրջել ոսկրահիւթը: Հարած դեղնուցները կաթի հետ միասին ածել արծանապակած կաթսայի մէջ ու դնել եռ եկող ջրով ամանի մէջ ու եփել: Այս գանգաւածին աւելացնել անձեռնոցիկի մէջ քամած ոսկրահիւթը ու դնել կրակի վրայ: Պէտք է խառնել, որ եռ չգայ: Կրէմը հարկաւոր է եփել մինչև այն ժամանակ, որ թիւակը ծածկւի թանձր գանգաւածով, որ կարծես կպած է նորան: Կրէմն այս ձևով եփելուց յետոյ պէտք է անց

չափ սառցներ, Սառուցի վրայ դրած ամանի մէջ պէտք է խփել $1\frac{1}{2}$ շիշ թանձր սեր, աւելացնել մի քիչ վանիլի հետ շաքար, յետոյ վերցնել սառուցից և խառնել պատրաստած կրէմի հետ ու սկսել շտապով աւելով խփել, որպէսզի գնտեր չգոյանան, ապա ածել կարագ քսած ֆօրմի մէջ, դնել սառուցով թափի մէջ ու սառցնել: Սառուցի ֆօրմը հարկաւոր է պահել մօտ 2 ժամ: Սեղան բերելիս ֆօրմը կէս ըոպէ դնել եռ եկած ջրի մէջ և իսկոյն հանել սկուտեղի վրայ:

Եթէ կրէմը պատրաստուում է նախընթաց օրը կամ 6 ժամ սեղան բերելուց շուտ՝ այն ժամանակ կարելի է սառցնել և առանց մաղի:

ՊԱՂՊԱՂԱԿ

Կաթ—5 բաժ., դեղնուց—10 հատ, շաքար— $\frac{3}{4}$ գրվ., վանիլ—1 կտոր:

Նախ պէտք է եփ տալ մէջը վանիլ գցած կաթը. ձի դեղնուցները շաքարի հետ լաւ հարել. ապա փոքր առ փոքր ածել եփ տալով կաթը՝ անդադար խառնելով: Ամանը պէտք է դնել թեթեւ կրակի վրայ, մէջն ածել այս խառնուրդն ու այնքան խառնել՝ որ երբ գդալն հանելու լինենք, վրան կպած մնայ այդ զանգւածը: Յետոյ պէտք է կրակից վերցնել, անց կացնել մաղի միջով և սառցնել: Ապա պէտք է վերցնել ամերիկական մօրօժնիցան, ածել մէջը մանրացրած սառուց (12 գրվ. սառուցի հետ պէտք է խառնել 2 գրվ. աղ), վրայից աղ, և այսպիսով լցնել ֆօրմի տակառը. յետոյ պէտք է մօրօժնիցի մէջ ածել պատրաստի զանգւածը, խուփը ծածկել ու պտոյտ տալ կոթից կէս ժամ: Կէս ժամից յետոյ պաղպաղակը կպատրաստւի. պէտք է մի սկուտեղի վրայ փռել մաքուր ան-

ձեռոցիկ, գդալը թրջել սառը ջրի մէջ և նրանով հանել ֆօրմից պաղպաղակը ու դնել սկուտեղի վրայ, բլրաձև բարձրացնել ամբողջ պաղպաղակը՝ մէկ-մէկ գդալով հանելով:

ՄՐԳԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

Մրգի ու զանազան պտուղների պաղպաղակ պատրաստելու համար պէտք է պատրաստել նոյն մրգից պիւրէ ու սիրօպ: Պատրաստ պաղպաղակի մէջ ցանկացողը կարող է գցել հարած սեր:

Պաղպաղակի յաջող պատրաստելը կախած է մրգի ու շաքարի ճիշտ վերցրած չափից (пропорция). Ամեն մի միրգ ունի իւր չափը: Չափը փոխուում է՝ նայելով պտուղների ու մրգերի հասունութեան աստիճանին: Մեծ մասամբ $1\frac{1}{4}$ բաժ. ջրի և $\frac{1}{2}$ գրվ. շաքարի հետ վերցնում ենք 1 գրվ. այն պտուղներից, որոնք թանձր պիւրէ են տալիս, օր. ծիրան, դեղձ, սեխ ու բանան: Այս պտուղները պէտք է փորձել՝ իմանալու համար, թէ որքան սիրօպ պէտք է ածել: Պաղպաղակի համար սիրօպը 2 կերպ է պատրաստուում: Նախ՝ կաթսայի մէջ պէտք է ածել շաքարի կտորտանք, ջուր՝ հարկաւոր չափով, ու դնել կրակի վրայ. հէնց որ շաքարը հալւի և եփ գայ՝ վերցնել կրակից ու սառցնել: Երկրորդ կերպն այս է.— Թասի մէջ ածել շաքարի կտորտանք, ածել իրան չափ ջուր և երբեմնապէս խառնել, որ շաքարը հալւի: Այս սիրօպը լաւ է մէկ օր առաջ պատրաստել: Վերջին կերպով պատրաստած պաղպաղակը աւելի անուշահոտ է լինում: Պիւրէի՝ սիրօպի հետ միանալուց է կախած պաղպաղակի արժանաւորութիւնը: Առաջին դէպքում, եթէ շաքարը չափաւոր չէ՝ այն ժամանակ պաղպաղակը կստացւի ջրալի և ոչ այնքան փափուկ՝ որքան պահանջուում է: Իսկ եթէ շաքարը շատ

է՛ այն ժամանակ չի միանայ պիւրէի հետ և սառուց կը դառնայ: Ամեն տեսակ մրգի պաղպաղակի մէջ ածուժ են կիտրոնի հիւթ, որ նրան տալիս է փափուկ և քնքոյշ համ: Պատրաստի դանգւածն ածել ամերիկական պաղպաղակի մեքենայի մէջ, որի մէջ աղ ու սառուց կայ: Առհասարակ $1\frac{1}{2}$ գրվ. աղին հարկաւոր է 3 գրվ. սառուց: Եթէ պաղպաղակի մեքենայում ջուր հաւաքւի՝ պէտք է բաց թողնել եղած բացւածքից ու աւելացնել դարձեալ թէ՛ սառուց և թէ՛ աղ: Եթէ պաղպաղակը հարկաւոր է պահել աւելի երկար ժամանակ, մինչև անգամ միւս օրւայ համար՝ այս դէպքում պէտք է տեղափոխել պլոմբիւրի ֆօրմի մէջ: Փօրմը լաւ լցնել ու ամուր ծածկել իւր խփով, որպէսզի ֆօրմի մէջ աղ ու ջուր չմտնեն: Պաղպաղակի մեքենայից հանել այն ամանը, որի մէջ ածած էր պաղպաղակը, ու տեղը դնել պլոմբիւրի ֆօրմը. այս տակաւոր լցնել սառուցով ու աղով: Տակաւոր պէտք է դնել սառը տեղ. երբեմնապէս նայել և աղ ու սառուց աւելացնել:

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

Ջուր— $1\frac{1}{4}$ բաժ., շաքար— $\frac{5}{8}$ գրվ., գետնամորի— $1\frac{1}{4}$ գրվ., կիտրոն—2 հատ:

Եթէ հատիկներն հասած են՝ այն ժամանակ լաւ է պաղպաղակը պատրաստել անտառի գետնամորուց: Գետնամորին մաքրել, լւանալ և սրբիչի վրայ փռել, որ ցամաքի: Մաղի տակը դնել թաս ու փայտէ գդալով տրորել գետնամորին մաղում, որ հիւթը միջոցն անցնի թասի մէջ: Պատրաստել սիրօպ ոչ կրակի վրայ. կաւէ ամանի մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, վրայից աւելացնել հարկաւոր չափով ջուր և թողնել գոնէ մի 2—3 ժամ և շուտով կտրել: Բաժանել և ցրել: Եթէ պէտք է պահել ավելի երկար, ապա պէտք է ավելացնել սառուց և աղ:

սիրօպը, լաւ խառնել ու ածել ֆօրմի մէջ: Պաղպաղակը պատրաստ կլինի 20—30 րոպէում: Ապա հանել պաղպաղակը այն ձևով՝ ինչպէս որ առած է սերի պաղպաղակի համար:

ՍԵՐԻ ՇԱՌԼՈՏ

Բիսկվիտ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., թանձր սեր— $1\frac{1}{2}$ շիշ, շաքար—18 մսխ., վանիլ— $1\frac{1}{2}$ կտոր, ոսկրահիւթ—3 թերթ

Թանձր սերը աւելով խփել սառուցի վրայ, մինչև որ աւելը ամուր կանգնի սերի մէջ. միևնոյն ժամանակ պէտք է աշխատել, որ չափից չանցնի խփելը: Խփելու վերջը պէտք է աւելացնել միասին ծեծած շաքար և վանիլ, ապա աւելացնել և երեք թերթ սառը ջրում թրջած, քամած ու կրկին կէս բաժակ եռ ջրում բաց արած ոսկրահիւթ: Կաթսայի յատակը և կողերը պէտք է ծածկել թղթով, թէև կարելի է պատրաստել և առանց թղթի, այսինքն ուղղակի կաթսայի մէջ ածելով. կաթսայի յատակին ածել, մի մատի հաստութեան սեր, նրա վրայ դարսել մի կարգ բիսկվիտ, ուռած կողմն անելով դէպի սերը. յետոյ բիսկվիտի վրան և կողքերը ածել սերը: Այսպէս շարունակել մինչև որ կաթսան լցւի, միայն թէ այնպէս պէտք է անել, որ վերջը սերով ծածկւի: Շառլօտնիցան հարկաւոր է լաւ պինդ լցնել, որ շառլօտը հանելիս մի ամբողջ ձև ունենայ: Սառած շառլօտը հմանում է բիսկվիտով լիքը արկղիկի: Դարսելուց յետոյ ֆօրմը պէտք է ծածկել. աշխատել, որ շառլօտնիցան աղ չմտնի: Փօրմը պէտք է դնել թասի մէջ, որտեղ կայ սառուց և աղ, ինչպէս պաղպաղակի համար ենք պատրաստում: Սառուցի մէջ պէտք է պահել 2 ժամ, կամ աւելի, նայած ֆօրմի մեծութեանը: Երբ որ շառլօտը պատրաստ է՝ հանել ֆօրմը և շուրջը սրբել: Ապա բանալ, երեսն ուղղել դանակով, հանել շառ-

լօտը անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի վրայ և թուղթը պոկել։ Նա այնքան ամուր պէտք է լինի, որ կարելի լինի դանակով կտրել։

ՊԼՕՄԲԻՐ

Կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., սեր—2 բաժ., վա-
նիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր, ցուկատ— $\frac{1}{4}$ գրվ., դեղնուց—6 հատ։

Նախ դեղնուցները հարել շաքարի հետ մինչև սպի-
տակելը, բաց անել եփ տւած կաթով, որի մէջ գցած
է կէս արած վանիլ. պէտք է թիակով անդադար խառնել,
որպէսզի դեղնուցները չկտրւեն։ Պատրաստ զանգւածը
պէտք է ածել կաթսայի մէջ ու դնել թեթև կրակի վրայ
եփելու ափսոս, ինչպէս եփում ենք սերի պաղպաղակը։
Եփելու ժամանակ, ի հարկէ, պէտք է խառնել թիակով։
Երբոր զանգւածը թանձրացաւ՝ ածել պաղպաղակի ֆօրմի
մէջ և կիսով չափ սառցնել այնքան՝ մինչև պաղպաղակը
թանձրանայ։ Սառուցի վրայ դրած ամանում խփել 2 բա-
ժակ թանձր սեր, ածել խփած սերի մէջ $\frac{1}{2}$ սեղանի զը-
դալ շաքարի փոշի, դարձեալ խփելուց յետոյ այս սերը
խառնել պաղպաղակի հետ, աւելացնելով մէջը մանր կը-
տրտած և ոսմում թրջած ցուկատ։ Սերն ու պաղպաղակը
լաւ խառնելուց յետոյ պէտք է ածել պլօմբիի ֆօրմի
մէջ և առանց խառնելու բոլորովին սառցնել։ Երբոր պլօմ-
բիը բոլորովին կսառչի (սրա համար հարկաւոր է 4
ժամ), պէտք է հանել անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի
վրայ և շուրջը դարսել բիսկվիտը։ Եթէ պլօմբիի ֆօրմայ
չկայ, այն ժամանակ կարելի է պաղպաղակի ֆօրմի մէջ
պատրաստել առանց խառնելու ու հանել ամեն մէկ
մարդու բաժինը առանձին փոքրիկ ամանների վրայ։

ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՊԱՐՖԷ

Պտուղներ— $\frac{3}{4}$ գրվ., շաքար— $\frac{3}{8}$ գրվ., սեր— $\frac{1}{2}$ շիշ,
կիտրոնի հիւթ— $\frac{1}{2}$ կիտրոնից։

Պարֆէն կարելի է պատրաստել կամ թարմ պտուղ-
ներից, կամ պատրաստի պիւրէից։ Թարմ պտուղների
պարֆէն կարելի է պատրաստել ամուր։ Նախ պէտք է
մորին (մալինան) կամ գետնամորին (գեմլեանիկան) մաք-
րել ու մաղով բամբել։ Ստացած պիւրէն կշռել և մէջը
նոյնքան շաքար ածել։ $\frac{3}{4}$ գրվ. պտղից ստացւում է $\frac{3}{8}$
գրվ. պիւրէ։ Պիւրէն լաւ խառնելուց յետոյ դնել մէկ ժամ
սառը տեղ ու դարձեալ շուտ-շուտ խառնել։

Թանձր սերով ամանը պէտք է դնել սառուցի վրայ
ու հարել և ապա խառնել պիւրէի հետ, աւելացնելով,
ճաշակի համեմատ, կիտրոնի հիւթ. իսկ գոյն տալու հա-
մար՝ մի քիչ կարմին։ Յետոյ պաղպաղակի ֆօրմի տակը
լցնել աղ ու սառուց և սրա մէջը դնել պլօմբիի ֆօրմը,
որ սառչի։ Ապա այս զանգւածը հանել ու ածել պլօմբիի
մէջ, խուփը պինդ ծածկել ու թողնել 2—3 ժամ, մինչև
որ լաւ սառչի։ Եթէ պարֆէն պատրաստւում է պատ-
րաստի պիւրէից՝ այն ժամանակ շաքար բոլորովին հար-
կաւոր չէ, որովհետև այս տեսակ պիւրէն շաքարով պատ-
րաստած է ծախւում։ Ամբողջ ֆօրմը պատրաստելու հա-
մար պէտք է վերցնել նշանակած չափից երկու անգամ
աւելի։

ՏԱՆՁԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ (ԿՕՄՊՕՏ)

Նախ պէտք է վերցնել մի քիչ թթւահամ և ոչ փա-
փուկ տանձ։ Եթէ տանձը մանր է՝ պէտք է մաքրել և այն-
պէս թողնել. եթէ միջակ մեծութեան է—կէս-կէս անել.
իսկ եթէ խոշոր է՝ պէտք է չորս մաս անել։ Հարկաւոր է
հանել միջուկը և տանձն ածել ջրի մէջ։ Աւելի լաւ է

տանձը եփել արծնապակած կաթսայի մէջ: Կաթսայի մէջ ածել ջուր, աւելացնել շաքար, լիմոնի ցեղրա ու դնել կրակի վրայ: Երբոր շաքարը հալւեց ու ջուրն սկսեց եռ գալ՝ 10 րոպէից յետոյ ածել տանձը նրա մէջ և եփել թեթե կրակի վրայ մինչև որ տանձը ծծէ շաքարաջուրը և փափկի: Բայց իւր ձեւը չպիտի փոխէ: Տանձը չպէտք է շատ եփել, որ չնմանի քաղցրաւենիքի: Երբոր տանձն արդէն պատրաստ է՝ պէտք է մէկ-մէկ հանել ու դարսել հաստ մաղի վրայ, որ հիւթն անցնի մաղով: Ետոյ դարսել տանձը խոր ամանի մէջ, իսկ հիւթը կրկին եփ տալ, որ լաւ թանձրանայ, սրա մէջ աւելացնել մի գդալ կոնեակ, ածել տանձի վրայ, սառցնել ու սեղան բերել:

ԽՆՁՈՐԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ

Խնձոր (թթու).—12 հատ, շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., դարչին— ճաշակի համեմատ:

Խնձորները մաքրել, 4 մաս անել, միջուկը հանել. կաթսայի մէջ ածել 3 բաժ. ջուր և շաքար, դնել կրակի վրայ. հէնց որ սիրօպը եփ գայ՝ իսկոյն մէջն ածել խնձորն ու դարչինը. թոյլ կրակի վրայ եփել մինչև խնձորի փափկելը: Յետոյ խնձորը հանել, դարսել սալատնիկի մէջ, իսկ սիրօպը քամել, աւելացնել $\frac{1}{4}$ գրվ. շաքար, մի քիչ էլ գինի և այնքան եփել, որ սիրօպը թանձրանայ: Պատրաստ սիրօպն ածել խնձորի վրայ, սառցնել և մատուցանել: Չամչարակը լաւ է պատրաստել նախընթաց օրը: Դարչինի փոխարէն կարելի է ածել կամ վանիլ և կամ իմօնի ցեղրա:

ՉՈՐ ՄՐԳԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ

Չորացրած խնձորը, ծիրանը, ճանճուրը և տանձը լա- նալ տաք ջրի մէջ, մի անգամ եփ տալ և վրան աւելա- ցնել շաքար ու եփել մինչև փափկելը:

ՄԻՐԱՆԻ ԵՒ ԴԵՂՁԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ

Միրանն ու դեղձը 2 կտոր անել, հանել միջի կորիզը և ածել թոյլ սիրօպի մէջ, 1—2 անգամ եփ տալ մինչև փափկելը. յետոյ հանել, կճպել ու դարսել կօմպօտնիկի մէջ: Սիրօպին աւելացնել շաքար և եփել մինչև թանձրա- նալը. յետոյ ածել մրգի վրայ և մատուցանել:

Խաղողի, սեխի ու անանասի վրայ ածում են սառցրած և վանիլով եփած սիրօպ: Սրանց հետ կարելի է խառնել մի քանի տեսակ եփած մրգեր:

ՆԱՐՆՁԻ ԿՕՄՊՕՏ

Նարինջ հասած—3 հատ, կարմիր նարինջ—3 հատ, շաքար—30 մսխ., սպիտակ լաւ գինի—1 բաժ. կամ ուռ— $\frac{1}{2}$ բաժ., և եթէ կայ՝ անանաս—1:

Նարինջները լաւ մաքրել, կտրատել բարակ կտր կը- տորներով, կորիզները հանել. եթէ վերցրել ենք անանաս, նրանից էլ կճպլը պոկել և նոյնպէս բարակ կտրատել: Կօմպօտնիցի մէջ դարսել դեռ կարմիր նարինջը ու վրան շաքար շաղ տալ, յետոյ անանասը. մի քիչ շաքար շաղ տալ (որովհետև նա առանց այն էլ քաղցր է), յետոյ դար- սել դեղին նարինջը, նոյնպէս վրան շաքար շաղ տալ ու այս ձևով շարունակել մինչև վերջը: Կօմպօտնիցան պէտք է դնել կամ սառը տեղ, կամ սառցի վրայ 1—2 ժամ: Սեղան բերելիս վրան ածել կամ գինի, կամ ուռ և կամ շամպայնի գինի: Նայած նարինջների բաց թողած հիւթին՝ պէտք է աւելացնել հեղուկներից այնքան, որ կօմպօտը ծածկւի հեղուկով:

Ժ Ե Լ Է

Առհասարակ ժելէ պատրաստելու համար հարկաւոր է մի շիշ հեղուկ, ուստի պէտք է նախ հիւթը հանել վեր- ցրած մրգից:

Մի բաժակ սիրօպ ստանալու համար պէտք է վերցնել 2 բաժակ ջուր:

Շաքարից և ջրից պատրաստել թանձր սիրօպ այնպէս, որ եթէ գդալը դնենք սիրօպի մէջ և հանենք, սիրօպը մնայ գդալի վրայ: Սիրօպը փոխադրելով քարէ ամանի մէջ, աւելացնել թրջած և բամած ոսկրահիւթ: Երբոր ոսկրահիւթը կը բացւի՝ աւելացնել մրգի հիւթը և ճաշակի համեմատ կիտրոնի հիւթ քամած կամ անձեռոցիկում և կամ հաստ կիսէի մէջ: Պատրաստել զտող թուղթ այս ձևով՝ թուղթը կտրտել մանր կտորներէ, ածել պղնձի մէջ, վրայից եռ եկած ջուր ածել, դնել հնոցի վրայ և շարունակ խփել աւելիկով, մինչև որ թուղթը փաթիլներէնման կը դառնայ. այն ժամանակ ածել մաղի վրայ, վրայից սառը ջուրը ածել, քամել, նորից պատառոտել փոքր կտորտանքի և գցել ժելէի մէջ, որը պէտք է դնել կրակի վրան և տաքացնել, մինչև որ գոլորշի կը բարձրանայ, խփելով աւելիկով, որ միանայ ժելէի հետ: Յետոյ տաք տաք քամել թաց անձեռոցիկի մէջ մէկ կամ երկու անգամ (անձեռոցիկի ծայրերը հարկաւոր է կապել դարձրած տաքուրետիկի ոտերին), ածել քամած ժելէն ֆօրմի մէջ և դնել սառը տեղ:

ՆԱՐՆՋԻ ԺԵԼԷ

Նարինջ—6 հատ, կիտրոն—2 հատ, շաքարաւաղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., ոսկրահիւթ—12—15 մսխ., սպիտակուց—1 ձիւ, ջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժ.:

Պէտք է ընտրել հիւթալի և անուշահոտ նարինջներ, նրանց մաքրել, քամել կամ անձեռոցիկի մէջ, կամ ուղղակի ձեռքով ձմել: Քամած հիւթը պէտք է 1 բաժակ ստացւի: Այս հիւթի վրայ պէտք է աւելացնել 2 կիտրոնի հիւթ: Հարկաւոր է 2 նարնջից և 1 կիտրոնից պոկել կե-

ղի արտաքին դեղին մասը. առանց ներքին սպիտակ մասի: Այս կեղևը հարկաւոր է 2 մաս անել. 1 մասը պէտք է աւելացնել ստացած հիւթի վրայ, իսկ միւս մասը սիրօպի վրայ: Արձնապակած ամանի մէջ ածել $\frac{1}{2}$ ձիւ սպիտակուց՝ 2 բաժակ ջրի հետ. պէտք է աւելով խփել, որպէսզի սպիտակուցը բացւի ջրի մէջ. սրա վրայ աւելացնել մնացած կեղևը, կարմին—որդան կարմիր՝ լուծւած տաք ջրի մէջ և կոտորած շաքար ու դնել մեղմ կրակի վրայ և աւելով խփել մինչև եփ գալը: Հէնց որ եփ գայ՝ իսկոյն պէտք է վերցնել կրակից, շտապով քամել անձեռոցիկով կամ խիտ քաթմանով: Հարկաւոր է անձեռոցիկը թրջել, ծայրերը կապել շուռ տւած աթոռակի ոտներին և նրա մէջ կամաց ածել սիրօպը ու թողնել՝ որ նա ծանր, կաթիլ-կաթիլ մզւի թասի մէջ: Սիրօպի քամելը տևում է մօտաւորապէս $\frac{1}{2}$ ժամ: Եթէ ստացւած սիրօպն այնքան էլ պարզ չէ՝ պէտք է անձեռոցիկը լաւ մաքրել ու նրանով նորից քամել: Ապա վերցնել բարակ ու թափանցիկ ոսկրահիւթ (ժելատին), թրջել սառը ջրում. քիչ ժամանակից յետոյ, երբ կկակղի՝ հանել ջրից, քամել, ձգել կաթսայի մէջ ու վրան աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժակ սառը ջուր. կաթսան դնել կրակի վրայ և ոսկրահիւթը հարել աւելով՝ մինչև որ բոլորովին կը լուծւի: Այս ոսկրահիւթը անց կացնել անձեռոցիկի միջով սիրօպի թասի մէջ, խառնել հետը նարնջի հիւթը և ֆօրմի մէջ ածել պատրաստի զանգւածը: Երբ ժիլէն պնդանայ՝ հանել սկուտեղի վրայ և սեղան բերել:

ՍԵՐԿԵԻԼԻ ԺԵԼԷ

Առհասարակ եթէ մի որևէ բանդակ (մուրաբայ) կամ ժելէ ենք պատրաստում, լաւ է միասին շատ չպատրաստել. ամենալաւ չափն է մի անգամից 5 գրվ. եփել:

կտրատել բարակ կտորների $5\frac{1}{2}$ գրվ. մաքուր ու հասած սերկերը, հանել միջուկը, որը կբաշէ մօտաւորապէս $1\frac{1}{2}$ գրվ.: Սերկերը կտրատելիս պէտք է ածել սառը ջրի մէջ, որպէսզի չսևանայ: Բոլոր սերկերը կտրատելուց յետոյ ածել բանդակի կոնքի մէջ, աւելացնել 25 բաժ. ջուր, (ամեն մի գրվանքին հինգ բաժ.) ու դնել կրակի վրայ: Հէնց որ եռ գայ՝ խսկոյն տակի կրակը հովացնել, որ դանդաղ եփելուց սիրօպը մաքուր դուրս գայ. չպէտք է սերկերը շուտ-շուտ խառնել, բայց այնու ամենայնիւ գոնէ 2 անգամ պէտք է խառնել, որպէսզի բոլոր կտորները միատեսակ եփեն: Սրա եփելու համար հարկաւոր է գոնէ 2 ժամ: Եթէ սերկերի կտորները իրանք իրանց կտրուում են հանելիս, նշանակում է պատրաստ են: Ֆայանսի թասը բարակ մաղով ծածկել, հանել սերկերի կտորներն ու դարսել մաղի վրայ, յետոյ վրան ածել և՛ հիւթը (սօկը). այս հիւթը շուտով կանցնի մաղի միջով: Սերկերը գդալով չպէտք է շարժել: Շուտ տալ աթոռակը, ոտներին կապել թաց անձեռոցիկը. տակը դնել մի աման և զգուշութեամբ այս հիւթն ածել անձեռոցիկի մէջ. ձեռքով շարժել այն դէպքում, երբ հիւթը լաւ չէ անցել անձեռոցիկով: Երբոր հիւթը կքամւի՝ նորից ածել լացած կոնքի մէջ և աւելացնել շաքար կտորտանքով՝ 1 գրվ. ամեն մի բաժակ սիրօպին: Այս չափը միանգամայն բաւական է: Հիւթը շաքարի հետ միասին դնել կրակի վրայ. երբ նրա փրփուրը երևայ՝ քաշել, ամեն անգամ փրփրաքաշը նրա մէջ դնելիս՝ պէտք է տաք ջրում լանալ. եթէ փրփուրը կոնքի շուրջը կպել է՝ պէտք է սրբել: Սերկերը պէտք է եփել թոյլ կրակի վրայ. սաստիկ եփելուց նրա գոյնը կարմրում է: Եփւելու ժամանակը որոշելը դժւար է. եթէ քափկիրը գցենք ժելէի մէջ ու հանելուց յետոյ նրա ծակոտիներում նկատենք ժելէի կաթիլները, որոնք մնում են նրա վրայ՝ նշանակում է ժի-

լէն պատրաստ է: Եթէ պատրաստած ժելէից մի քիչ հանենք սառը փսէի վրայ, և եթէ նա սառչելուց թանձրանայ՝ սա ևս նշան է նրա պատրաստ լինելուն: Պատրաստ ժելէն պահել բանկայում 2 օր առանց ծածկելու, որպէսզի սառչի և թանձրանայ. յետոյ լաւ ծածկել ու պահել:

ՊՈՒՆՇ—ԳԼՍՍԷ

Շաքարի կտորտանք—1 գրվ., կիտրոն—5 հատ, սպիտակուց—3 ձևի, ուսմ— $1\frac{1}{2}$ բաժ., ջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժ.:

Շաքարից ու ջրից պատրաստել թոյլ սիրօպ. այս սիրօպը սառցնել ու վրան աւելացնել 5 կիտրոնի հիւթն ու մի քիչ էլ նրա ցեղրան: Տասը բոպէից յետոյ այս զանգւածը մաղի միջով անց կացնել, ապա ածել մօրօժնիցի մէջ, որ լցրած է աղով ու սառուցով. ֆօրմը պէտք է պտոյտ տալ մինչև որ զանգւածը սառչի՝ ինչպէս պաղպաղակ: 1 գրվ. շաքարից և 1 գդալ ջրից պատրաստել թանձր սիրօպ ու խառնել եփած սպիտակուցի հետ: Մօրօժնիցից հանել նրա պտոյտ տալու երկաթը ու աւելացնել ստացած զանգւածը փայտէ գդալով, աւելացնել սորան և $1\frac{1}{2}$ բաժ. ուսմ ու միասին լաւ խառնել. այս ստացած պունշը պէտք է ձիւնի նման լինի: Սառցնել փոքրիկ բաժակները ու ամեն մի բաժակի մէջ գցել միմի գդալ պունշ-գլասէ և այնպէս սեղան բերել:

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՏՕՐՏ

Ձւի դեղնուց—6, ձու—1 հատ, շաքար— $\frac{5}{8}$ գրվ., ցորենի ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., կարտօֆիլի ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., վանիլ— $\frac{1}{2}$:

Պէտք է 1 ձուն դեղնուցների հետ լաւ խփել, վրան շաքարաւապ աւելացնելով: Զանգւածը պէտք է այնքան

խառնել, որ սպիտակի ու փամփուռներ գոյանան. ապա առանձին խփել 6 ձևի սպիտակուցը: Վերև յիշած ալիւրները միասին մաղել. աւելացնել խփած դեղնուցներին ալիւրն ու սպիտակուցը հերթով, այսինքն մի անգամ մի գդալ սպիտակուց ածել, միւս անգամ ալիւր ու միւսնոյն ժամանակ գդալով այս խմորը վերև բարձրացնելով խառնել: Ֆորմին իւղ քսել ու դնել սառը տեղ, որպէսզի իւղը չհալւի. ապա ծածկել ֆորմը կամ իւղ քսած թղթով կամ վրան շաքար շաղ տալով, և ածել նրա մէջ պատրաստի զանգւածը ու դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ: Հնոցը հէնց սկզբում ներքևից աւելի տաք լինի, իսկ եթէ տօրտի երեսը շուտ կարմրեց՝ հարկաւոր է ծածկել թաց թղթով: Ծղնօտի միջոցով է իմացուում տօրտի պատրաստ լինելը:

Երբ տօրտը պատրաստ է, հանել հնոցից, շուռ տալ մաղի վրայ, որպէսզի ներքևից օդը նրան սառցնէ ու նրա մէջ խոնաւութիւն չմնայ: Սառչելուց յետոյ տօրտը դնել սկուտեղի վրայ ու սեղան բերել:

ՏՕՐՏ ՄԱՂԻԷՆ

Ձու—8 հատ, շաքար—65 մսխ., ալիւր— $\frac{5}{8}$ գրվ., ուս— $\frac{1}{2}$ գաւաթ, նուշ—4 մսխ.:

Կաթսայի մէջ կոտրել 8 ձու, աւելացնել շաքարի փոշի և կիտրոնի ցեղրա. ապա կաթսան դնելով պլիտի ծայրին աւելով խփել. քառորդ ժամից յետոյ, երբ այս զանգւածը թանձր և փրփրալից դառնայ՝ բայց չեփւի, ածել մէջը մաղած ալիւրն ու խառնել ոչ թէ աւելով, այլ փայտի թիակով վեր-վեր բարձրացնելով: Բիսկվիտի ֆորմին իւղ քսել, շուրջը ծածկել իւղոտ թղթով. ածել ֆորմի մէջ պատրաստի զանգւածը, վերևից ածել շաքարի հետ խառնած մանրացրած նուշը ու այնպէս դնել հնոցի մէջ: Տօրտը պատրաստ է, եթէ նրա մէջ ցցած ծղնօտը բոլորո-

վին ցամաք հանւի: Պատրաստ տօրտը հանել մաղի վրայ ու սառցնել. սա աւելի համեղ է լինում երկրորդ օրը: Այս տօրտը կարելի է ուտել և քաղցրաւենիքի հետ:

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՌՈՒԼԷՏ

Ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքարի փոշի— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—3 հատ, ուս—2 գաւաթ, մարմելադ—6 գդալ:

Թասի մէջ շաքարն ու դեղնուցները միասին հարել. հարելուց պէտք է այս զանգւածը կրէմի պէս դառնայ. նրան աւելացնել ուս ու ալիւր: Սպիտակուցները պէտք է լաւ խփել ու ածելով այս զանգւածի մէջ թեթեւ կերպով օդի մէջ բարձրացնելով խառնել: Սպիտակ թուղթ փռել թերթի վրայ ու պատրաստ զանգւածն ածել այս թերթի վրայ այնպէս, որ ամբողջ թերթը ծածկէ: Այս թերթը դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ 25—30 րոպէ: Խմորը պէտք է քիչ բարձրանայ և չպէտք է բացւի: Թխած ռուլէտը պէտք է ոսկեգոյն լինի ու չպէտք է կարմրի: Հանել հնոցից, շուռ տալ սեղանի վրայ, պոկել թուղթն ու այս քիսկվիտի տակը մարմելադ քսել և երկարութեան վրայ փաթաթել խողովակների ձևով: Այս դործողութիւնը պէտք է կատարել թխածքը հնոցից հանելիս անմիջապէս, որովհետեւ եթէ սառչի՝ այլևս չի փաթաթւի: Ստացած խողովակը պէտք է դնել մաղի վրայ, որ սառչի: Այս ռուլէտը կարելի է դրսից գարդարել: Երբ ռուլէտը դեռ մի քիչ տաք է՝ քիչ մարմելադ պէտք է բաց անել կամ ջրի և կամ ուսի մէջ ու քսել նրա վրայ. յետոյ այսպէս թաց արած ռուլէտը թաթախել շաքարաւազի մէջ:

ԻՒՂՈՎ ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՏՕՐՏ

Ալիւր (կրուպչատկա)—30 մսխ., շաքարի փոշի—30 մսխ.,
կարագ—30 մսխ., ձու—6 հատ, կիտրոնի ցեդրա—մի
քիչ, ուսմ—1 գաւաթ:

Տօրտի ֆօրմին իւղ քսել, սառցնել ու վրան ալիւր շաղ տալ. աւելորդ ալիւրը դէն թափել ու ֆօրմը դնել սառը տեղ: Այն ամանը, որի մէջ պէտք է զանգւածը պատրաստել՝ մի քիչ տաք լինի: Ապա թասի մէջ կոտրել ձւաններն ու լաւ խփել աւելով (ոչ մի դէպքում չէ կարելի գդալով խփել ձւանները), աւելացնելով փոքր առ փոքր շաքարի փոշի: Զուռն հարկաւոր է խփել մօտաւորապէս 20 րոպէ, մինչև որ թանձրանայ: Երբ այս զանգւածը պատրաստելի՝ պէտք է աւելացնել ուսմ և կրկին մի քիչ հարել, յետոյ նրա մէջ պէտք է ածել ալիւրը՝ շաղ տալով ու փայտէ գդալով խառնելով: Մինչև սրա պատրաստելը՝ հարկաւոր է տաքացնել իւղն ու աւելացնել այն զանգւածին: Իւղն աւելացնելիս զանգւածը պէտք է փայտէ գդալով խառնել, որ իւղը միանայ զանգւածի հետ: Հէնց որ այս զանգւածը միակերպ դառնայ՝ ածել ֆօրմի մէջ և ֆօրմը դնել տաք հնոցի մէջ: Եթէ պլիտան շատ տաք չէ՝ այն ժամանակ զանգւածի մէջ եղած իւղը կծածկէ ֆօրմի յատակը, իսկ թխւածքը ծանր դուրս կգայ. ուստի հարկաւոր է, որ պլիտան լաւ տաք լինի: Երբ պատրաստ կլինի՝ հանել մաղի վրայ: Այս տաք տօրտի վրայ քսում են մի որևէ մարմեղադ (ծիրանի): Վրձինը պէտք է թաթախել մարմեղադի մէջ ու քսել տօրտի երեսին ու կողքերին: Երբ բոլորովին կսառչի՝ պէտք է վրան ածել գլազուր: Գլազուրը պատրաստում է հետևեալ կերպով: Թասի մէջ ածել 1 գդալ ուսմ և 1 գդալ տաք ջուր, աւելացնել շաքար գոնէ 5—6 գդալ և խառնել փայտէ գդալով. այս զանգւածով կգոյանայ գլազուր, որ

պէտք է ունենայ թանձր սերի թանձրութիւն. սա պէտք է միակերպ լինի: Եթէ տօրտի վրայ ածելու լինենք ոչ այնքան թանձր գլազուր՝ տօրտը ուղղակի կծծէ գլազուրը. իսկ եթէ շատ թանձր լինի՝ այն ժամանակ չի փայլի: Այս կերպով պատրաստած գլազուրն ածում են տօրտի վրայ և դանակով ուղղում են թէ տօրտի երեսը և թէ կողքերը: Ով ցանկանում է տօրտը զարդարել ցուկատով՝ պէտք է նախօրօք ցուկատը կտրատէ առանձին թղթի վրայ, դարսէ իւր ցանկացած ձևով, իսկ յետոյ նոյն ձևով դարսէ տօրտի երեսին՝ դեռ չսառած գլազուրի վրայ:

ՔԱՂՅՐ ՇԵՐՏԱԻՈՐ ՊԻՐՕԳ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր—1 բաժ., աղ— $\frac{1}{4}$ մսխ., ուսմ կամ կօնեակ—1 գաւաթ:

Այս պիրօգը պատրաստում է նոյն ձևով, ինչպէս որ 132 երեսում յիշած շերտաւոր կարկանդակները, այն զանազանութեամբ, որ այստեղ վերցնում ենք մի գրվ. ալիւրին $\frac{1}{2}$ գրվ. իւղ և կարկանդակը կոչւում է կիսաշերտաւոր:

Մինչդեռ խմորը շինւում է՝ պէտք է պատրաստել կարկանդակի համար միջուկ—կրէմ, մարմեղադ և ուրիշ բաներ, իսկ վրան քսելու՝ 1 ձու. սա պատրաստում է այն նպատակով, որ յետոյ հարկ չլինի սպասել: Խմորը պէտք է պահել սառը տեղ, իսկ ամառը՝ ուղղակի սառուցի վրայ: Երրորդ շրջանն անելուց յետոյ խմորը նորից պէտք է բաց անել թէ լայնութեան և թէ երկարութեան վրայ կէս սանտիմետր հաստութեամբ, ու ցանկացած ձևը տալ: Այս տեսակ կարկանդակների համար ամենալաւ և յարմար ձևն է բոլորածակը (շրջան): Սրա համար պէտք է վերցնել օղակ կամ որևէ կլոր իր և դնել խմորի վրայ:

Կտրել 2 շրջանակ. մէկը, որն աւելի է՝ դնել թխելու թերթի վրայ՝ սառը ջրով թրջած: Շրջանակը պէտք է ծածկել թանձր մարմելադով, դանակով ուղղել և շուրջը թողնել առանց ֆարշի (լիցքի) 5 սանտիմետր լայնութեամբ և այս բաց թողած տեղի վրայ վրձինով քսել սառը շուր: Նախ բան շրջանակի բաժանելը՝ պէտք է շրջանակից կտրել 5 սանտ. լայնութեամբ նոյն երկարութեան 1 շերտ: Երկրորդ շրջանակի վրայ ալիւր ցանել, 4 ծալ անել և 2 կողմից էլ թեք-թեք կտրւածքներ անել: Նորից բաց անել ու խմորով մարմելադը ծածկել. այս խմորի շուրջը թաց անել, մատով շուրջը հուպ տալ և շուրջը ծածկել խմորից կտրած շերտով: Խմորի շուրջը դանակի բութ կողմով գեղեցկութեան համար սեղմել: Երեսին ձու քսել. դանակով մի քանի տեղ ծակոտել և դնել հնոցի մէջ 40 րոպէով: Հնոցի մէջ եղած ժամանակ պէտք է շուտ-շուտ շուռ տալ, հետեւել, որ բոլոր կողմերն էլ միատեսակ եփւեն: Կարկանդակը պատրաստ է, երբ կը բարձրանայ ու կկարմրի:

Վերելի շրջանակի խմորը կարելի է կտրատել 3 սանտ. լայնութեամբ ու թեք-թեք ծածկել մարմելադը. այս կտոր խմորի ծայրերը պէտք է թրջել ձւի սպիտակուցով, որ իրար կպչեն:

ՄԱՆՐ ԹԽԻԱԾՔ—ՊՏԻ-ՖՈՒՐ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., շաքարի փոշի— $\frac{3}{8}$ գրվ., ձու—1 հատ.

Մաղած շաքարն ու ալիւրը խառնել միասին, ածել տախտակի վրայ, մէջ տեղը խորացնել, կտրել նրա մէջ ձւաները ու լաւ խառնել ալիւրի հետ. սորան աւելացնել տրորած կարագը, շտապով հոռնցել ու դնել սառը տեղ 1 ժամ: Խմորը բաց անել կէս մատի հաստութեամբ և փո-

քըր՝ ֆորմերով կտրատել: Այս կտրատած խմորիկները դարսել իւղ քսած թերթի վրայ, երեսին վրձինով դեղնուց քսել ու վրայից ցանել մանր կտտորած նուշ՝ խառնած շաքարի և սպիտակուցի հետ. թերթը դնել տաք հնոցի մէջ $\frac{1}{4}$ ժամով. եթէ երեսը շուտ կարմրի՝ պէտք է թղթով ծածկել: Այս թխւածքը թէյի հետ են մատուցանում:

Կ Է Կ

Շաքարի փոշի—1 գրվ., իւղ—1 գրվ., ալիւր—1 գրվ., կորինկա—15 մսխ., չամիչ—15 մսխ., ցուկատ—15 մսխ., ոսմ—1 գաւաթ, ձու—16 հատ, (ամեն մէկը կճեպով՝ 12 մսխալ). ցեղրա, աղ և թուղթ:

Տաքացրած թասի մէջ կարագը ախքան հարել, որ փրփրալից դառնայ. յետոյ մէկ-մէկ աւելացնել քիչ տաքացրած ձւերի դեղնուցները ու ամեն անգամ լաւ խառնել. սրանից յետոյ ածել շաքարն ու կրկին լաւ խառնել 5 րոպէ: Չամիչն ու կորինկան մաքրել ու ցամաքացնել, ցուկատն էլ կտրատել և այս բոլորի վրայ ածել ոսմը: Ալիւրը մաղել: Սպիտակուցները լաւ խփել ու հերթով ածել ալիւրն ու սպիտակուցները զանգւածի մէջ. այս բոլորը թեթեւ կերպով խառնելով՝ միացնել միմեանց հետ: Կէկի ֆորմը ծածկել իւղ քսած սպիտակ թղթով ու ածել մէջը պատրաստ զանգւածն ախպէս՝ որ կողքերը չկպչեն: Ֆորմը պէտք է յետ ու առաջ տանել, որ նրա յատակը ամբողջովին ծածկւի. դնել տաք հնոցի մէջ և հէնց որ երեսը կարմրի՝ ծածկել թղթով ու շարունակել թխելը 1 — $1\frac{1}{2}$ ժամ. պատրաստ կէկը դնել մաղի վրայ իւր թղթով և սառցնել: Եթէ կէկի վրայ ուզում ենք գլազուր ածել՝ պէտք է երկար ֆորմի մէջ պատրաստել: Առհասարակ շօկօլադի գլազուր են ածում կէկի վրայ:

Ն Շ Ի Բ Ե Ձ Է

Այս թխածքը արժէ պատրաստել, որովհետեւ շատ հեշտ է պատրաստուում և կարելի է պատրաստել որևէ բանից ֆուսյած սպիտակուցից:

Շաքարաւազ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սպիտակուց—2 ձևի, նուշ—14 մսխալ:

(Սրանից կարելի է պատրաստել 2 հատ):

Նախ պէտք է թասը դնել մի ուրիշ եռ ջրով կաթ-սայի մէջ, որպէսզի տաքանայ. երբ թասը մի քիչ տաքանայ՝ ածել մէջը սպիտակուցն ու շաքարը և լաւ խփել: Որպէսզի բեզէն քնքոյշ ստացւի՝ վերոյիշեալ զանգաւածը պէտք է ոչ շատ տաք լինի և ոչ էլ շատ սառը. եթէ զանգաւածը սառն է՝ բեզէն ծանր դուրս կգայ: Սպիտակուցն ու շաքարը պէտք է այնքան խփել, որ պնդանայ. ապա ածել սրա մէջ մաքրած ու մանր կտրատած կամ մեքենայով անց կացրած նուշը և կրկին լաւ խփել՝ որ բոլորը միասին միանան: Թերթին իւղ քսել, վրան ալիւր ցանել, գդալով վերցնել պատրաստած զանգաւածից ու դարսել թերթի վրայ միմեանցից 2 սանտ. հեռու. թերթը լցնելուց յետոյ իսկոյն դնել հով հնոցի մէջ $\frac{3}{4}$ ժամ: Երբ նրանք պատրաստ են՝ հեշտութեամբ իրանք են պոկ գալիս թերթից: Բեզէները պէտք է թխելիս ուռչեն. դրսի կողմը պէտք է փխրուն լինի, իսկ ներսը՝ փափուկ:

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ՔԱՂՅՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ

Ալիւր— $\frac{1}{2}$ գրվ., կարագ— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար—4 մսխ., կաթ—մի քանի գդալ, դեղնուց—2 ձևի, գետնամորի— $1\frac{1}{2}$ գրվ., մի քիչ աղ:

Պիրոֆնու տախտակի վրայ ալիւր մաղել, մէջ տեղը դնացնել, ածել իւղ, շաքար, մի քանի գդալ կաթ ու 2

ձևի դեղնուց և շտապով հուսցել խմորը: Հէնց որ պատրաստւի՝ տալ կծիկի ձև, դնել ափսէի վրայ, ծածկել ու դուրս տանել սառը տեղ 1 ժամով: Վերցնել օղակը, վրան իւս քսել, դնել պիրոֆնու թերթի վրայ, թերթին էլ իւղ քսել: Բաց արած խմորին օղակի ձև տալ, բայց այնքան մեծ օղակի՝ որ միջի դրած խմորը կարողանայ ծածկել օղակի կողքերը: Յատակն ու կողքերն ուղղել, իսկ աւելորդ խմորը կտրել դանակով, խմորի յատակը ծակել պատառքաղով. օղակի մէջ խմորը ծածկել թղթով, թղթի վրայ ածել կամ բրինձ և կամ լոբի (որպէսզի խմորը չբիւրի). դնել հնոցի մէջ. 15 րոպէից հանել օղակը, թուղթն ու բրինձը, և կարկանդակը նորից դնել հնոցի մէջ, որ կարմրի: Գետնամորին պէտք է թարմ լինի. նրան հարկաւոր է մաքրել, մաղի վրայ փռել ու ցամաքացնել: Տաք կարկանդակի մէջ դարսել գետնամորին ու վրայից քսել տաք սիրօպ: Սիրօպի համար վերցնել $\frac{3}{8}$ գրվ. շաքար, $1\frac{1}{4}$ բաժ. գինի ու եփել թանձր սիրօպ: Այս սիրօպի մէջ եփելու վերջը գցել մի քանի հատ գետնամորի, կամ կիտրոնի ու կամ նարնջի հիւթ: Պիրօզը սեղան են բերում սառը:

ՇԱՔԱՐԱՀԱՅ ՄԱԴԼԷՆ

Ալիւր— $\frac{5}{8}$ գրվ., շաքար— $\frac{5}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{5}{8}$ գրվ., ձու—4 հատ, կիտրոնի ցեղրա և վանիլ—ճաշակի համեմատ:

Մաղած ալիւրն ու շաքարն ածել տաք թասի մէջ և միասին խառնել. այս խառնուրդը դնել մեղմ կրակի վրայ և խառնելով տաքացնել. պլիտից վերցնել, դնել սեղանի վրայ, մէջն աւելացնել երեք ձու և 10 րոպէն մի անգամ խառնել. այս խառնուրդը դարձեալ մի 10 րոպէով դնել մեղմ կրակի վրայ: Ապա պէտք է վերցնել այս զանգաւածը, աւելացնել մէջը ցեղրա, վանիլ, մի ձու և էլի լաւ խառ-

ներ. յետոյ գցել տաքացրած կարագ ու կրկին լաւ խառնել: Ապա այդպէս հարկաւոր է մի ժամով դնել սառը տեղ: Այս տեսակ մաղլէնների համար կան առանձին փորձերիկ ֆորմեր. նրանցից ամեն մէկի վրայ իւր քսել ու սառցնել՝ որ իւրն էլ սառչի: Երբոր ֆորմերը սառան՝ պէտք է խմորը վերցնել սեղանի գդալով ու դնել ֆորմի մէջ: Այս ֆորմերը պէտք է դարսել թիթեղեայ թերթի վրայ ու դնել տաք հնոցի մէջ: Եթէ մաղլէնների երեսը ժամանակից շուտ կարմրեց, այն ժամանակ պէտք է ծածկել թղթով: Նրանք պատրաստ են, եթէ ֆորմից կարելի է արդէն հեշտութեամբ հանել:

ՇՕԿՈԼԱԴԻ ՏՕՐՏ

Ձու—3 հատ, շաքարի փոշի—30 մսխ., ալիւր—18 մսխ., իւղ—18 մսխ., նուշ—8 մսխ., վանիլ—մի քիչ:

Մանրացրած շօկօլադը գցել պղնձի մէջ ու 2 գդալ սառը ջուր ամելով՝ դնել թեթեւ կրակի վրայ: Երբոր շօկօլադի կտորտանքը կթրջւեն՝ բաց անել փայտի գդալով: Նորից դնել թեթեւ կրակի վրայ ու ամած ջուրը գոլորշիացնել: Թանձր շօկօլադին աւելացնել իւղ, դեղնուցները հերթով գցել՝ անդադար խառնելով: Չմաքրած նուշն անց կացնել մեքենայի միջով: Երբոր շօկօլադը, դեղնուցներն ու իւղը լաւ կմիանան՝ աւելացնել շաքարի փոշին, նուշն ու ալիւրը և թեթեւ կերպով թիակով խառնել օդի մէջ: Սպիտակուցները լաւ փրփրացնել, գցել այս զանգաւածի մէջ ու խառնել թեթեւ կերպով, որ չնստի: Տօրտի ֆորմին կամ կաթսային իւղ քսել ու ալիւր ցանել. բոլորն ամել ֆորմի մէջ ու $1\frac{1}{2}$ ժամ դնել պլիտի մէջ: Իսկ եթէ վերցնում ենք այս բոլորի կրկնապատիկը՝ այն ժամանակ պէտք է հնոցի մէջ թողնել 1 ժամ: Ծղնօտի միջոցով է իմացւում թխածքի պատրաստ լինելը: Երբոր թխածքը սառչի՝

պէտք է զգուշութեամբ գլազուրով ծածկել: Գլազուրի համար վերցնել $1\frac{1}{2}$ տախտակ շօկօլադ, կոտրատել, ամել մի քիչ ջուր, դնել մեղմ կրակի վրայ ու հարել. աւելացնել մի կտոր կարագ, մի քիչ շաքարի փոշի ու թանձր զանգաւած պատրաստել: Վրձինով զգուշութեամբ ծածկել գլազուրով թխածքի երեսն ու կողքերը:

ԽՆՁՈՐԻ ՔԱՂՅՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ

Ալիւր— $\frac{3}{8}$ գրվ., ջուր— $\frac{1}{2}$ բաժ., աղ— $1\frac{1}{4}$ մսխ., շաքար—30 մսխ., իւղ—19 մսխ., խնձոր— $1\frac{1}{2}$ գրվ.:

Ալիւրը մաղել տախտակի վրայ, մէջ տեղը բանալ ձագարած և այս խոր ընկած տեղն ամել աղ, շաքար և կտոր-կտոր կարագ: Այս բոլորը լաւ խառնել, տրորել ձեռքի ափով և լաւ խմոր դարձնել. ապա վրայից ցանել ալիւր, դնել ափսէի վրայ ու անձեռոցիկով ծածկել: Խմորը պէտք է հանգստանայ ամենաքիչը մի 20 րոպէ, բայց կարելի է թողնել և աւելի ժամանակ. 20 րոպէից յետոյ խմորը բաց անել զրտնակով թէ երկարութեան և թէ լայնութեան վրայ: Խմորը երկարացնել, ծայրերը իրար վրայ ծալել՝ ինչպէս որ ծալում ենք շերտ-շերտ խմորը. ապա դարձնել այս շերտաւոր խմորը աջ կողմը և կրկին բաց անել թէ երկարութեան և թէ լայնութեան վրայ: Դարձեալ երկարացնել, ծալել երեք տակ՝ ինչպէս սկզբում, ցանել վրան ալիւր և $\frac{1}{4}$ ժամով դնել ափսէի վրայ: Քառորդ ժամից յետոյ խմորը դարձեալ 2 անգամ բաց անել. սա կոչւում է երկրորդ շրջան: Երկու շրջանն անելուց յետոյ՝ խմորը կրկին հանգստացնել $\frac{1}{4}$ ժամով: Յետոյ այդ խմորի մի մասից օղակաձև շրջանակ շինել: Օղակին և այն թաւային, որի վրայ պէտք է դնել օղակը՝ իւղ քսել: Բաց արած խմորը դնել օղակի մէջ և ձեռքով ուղղել այնպէս՝ որ աւելի գեղեցիկ լինի: Խնձորը մաքրել, կճպել, հանել միջուկը և կտրատել բարակ ու օղակ-օղակ:

Աւելով խփել 3 ձու՝ 2 գդալ սերով ու աւելացնել նորան մի քիչ աղ և 29 մսխ. շաքար. այս բոլորը լաւ հարել, վերջն աւելացնել 7 մսխ. տաքացրած իւղ և այս զանգ-ւածի մէջ դնել կտրտած խնձորը, լաւ խառնել ու ածել խմորի վրայ, որ շրջապատւած է օղակով: Թաւան պէտք է դնել վառարանի մէջ մի ժամ, վրան ցանել վանիլ ու շաքար և տաք-տաք սեղան բերել: Գարելի է և կտրտել խնձորը բարակ կտորների, դարսել խմորի վրայ իրար կողքին և ածել վրայից պատրաստ սօուսը և ափսպէս դնել հնոցի մէջ: Այսպիսի կարկանդակը կոչւում է բաց կար-կանդակ՝ կիսաշերտաւոր խմորից:

ԽՆՁՈՐԻ ՊԻՐՕԳ.

Ալիւր—3 գրվ., շաքարի աւաղ—1 բաժ., իւղ—1 բաժ.,
թթւասեր—2 բաժ., սոդա—1 թէյի գդալ, ձու—1,
գեղնուց—3, աղ մի պտղուց:

Մարմեղադ՝ խնձոր—4 գրվ., շաքարի աւաղ— $1\frac{1}{2}$ գրվ.,

Խնձորը մաքրել, բարակ կտրտել ու խփել մինչև փափ-կելը, յետոյ աւելացնել շաքար և շարունակ խառնել մինչև միակերպ զանգւած կը դառնայ,

Իւղը սպիտակացնել, գցել սրա մէջ ձաւները, թթւա-սերն ու այն բոլորը, ինչ որ խմորի մէջ հարկաւոր է գցել, ապա լաւ խառնել ու հոռնցել: Պատրաստ խմորը հան-գատացնել սառը տեղ մի ժամ: Պատրաստ խմորի գունդը երկու մաս անել. մէկ մասը բաց անել պիրօգի չափ, իսկ միւս մասը նոյնպէս բաց անել և նեղ շերտերի կտրտել պիրօգի չափ: Մարմեղադը ածել պիրօգի վրայ, շուրջը ջուր քսել, իսկ վրայից ծածկել խմորի շերտերը հիւսւած, ապա կողքերը յետ ծալել և միացնել խմորի շերտերի ծայրերը պիրօգի հետ: Պիրօգի երեսին ձու քսել, մի քիչ էլ շաքարի աւաղ ցանել ու դնել հնոցը թխելու:

ՆՇԻ ՊԻՐՕԺՆԻ

Մաքրած նուշ—30 մսխ., շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., վանիլ— $\frac{1}{2}$ մսխ., սպիտակուց—3 ձևի:

Նուշը լաւ է որ նախընթաց օրը մաքրւի ու հնոցում մի քիչ չորացնւի: Նուշն ածել սանդի մէջ. վերցրած շա-քարը 4 մաս անել, մէկ մասն ածել սանդի մէջ և լաւ ջարդել, յետոյ միւս մասը աւելացնել և այսպէս շարու-նակել մինչև վերջը: Եթէ այս ձևով չջարդենք՝ նուշն իրանից ձէթ բաց կթողնէ: Ամեն մի անգամ շաքարն ա-ւելացնելուց յետոյ, նուշը պէտք է անց կացնել մաղի միջով: Շաքարը չորրորդ անգամ աւելացնելուց յետոյ պէտք է գցել վանիլ, կրկին ջարդել ու մաղով անց կաց-նել: Սպիտակուցները լաւ խփել ու ածել պատրաստ նշի մէջ, թեթև կերպով խառնել, որ սպիտակուցը չհասի: Մետաղէ թերթի վրայ գցել թուղթ, ապա կամ ձագարի միջով և կամ թէյի գդալով այս զանգւածն ածել ընկոյզի մեծութեամբ իրարից հեռու-հեռու, որ թխւելիս չմիանան. դնել թերթը տաք հնոցի մէջ 25—30 րոպէ: Պատրաստ պիրօժնիները թերթից վերցնելու համար պէտք է տակը գցած թուղթը տակից թրջել ու մի քանի րոպէից դանակի օգնութեամբ յետ դարսել սկուտեղի վրայ: Պիրօժնին չոր տեղ պահել:

ԶԱՆԴ-ԿՈՒԽԷՆ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—1 հատ, գեղնուց—3 ձևի, ջուր—2 գդալ, շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., նուշ— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Զանդ-կուխէն պատրաստելու համար պէտք է տաքա-ցրած կաւէ թասի (թասը կարելի է տաքացնել եռ ջրի մէջ անց կացնելով) մէջ գցել կարագ և փայտէ գդալով խառնել այնքան ժամանակ, մինչև որ իւղը փրփրալից

դառնայ. աւելացնել փոքր առ փոքր շաքարի փոշի և շարունակ խառնել, յետոյ. աւելացնել մէկ-մէկ դեղինուց ու 1 ձու և խառնել բոլորը միասին: Երբ այս զանգւածը կմիանայ՝ աւելացնել ալիւր, 2 հացի գդալ ջուր ու միասին ձեռքով խառնել: Այս զանգւածը պէտք է հանել կարկանդակի տախտակի վրայ՝ որտեղ ալիւր ցանած կլինի, հունցել՝ մինչև որ խմորը հարթւի. դնել ափսէի վրայ, վրայից ցանել ալիւր, ծածկել անձեռոցիկով ու դնել սառը տեղ $1\frac{1}{2}$ ժամով: Կէս ժամից յետոյ խմորը նորից դնել տախտակի վրայ, գրտնակով բաց անել 1 սանտ. հաստութեամբ. կարկանդակի ֆորմով կտրատել խմորը, պղնձէ թերթին իւղ քսել, վրայից ալիւր շաղ տալ ու զանդ-կուլէնը վրան դարսել. սրա երեսը դեղինուց քսել, յետոյ ածել մանր կոտորած նուշը՝ խառնած սպիտակուցի և շաքարի փոշու հետ և դնել տաք հնոցի մէջ ու թխել:

ՍՍԱՍՐԻՆ

Ալիւր— $\frac{5}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., դրօժ— $2\frac{1}{2}$ մսխ., շաքար— $2\frac{1}{2}$ մսխ., ձու—4 հատ, կաթ— $1\frac{1}{2}$ բաժ., նուշ—6 հատ, աղ— $1\frac{1}{4}$ մսխ.:

Մի թասի մէջ մաղել բոլոր ալիւրի $\frac{1}{4}$ մասը: Խաշը բաց անել $\frac{1}{4}$ բաժակ տաք կաթի մէջ ու խառնել, որ գնտեր չգոյանան: Ալիւրի մէջ տեղը խորացնել ու ածել նրա մէջ խաշը. թիակով կրկին խառնել ալիւրի հետ ու պատրաստել փափուկ խմոր: Խմորին տալ կծիկի ձև և երեսին դանակով խաչաձև նշաններ անել: Կաթսան ածել տաք կաթ, դնել մէջը խմորը ու տեղաւորել տաք տեղ 25 րոպէ: Խաշը այս ժամանակամիջոցում կբարձրանայ: (Այս ձևով պատրաստած խմորը կոչւում է խաշ): Սալարինի ֆորմին սառը իւղ քսել: Մաքրած նուշը մանրացնել, ածել ֆորմի վրայ ու դնել սառը տեղ: Թասի մէջ ածել մնացած ալիւրը, աղ ու 3 ձու և հունցել խմորը: Խմորը

հարկաւոր է ձեռքերով հունցել ու ամեն անգամ վերև բարձրացնել: Երբոր խմորը կսկսի թելի նման ձգւել՝ աւելացնել մնացած ձուն և շարունակել հունցելը, մինչև որ առաջւայ թանձրութիւնը կամ առաձգականութիւնը ստանայ: Եթէ խաշը կրկնապատկւել է՝ պէտք է խառնել պատրաստ խմորի հետ. իսկ եթէ խաշը դեռ պատրաստ չէ՝ խմորի մէջ սկզբում պէտք է իւղը դրել ու յետոյ խաշը: Պատրաստ խմորը պէտք է աւելի փափուկ, քնքոյշ ու թելելի լինի, քան սովորական բուլկու խմորը: Եթէ խմորը աւելի ամուր է, քան պէտք է, նորան աւելացնել 1 ձու կամ մի քանի գդալ կաթ: Խմորը բաժանել 3 մասի, ամեն մէկ մասը առանձին դրել ֆորմի մէջ: Ֆորմը կիսով չափ լցնել ու դնել տաք տեղ, բայց ոչ միջանցուկ բամու մէջ. վերևից չպէտք է ծածկել: Եթէ խաշն իրան չափ է արած և խմորն էլ լաւ տաք է՝ պէտք է ֆորմը լցւի $1\frac{1}{2}$ ժամից. երբ կլցւի՝ դնել լաւ տաք հնոցի մէջ: Հէնց որ վերևը կարմրեց՝ թղթով ծածկել և թողնել մինչև թխւելը—մօտ 40 րոպէ: Իմանալու համար, թէ սաւարինը պատրաստ է կամ ոչ, պէտք է մատով սեղմել. եթէ այնքան առաձգական է, որ կրկին իւր ձևն է ստանում և խմորը հեշտութեամբ կարելի է հեռացնել ֆորմի կողքերից, նշանակում է՝ պատրաստ է. պէտք է շուռ տալ մաղի վրայ. իսկ եթէ թխւելը պակաս է, նորից դնել պղնձէ թերթի վրայ ու թխել:

ՍԻՐՕՊ.—Շաքար—30 մսխ., ջուր— $1\frac{1}{4}$ բաժ., կիտրոնի ցեղրա, ուժ:

Կաթսայի մէջ դրել 30 մսխ. շաքարի կտորտանք, $1\frac{1}{4}$ բաժ. ջուր, մի քիչ կիտրոնի ցեղրա ու մի քանի անգամ եփ տալ և վերցնել կրակից: Սաւարինի վրայ ածել տաք սիրօպն ու սառցնել: Սաւարինի վրայ պէտք է ածել մի քիչ ուժ կամ մարասկին:

ԿԱԹՆԱԼՈՒՌՈՎ. *) (ՏՎՕՐՕԳ) ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԶԱՏԿԱՀԱՅ

Կաթնալոռ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., թթւասեր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., նուշ— $\frac{1}{2}$ գրվ., կարագ— $\frac{1}{2}$ գրվ., վանիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր, քիշմիշ— $\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար—ճաշակի համեմատ, աղ—մի քիչ:

Նախ պէտք է կաթնալոռը մի ծանրոցի տակ դնել, որ միջի ջուրը քամւի, ապա մաղի միջով անց կացնել: Թթւասերը պէտք է ածել անձեռոցիկի մէջ: Մի թասի մէջ պէտք է ածել սառը մոխիր ու այս մոխրի վրայ դնել թթւասեր ածած անձեռոցիկը 2 ժամով: Իւղը պէտք է լաւ հարել և փրփրալից դարձնել: Վանիլը ջարդել, քիշմիշը լւանալ ու ցամաքացնել մի շորով: Իւղին աւելացնել շաքարի փոշի և լաւ խառնել, մինչև միանայ. ապա աւելացնել քամած կաթնալոռը և կրկին խառնել. յետոյ աւելացնել վանիլ, աղ, քիշմիշ, մանր կտրատած նուշ (կարելի է և առանց նշի) և թթւասեր. այս բոլորը միասին լաւ խառնել: Փայտէ ֆորմի մէջը ծածկել մի մեծ կտոր կիսէյով, որի ծայրերը կարողանան ծածկել զատկահացի գլուխը. ածել ֆորմի մէջ պատրաստած զանգաժը, գլուխը ծածկել կիսէյի ծայրերով, յետոյ վրան էլ ֆորմի գլուխը և դնել ֆորմը ծանրոցի տակ 24 ժամ: 24 ժամից յետոյ հանել զատկահացը սկուտեղի վրայ:

ՄԱԶՈՒՐԻԿ ՆՇԻ ԶԱՆԳԻԱԾՈՎ

Իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., ալիւր—1 գրվ., նուշ—1 գրվ., շաքար— $\frac{3}{4}$ գրվ., ձու—8 հատ, սպիտակուց—7 ձևի.

$\frac{3}{4}$ գրվ. իւղը լաւ հարել, աւելացնել սորան շաքար և խառնել միասին. ապա աւելացնել ձևները մէկ-մէկ. այս

*) Պարզութեան համար լոռը բաժանում ենք 2 տեսակի. կաթից պատրաստածին ասում ենք կաթնալոռ, իսկ թանից պատրաստածին՝ թանալոռ: Վերջինս աղքատ գիւղացիք իբրև պանիր են գործ ածում:

բոլորը էլի խառնել և միակերպ զանգաժ դարձնել: Յետոյ սրա մէջ աւելացնել ալիւր և կտրատած ցուկատ: Երկար ֆորմին իւղ քսել, մէջը ալիւր ցանել և պատրաստ զանգաժը մէջն ածել: Ապա ֆորմը դնել վառարանի մէջ ու թխել: Երբ մագուրիկը պատրաստ կլինի՝ պէտք է հանել մաղի վրայ ու սառցնել: Նուշը լաւ ծեծել սանդի մէջ, խառնել սրա հետ $\frac{5}{8}$ գրվ. շաքարի փոշի: Խփել սպիտակուցները և խառնել նշի հետ: Այս զանգաժն ածել պատրաստ մագուրիկի վրայ և դնել հով հնոցի մէջ, մինչև որ երեսը կարմրի:

ԶԱՏԿԱՀԱՅ

Ալիւր—10 գրվ., դրօժ—24 մսխ., շաքարի փոշի— $3\frac{1}{2}$ գրվ., վանիլ—1 կտոր, քիշմիշ—1 գրվ., կաթ—8 բաժ., դեղնուց—25 ձևի, կարագ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., կիտրոնի ցեղրա—1 հատից:

Տակառի մէջ ածել 1 գրվ. մաղած ալիւր, $\frac{1}{2}$ գրվ., շաքարի փոշի և $\frac{1}{2}$ թէյի գդալ աղ: Եփ տալ 8 բաժակ կաթ. տակառի մէջ ածել 3 բաժ. եռ կաթ ու լաւ խառնել՝ որ խմորի գնտեր չգոյանան: Երբ այս զանգաժը մի քիչ կհովանայ՝ այն ժամանակ դրօժը բաց անել 1 բաժակ գոլ կաթի մէջ ու ածել տակառի մէջ. նորից թիակով լաւ խառնել ու դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ: 25 դեղնուցից ու մնացած շաքարից պատրաստել գոգլի մոգլի: Երբ խաշը կբարձրանայ՝ աւելացնել գոգլի-մոգլին, կաթը և մնացած ալիւրը և լաւ հունցնել ու կրկին դնել տաք տեղ: Երբ խմորը նորից կբարձրանայ՝ հալած իւղն ածել մէջը և նորից լաւ խառնել ու կրկին դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ: Երբ նորից կբարձրանայ խմորը՝ աւելացնել համեմունքը և 10 ձևի հարած սպիտակուցը: Խմորը չպէտք է շատ թանձր լինի:

Չատկահացի ֆորմերին իւղ քսել, ծեծած սուխարի ցանել և նրանց մէջ այնքան խմոր ածել, որ ֆորմի մի երրորդ մասը բռնէ: Ֆորմերի մէջ երբ խմորը կբարձրանայ մինչև $\frac{2}{3}$ մասը՝ այն ժամանակ դարսել փռան մէջ $1\frac{1}{2}$ ժամով: Թխելուց յետոյ զգուշութեամբ հանել բարձի վրայ:

Կ Ո Ի Լ Ի Չ

Յորենի ալիւր— $2\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., թանձր սեր— $\frac{1}{2}$ շիշ, ցուկատ— $\frac{1}{4}$ գրվ., քրքում— $\frac{1}{2}$ մսխ., դեղնուց—30 ձի, հարած իւղ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., չամիչ— $\frac{1}{3}$ գրվ., հիւ—5 հատիկ, դրօժ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ—ճաշակի համեմատ:

Նախ մի թասի մէջ մաղել $\frac{1}{2}$ գրվ. ալիւր. յետոյ տաք սերի մէջ լուծւած դրօժը գցել ալիւրի թասի մէջ և լաւ խառնելուց յետոյ դնել տաք տեղ: Կարագը հարել մինչև որ լաւ փրփրի. ապա աւելացնել շաքար ու խառնել, յետոյ մէկ-մէկ դեղնուց, և կրկին լաւ խառնել: Երբ խաշը կբարձրանայ՝ այն ժամանակ այս զանգւածը գցել խաշի մէջ, աւելացնել մաքրած չամիչ, մանր կտրատած ցուկատ, ծեծած հիւ, օղու մէջ թրջած քրքում և աղ. այս բոլորը լաւ խառնել, յետոյ մէջն աւելացնել մնացած ալիւրը և լաւ հոռնցել, մինչև որ ամանից կարելի լինի հեշտութեամբ խմորը պոկել. յետոյ պատրաստ խմորը դնել տաք տեղ $2\frac{1}{2}$ —3 ժամ, ինչպէս առհասարակ թթու խմորն ենք անում: Ապա վերցնել ցածր ֆորմը (լաւ է կողքից բացւող ֆորմ), իւղ քսել, ցանել վրան մանր ծեծած սուխարի կամ ծածկել իւղոտ թղթով, ածել սրա մէջ մինչև կէսը պատրաստ խմորը, դնել տաք տեղ $\frac{1}{4}$ ժամ և թողնել, որ խմորը նորից բարձրանայ. ապա վրան քսել ձու, ցանել մանր կտրատած նուշ և դնել տաք փռան մէջ

թխելու: Երբ կուրիչի երեսը կարմրի՝ ծածկել թղթով, որ չայրւի:

Կուրիչի պատրաստ լինելը որոշւում է ծղնօտի միջոցով.—եթէ կուրիչի մէջ ցցած ծղնօտը չոր է դուրս գալիս, նշանակում է՝ պատրաստ է:

Գ Ա Թ Ա Յ

Ալիւր—6 գրվ., իւղ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—4 հատ. թթու խմոր— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր— $3\frac{1}{2}$ բաժ., դարչին և աղ—ճաշակի համեմատ:

4 գրվ. մաղած ալիւրն ածել թասի մէջ, գցել մէջը թթու խմորը, ածել 1 բաժակ տաք ջուր ու լաւ տրորել թթու խմորը. աւելացնել 2 ձու, աղ, $\frac{1}{2}$ գրվ. իւղ, $2\frac{1}{2}$ բաժ. տաք ջուր և հոռնցել՝ մինչև լաւ խմոր ստացւի. յետոյ ծածկել ու դնել տաք տեղ:

Երբ խմորը կբարձրանայ՝ բաժանել մի քանի հաւասար մասերի, ամեն մի մասից գունտ պատրաստել ու պատրաստ գնտերը դարսել տաք տեղ 10 բոպէ:

Ամեն մի գունտը բարակ բաց անել, վրան տաքացրած իւղ քսել. այս խմորը ծալել, նորից բաց անել, վրան դարձեալ իւղ քսել, կրկին բաց անել և ապա ածել վրան խորիսխ և զիմացի ծայրերը հաւաքել ու միացնել միմեանց հետ, մի քիչ ձեռքով տափակացնել ու հացի ձև տալ, ապա երեսին դեղնուց քսել ու թխել կամ փռան և կամ թոնրի մէջ:

ԽՈՐԻՍԽ (ֆարշ)—2 գրվ. ալիւրն ու $\frac{1}{2}$ գրվ. իւղը միասին լաւ խառնել, ապա աւելացնել շաքարն ու շարունակել խառնել:

ԿԱԹՆԱՀՈՒՆՑ (ՆԱԶՈՒՔ)

Ալիւր—5 գրվ., ձու—6 հատ, շաքար—1 գրվ., իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., կաթ—5 բաժ., թթու խմոր— $\frac{1}{2}$ գրվ., աղ—ծաշակի համեմատ:

Փռնից վերցնել թթու խմոր: Ալիւրը մաղել մի մեծ թասի մէջ (թաբախ), մէջ տեղը խորացնել, ածել 1 բաժակ կաթ, և թթու խմորը սրա մէջ լաւ բաց անել. գցել մէկ-մէկ բոլոր ձւաները, շաքար, տաքացրած իւղ, աղ ու ֆուսցած կաթը. այս բոլորը միասին հոնցել: Ապա ծածկել տաք շորով ու դնել տաք տեղ, որ խմորը բարձրանայ: Խմորը պատրաստ է՝ եթէ մատով հուպ տալուց յետոյ խորը կած տեղը խսկոյն բարձրանում է: Եկած խմորը բաժանել 5 մասի և ամեն մէկ մասից գնտեր պատրաստել: Յետոյ պատրաստ գնտերը տափակացնել 1 մատ հաստութեամբ, ձւի դեղնուցը քսել վրան, (ով սիրում է՝ կարող է քսել մի քիչ թրջած քրքում) ու թխել կամ տեղական փռան, կամ թոնրի և կամ ուսի փռան մէջ:

ՍԵՐԿԵԻԻԼԻ ՄԱՐՄԵԼԱԴ

Երեք գրվ. սերկիւրը մաքրել, բարակ կտրտել, եփել քիչ ջրի մէջ, անցկացնել մաղի միջով, որ պիւրէ ստացւի: Այս պիւրէն կշռել և դնել կոնքի մէջ. աւելացնել սերկեւիլի կէսի չափ շաքարաւազ, յետոյ դնել թոյլ կրակի վրայ ու գոլորշիացնել միջի եղած ջուրը, խառնելով փայտէ գդալով: Երբոր պիւրէն ինքն իրան կպուկւի կոնքից, կամ գդալով վերցրած ժամանակ նրանից ոչ թէ կհոսի, այլ կընկնի՝ նշանակում է պիւրէն պատրաստ է: Մօտաւորապէս պէտք է եփել $1\frac{1}{2}$ ժամ: Եթէ ուզում ենք ունենալ պիւրէ կերակրի համար՝ այն ժամանակ պէտք է այս դրութեան մէջ դնել բանկայի մէջ ու պահել: Իսկ եթէ ուզում ենք պատրաստել իբրեւ մարմելադ՝ ուտելու համար, այն

ժամանակ պիւրէն պէտք է հանել հարթ տախտակի կամ սկուտեղների վրայ 1 սանտ. հաստութեամբ, դանակով երեսը հարթել ու դնել մի քիչ տաք հնոցի մէջ 24 ժամով. միւս օրը շուռ տալ այս մարմելադը ու էլի թողնել նրա մէջ 24 ժամ: Յետոյ հանել, կամ քառանկիւնի կամ ուրիշ ձևով կտրատել, ածել վրան շաքարի փոշի, դարսել թիթեղեայ ամանի մէջ մի կարգ մարմելադ, մի կարգ թուղթ, (այսինքն մարմելադը պէտք է լինի թղթի վրայ դարսած), յետոյ ծածկել ու պահել: Բոլոր մրգերից այս կերպով է պատրաստուում թէ մարմելադ և թէ պիւրէ:

ԽՆՁՈՐԻ ՄԱՐՄԵԼԱԴ

Խնձոր—2 գրվ., շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ.:

Մարմելադ պատրաստելու համար պէտք է մաքրել խնձորը, բարակ կտրատել, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել մի քիչ շաքար և մի քանի գդալ ջուր. յետոյ ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ: Հէնց որ խնձորը լաւ եփւի՝ անց կացնել մաղի միջով ու աւելացնել ֆուսցած շաքարը. կրկին եփել, մինչև որ ջուրը ցամաքի ու մի թանձր զանգւած գոյանայ: Մառցնել ու գործ ածել խմորի համար:

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒ ԲԱՆԴԱԿ (ՄՈՒՐԱԲԱՅ)

Գետնամորի— $2\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար կտորտանքով $1\frac{7}{8}$ գրվ., ջուր— $1\frac{1}{4}$ բաժ., կիտրոնի հիւթ—մի քիչ:

Բանդակ պատրաստելու համար պէտք է վերցնել շատ չհասած գետնամորի, մաքրել ու քիչ-քիչ լանալ, ածել կամ անձեռոցիկի և կամ մաղի վրայ՝ որ ցամաքի: Կոնքի (լազանի) մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, վրան ջուր աւելացնել, 15 բալէ ջրումը թողնել ու գդալով խառնել. ապա դնել լաւ կրակի վրայ ու եփել: Երբոր

սիրօպի մէջ շաքարի փամփուշտներ կերեան՝ աւելացնել մի թէյի գդալ կիտրոնի հիւթ (սօկ)։ ապա դարձեալ եփել և երբեմնապէս փրփրաքաշը (քափկիրը) դնել սիրօպի մէջ։ հանելիս իսկոյն պէտք է նրա ծակոտիքների մէջ փչել։ եթէ ծակոտիքներից դուրս թափած սիրօպի կաթիլները փամփուշտների նման լինեն՝ այն ժամանակ գետնամորին պէտք է ածել սիրօպի մէջ, ծածկել ու յետ դնել $1\frac{1}{2}$ ժամ։ Քառորդ ժամից յետոյ կոնքը դնել մի փոքր աւելի տաք տեղ ու երբ կոնքի երեսին փրփուր գայ՝ քաշել։ նորից յետ դնել ու երբ նրա եփ գալը կանգնի՝ կրկին դնել պլիտի վրայ, և երբ նորից եփ գայ՝ գետնամորին մէկ-մէկ հանել մաղի վրայ, իսկ հիւթը հաւաքել թասի մէջ և նորից ածել սիրօպի մէջ։ Սիրօպը դնել սաստիկ կրակի վրայ, որ սաստիկ եփ գայ։ Ապա հանել մի քիչ սիրօպ ամանի վրայ, և եթէ սիրօպի կաթիլներն այնքան թանձր են, որ միկնոյն տեղն են մնում՝ այն ժամանակ ածել նրա մէջ գետնամորին, դնել կրակի վրայ և միասին եփ տալ մի 5 րոպէ։ Յետոյ վերցնել կրակից և իսկոյն ածել բոլորի (քիւլայի) մէջ։ Սրա երեսը պէտք է ծածկել արաղի կամ բամբակի մէջ թրջած թղթով և շուրջը կապել։

ԲԱԼԻ ԲԱՆԴԱԿ

Բալ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., ծեծած շաքար— $1\frac{1}{2}$ գրվ.։

Բալը պէտք է լւանալ սառը ջրում, ցամաքացնել, հանել կորիզները դանակով կամ մեքենայով, յետոյ ածել բանդակի կոնքը ու դնել կրակի վրայ։ հէնց որ եփ գայ՝ ածել մաղի վրայ, իսկ մաղի տակ թաս դնել։ բալի հիւթը կհաւաքւի յիշեալ թասի մէջ։ կոնքի մէջ ածել ստացած հիւթը և շաքարը, գդալով խառնել ու դնել կրակի վրայ։ պէտք է դարձեալ եփել մինչև որ սիրօպը մի քիչ թանձրանայ։ Այն ժամանակ բալն ածել սիրօպի մէջ ու

հետեւել, որ սիրօպն այնպէս թանձրանայ, որ եթէ վերցնենք գդալով՝ գդալից ընկնի և ոչ թէ հոսի։ Ապա վերցնել կրակից ու ածել բոլորի (քիւլայի) մէջ։ Սրա երեսն էլ պէտք է ծածկել միկնոյն ծծմբային թղթով։

ԸՆԿՈՅՁԻ ԲԱՆԴԱԿ

Ընկոյզ—100, շաքար—5 գրվ., շիբ— $\frac{1}{4}$ գրվ., կիբ—1 գրվ., մեխակ—10 մսխալ, վանիլ—1, կիտրոն—1։

Ընկոյզը մաքրել և ածել ջրի մէջ. օրը մի քանի անգամ ջուրը փոխել։ Երկու օրից յետոյ ընկոյզը ջրից հանել ու ածելով կրաշրի մէջ չորս օր թողնել, բաց շուտ-շուտ խառնել։ Հանել կրաշրից, լւանալ ու մեծ ասեղով ընկոյզները ծակծակել։ Երկու օր էլ մաքուր ջրի մէջ թողնել, ժամը մէկ ջուրը փոխելով։ Ապա հանել և անցկացնել եռ ջրի մէջ և իսկոյն ածել սառը ջրի մէջ։ Ապա նորից հանել ջրից ու ածել եռ եկող ջրաշրի մէջ և եփել $1\frac{1}{2}$ ժամ։ Շրաշրից հանել ու եփել 5—10 րոպէ մաքուր ջրի մէջ։ Նորից հանել ջրից և եփել մի գրվանքից պատրաստած շաքարի մէջ կէս ժամ։ Սրանից էլ հանել ընկոյզները և ածել մի անգամ եփ տւած սիրօպի մէջ, ածել և համեմունքը, ու եփել մինչև պատրաստւելը։

ԲԱԴԻՐԻՉԱՆԻ ԲԱՆԴԱԿ

Բոստանի բադրիշան—100, շաքար—5 գրվ., կիբ—1 բաթ., վանիլ կամ հիւ, շիբ— $\frac{1}{4}$ գրվ.։

Բադրիշանները մաքրել, ներքեի սերմոտ մասերը կտրել, իսկ վերեւինը իւր կոթերով չորս մաս անել, բադրիշանի ձև տալ ու իսկոյն սառը ջրի մէջ գցելով ամանը ծածկել։ Պատրաստել կրաշուր և բադրիշանները ածել սրա մէջ երեք ժամով, ապա հանել կրաշրից և մի քանի

անգամ լաւ լաւնալուց յետոյ՝ մի անգամ եփ տալ շքաշրի մէջ, յետոյ հանել, ձեռքով սեղմել, մի քանի անգամ լաւնալ, ածել մի գրվանքից պատրաստած շարքաթի մէջ ու եփել $1\frac{1}{2}$ ժամ: Ապա հանել շարքաթից, ածել եռ եկած սիրօպի մէջ թէ բադրիջանները և թէ վանիլը ու եփել մինչև պատրաստուելը: Նոյն ձևով եփում են և ձմերուկի բանդակը:

ՎԱՐԴԻ ԲԱՆԴԱԿ

Վարդ—1 գրվ., շաքար—5 գրվ., կիտրոն—1, ջուր—10 բաժակ:

Թարմ վարդի սպիտակ մասերը կտրտել, մաքուր վարդի վրայ ածել 1 գրվ. շաքար և թողնել: Պատրաստել սիրօպ 10 բաժակ ջրից ու մնացած շաքարից, ապա ածել մէջը վարդը, կտրտած կիտրոն և եփել մարմանդ կրակի վրայ մինչև պատրաստուելը:

ՍԵՐԿԵԻԼԻ ԲԱՆԴԱԿ

Սերկեիլ—5 գրվ., շաքար—5 գրվ.:

Սերկեիլը մաքրել, կտրտել, զանազան ձև տալ, ածել ջրի մէջ և ամանը ծածկել: Պատրաստել սիրօպ, մաքրած սերկեիլն ածել մէջը և եփել մինչև պատրաստուելը շատ մարմանդ կրակի վրայ:

ԲԱԼԻ ՍԻՐՕՊ

Բալը մաքրել իւր կոթերից ու կորիզներից. այնքան տրորել՝ որ իրանից բոլոր հիւթը բաց թողնէ. ապա ածել կաւէ ամանի մէջ և 1—3 օր պահել սառը տեղ: Յետոյ այս հիւթն անց կացնել հաստ անձեռոցիկի միջով: 5 բաժակ հիւթի հետ ածել $2\frac{1}{2}$ գրվ. շաքար կոնքի մէջ, դնել

թոյլ կրակի վրայ և եփել ինչպէս բանդակ: Եթէ պատրաստ սիրօպից մի փոքր ածենք սառը ջրի մէջ՝ չպէտք է բաժանւի, այլ պէտք է մի տեղ մնայ: Ապա կրակից վերցնել, սառցնել ու ածել շշերի մէջ, խցանը լաւ խփել, որ մէջն օդ չմտնէ: Շշերը չոր տեղ պէտք է պահել:

ԲԱԼԻ ՀԻԻԹ

Բալի հիւթը քամել ու մէջը մի քիչ շաքար գցել. 6 ժամ թողնել այնպէս. յետոյ հիւթը անձեռոցիկի միջով անց կացնել. ապա ածել շշերի մէջ այնպէս՝ որ լցւի մինչև վիզը. շշերի խցանները փակել ու թելերով կապել: Յետոյ շշերը դարսել կաթսայի մէջ, վրան այնքան սառը ջուր ածել, որ շշերի հիւթը ծածկւի և եփ տալ 15 րոպէ $1\frac{1}{2}$ շիշը, իսկ 25 րոպէ՝ ամբողջ շիշը: Ապա կնքել ու պահել մառանում:

ԲԱԼՕՂԻ (ՎԻՇՆԵՎԿԱ)

Կարմիր բալ—5 գրվ., շաքարի կտորտանք— $1\frac{1}{2}$ գրվ., սպիրտ90°—5 բաժ., ջուր—5 բաժ.:

Արծնապակած ամանի մէջ շաքար ու 5 բաժակ ջուր ածել, թոյլ կրակի վրայ շաքարը հալցնել և հէնց որ եռ գայ՝ իսկոյն վերցնել ու սառցնել: Շշերի մէջ մինչև կէսը ածել բալը, սառցրած սիրօպի մէջ ածել սպիրտ, սրանով լցնել շշերը, խցանները խցել ու պահել չոր տեղ: Այս բալօղին կարելի է գործ ածել մի ամսից յետոյ: Կարելի է սրա հետ ուտել և մէջը եղած բալը:

ՄՐԳԻ ՊԱՀԱԾՈՅ (ԿՕՆՍԵՐՎ)

Կօնսերվի համար պէտք է պատրաստել թիթեղի բանկաներ, որոնց մէջ կարելի է ածել մօտաւորապէս 3 գրվ.

միրգ: Պատուհները մաքրել. եթէ դեղձ ենք վերցնում՝ լաւ է նրա կորիզները հանել: Պատրաստել թոյլ սիրօպ: 1 գրվ. շաքարին աւելացնել 4 բաժակ ջուր. երբ 2 անգամ լաւ եփ գայ, սառցնել սիրօպը, մաքրած պտուղները դարսել բանկայի մէջ ու վրայից ածել պատրաստ սառը սիրօպից այնքան, որ պտուղները բոլորովին ծածկւեն: Բանկայի խուփը ծածկել և անագով (կլայեկով) կնքել: Կաթսայի մէջ պատրաստել եռ եկած ջուր և դարսել որտ մէջ բանկաները. երբ նորից լաւ եռ գայ ջուրը՝ կաթսան յետ դռնել ու մի քանի րոպէից բանկաները նրա միջից հանել:

Գ Օ Զ Ի Ն Ա Ղ

Մեղր—4 գրվ., շաքարի փոշի—2 գրվ., ընկոյզ—4 գրվ., նուշ—3 գրվ.:

Մեղրի մէջ ածել շաքարի փոշին ու դնել մարմանդ կրակի վրայ: Երեք ժամ եփել մեղրը, շարունակ խառնելով: Իմանալու համար պատրաստ է արդեօք մեղրը՝ պէտք է մի քիչ հանել, գցել սառը ջրի մէջ. եթէ հեշտութեամբ պոկւի ամանից ու պնդանայ, ուրեմն պատրաստ է: Պատրաստ մեղրից չորս գրվանքան վերցնել առանձին ամանի մէջ, ածել մէջը բարակ կտրտած ու մի քիչ չորացրած ընկոյզը և մի անգամ եռ գալուց յետոյ՝ հանել շաքարի աւազ ցանած տախտակի վրայ և դանակով հարթել, յետոյ կտրտել, տախտակից պոկել ու պահել: Մնացած մեղրի մէջ ածել կտրտած և չորացրած նուշը և պատրաստել նոյն ձևով, ինչպէս ընկոյզը:

Թ. Զ Ո Ի

ԹԵՐԻՍԱՇ ԶՈԻ

Թերխաշ ձու եփելու համար պէտք է վերցնել բոլորովին նոր ձւեր: Թերխաշ եփելու համար հարկաւոր է գցել եռ ջրի մէջ $3\frac{1}{2}$ րոպէ: Մի քիչ պինդ՝ հարկաւոր է եփել 5 րոպէ, իսկ պինդ ձուն—10 րոպէ: Ձուն եփելուց յետոյ պէտք է իսկոյն սառը ջրի մէջ դարսել ու ապա սեղան բերել: Ֆրանսիացիները ձուն եփում են այս ձևով. ձւաները դարսում են զամբիւղի մէջ՝ կանգնած ձևով: Կաթսայի մէջ ջուր են ածում. (10 ձւի համար վերցնում են 8 բաժակ ջուր և 5 մսխ. աղ), եռ տալիս ու յետ դնում կաթսան պլիտի ծայրին, աւելացնում 1 բաժակ սառը ջուր, նրա մէջ դնում զամբիւղը, ծածկում ու թողնում այնպէս $3\frac{1}{2}$ րոպէ, յետոյ հանում ու սեղան բերում կամ միենոյն զամբիւղով և կամ անձեռոցիկի մէջ փաթաթած ու դրած մի ամանի վրայ: Այսպէս եփածները շատ լաւ են դուրս գալիս:

ԶԻԱԾԵՂ

Ձու—10 հատ, կարագ—30 մսխ., աղ— $\frac{1}{4}$ մսխ., պղղպիղ:

Իւղը գցել թաւայի մէջ և լաւ կեծացնել մինչև իւղը կը թշշայ: Ապա ձւաները մէկ մէկ ուղղակի թաւայի մէջ կտրտել: Հինգ րոպէից ձւածեղը պատրաստ կը լինի:

ՕՄԼԷՏ (ԶԻԱԾԵՂ) ԽՈԶԱՊՈՒԽՏՈՎ (ՎԵՏԶԻՆԱՅՈՎ)

Տապակը պէտք է շատ լաւ մաքրել թէ ներսից և թէ դրսից, որ օմլետը ամեն կողմից միատեսակ տապակ-

ւի: Աւելի լաւ է մաքրել աւազով, քան թէ աղով: Եթէ տապակը լաւ չէ տաքացել՝ այն ժամանակ զանգւածը կը կպչի նրա տակին:

Ձւանները կոտրել խոր ամանի մէջ, աւելացնել մի քիչ աղ, աղից մի քիչ աւելի շաքարի փոշի, 2 գդալ կաթ, և այս բոլորը միասին լաւ հարել: Տապակը կրակի վրայ դնել, մէջը $\frac{1}{8}$ գրվ. իւղ գցել և երբ իւղը լաւ դաղւի՝ մէջըն ածել հարած ձւերը. խառնել պատառաքաղով, որ օմլէտը միատեսակ հաստութեամբ ստացւի. յետոյ նրա մէջ տեղը դարսել մանր կոտորած ու իւղում տաքացրած խոզապուխտ, 2 կողմից էլ ծածկել օմլէտով, առաջ խփել ու գցել ափսէի վրայ:

Օմլէտը կարելի է պատրաստել և ինչպէս քաղցր կերակուր. այս դէպքում խոզապուխտի տեղ դնում ենք բանդակ (մուրաբայ). ամանի մէջ փոխադրելուց յետոյ պէտք է օմլէտի վրայ շաքարաւազ ածել, ապա վրան լաւ շիկացած երկաթ պահել, որ տաքութիւնից շաքարի գոյնը կարմրի և օմլէտը գեղեցկանայ: Օմլէտը կարելի է սեղան ղերել առանց որևէ բանի—կողքերը իրար վրայ ծալած:

Ժ. ՊԱՍԻԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

ԼՈՒՌՈՒ ՍՊԱՍ

Վերցնել $1\frac{1}{2}$ գրվ. լոբի, մաքրել, լւանալ, ածել կաթ-սայի մէջ, աւելացնել այնքան ջուր՝ որ լոբուց 4—5 մատ բարձր կանգնի. ապա եփել: Երբ լոբին լաւ կը փափկի՝ մի երկար փայտէ գդալով հարել. եթէ հարելուց յետոյ լոբին շատ թանձր լինի՝ պէտք է մի քիչ ջուր աւելացնել: Յետոյ $\frac{1}{8}$ գրվ. ընկոյզ լաւ ծեծել սանդի մէջ, գցել կաթ-սան, խառնել, նորից տրորել ու եփ տալ: Ապա աւելացնել աղ, պղպեղ, մանր կոտորած համեմ, բոնդար (ծեթ-լոն), թարխուն, լաւ խառնել ու սեղան բերել: Եփելիս՝ կարելի է մէջը գցել 2 հատ կոտորած սոխ:

Եփած լոբին կարելի է մաղից անցկացնել, որովհետև առանց կճեպի աւելի հեշտ է մարսւում: Այդ դէպքում լոբին նոյն ձևով է պատրաստւում, ինչպէս և կճեպով լոբին: Այս կերպով պատրաստած լոբու մէջ կարելի է ուտիսին ընկոյզի փոխարէն գործածել նոյն չափով իւղ, և սեղան բերելուց առաջ երեք հարած ձու գցել և հինգ ըոպէ խառնել:

ԶԱՐԲԱԲ ԼՈՒՐ

Լոբի— $1\frac{1}{2}$ գրվ., քիչմիշ— $\frac{1}{2}$ գրվ., նուշ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ—3 հատ, չորացրած հոն— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար կամ մեղր— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Լոբին եփել այնպէս՝ ինչպէս վերևը դրւած է. հարելու ժամանակ կաթսայի մէջ ածել հոնը. միասին լաւ

հարելուց յետոյ աւելացնել քիշմիշն ու նուշը, իսկ ընկոյզի փոխանակ՝ մեղր կամ շաքար: Լոբին նորից լաւ հարել, աղ անել ու սեղան բերել:

ԿԱՐՄԻՐ ՊՕՄԻԴՕՐԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կարտօֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{4}$ գրվ., պօմիդօր— 1 գրվ., ձէթ— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Կարտօֆիլը մաքրել, կտրատել, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել կլոր կոտորած սոխ ու ձէթի կէսը և այնքան ջուր, որ կարտօֆիլը ծածկուի: Կաթսան կրակի վրայ դնել ու եփելիս պօմիդօրի վրայ այնքան եռ ջուր ածել, որ արգանակը միջակ թանձրութեան լինի. ապա մի քանի ընկոյզ մաքրել կճեպից, կտրատել, սերմերը հանել և ածել կարտօֆիլի արգանակի մէջ: Պօմիդօրը կաթսայի մէջ գցելիս ձէթ աւելացնել: Երբ պօմիդօրը եփւի՝ նշանակում է արգանակը պատրաստ է: Աւելացնել աղ, պղպեղ և համեմ՝ ճաշակի համեմատ:

ՍԻՍԵՌԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Սիսեռ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., համեմ— 2 արմատ, ձէթ— $\frac{1}{4}$ գրվ., քրքում, աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Սիսեռը լանալ և նախընթաց երեկոյին թրջել սառը ջրում. միւս օրը միենոյն ջուրն ու սիսեռը ածել կաթսայի մէջ ու եփել: Երբոր սիսեռը եփւի՝ սոխը տապակել ձէթի մէջ, սիսեռը քամել, ածել տապակած սոխի մէջ ու միասին մի քիշ քովել և տրորել: Ապա աւելացնել փոքր առ փոքր իրա ջրից ու շարունակել եփելը: Եփելիս սիսեռի կճեպը կբարձրանայ կաթսայի երեսը, ուստի պէտք է բաշել փրփրաքաշով (քափկիրով): Երբոր սիսեռն արդէն պատրաստւեց՝ պէտք է քրքում (թրջած), աղ, պղպեղ և համեմ աւելացնել ու սեղան բերել:

ՇՉԻ ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԲԻՑ

Կաղամբ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ— $\frac{1}{4}$ գրվ., պօմիդօր— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սունկ— $\frac{1}{8}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Նախ սոխը ձէթի մէջ տապակել, յետոյ աւելացնել մանր կոտորած կաղամբ ու միասին տապակել: Երբ կաղամբը սոխի մէջ լաւ տապակւի՝ աւելացնել ալիւր ու դարձեալ 2 ընկոյզ միասին տապակել. ապա փոքր առ փոքր աւելացնել 8 բաժ. տաք ջուր, եփած ու մանր կոտորած սունկ և այն ջուրը, որի մէջ եփւում էր: Սրա մէջ աւելացնել մի հատ դափնի տերև և մի քանի հատ էլ համեմունք: Եթէ չլիի մէջ պօմիդօր չեն ածում և բաւական թթու չէ, այն ժամանակ պէտք է կիտրոնի աղ աւելացնել:

ՆՈՒԽՈՒՆԴԻ ՍՊԱՍ (ՄՈՒՂԱՇԱՐ)

Նուխունդ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ընկոյզ— $\frac{1}{3}$ գրվ., սոխ— 2 հատ:

Նուխունդը պէտք է լաւ լանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել այնքան ջուր, որ նուխունդը ծածկուի, և ապա եփել: Նուխունդը եփելիս պէտք է նրա մէջ սոխ գցել: Եթէ եփելուց յետոյ ջուրը ցամաքի, պէտք է այնքան ջուր աւելացնել, որ արգանակը միջակ թանձրութեան լինի. յետոյ ընկոյզը մաքրել կճեպից, լաւ ծեծել և աւելացնել նուխունդին. աշխատել եփ չառլ, որովհետև արգանակը կարող է սեանալ: Նուխունդը կարելի է մաղով անց կացնել, վրան մի քիշ իւղ աւելացնել ու պատրաստել պիւրէի արգանակ:

ՍՆԿԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Սունկ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., բրինձ—6 մսխալ, քրքում, աղ, պղպեղ և համեմ—հաշակի համեմատ:

Սունկը եփելուց առաջ մի քանի անգամ լաւ լւանալ տաք ջրում, յետոյ նայել, որ որդեր չլինեն, վրան տաք ջուր ածել ու թողնել 2 ժամ: Այնուհետեւ սունկը ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել իրա ջուրը. եթէ քիչ է՝ աւելացնել մի քիչ եռ եկած ջուր ու եփել: Երբոր սունկը լաւ եփւի՝ հանել ջրից և մանր կտորել: Սոխը ձէթի մէջ տապակել, աւելացնել կտրատած սունկն ու միասին եփել, յետոյ աւելացնել ծեծած բրինձ ու իրա ջուրը, կրկին շարունակել եփել՝ մինչև որ պատրաստ լինի: Սեղան բերելիս քրքում, աղ ու պղպեղ աւելացնել:

ՀՈՆԷ ՍՊԱՍ

Հոն— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., շաքար— $\frac{1}{4}$ գրվ., համեմ և աղ:

Հոնը լւանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 10 բաժ. ջուր և դնել կրակի վրայ. եփել մինչև որ ջուրը թթու հոնի համ ստանայ. ապա վերցնել կրակից ու մաղով բամել: Մի կաթսայի մէջ ալիւր մաղել ու քիչ-քիչ աւելացնել հոնի հիւթից. աշխատել շարունակ խառնել, որ ալիւրը գունատ-գունտ չմնայ. դնել կրակի վրայ ու անդադար խառնել. երբ եփ գայ՝ շաքար ու աղ աւելացնել. մի քանի անգամ եփ տալուց յետոյ վրան համեմ ցանել ու սեղան բերել, Այս ձևով պատրաստում են և բալի սպասը:

ԶԱՆԱԶԱՆ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆՆԵՐԻՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ
ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

ՍՊԱՆԱԽ ՁԷԹՈՎ ՈՒ ԸՆԿՈՅՁՈՎ

Սպանախի կոթերը կտրատել, տերևները լաւ լւանալ մի քանի անգամ: Մեծ կաթսայի մէջ 20 բաժ. ջուր, $\frac{1}{8}$ գրվ. աղ ածել ու միասին լաւ եփ տալ. սպանախն ածել մէջը ու առանց ծածկելու եփել 10 րոպէ: Յետոյ քամիչով անց կացնել, քիչ սառցնել ու լաւ քամել: Սոխը ձէթի մէջ տապակել, սպանախը լաւ ջարդել ու ածելով սոխի մէջ՝ դնել թեթև կրակի վրայ, որ միջի ջուրը գոլորշիանայ. աւելացնել աղ, պղպեղ ու մի պտղուց էլ շաքարի փոշի:

Սպանախի կոթերը կարելի է առանձին եփել և ինչպէս աղցան (սալատ)՝ ձէթով ու քացախով պատրաստել: Սպանախը կարելի է պատրաստել և ընկոյզով.—խաշած սպանախը պէտք է քամիչով անց կացնել, բայց չքամել. ընկոյզը լաւ մաքրել ու ջարդել սանդի մէջ, սոխը բարակ կտորել. նոյնպէս և համեմը: Քամած սպանախն ածել աղցանամանի (սալատնիկի) մէջ, մի քիչ սրա ջրից ածել ընկոյզի վրան և լաւ տրորել. ապա ընկոյզն ածել սպանախի մէջ, աւելացնել սոխ, աղ, համեմ ու պղպեղ և միասին լաւ խառնել ու սեղան բերել:

Բ Ա Դ Ր Ի Զ Ա Ն

Բադրիջան— $2\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., աղ— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Բադրիջանը պէտք է կծպել, երկար ու բարակ կտրատել, վրան աղ ցանել ու թողնել, մինչև որ ջուր բաց թողնէ. յետոյ քիչ քամել ու իրարից բաժանել. նորից աւելի բարակացնել, ածել ձէթով տապակած սոխի մէջ և միասին թոյլ կրակի վրայ եփել: Մատուցանելիս բադրիջանի վրայ աղ ու պղպեղ ցանել:

ԽՄՈՐՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԲԱԴՐԻՉԱՆ

Բաղրիջան — 5 հատ, ձէթ — $\frac{1}{4}$ գրվ., ալիւր — 18 մսխ., սպիտակ գինի — $\frac{1}{4}$ բաժ.:

Թասի մէջ ալիւր մաղել, աւելացնել $\frac{1}{4}$ բաժակ տաք ջուր, $\frac{1}{4}$ բաժակ գինի, մի քիչ աղ, $\frac{1}{2}$ գդալ ձէթ և միասին լաւ խառնել ու դնել տաք տեղ 1—2 ժամ: Բաղրիջանը մաքրել ու երկարութեան վրայ տափակ կտրատել: Տապակում ձէթը դաղել, բաղրիջանը 2 կողմից էլ թաթախել պատրաստած խմորի մէջ ու տապակել դաղած ձէթում: Սեղան բերելիս վրան աղ ցանել:

ԹԱՐՄ ՍՈՒՆԿ

Սունկ — $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ — $\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ — $\frac{1}{2}$ գրվ., աղ ու պղպեղ և կանաչի:

Սունկը մաքրել, հողոտ արմատները կտրատել, գլխները բաժանել ու բոլոր մնացածը կտտորել: Սոխը ձէթով տապակել, յետոյ սունկը մէջն ածել ու այնքան եփել՝ մինչև որ սնկի բաց թողած ջուրը ցամաքի: Վրան քամել կիտրոնի հիւթ, ածել կտրատած կանաչի, աղ ու պղպեղ և սեղան բերել:

Ծ Ն Ե Բ Ե Կ

Անտառի ծնեբեկ 6 կապոց, սոխ — $\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ — $\frac{1}{2}$ գրվ., կանաչի, աղ ու պղպեղ:

Ծնեբեկի կոթերը կտրատել, լաւ լվանալ, լոբու պէս մանր կտտորել ու եռ եկած աղաջրում առանց ծածկելու եփել 10 րոպէ: Սոխը մանր կտտորել, ձէթի մէջ տապակել ու աւելացնել քամած ծնեբեկը և եփել թեթեւ կրակի վրայ՝ մինչև որ փափկի և ձէթը ծծէ: Աւելացնել աղ, պղպեղ, համեմ ու սեղան բերել:

Ծնեբեկը կարելի է առանց կտրատելու եփել քիչ ջրի մէջ ու սեղան բերել իրա ջրով, վրան քրքում, աղ, պղպեղ ու համեմ ածել և ուտել ինչպէս արգանակ, վրան ձէթ ածելով:

ԿԱՆԱԶ ԼՈՐԻ

Լորի — $\frac{2}{2}$ գրվ., սոխ — $\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ — $\frac{1}{2}$ գրվ., աղ ու պղպեղ:

Լորին մաքրել ու մանր կտտորել, ապա կաթսայի մէջ ածել և լցնել այնքան ջուր, որ լորին ծածկւի: Դնել կրակի վրայ, աւելացնել կտտորած սոխն ու եփել այնքան ժամանակ, մինչև միջի ջուրը ցամաքի և լորին եփւի: Եթէ ջուրը ցամաքել է, իսկ լորին դեռ եփած չէ՝ պէտք է մի քիչ տաք ջուր աւելացնել: Երբ ջուրը ցամաքեց, փոփրաքաշով ջարդել, մէջը ձէթ աւելացնել և թեթեւ կրակի վրայ եփել մինչև գոլորշին բոլորովին անյայտանայ և լորին ձէթի համ ստանայ:

Պատուց լորին կարելի է պատրաստել և ընկոյզով: Լորին եփելուց յետոյ՝ վերցնել կրակից, քամել, ածել աղցանամանի մէջ և աւելացնելով ծեծած ընկոյզ, աղ, պղպեղ ու համեմ՝ միասին լաւ խառնել ու սեղան բերել: Մանր լորին կարելի է մաքրել և առանց կտրատելու, եռ եկած աղաջրում եփել, քամել, սառցնել, վրան զանազան կանաչի շաղ տալ, ձէթ ու բացախ ածել և սեղան բերել: Կարելի է և կտտորած սոխ աւելացնել:

ՎԻՆԵԳՐԵՏ

Կարտոֆիլ — 1 գրվ., զազար — $\frac{1}{4}$ գրվ., կապար — $\frac{1}{4}$ գրվ., ճակնդեղ — $\frac{1}{2}$ գրվ., թթու վարունգ — $\frac{1}{4}$ գրվ., սպիտակ լոբի — $\frac{1}{2}$ գրվ.:

Կարտոֆիլը մաքրել, օղակ օղակ կտրատել և աղաջրի մէջ եփել: (Կարելի է առանց մաքրելու եփել): Լորին

ընտրել ու եփել՝ ինչպէս եփում են կիրկաշը: Ճակնդեղն առանց մաքրելու խորովել հնոցում կամ եփել. գազարն էլ եփել ջրում: Երբ բոլորը պատրաստ լինի՝ կտրատել օղակ-օղակ և խառնել միասին. ապա աւելացնել կտրատած վա-րունգը, կապարը, սոխն ու կանաչին, վրան ցանել աղ ու պղպեղ, ձէթ (սա աւելի շատ) ու քացախ. բոլորը միասին լաւ խառնելուց յետոյ՝ սեղան բերել:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

Եփել մէկ և կէս գրվ. կարտօֆիլ, տաք-տաք մաքրել, մաղից անց կացնել: Յետոյ տախտակի վրայ մի գդալ ալիւր ցանել, մաղից անց կացրած կարտօֆիլը խառնել ալիւրի հետ և կողիկներ շինել: Կողիկները թաթախել ալիւրի մէջ և տապակել տաք ձէթի մէջ: Հետը կարելի է կամ սնկի և կամ քիչմիշի սօուս սեղան բերել:

Ս Օ Ո Ի Ս

Ալիւր—5 մսխ., քիչմիշ— $\frac{1}{4}$ գրվ., ջուր— $\frac{2}{2}$ բաժ., ձէթ— $\frac{7}{2}$ մսխ., շաքար— $\frac{1}{5}$ գրվ., քացախ— $\frac{1}{4}$ բաժ.:

Ձէթը դադել, մէջն ալիւր ածել և պասիրովկայ պատ-րաստել: Կաթսայի մէջ շաքար ածել, դնել կրակի վրայ, որ քիչ հալւի. աւելացնել $\frac{1}{4}$ բաժակ քացախ և եփ տալ, որ շաքարը բոլորովին լուծւի. ջրում բաց արած պասի-րովկան ածել սրա մէջ: Քիչմիշը տաք ջրում թրջել և աւելացնել պատրաստ սօուսին. այս բոլորը միասին խառնել, հինգ րոպէ եփել ու սեղան բերել բրնձի և կար-տօֆիլի կողիկների հետ:

ԲՐՆՁԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

$\frac{3}{4}$ գրվ. բրինձ մաքրել, լանալ, ածել կաթսայի մէջ. այնքան ջուր աւելացնել, որ բրինձը ծածկւի ու եփել՝

ինչպէս քաշովի փլաւը: Երբ որ փլաւի ջուրը ցամաքի և բրինձը եփւի ու մի թանձր զանգւած ստացւի՝ աւելացնել մի հատ մանր կոտորած և ձէթում տապակած սոխ, հանել սեղանի վրայ ցանած ալիւրի վրայ, պատրաստել կողիկներ, թաթախել ալիւրի մէջ և երկու կողմն էլ տապակել դադած ձէթի մէջ:

ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՐՏՕՖԻԼ

Կարտօֆիլը, եթէ թարմ է՝ մաքրել, դարսել սօտէյ-նիկում դադած ձէթի մէջ և տապակել: Սօտէյնիկը մի քանի անգամ յետ ու առաջ շարժել, որ կարտօֆիլը խառ-նւի: Երբոր կարտօֆիլը կիսով չափ կտապակւի, աղ աւե-լացնել, ծածկել ու դնել հնոցի մէջ. նորից սօտէյնիկը հինգ անգամ վեր ու վար անել: Երբ կարտօֆիլն արդէն պատրաստ լինի, վրան կոտորած քարսոն ցանել ու սեղան բերել:

Իսկ եթէ կարտօֆիլը թարմ չէ, հարկաւոր է դեռ կիսով չափ ջրի մէջ եփել և յետոյ արդէն մաքրել, կտրա-տել ու տապակել դադած ձէթում:

ՔԱՇՈՎԻ ՓԼԱԻ

Բրինձ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր—6 բաժ., ձէթ— $\frac{3}{8}$ գրվ., քիչ-միշ— $\frac{1}{2}$ գրվ.:

Բրինձը մի քանի անգամ լանալ, յետոյ տաք ջրում թրջել: Ձէթն ու ջուրն ածել կաթսայի մէջ և երբ եռ գայ՝ բրինձը մէջն ածել. քիչ եփւելուց յետոյ աղ աւե-լացնել և եփել՝ մինչև որ ջուրը ցամաքի. յետոյ քիչմիշը մէջ տեղն ածել, բրինձը վրայ բերել, քիչմիշը ծածկել և մի թումբ կազմել. կաթսան ծածկել ու եփել թոյլ կրակի վրայ՝ մինչև դամբ գայ: Խուփը շուտ-շուտ վերցնել, շուտ տալ, որ ջուր դարձած գոլորշին թափւի: Երբ ջուրը բո-լորովին ցամաքի՝ փլաւը սեղան բերել:

ՔԱՄՈՎԻ ՓԼԱԻ ՄՈՒԹԱՆՋՈՎ

Բրինձ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., բիշմիշ $\frac{1}{2}$ գրվ., դամբուլ— $\frac{1}{2}$ գրվ.,
 ձէթ— $\frac{3}{8}$ գրվ., նուշ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղջանաբաղ— $\frac{1}{8}$ գրվ.,
 մեղր կամ շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ.:

Պասալ քամովի փլաւը ուտիսուց քամովի փլաւի
 նման է պատրաստուում, միայն իւղի փոխարէն այստեղ
 ձէթ ենք գործածում:

Գիշմիշը մի քանի անգամ լւանալ, նուշը մաքրել և
 կէս-կէս անել: Դամբուլն ու աղջանաբաղը լւանալ և առան-
 ձին ջրում եփ տալ: Նուշը ձէթում բովել, աւելացնել
 բիշմիշ, դամբուլ ու աղջանաբաղ, ածել շաքար կամ մեղր,
 մի գդալ ջուր՝ բոլորը միասին խառնել ու եփել: Պատ-
 րաստ փլաւը ածել սկուտեղի վրայ և երեսը ծածկել
 յիշած պատրաստած մութանջով: Մութանջի տեղ կարելի
 է սեղան բերել մի որևէ թթու բանդակ (մուրաբայ) կամ
 տապակած կարտոֆիլ:

ՊԱՍԻԱՅ ՊԻՐՕԳԻ ՀԱՄԱՐ ԹԹՈՒ ԽՄՈՐ

Ալիւր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ— $\frac{1}{4}$ գրվ., դրօժ— $\frac{1}{2}$ մսխ.,
 շաքարաւաղ—1 թէյի գդալ:

Թասի մէջ $\frac{1}{2}$ գրվ. ալիւր մաղել, դրօժը բաց անել
 $\frac{1}{2}$ բաժակ տաք ջրում, ածել ալիւրի մէջ, խառնել ու
 խաշ պատրաստել, (խմորը շատ թանձր չպէտք է լինի).
 խմորը ծածկել ու դնել տաք տեղ: Երբ խմորը բարձրա-
 նայ և կրկնապատկւի՝ աւելացնել մնացած ալիւրը, մի բա-
 ժակ տաք ջուր, աղ, շաքար և ձէթ ու հունցել՝ մինչև
 խմորը ինքն իրան բաժանւի ամանից ու ձեռքից: Խմորը
 դնել երկու ժամով տաք տեղ, որ երկրորդ անգամ գայ—
 բարձրանայ:

Լ Ի Յ Ք

Չորացրած սունկ— $\frac{1}{2}$ գրվ., բրինձ— $\frac{1}{3}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$
 գրվ., ձէթ— $\frac{3}{8}$ գրվ., աղ ու պղպեղ

Չորացրած սունկը լաւ լւանալ, թրջել ու եփել:
 Սոխը ձէթի մէջ տապակել, իսկ բրինձը եփել: Տապակած
 սոխին աւելացնել մանր կոտորած սունկ և միասին մի քիչ
 բովել. յետոյ աւելացնել բրինձ և էլի մի քիչ եփել. վրան
 աղ ու պղպեղ ցանել ու վերցնել կրակից: Երբ խմորը
 բարձրանայ՝ թասից հանել և դնել ձէթ քսած թերթի վը-
 րայ, բաց անել և մէջ տեղը սառցրած լիցքը դնել: Պիրօգի
 շուրջը յետ ծալել ու ծայրերը միմեանց կպցնել, այնպէս
 որ լիցքը բոլորովին ծածկւի. գլխներէից կտրել: Աւելորդ
 խմորից մի շերտ կազմել ու ծածկել այն տեղը, որտեղ
 պիրօգի ծայրերը միացած են: Կարկանդակը պատառա-
 քաղով մի քանի տեղ ծակծակել ու դնել հնոցի մէջ թխւելու:

ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Ալիւր—1 գրվ., ջուր—1 բաժ., աղ—ճաշակի համեմատ:

Մաղած ալիւրն ածել սեղանի վրայ, մէջ տեղը աւե-
 ւացնել ջուր ու աղ և խմոր շինել: Խմորը ծածկել ու
 դնել այսպէս հինգ րոպէ:

Ապա պատրաստել լիցքը: Վերցնել 1 գլուխ կաղամբ,
 $\frac{1}{2}$ գրվ. սոխ, $\frac{1}{4}$ գրվ. ձէթ, աղ ու պղպեղ: Կաղամբը
 կտրատել, եռ եկած ջրով անց կացնել, թեթեւ կերպով
 քամել ու մանր կոտորել: Սոխը տապակել ձէթի մէջ,
 աւելացնել կոտորած կաղամբը, աղ ու պղպեղ, և այնքան
 եփել՝ որ փափկի:

Խմորը բաց անել $\frac{1}{2}$ մատի հաստութեամբ, բաժա-
 կով կամ ֆորմով դուրս կտրել, թէյի գդալով լիցքը դար-

սել խմորիկները վրայ, շուրջը սառը ջուր քսել, խմորի ծայրերը իրար կպցնել ու սեղանի վրայ ձեռքով հարթել կպցրած տեղերը: Թերթի վրայ ձէթ քսել, կարկանդակները վրան դարսել ու թխել: Սեղան բերել պասուայ արգանակների հետ:

Ա. Լ. Ա. Դ. Ի

Ալիւր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար—1 գդալ, դրօժ— $\frac{1}{2}$ մսխ., ձէթ—1 գդալ, եռ ջուր—1 բաժ.;

Մաղած ալիւրն ածել թափ մէջ. դրօժը բաց անել մի բաժակ տաք ջրում, ածել ալիւրի մէջ ու խմոր պատրաստել: Երբ խաշը բարձրանայ՝ ածել մի բաժակ եռ ջուր, մնացած ալիւրը, ձէթը, շաքարն ու աղը և միասին թիակով խառնել, որ խմորի գնդեր չգոյանան: Երբ խմորը պատրաստ լինի՝ նորից դնել տաք տեղ, մինչև կրկնապատկի:

Տապակի մէջ ձէթը տաքացնել, գդալը գցել եռ եկած ջրի մէջ, հանել ու միւսնոյն գդալով վերցնել մի գդալ խմոր, գցել տապակի վրայ և երկու կողմն էլ թխել: Պատրաստ ալադին ուտում են կամ շաքարով կամ մեղրով:

Ալադին կարելի է պատրաստել և իւղով միւսնոյն ձևով:

Կ Ո Ւ Տ Ա Պ

Նուշ—1 գրվ., ալիւր—1 գրվ., դարչին—5 կոպէկի, շաքարի փոշի—1 գրվ., հիւլ—15 կոպէկի:

Նուշը մաքրել, հնոցի մէջ ցամաքացնել ու յետոյ սանդի մէջ լաւ ծեծել: Դարչինն ու հիւլն էլ նոյնպէս ծեծել: $\frac{3}{4}$ գրվ. շաքարի փոշին խառնել նշի, դարչինի և հիւլի հետ: Խմորը պատրաստել 1 բաժ. սառը ջրով և 1

գրվ. ալիւրով, ծածկել անձեռոցիկով ու այնպէս թողնել $\frac{1}{2}$ ժամ: Ապա կտրատել մի-մի ընկոյզի չափ, բարակ բաց անել, ամեն մէկի վրայ դարսել մի-մի գդալ ծեծած նուշ՝ խառնած շաքարի և այլ համեմունքների հետ: Խմորիկների 2 հակառակ կողմերը միացնել և շինել երկարացրած կարկանդակներ: Թերթի վրայ մի բիշ ալիւր ցանել, կարկանդակները դարսել և հնոցի մէջ դնել. հէնց որ սկսեն կարմրել՝ իսկոյն հանել և տաք-տաք կարկանդակների վրայ քսել վարդաջուր, վրան ցանել մնացած շաքարից ու սեղան բերել:

Կ Ի Ս Ե Լ

Կարմիր բալ—2 գրվ., կարտօֆիլի ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար $\frac{1}{4}$ գրվ., ջուր—10 բաժակ:

Բալը լաւ լւանալ և եփել 10 բաժակ ջրում, մինչև որ ջուրը բալի համն ստանայ, մաղով քամել. այս հիւթից մէկ բաժակ յետ վերցնել. իսկ մնացածը դնել կրակի վրայ, աւելացնել շաքար, երբ եռ գայ՝ յետ վերցրած սառը հիւթի մէջ բաց անել կարտօֆիլի ալիւրն ու ածել մէջը. իսկոյն խառնել և 2 ըռպէ եփելուց յետոյ վերցնել ու ածել սկուտեղի վրայ և սառցրած սեղան բերել: Եթէ ուզում ենք աւելի թանձր կիսել պատրաստել՝ այն ժամանակ կարտօֆիլի ալիւրը պէտք է վերցնել կրկնապատիկ չափով: Կիսելն ուտում են կաթով:

Կիսելը պատրաստում են ամեն տեսակ մրգի հիւթից, գինուց և կաթից՝ միւսնոյն ձևով:

Կիսելից մնացած բալի հատիկները կարելի է մաղով անց կացնել, աւելացնել մէջը շաքար և այնքան եփել, որ մի թանձր զանգաւած ստացւի. սրանով կարելի է կարկանդակներ ու զանազան թխածքներ լցնել:

ԺԱ. ՍՈՒՐՋ, ԹԵՅ ԵՒ ՇՕԿՕԼԱԴ

Ս Ո Ւ Ր Ճ

Համեղ սուրճ պատրաստելու համար աւելի լաւ է քլորաքանչիւր անգամ պատրաստելիս սուրճը բովել. բոված սուրճը պէտք է չոր տեղ պահել և լաւ փակել, որ անուշահոտութիւնը չկորցնէ և ուրիշ մթերքների հոտը չստանայ: Սուրճն աւելի լաւ է սանդի մէջ ծեծել, քան ձեռնաղացում աղալ: Մի գաւաթ սուրճ պատրաստելու համար հարկաւոր է $2\frac{1}{2}$ մսխալ սուրճ. ջուրը պէտք է եռ եկած լինի: Սուրճը պէտք է ածել սրճամանի մէջ և վրան մի քիչ եռ ջուր, որ սուրճը թրջւի, 5 բոպէից յետոյ քիչ-քիչ ածել բոլոր եռ ջուրը, մի քանի անգամ սուրճը յետ ածել, նորից մէջն ածել, որ պարզ ստացւի:

Թ Է Յ

Մի բաժակ թէյ պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել $\frac{1}{2}$ մսխ. թէյ, որով միջակ գոյնի թէյ կստացւի: Թէյն ածել թէյամանի մէջ, վրան աւելացնել մի քիչ եռ եկած ջուր ու 5 բոպէ դնել ինքնաեռի վրայ. յետոյ վերցնել, աւելացնել ջուր և 10 բոպէ հանգստացնել. ապա սկսել բաժակների մէջ ածել:

Շ Օ Կ Օ Լ Ա Դ

Համեղ շօկօլադ պատրաստելու համար չպէտք է եռ տալ: Շօկօլադի ամեն մի կտորը 4 մաս անել, վրան մի քանի գդալ ջուր կամ կաթ ածել և մի քիչ տաքացնել, որ լուծւի: Մի գաւաթ շօկօլադ պատրաստելու համար հարկաւոր է մի տախտակ շօկօլադ: Երբ շօկօլադը լաւ լուծւի՝ վրան կաթ ածել և դնել կրակի վրայ ու

շարունակ խառնել. հէնց որ եռ գայ՝ խկոյն պէտք է ճաշակի հոմեմատ շաքար գցել ու վերցնել կրակից:

Ով սիրում է, կարող է $\frac{1}{4}$ գրվ. շօկօլադի համար վերցնել երկու ձւի դեղնուց ու գօզլի-մօզլի շինել, յետոյ գցել պատրաստի շօկօլադի մէջ և լաւ խառնելով ածել գաւաթների մէջ:

Շօկօլադը կարելի է պատրաստել և նախընթաց օրը, բայց տաքացնելիս չպէտք է եռ տալ:

ԺԲ. ԽՈՐՏԱԿԱՑՈՒՑԱԿՆԵՐ

ԻՆՉՊԷՍ ԿԱԶՄԵԼ ԽՈՐՏԱԿԱՑՈՒՑԱԿՆԵՐԸ

Թէ հրաւէրների և թէ հասարակ օրերի համար խորտակացուցակ կազմելիս պէտք է առաջնորդւել հետեւեալ կանոններով.

1. Որքան կերակուրների թիւը պակաս է՝ այնքան էլ համեմատաբար բաժինը պէտք է շատ լինի:

2. Ճաշը չպէտք է կազմել կամ միայն ծանր և կամ միայն թեթեւ կերակուրներից. եթէ վերցրած արգանակը ծանր է, օրինակ—մսով չչի, այն ժամանակ երկրորդ տեսակը պէտք է լինի եփած կամ տապակած ձուկ կամ թռչուն. չէ կարելի պատրաստել առաջին տեսակ՝ բուլիօն-կօնսօմէ կարկանդակներով, երկրորդը—ձուկ, իսկ երրորդը՝ ժիլէ, որովհետեւ այդպիսի ճաշը կուշտ չէ. այլ պէտք է տալ երկրորդ տեսակը՝ մսից պատրաստած մի որեւէ բան, իսկ երրորդը՝ քաղցր շաուրտ կամ պուդինգ:

3. Ճաշի համար միևնոյն մթերքից չպէտք է 2—3 տեսակ կերակուր պատրաստել. օրինակ բրնձէ արգանակ

և բընձէ պուղինգ, կամ շերտաւոր կարկանդակ և մի տյլ խմորեղէն:

4. Պէտք է գոյնի մէջ էլ ներդաշնակութիւն պահպանել. կերակուրները միագոյն չպէտք է լինեն. օրինակ՝ եթէ առաջինը սպիտակ արգանակ է, երկրորդը չպէտք է լինի ձուկ կամ խորոված՝ սպիտակ սօուսով, կամ եթէ արգանակը մուգ է՝ այն ժամանադ երկրորդ տեսակ կերակուրը պէտք է սեղան բերել սպիտակ սօուսով:

5. Պահպանել կերակուրների մէջ համին ներդաշնակութիւն, այսինքն՝ մի ճաշի կերակուրները միեւնոյն համը չունենան. եթէ ձկան հետ տալիս են սօուս շամպինիօնով, այն ժամանակ չէ կարելի խորովածի հետ էլ շամպինիօնի սօուս բերել, եթէ մինչև անգամ շամպինիօնից պատրաստած մուգ սօուս լինի: Չէ կարելի տալ երկու կերակուրն էլ կծու, կամ երկուսն էլ թոյլ. պէտք է ընտրել մէկը կծու, իսկ միւսը՝ թոյլ:



Ց Ա Ն Կ

ՅԱՌԱՋԱԲԱՆ	2
ԽՈՋԱՆՈՑԸ ԵՒ ԻՒՐ ԿԱՐԳ ՈՒ ՍԱՐԳԸ	4
ՄԹԵՐՔ	10
Միս	10
Տաւարի միս	14
Հորթի միս	15
Ոչխարի և գառան միս	16
Խոզի միս	17
Երէ	17
Թռչունների միս	18
Չուկ	19
Չու	19
Կանաչեղէն, բանջարեղէն եւ արմտապտուղ	20
Համեմունքներ	20
ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ	29
Ա. բուլիօններ և արգանակներ (սուպեր)	55
Բ. մսեղէն	95
Գ. ձկնեղէն	102
Դ. բանջարեղէն	112
Ե. սօուսներ	115
Զ. աղցաններ	117
Է. խմորեղէն	141
Ը. քաղցրեղէն	191
Թ. ձու	193
Ժ. պասուայ կերակուրներ	206
ԺԱ. սուրճ, թէյ, շօկօլադ	207
ԺԲ. խորտկացուցականեր	209
Այբուբենական ցանկ կերակուրների	

Այբուբենական ցանկ

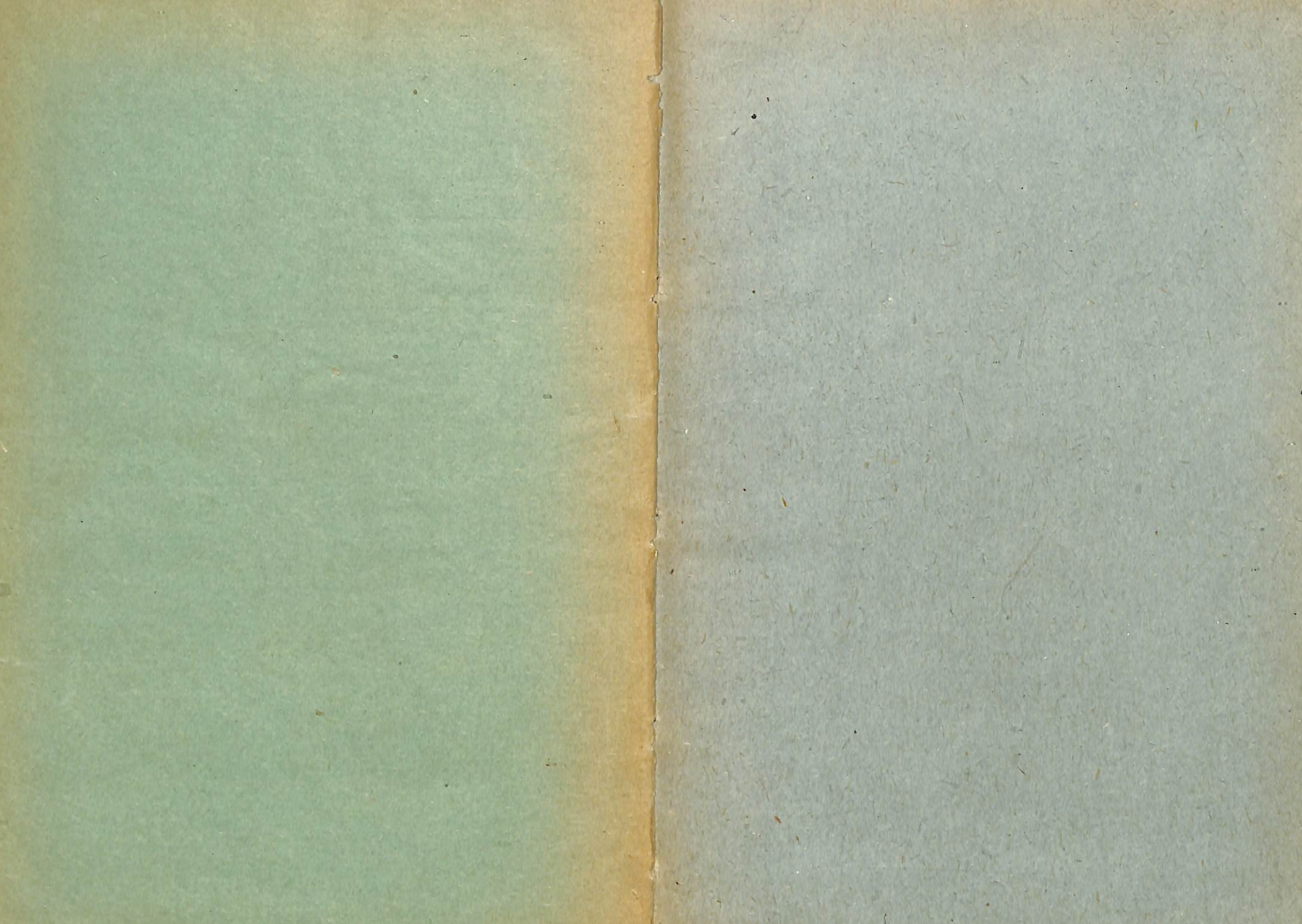
Ալպեր	204	Գարնիկ կարտոֆիլի յարդի ձևով	109
Աղցան ծաղկե կաղամբի	115	» Թարմ կարտոֆիլի	110
» կարմիր կաղամբի	115	» կարտոֆիլի	111
» կարտոֆիլի	116	» վոլովանի	131
» Շիկորե	116	Գողինաղ	190
» պամիդորի	117	Չանդ—կուխեն	177
» սալատի	115	Չատկահայ	181
» վարունդի	116	» կաթնալոռով	180
Անարկոտ	62	Չրադի գոլորշիում	67
Արտալայ	35	» լիցքով (ֆարշով)	66
Արաիչոկ	106	Թանե սպաս	49
Բադ	89	Թեյ	206
Բադի ոտուզլիով արգանակ	45	Թթու լաւաշով արգանակ	42
Բադրիշան	197	Թելե	161
Բալի հիւթ	189	Թելե նարնջի	162
Բալոդի (վիշեօվկա)	189	Թելե սերկեիլի	163
Բանդակ (մուրաբա) բադրիշանի	187	Թիգօ (ոչխարի բուր)	73
» բալի	186	Թիւլիէն արգանակ	35
» գետնամորու	185	Լանսպի կ	101
» ընկոյզի	187	Լոր խորոված	91
» սերկեիլի	188	Լուլայ քաբար	93
» վարդի	188	Լօբի զարբար	193
Բանջարեղէնի արգանակ	36	Լօբի (կանաչ)	199
Բաստուրմայ	94	Լօբի իւղով ու ձևով	103
Բեզէ նշի	172	Լօբու սպաս	193
Բիտակի	66	Լօքօ	95
Բիֆշտէկա	61	Խաշ	44
Բիֆշտէկա—պայ	67	Խեցգետնի պիւրէ	51
Բլինի	138	Խմոր պառլայ պիւրօզի	202
Բլինիլինի	120, 142	Խուի (խօբօստ)	141
Բողարթմայ վառիկի	48	Խորոված բադրիշանով	93
Բորանի բադրիշանի	108	Ծնեբեկի արգանակ	53
Բուլիօն	30, 33	Ծնեբեկ (պառլայ)	198
Բողբաշ պամիդորի	46	Ծնեբեկ պարեզի	104
Բօսովինիա	51	Ծնեբեկ տեղական ձևով	103
Բօրշ Մալօբօստի	39	Հարիսայ հնդկահաւի կամ ոչխարի մսով	137
Գաթայ	183		
Գառն մսի խորոված	92		

Հաւ մայեօնէզով	78	Կրօկէտ կարտոֆիլի	111
» ռիզոտով	76	Կօմպօտ տես համալարակ	
» ալա մարենդօ	74	Կօնսերի տես պահածոյ	
» քիշմիշով և զրիշկով	77	Մաղէն շաքարահաց	173
» (սառը) Վրաստանի սօռլուով	78	Մաղուրիկ զանգաւածով	180
» ֆրիկասէ	75	Մակարոն բեշամելով	134
Հնդկահաւ խորոված	90	Մայեօնէզ	99
Հոնէ սպաս	196	Մարմելադ խնձորի	185
Հորթի գլուխ ուսիզօտ սօռլուով	79	» սերկեիլի	184
Հորթի լեարդը տապակած	82	Միս գոլորշիում պատրաստած	60
Հորթի լեզու	83	Մուրաբայ տես բանդակ	
» (կամ գառն) ոտներ	81	Նապաստակ խորոված	92
Ջինով սպաս	53	Նուխունդի սպաս (մուղաշար)	195
Ջւածեղ	191	Շառլօտ բիսկվիտի	145
Ջու թերխաշ	191	Շառլօտ սերի	157
Ճանառ	95	Շարտբօզ հաւից	85
Կաթնահունց (նաղուք)	184	Շնիցի	63
Կաթնով արգանակ	49	Շու կրէմով, էլիէրի և պրաֆիլտրօլի շօկօլազից	149
Կաղամբի (թթու) շշի	195	Շշի թթու կաղամբով	38
Կապույտ (փիշիսուլ)	95	Շշի կաղամբէ (լէնիվի շշի)	38
Կարկանդակ	203	Շշի կանաչ	41
» գետնամորու	172	Շօկօլադ	206
» խնձորով	175	Ուղեղ	80
» ձկնով	122	Չամչարակ (կօմպօտ) խնձորի	160
» ձաւակ թնախառն	126	» ծիրանի ու դեղձի	161
» շերտաւոր	133	» նարնջի	161
Կարտօֆիլ տապակած	201	» չոր մրգի	160
Կարտօֆիլի պիւրէ	44	» տանձի	159
Կաքաւ գոլորշիում	84		
Կաքաւի պաշտէտ	87	Չամչի թթաւ սօռլու	84
Կեկա	125	Չրիթթմայ վառիկի	48
Կէկ	171	Պահանձոյ (կօնսերով) մրգի	189
Կիսել	205	Պաղպաղակներ	154
Կլեցիկլինիւրով արգանակ	37	Պարմանտի կարտօֆիլի պիւրէ	47
Կնիլի	34	Պարֆէ պտուղների	159
Կողիկներ (կօտլէտ)	65	Պելմենով արգանակ	49
» բրնձի	200	Պերլովի կրօպի արգանակ	37
» կարտօֆիլի	200	» » պիւրէ	47
» մսի (շարգած)	72	Պիրօզ թթու	127
Կուլիշ	182	» խնձորի	176
Կուտապ	204	» քաղցր շերտաւոր	169
Կրէմ	150	Պիրօժիկ (բիսսուի) իւղով տապ	124
» բաւարուա	153	Պիրօժիկ նշի	177
» թասերում	152	Պիւրէ կարտօֆիլի	111
» վանիլով	146	Պլօմբի	158

Պուղինդ բրնձի	143	» տալտար	114
» կարինէտի	148	» բաւիգոտ	113
» կրէմի սօռսով	146	» բօրէր	113
Պուլէտ (սօռս) սնկով կամ կապարով	82	Սօռսով միւս	59
Պունշ-գլաթ	165	Վառիկներ ալա Մարինգո	74
Պտի—ֆուր (մանր թխածք)	170	» տապակած	88
Պօտօֆէ արգանակ	33	Վատրուշկա	123
Պօմիդօրի արգանակ	194	Վարենիկներ	139
Ռագու գառան և հորթի մսի	72	Վարունդի (թթու) արգանակ	40
Ռաւիգոտ սօռս	80	Վաֆլի	142
Ռուլէտ բիսկվիտի	167	Վիճէնդրէտ	99, 199
Ռօստրիֆ	62	Վօլօվան	129
Սաբայեօն	149	Տրուբօշկաներ խմած սերով	147
Սագ	90	Տօլմայ բաղրիջանի	69
Սալատ տես աղցան		» կաղամբով	68
Սաւարին	178	» պամիդօրի	70
Սեր խմած	148	» պամիդօրի առանց մսի	71
Սերկէիլի արգանակ	43	» վազի տերեւներով	69
Սիսեռ	109	Տօրտ բիսկվիտի	165
Սիսեռի արգանակ	194	» բիսկվիտի (իւղով)	168
» գալնիւր	108	» մտղին	166
» պիւրէ	46	» շօկօլադի	174
Սիբօպ բալի	188	Փասեան սոխի մէջ խորոված	91
Սնկի արգանակ	196	Փլաւ բրնձէ	135
Սուդակ տապակած	98	Փլաւ քամովի մութանջով	202
Սունկ թարմ	198	Փլաւ քաշովի	201
» տապակած թթւասերով	105	Քերինչ բուլկու (гренки)	125
Սուպ տես արգանակ		Քուլֆայ բօղբաշ	42
Սուրճ	206	Քրենի սօռս	60
Սուֆլէ խնձորի	152	Օկրօշկայ	50
Սպանախ	102	Օմլէտ (ձլածեղ) խողապուխտով	
» ձէթով և ընկուզով	197	(վետչինայով)	191
Սօռս թարխունի	113	Օմլէտ—սուֆլէ	151
» կանաչ	114	Օսետրինա կամ սերիւգա կապարի	
» Հոլանդական	105	սօռսով	95
» մուգ	112	Օսետրինա տապակած	96
» պիկանտ	112	Օրագուլի արգանակ	52
» պուլէտ	114	Ֆիլէ Մադէրի մէջ	64
» սպիտակ	113	Ֆիլէ շամփրի վրայ	94
» վօլօվանի	131		

1 գրվ.—32 լոտ—96 մսխալ
1 գրվ.—2 բաժակ
 $\frac{1}{2}$ գրվ.—16 լ.—48 մսխ.
 $\frac{5}{16}$ գրվ.—10 լ.—30 մսխ.
 $\frac{1}{4}$ գրվ.—8 լ.—24 մսխ.

$\frac{3}{16}$ գրվ.—6 լ.—18 մսխ.
 $\frac{1}{8}$ գրվ.—4 լ.—12 մսխ.
 $\frac{1}{10}$ գրվ.—2 լ.—6 մսխ.
 $\frac{1}{32}$ գրվ.—1 լ.—3 մսխ.



ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0292171

23.493

