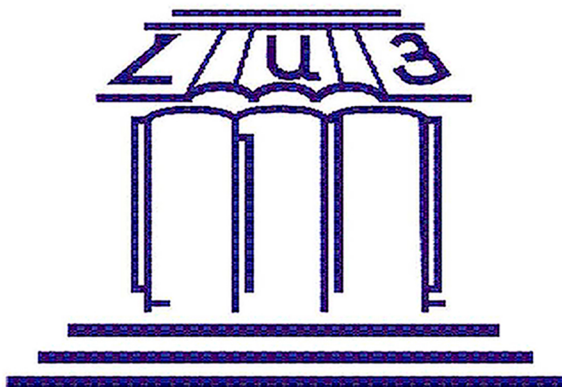




Հայկական գիտահետազոտական հանգույց Armenian Research & Academic Repository



Սույն աշխատանքն արտոնագրված է «Ստեղծագործական համայնքներ
ոչ առևտրային իրավասություն 3.0» արտոնագրով

**This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial
3.0 Unported (CC BY-NC 3.0) license.**

Դու կարող ես.

պատճենել և տարածել նյութը ցանկացած ձևաչափով կամ կրիչով
ձևափոխել կամ օգտագործել առկա նյութը ստեղծելու համար նորը

You are free to:

Share — copy and redistribute the material in any medium or format

Adapt — remix, transform, and build upon the material

9646

641
10-67

1926

5262

ՀԱՅԹԻՒՆ «ՀՈՐԻԶՈՆ» ԳՐԱՏԱՆ, ՔԱՎԱԼԱ

ԽՈՂԱՆՈՑԻՆ ԳԻՐՔԸ



Լ. Մ. Ա. Գ. Բ. Ն. Յ.
ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԻՆ՝ ՍԱՀԱԿ ՄՈՐՆՈՍԵԱՆ (ԿԵՆԱՐԱԿԻ)

Միակ կեդրոնացի
«ՀՈՐԻԶՈՆ» ԳՐԱՏԱՆ — ՔԱՎԱԼԱ

(Ամեն իրաւունք հրատարակչին կը պատկանի)

2002

2011

ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹԻՒՆ «ՀՈՐԻՋՈՆ» ԳՐԱՏԱՆ, ԳԱՎԱԼԱ

641

Խ-67

այ

ԽՈՂԱՆՈՑԻՆ ԳԻՐՔԸ



Միակ կեդրոնացեղի՝
«ՀՈՐԻՋՈՆ» ԳՐԱՏՈՒՆ — ԳԱՎԱԼԱ



(Ամեն իրաւունք հրատարակչին կը պատկանի)



LEBON TZEPAKIAN
BIBLIOTHEQUE "HORIZON"
KAGALLA

ՏՊԱԳՐ. «ՆՈՐ ՕՐ»

Ա. Թ. Է. Ն. Գ.

1926

LEVON DJERANIAN
LIBRAIRIE "HORIZON"
CAVALLA

ԼԵՅՈՆ ԴՅԵՐԱՆԻԱՆ
ԳՐԱՏՈՒՆ «ՀՈՐԻՋՈՆ»
ԳԱՎԱԼԱ (Երևան)

5262

5262

26625-Ա.3

ԽՈՀ ԱՆՈՑԻՆ ԳԻՐՔԸ

Ա — ՉՕՐՊԱՆԵՐ

- 1.— Թէլ շեհրիէ չորպասը.— Ուզուած քանակութեամբ ջուրը եռացնելէ վերջ պէտք եղածին չափ չէհրիէ նետէ՝ ինչպէս և ազ, վար առնելէ յետոյ պնակի մը մէջ 2 հաւկիթ մէկ լիմօնով զարկ, բարակէն ապուրին մէջ վազեցուր՝ մէկ կողմանէ շերեփով խառնէ որ չի կտրի:
- 2.— Երկրզ շեհրիէ չորպասը.— Ճիշտ վերինին նման կատարէ:
- 3.— Արփա շեհրիէ չորպասը.— Միեւնոյն ձեւով:
- 4.— Բիրինն չորպասը.— Մսի ջուրը եռացնելէ վերջ, չափով մը բրինձ կը դնես կ'եփի: Յետոյ երկու հաւկիթը լիմօնով թէրպիյէ կ'ընես, վրան կանցունես:
- 5.— Գուռ պաթը չորպասը.— Ջուրը եռացնելէ վերջ բրինձը նետէ, ինչպէս և ձիթապտուղի մեծութեամբ մանրուած հում միսը սր եփի: Վար առնելէ վերջ, տապակին մէջ քիչ մը իւղով քիչ մ'ալ սալցա վարժեցուր և ապուրին վրայ անցուր:
- 6.— Գեթմանական ապուր.— Ոսպը լաւ մը եփելէն վերջ քամոցէն անցուր, յետոյ մսի ջուրով հեղուկ մը ըրէ ու կրակէն վար առ: Քառանկիւն կարուած հացի կտորներ իւղի մէջ տապկէ և ապուրին վրայ անցուր:
- 7.— Երեփիւք չորպասը.— Հաստ մաքարօնին մսի ջու-



5744-58

րով եփելէ յետոյ, քիչ մը իւղով քիչ մ'ալ սալցա իրարու հետ վարժեցնելով վրան անցուր:

8.— Եփելիս չորպա եփուրսը.— Հաստ մաքարօնին մօր ջուրով եփելէ յետոյ կրակէն վար առ: Ամանի մը մէջ մածունը հարէ և վրան անցուր:

9.— Աւսրիական պեղեղիս չորպա.— Պէղեղիան լաւ մը եփէ, քամոցէ անցուր, յետոյ գուշակաշը միսերը լեցուր, աղ և պղպեղ դիր և չափաւոր ջուրով բոլորը մէկ քառորդ ժամ եփէ:

10.— Ֆրանսական քիւրլի չորպա.— Սանին մէջ երկու կտոր բրասա, չորս կտոր բաթաթէս (մաքրուած), մէկ կտոր մայտանօս, մէկ կտոր չալղամ (չողգոմ) մէկ թուրփ մէկ կտոր դգում, քանի մը կտոր ալ քէրէվիզ ու ստեպղին մանրէ և դիր սեղանը, կեր:

11.— Պեղեղիս չորպասը.— Չոր պէղեղիան լաւ մը լուալէ վերջ խաշէ և յետոյ մսի ջուրով բաց, վրան հացի քթրով իւղ անցուր:

12.— Թիւրքիս սեպգի չորպասը.— Բաթաթէս, քառօղ, քէրէվիզ, կաղամբ և կամ ուրիշ բանջարեղէններ ուլունկի խոշորութեամբ մանրելէ յետոյ մսի ջուրով լաւ մը եփէ և կամ կարագ իւղով, և թէ մսի ջուր չկայ:

Բ.— ԽԱՇԼԱՄԱՆԵՐ

1.— Պէյին խաշլամասը.— Ոչխարին ուղեղին վրայի մաշկը մաքրէ, քիչ մը ջուր ու աղ դիր և քիչ ժամանակ ուան մէջ խաշէ, և յետոյ առանձին պատրաստուած մսի ջուրին մէջ կտոր կտոր մանրէ:

2.— Պոյուն խաշլամասը սեօյիւս.— Ոչխարին վզի մասը սանի մէջ եփէ, քաշէ պնակը, աղ ու պղպեղ ցանէ, կեր:

Ասոր պէս կ'ըլլան՝

3.— Գլ (թել) խաշլամասը, 4.— Տեօ խաշլամասը, 5.— Ճիկեր, 6.— Ֆիլեթ, 7. Պրգոլա խաշլամաները:

— Պալըգ խաշլամասը.— Չուկը լաւ մը մաքրելէ յետոյ սանի մը մէջ խաշէ. հանէ սանէն և ոսկորները զատէ եթէ ձուկը կտոր կտոր ըլլայ փետա չունի, աւելցած ջուրով տասը կտոր բաթաթէս՝ մաքրուած և խաշուած խառնէ ձուկին հետ, աղ ու պղպեղ ցանէ ու կեր:

9.— Թավուխ խաշլամասը.— Հաւը մաքրելէ վերջ աղէ և սանի մը մէջ խաշէ, դիր սեղանը աղ և պղպեղ թաթխէ և ր:

Այսպէս կը պատրաստուին նաև՝

10.— Ճագար, 11.— Կափալ, (հէլիկ) 12.— Աղաւնի, 13.— Բաք, 14.— Սագ և ուրիշ հաւեղէններ:

Գ.— ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆՆԵՐ

Բ Բ Ա Ս Ս

1.— Միսով.— Միսը կտոր կտոր ըրէ, սանի մէջ կարմրցուր և վրան քիչ մը սալցա վարժեցուր ու պատրաստ բրասա՝ վրան լեցնելով լաւ մը եփէ, չի մոռնա աղ և պղպեղ ցնել:

2.— Զիթաիւղով.— (սարմա) Բրասան ճիշդ իր երկայնութեամբ կը խաշես և երկայնքին կը ճեղքես առանց ճեղ-

քը տակը անցնելու, այդ բացուածքին մէջ, առաջուրնէ ձիթախաղի մէջ կարմրցուած և սոխէ բրինձէ աղ և համեմով պատրաստուած փորը՝ կը լեցնես և քառանկիւն փաթթելով սանի մէջ կը շարես և վրան գոցելու հափ ջուր կը լեցնես ու հ'եփես, այնպէս որ տակը շատ քիչ ջուր մնայ:

3.— Բրասա քալասը.— Բրասային արմատէն մինչեւ կանանչին սկիզբը, բթամատի մեծութեամբ և հաւասար չափով կտրէ, սանին մէջ լեցուր, վրան ալ ջուր՝ մինչեւ բրասին ծածկուիլը, լաւ մը խաշելէ ետք, քեալկիրի մէջ առ և ջուրը քամէ: Հաւկիթի մը դեղնուցը, ամանով պատրաստուած ալիւրի մէջ խառնէ, յետոյ բրասային ջուրէն քիչ քիչ վրան թափելով մալէզ մը շինէ, եթէ մալէզը աչքիդ թոյլ կ'երեւայ կրնաս տակաւին ալիւր խառնել, չի մոռնալով աղը:

Խաշած բրասան այս մալէզին մէջ թաթխելով մէկիկ մէկիկ առատ ձիթախաղի մէջ կը տապկես, շատ զօրաւոր կրակի վրայ:

4.— Բրասա պօրեկի.— Վերի ձեւով բրասան խաշելէ և քամելէ յետոյ, ընտիր ճերմակ պանիրը ծակերէն ներս կը խօթես և միեւնոյն ձեւով կը տապկես:

4.— Բրասա ֆուրուներ.— Բրասան բարակ և կտր կը ջարդես և լաւ մը խաշելէ վերջ ջուրը կը քամես: Փուռը երթալիք ամանը լաւ մը իւղելէ յետոյ, կարգ մը բրասա և կարգ մ'ալ իւղին մէջ կամ կրակին վրայ լաւ կարմրցած հացի բարակ շերտեր կը զետեղես առոր վրայ ալ մնացեալ բրասան տարածելով հացերը ծածկելէն վերջ, քանի մը շերտ Բաւկաւալ պանիր վրան կը զետեղես, յետոյ տեղ տեղ կառաք իւղ դնելով փուռը կուտաս:

6.— Բրասա օկրաքեց.— Բրասան, վերի ձեւով շատ բարակ կը կտրես, բրասայիդ չափ բաթաթէս կը ջարդես նոյն բարակութեամբ, բաթաթէսը քիչ իսկ բրասան լաւ մը կ'խաշես, քաշկալալ կամ կ'օրվէր պանիրը բէնտէ կ'ընես մէկ թէյի գաւաթ, թէյի գաւաթ մը կաթին մէջ

երկու հաւկիթ կը զարնես: Փուռի ամանը իւղոտելէ յետոյ կարգ մը բրասա, և կարգ մը բաթաթէս և փոշի պանիրը կը զետեղես, յետոյ դարձեալ կը կրկնես նոյն ձեւով, և ամէնէն վրան հաւկիթով զարնուած կաթը կ'անցունես աղ և սեւ պիպիս դնել չի մոռնալով, կուտաս փուռը:

Կ Ա Ր Ն Ա Պ Ի Թ

1. Միսով.— Ճիշտ միսով բրասային պէս կ'ընես:

2. Մուսագգա.— Մեքենայէն քաշուած միսը տապալկի մէջ իւղով և սոխով կը կարմրցնես և կարնապիթը վրան կը կոխես, չի մոռնալով աղ, կարմիր պղպեղ և քիչ մալ սալցա դնել:

3. Կարնապիթ եռմուրքալը.— Կարնապիթը խաշելէ ետք ջուրը քամէ, կտոր կտոր բրէ և զարնուած հաւկիթի մէջ թաթխելով կարագ իւղով տապկէ:

Կ Ա Ն Ա 2 Լ Ա Ի Ռ Ի Ա

1. Միսով.— Ֆասուլիան մաքրէ, կտոր կտոր միսը սանին մէջ խորովէ, վրան քիչ մը սալցա վարժեցուր և լուրիան լեցուր, վրան գոցելու հափ ջուր դիր, մէկ ժամ եփելէ վերջ վար առ:

2. Ֆասուլիա մուսագգա.— Ֆասուլիան մաքրէ, պատրաստէ մեքենայէն քաշուած միսը տապալկին մէջ իւղով և սալցայով կարմրցուր, լուրիան վրան կոխէ, ջուր դիր քիչ մը և մէկ ժամ եռացնելէ վերջ, վար առ:

3. Ձիթախաղով.— Լուրիան կը մաքրես պատրաստ կ'ըլլայ, ձիթախաղը կ'այրես քիչ մը ջարդուած սոխ մէջը կը կարմրցնես, զոտ մը սալցա, աղ և պղպեղ նետելով կը վարժեցնես և լուրիա կը լեցնես վրան, բաւականաչափ ջուրով կ'եփես:

Ք Է Ր Է Վ Ի Զ

1. Միսով.— Քէրէվիդը մանր մանր կը կտրուէ և սալ

բաստ կը մնայ, սանին մէջ կտրատուած միտը կը տապկես իւզով, քիչ մը աղ, համեմ եւ սալցա խառնելէ ետք քերէ՝ վիզը վրան կը կոխես եւ բաւականաչափ ջուր դնելով կեփեն:

Բերպիլիի ֆերկիլիզ.— Քերէ՛վիզը կը խաշես տերեւով եւ կոթով ու ջուրը կը քամես. միտը առանց սալացի իւզով կը կարմրցնես, յետոյ քերէ՛վիզը վրան կը կոխես քիչ մը ջուրով կ'եփես: Վար առնելէ յետոյ երկու հաւկիթով լիմօն մը թէրպիլէ կընես վրան կանցունես:

3. Ֆերկիլիզ ձիթաիւղով.— Քանի մը խոշոր գլուխ քերէ՛վիզ մաքրէ, եւ քանի մը կտոր ալ բաթաթէս: Մանին մէջ ձիթաիւղը լեցուր եւ քանի մը փոքր սոխեր նետէ թող կարմրի. ատոր վրայ աւելցուր քերէ՛վիզը եւ բաթաթէսը փոքր փոքր շերտերու բաժնուած: Մէկ մատ բարձր լեցուր ջուրը եւ եփէ: Էնկիւնարին պէս պէտք է ջուրը քաշէ եւ յետոյ պղնձեղուր, կեր:

Բ Ա Թ Ա Թ Է Ս

1. Միսով.— Նախ միտը մանրէ եւ կարմրցուր, վրան սալցա վարժեց էր եւ մանրուած բաթաթէսը, աղ, համեմ եւ ջուր դիր եփէ:

2. Ֆեօֆե.— (Տես քէօֆթէները):

• Տապկած.— Բաթաթէսները մատի երկայնութեամբ բարակ մանրէ աղէ, եւ իւզի մէջ տապկէ, յետոյ զարնուած հաւկիթի տապակին մէջ տապկուած բաթաթէսին վրայ անցուր, քիչ ետք վար առ:

4. Մուսագգա.— Բաթաթէսները տափակ մանրէ եւ կարմրցուր. այդ բաթաթէսը փուռի տապակին մէջ կարգ մը շարէ եւ տապկուած գրգման վրան անցուր եւ կարգ մը եւս բաթաթէս դիր, քիչ մը իւզով սալցա չինէ վրան անցուր, քիչ մ'ալ ջուր գնելով փուռը եփէ:

Գ Ա Պ Ա Գ

1. Դապաֆ պասկըսը.— Միտը կտորի վերածէ եւ սանի մէջ իւզով տապկէ, քիչ ալ սալցա վարժեցուր. մաքրուած զգուժը կտորներու վերածէ եւ մսին վրայ լեցուր, քիչ բան մը ջուր դիր եւ եռալէն ետք կրակէն վար առ:

2. Դապաֆ օսլմասը.— Դգումին երեսը քերէ, միջուկը հանէ թող պտարատու ըլլայ: Մեքենայէ քաշուած հում մսին մէջ լուացուացուած բրինձը, աղ, համեմ, աննուխ եւ քիչ մ'ալ սալցա դիր ու չաղուէ, եւ զայն զգուժներուն մէջ լեցուր մինչեւ կէս հասակը, շարէ զանոնք սանին մէջ բաւական ջուր դիր եւ ժամ մը եռալէ յետոյ, կրակէն վար առ:

3. Դապաֆ մուսագգա.— Մեքենայէն անցուած միտը սոխով, սալցայով կարմրցուր, զգուժը երկայնութեանը տափ ձեւով կտրէ, իւզի մէջ քիչ մը տապկէ, յետոյ տապակին մէջ կարգ մը զգուժ, վրան կարգ մը գրգմա դիր, այսպէս մէկ քանի կարգ բրէ եւ ամենէն վրան զգուժ ըլլալով ջուրը հաւասար լեցուր եւ փուռը դիր եփի:

4.— Դապաֆ գարնը եարբ.— Դգումին փորը քիչ մը բաց եւ հանէ նետէ, յետոյ իւզի մէջ տապկէ, քաշէ մնացած իւզին մէջ մեքենայէն քաշուած միտը սոխով միասին կարմրցուր եւ բամեն զգուժներուն մէջ, զգումին մսին եւ փած երևոյն վրայ տափակ կտրուած թոմաթէսները շարէ եւ կարգով տապակին մէջ դիր, բաւականաչափ ջուր լեցուր եւ կրակէն վար առ:

5. Դապաֆ եուսուրքալլ.— Դգումները տափակ իւզի մէջ տապկէ, յետոյ զանոնք զարնուած հաւկիթին մէջ թաթիսէ եւ նորէն իւզի մէջ կարմրցուր քիչ մը, վրան սրխատորով մածուն անցուր, կեր:

6. Դապաֆ գեթիքնեալլը.— Դգումները բնկոյզի խոշորութեամբ մանրէ եւ պտարատու թող մնայ: Զիթաիւղը այրէ, մէջը ջարգէ բաւական սոխ, մայտանոս քանի մը պճեղ սխտոր միասին մեղցուր, յետոյ վրան զգուժները

կոխէ, բաւականաչափ ջուրով քիչ բան մը եփելէ ետք, մէջը երկու սուրճի դաւաթ բրինձ վրան ցանէ, գոցէ բերանը թող եփի կէս ժամ եւս:

Բ Ա Թ Լ Ը Ճ Ա Ն

1. Սիլիմէ.— Բաթլըճանը երկար կտրելով իւղի մէջ տապկելէ յետոյ, ան իւղով կտոր կտոր միտը եւս կարմրեցուր և անոր վրայ բաթլըճանը կոխէ վրան շարէ տափակ կտրուած տոմաթէսները և բաւականաչափ ջուր դնելով եռացուր:

2. Մուսագգա.— Քաշուած միտը սանի մէջ կարմրեցուր քիչ մը սոխոտ միասին, բաթլըճանները տափակ կըտարէ և իւղի մէջ տապկէ, տապակին յառակը կարգ մը տապկած բաթլըճան շարէ և վրան գըլմա անցուր, յետոյ նորէն բաթլըճան և վրան գըլմա անցուր, իսկ ամէնէն վրան տափակ մանրուած տոմաթէսներ շարէ, բաւական ջուր դիր եփէ:

3. Բաթլ. Տօլմասը.— Բաթլըճանին միջուկը հանէ մեքենայէն քաշուած միտը, սոխ բրինձ, անանասխ, մայտանոս և քիչ մ'ալ սալցա, բոլորը միասին շաղաւէ և բաթլըճանին մէջ լեցուր մինչեւ կէսը: Շարէ զանոնք սանի մը մէջ վրան գոցելու չափ ջուր լեցնելով, եփէ:

4. Գարնը Էարբէ.— Ճիշդ գոլումին գարնը ետրքին նման:

գեպար.— Բաթլըճանին կոթերով վոսյի մաշկը հանէ, կոթը թող մնայ, այդ կոթերուն վրայ հինգական կտոր միտ անցուր և յետոյ տապակի մէջ բաթլըճանները կարմրեցնելով գարձեալ տապակին մէջ քով քովի շարէ անանկ որ միտերը մէջտեղը գան, անոնց վրայ տափակ կտրուած տոմաթէսները շարէ, ջուր դիր եռացուր:

6. Բաթլըճան գըգարբմասը.— Կլոր կտրուած բաթլըճանները, վրան սխտորով մածուն անցուր:

7. Բաթլ. փաշասը.— Բաթլըճանը քառանկիւն կրտսրէ, իւղի մէջ տապկէ, մնացած իւղին մէջ շարդէ սոխ,

սխտոր, մայտանոս, աննուխ և քիչ մ'ալ սալցա դիր դարցուր և պատրաստ բաթլըճաններուն վրայ անցուր ու շատ քիչ ջուրով եռացուր:

8. Հիւնքեար պէյեհէսի.— Բաթլըճանները կրակի վրայ խորովելէ վերջ, կեղեւները մաքրէ, մաքուր տախտակի մը վրայ դանակով ձեծէ ու կարագ իւղի մէջ քիչ բան դարձնելէ վերջ քիչ մը կաթով եփէ:

9. Խմամ պալըլսը.— Բաթլըճանին երկայնութեանը երեք կողմերէն կեղեւը առ և այդ տեղերը քիչ մը ճեղքէ ու այդ ճեղքերուն մէջ շաւան պճեղ սխտոր դիր և տապկէ ձիթալիւղով, աւելցած ջուրին մէջ սոխ, և մայտանոս ջարդէ, կարմրեցուր. բաթլըճանները տապակին մէջ շարէ և սոխը վրան անցուր, քիչ մը սալցա կամ տոմաթէս շարէ ջուր դիր եփէ:

10. Բաթլ. օթուրբմասը.— Բաթլըճանը մէջտեղէն երկու կտոր ըրէ, մէջը փորէ և տապակին մէջ տապկէ, նըմանապէս քաշուած միտը սոխով աղ ալ դիր կարմրեցուր, և լեցուր բաթլըճանին մէջ, զանոնք տապակին մէջ շարէ, տափակ տոմաթէսները բերանները գոցէ, ջուր դիր եփէ:

11. Բաթլ. պէօրէյի.— Բաթլըճանը երկայնքին բաւակ բարակ կտրելով աղէ և իւղի մէջ տապկէ, թող պաղի ամանի մը մէջ բաւական ճերմակ պանիր, քանի մը հաւ կիթ կոտրէ, մայտանոս ջարդէ և շաղաւէ. տապկած բաթլըճանը ամիւղ մէջ առ, դգալ մը պանիր տեղաւորէ ու վրան ուրիշ բաթլըճան մը ծածկէ, լմնալէ յետոյ այդ հաւ կիթին մէջ թաթիւնով իւղին մէջ կարմրեցուր:

12. Ուրիօ սեսալ մ'ալ.— Փոքր անուշ բաթլըճաններուն գարնը Էարբէ պէս փորը ճեղքէ, տապակին մէջ չորս կողմով կարմրեցուր, և գըլմայի տեղ վերը ըրածիդ նման ձգմուած պանիրը կը լեցնես և փուռի ամանին հէջ շարեւ լով, վրան քիչ մը կարագ իւղ դնելով փուռը կուտաս:

Է Ն Կ Ի Ն Ա Ր

Էնկինարը լաւ մը սոկէ, միշտ ձեռքդ լիմօնը պատրաստ կ'ունենաս և ստկած տեղերդ լաւ մը կը լիմօնես:

որպէսզի չի սեւնայ. իսկ քովը պատրաստ պէտք է ունենաւ ամանի մը մէջ բաւականաչափ ջուր, այնքան որ էն կէնարները ծածկէ. ջուրին մէջ դրալ մը ալիւր խառնէ և մինեւոյն ատեն կէս լիմօն քամէ, որպէսզի էնկէնարը սեւնայէ պաշտպանութի: Կ'առնես սան մը կը լեցնես բաւականաչափ ձիթախւղ և զայն տաքցունելով մէջը կը նետես քանի մը փոքր սոխ, քանի մը պճեղ ստեպղին, երբեմն քանի մը պճեղ ալ սխտոր. ատոնք բաւական մը կարմրելէ վերջ էնկէնարները կը լեցնես վրան և մէկ անգամ դարձնելէ յետոյ, էնկէնարները կը շակես քով քովի սանին մէջ և մինչեւ կոթին ոկիղբը ջուր լեցնելով կամաց կրակի վրայ կ'եփես, բերանը չառ մի բանար և սանին ձայնին սպասէ մինչեւ որ ճգայ, յետոյ վար առ պաղեցուր ատանց բերանը բանալու և պաղելէ վերջ պնակները քաշէ:

Բ Ա Կ Լ Ա Յ

1. Միսով.— Կտրուած միսերը կարմրցուր և վրան սալցա վարժեցուր: Մաքրուած բակլան մսին վրայ կոխէ աղ, պղպեղ և բաւականաչափ ջուր գնելով եփէ:

2. Զիթախւղով.— Բակլային հատիկները ձիթախւղով կէս ժամու չափ դարձուր, յետոյ բաւականաչափ ջուր, աղ և համեմունք աւելցուր թղ եփի, պնակը քաշէ լիմօն քամէ:

3. Բակլայ եփեսի.— Բակլային հատիկները ջուրի մէջ լաւ մը խաշելէ յետոյ, շերեփով ճզմէ վրան կարագ կամ ձիթախւղ անցուր, լիմօն քամէ, կեր:

Պ Է Զ Է Լ Ի Ա

Միսով.— Միսը փոքր կտորներով սանի մը մէջ կարմրցուր, վրան սալցա աւելցնելով քիչ մը դարձուր, մաքրուած ու կտրուած պէզէլիան վրան կոխէ, աղ, կարմիր պիպեռ և քիչ մ'ալ ջուր դիր եփէ:

2. Պէզէլիա լալաւ.— Պէզէլիային հատիկները մըսի ջուրով լաւ մը եփէ, աղ և սեւ պիպիռ դիր ու շերեփով ճզմէ որ թանձրանայ, վրան կարագ լաղ անցուր կեր:

Ս Պ Ա Ն Ն Ա Դ

1. Միսով.— Սպաննաքը մաքրէ, ջարդէ և ջուրով խաշէ, կտոր կտոր միսերը սոխով կարմրցուր, սալցա, աղ և համեմ վարժեցուր վրան, խաշած սպաննաքին ջուրը քամէ, մսին վրայ կոխէ, շատ քիչ ջուր դիր և եփէ:

Զիթախւղով.— Խաշած սպաննաքը ձիթախւղով տապկէ քիչ մ'ալ սոխ միացնելով, մի մոռնար աղ և համեմ գնել տապկուածին վրայ լիմօն քամէ, կեր:

3.— ՍՊԱՆՆԱՔ ՊԱՂՊԱՆԱՐ.— Սպաննաքը լաւ մը խաշէ, քամէ և կարագ լաղի մէջ տապկէ: Յետոյ տապակին մէջ կարագ լաղ դիր և արնուած չորս հաւկիթ լեցուր լաղին վրայ թող տարածուի թերթի պէս եփելէ վերջ սպաննաքին վրայ փռէ, լիմօն քամէ, կեր:

4. Սպաննաք եռմուրքալը.— Սպաննաքը լաւ մը խաշէ և քամէ տապակին մէջ կարագ լաղով տապկէ և տապակին մէջ փռէ՝ վեց հաւկիթ վրան աչք աչք կտորէ, քիչ մը ջուր, աղ, պղպեղ դիր և քիչ մը եռացուր, լիմօն քամէ և ր:

5. Սպաննաք մուսագգա.— Սպաննաքը լաւ մը խաշէ քամէ, թող մնայ: Քաշուած միսը սոխով միասին տապկէ վրան սալցա, աղ և համեմ դիր, վարժեցուր, տապակին մէջ կարագ մը սպաննաք, վրան կարդ մը դրյալ տարածէ վեց հաւկիթ լաւ մը դարկ և կերակուրին վրայ լաւ մը տարածէ դգալով շատ քիչ ջուր դիր, բերանը դոցէ թող եռայ: Հաւկիթը եփելով բթամատի չափ պիտի բարձրանայ յետոյ վրան լիմօն քամէ, կեր:

Պ Ա Մ Ի Ա

1. Միսով. Կտրուած միսը սոխով միասին կարմրցուր վրան սալցա վարժեցուր, աղ և համեմ դիր և մաքրուած պամիան վրան կոխէ ու բաւականաչափ ջուր դիր թող եփի:

2. Զիթախւղով.— Մաքրէ, ձիթախւղէ տապակին մէջ

դիր, ջարդուած սոխը կարմրցուր, սալցա աղ և համեմ վարժեցուր և սանի մէջ քաշէ, ջուր լեցուր եփէ, և լիմօն քամէ կեր:

Թ Ի Ի Բ Լ Ի Մ Ի Ս Ո Վ

Բանի մը բաթաթէս. քանի մը կտոր բրաւա, մէկ մաւ ուլ քիչ մը քէրէվիդ, քանի մը կտոր դդում, ստեպղին պամիա, կանանչ լուրիա մանրէ, սանի մէջ միսը կտոր կտոր կարմրցուր սոխով միասին, քիչ մը սալցա, աղ և համեմ վարժեցուր և մսին վրայ լեցուր բանջարեղէնները, բաւականաչափ ջուր դիր եփէ:

Տ Օ Մ Ս Թ Է Ս

1. Տօլմասը. — Տօմ թէսներուն մէջը կը պարպես, քաշուած միսը, բրինձ, սոխ, մայրաճօս աղ և համեմ միասին շաղուելով տօմաթէսսին մէջ կը լեցնես, յետոյ դանսք սանի կամ տապակի մէջ կը շարես տեղ տեղ իւղ կը դնես և փուռը կուտաս կամ տունը կ'եփես:

2. Օմլէք. — Տօմաթէսին կուտերը և կեղեւները հանէ մնացածը բարակ բարակ իւղի մէջ կարմրցուր, քիչ մը աւելցուր և հաւկիթները աչք աչք տօմաթէսին վրայ կոտրէ եփէ:

3. Տօմաթէսի փիլաւ. — [տե'ս փիլաւները]:

Լ Ս Հ Ս Ն Ս

1. — Գաբուսկա. — Միսը ընկոյղի մեծութեամբ մանրէ, սանի մէջ իւղով կարմրցուր, վրան համեմները անցուր պպուրի դգալով մը սալցայով ալ վարժեցուր և յետոյ ջարդուած լահանան վրան կոխէ քիչ ջուրով եփէ:

2. — Նալանքը տօլմասը. — Լահանային տերեւները եռացած ջուրի մէջ թաթխէ հանէ, ձիթաիւղով բրինձը անսոխը և համեմները վարժեցուր, յետոյ տերեւներուն մէջ դնելով: Սանի մէջ դիր՝ ջուրով եփէ. լիմօն անցուր:

Դ. — ԳՐԶԱՐԹՄԱՆԵՐ ԵՒ ՄՍԵՂԷՆՆԵՐ



1. Ռօւսօ. — Գառնուկին պուտը չորս կողմով կըրցուր, պղտիկ դանակով ծակծկէ և անոնց մէջ սխտորի պճեցներ աղը թաթխելով խօթէ: Սպուրի դգալ մը մածուանը մսին չորս կողմը քսէ և սանի մէջ կարագ իւղով կարմըրցուր: յետոյ դաւաթ մը ճերմակ գինի վրան անցուր և սանին բերանը գոցէ, ականջ տուր թէ միսը կը ճզա՞յ, եթէ այո, այն ատեն դաւաթ մը ջուր դիր, և բաւական եւս եռացնելէ յետոյ վար առ և տափակ տափակ կտրելով պնակի մը մէջ շարէ, կեր:

2. Սալցալը ռօւսօ. — Միւսնոյն տեսակը, առանց գինիի սալցայով ըրէ:

3. Ֆիլօքէ սօքէ. — Երկար ֆիլէթօն սանի մէջ կարմըրցուր, դաւաթ մը գինի վրան անցուր, աղ և համեմ դիր, լաւ մը եփէ, յետոյ բարակ բարակ կտրէ, պնակին շուրջը շարէ, իսկ մէջտեղը կարագ իւղի մէջ տապկած բաթաթէս կարնիթուրան դիր կեր:

4. Գօթըլիդ հաւկիթով. — Բրգօլաները ձեծէ, աղէ, համեմէ և պատրաստ ձեծուած կալէթային մէջ և վերջն ալ հաւկիթները թաթխելով իւղով տապկէ:

5. Բիկանիլի քապալ, — Խոր չերտով միսերը կարող իւղով կարմըրցնելէ վերջ վրան բիկանի - քէպալ օթը - փշրէ ու քիչ մը ջուր լեցնելով մազ մազ կրակին վրայ դիր եփէ:

6. Բրգօլա սֆաւա. — Բրգօլացուները աղէ, պղպեղէ և կամաց կրակի վրայ սկստա ըրէ առանց կրակին բոցը հանելու և կեր:

7. Բրգօլա սալցալը. — Բրգօլաները կարագ իւղի մէջ կարմըրցուր, յետոյ սալցայով վարժեցուր, աղ և համեմ դիր և քիչ մը ջուրով եփէ:

8. Բիազը բառ ֆեպապը.— Միսը ընկոյզի մեծութեամբ մանրէ և իւզով կարմրցուր, առանց սալցայի աղ և համեմ դիր, չափաւոր ջուրով եփէ: Մայտանոս և սոխ բիազ ըրէ, կեր:

9. Սալցալը բառ ֆեպապը.— Միսենոյն ձեւով միսերը սանին մէջ կարմրցուր, աղ համեմ և սալցա վարժեցուր, չափաւոր ջուրով եփէ:

10. Բեաղը ֆեպապը.— Միսը, ոսկորոտ կամ ոչ, ափի մեծութեամբ կտրէ, աղ և համեմ ցանէ. թող միայ: Սոխը բիազ ըրէ, հետը խառնելով աննանուխ, մայտանոս թէ-րէօտը յետոյ քառակուսի և դիմացկուն թուղթերու մէջ միսերը դիր, վրան բիազ և քիչ մ'ալ կարաղ իւզ անցուր թուղթը լաւմը ծրարէ և փուռի թավային մէջ շարելով փուռը տուր. վերջը թուղթը բաց քէպապները պնակ քաշէ:

11. Ռօզպիֆ ա լ'անկլէ.— Մեքենայէն քաշուած մըսին մէջ մայտանոս, թէրէօթը և հացի միջուկ գնելով շաղուէ: Երեք խաշած հաւկիթի գեղիները հանէ և շարէ գըյմային վրայ ծայրէ ի ծայր թող ծածկէ, յետոյ փողի պէս բրէ գըյման, մսին մէջի մօրթը հանէ և այդ գըյման մէջը փաթթէ և կտրէ ճիշտ ժամպոնի նման և երկայնութեամբ, յետոյ կարագ իւզի մէջ կամրցուր և վըրան դաւաթ մը ձերմակ գինի անցուր, եփելէ վերջ կեռակուրը տափակ տափակ մանրէ և պնակը քաշէ, կեր:

12. զըզարբմա.— Ափի մեծութեամբ միսերը սանի մէջ տապկէ, ջուր դիր, բերանը գոցէ թող եփի որ սանին տակը 2—3 դգալի չափ սալցա մնացած ըլլայ:

13. Պեօվրէկ սօք.— Պեօվրէկը մանրէ և սանի մէջ տապկէ առանց սալցայի քիչ մ'ալ սոխ միասին, աղ, համեմ և դաւաթ մը ձերմակ գինի դիր եփէ:

14. Պեօվրէկ եահնիսի.— Մանրուած պեօվրէկները իւզի մէջ տապկէ, վրան աւելցուր սոխ, սխտոր, համեմ և մայտանոս, քիչ մը սալցա և չափաւոր իւզ դիր եփէ:

15. Պեօվրէկ շաֆաբապ.— Պեօվրէկին մաշկը հանէ ճիշտ մէջտեղէն տափակ ձեւով կտրէ, աղէ չիչերու մէջ անցուր և կամաց կրակին վրայ խորովէ, վրան սոխ, մայտանոս և թէրէօթը բիազ ընելով կեր:

16.— Ճիկեր քավապ.— Սեւ թուրք տափակ ձեւով կտրէ աղէ, ալիւրի մէջ խաթխէ, տապկէ և վրան բիազ անցուր:

17. Ճիկեր եահնիսի.— Մանրուած թուրքերը աղէ և համեմէ, սանի մէջ դիր, թուրքերը լեցուր, սոխ սխտոր մայտանոս, սալցա և չափաւոր ջուր գնելով եփէ:

18. Պեյիք քավապ.— Ուղեղին մաշկը հանելով շատ քիչ խաշէ կտոր կտոր մանրէ, փոշի կալէթան թաթխելով տապկէ, լիմօն անցուր, կեր:

19. Պեյիք սօք.— Մաշկը հանէ, ուղեղին և ընկոյզի մեծութեամբ մասերու բաժնէ ու սանի մէջ կարաղ իւզով տապկէ ջուրի մէջ գաւաթ ձերմակ գինի անցուր և քիչ բան մը եռացուր:

20. Հիմնի զըզարբմապ.— Հնդկահաւը մօրթէ և կուկորդէն փչէ որ ուռի և կապէ կոկորդէն: Մազերը այրէ, փորը ձեղքէ, և բոլոր գործիքները հանէ, իրեն համեմատ իւզոտ սանի մը մէջ գնելով իւզով կարմրցուր, քիչ մը սալցա միասին վարժեցուր, չափաւոր մսի ջուր դիր, եփէ. բաթաթէսը մատի երկայնութեամբ կտրէ, կարմրցուր և միասին սեղան դիր:

(Բոլոր հաւազգիները միսենոյն ձեւով կը պտտրասաւին):

21. Թավեան զըզարբմապ.— Նապաստակին մօրթը քիթիէն վերջ, իր մէջ պարունակած արիւնը զատ աման մը առ: Նապաստակը ափի խոշորութեամբ մասերու բաժնէ, կարաղ իւզով տապկէ և բաւական սոխ ալ միասին մեռցուր, աղ և համեմ դիր և արիւնը վրան լեցուր, չիւ մը ձերմակ գինի աւելցուր, եփէ:

22. Թավեան եահնիսի.— Նապաստակը մաքրէ, ափի խոշորութեամբ մասերու վերաւէ իւզի մէջ կարմրցուր միասին սոխ, սխտոր, համեմ և մայտանոս, թէրէօ-



ալ, աղ և համեմ, իր արիւնը և շին մը դինի ևս լեցուր վրան եփէ:

23. Զեօմէկ քեպար.— Առանց ռակորի միւր հաւկիթի մեծութեամբ կարէ, պղինձէ երկայն պտուկի մը մէջ լեցուր, առանց սալցայի աղ և համեմ դիր, շին մը ճերմակ դինի լեցուր, պտուկին բերանը դոցէ և խմորէ, ու կամաց կրակի մէջ թաղէ, ալանջ տուր եթէ ճշայ կրակէն վար առ և վրան միայն մածուն անցնելով և կամ առանց մածունի կեր:

24. Թալլեան քեօֆէսի [նապաստակի քրօքթթ].— Նապաստակին միւր իւղին մէջ լաւ մը կարմրցնելէ յետոյ մեքենայէ անցուր, Միւս կողմէ սանի մէջ քիչ մը իւղ, 2 դգալ ալիւր և կէս դաւաթ կաթով թանձր խմոր մը ռէ եփելով: Վերջը աղ դրաման ալ վրան լեցուր և աղուոր մը խառնէ, աղ, պղպեղը դիր, և ընկոյզի խոշորութեամբ կլոր կլոր ըրէ, փռլի կալէթան թաթխէ և առատ իւղի մէջ տապկէ:



Ե.— ՔԷ ՕՖԹԷՆԵՐ



1. Իզմիր քեօֆէսի.— Միւր մեքենայէ անցուր, հացին միջուկը ջուրի մէջ նետէ, քիչ մը ետք առ, ջուրը քամէ խըյմային վրայ փշրէ: Երկու հաւկիթ կոտրէ, աղ և համեմ միասին մսին հետ շաղուէ, յետոյ տափակ կտորներու վերածելով ուրիշ զարնուած հաւկիթի մէջ թաթխէ և կարագ իւղով տապկէ: Եթէ կուզես լիմօն սեղմէ:

2. Իզմիր սուճուղը.— Մեքենայէն անցած մսին վրայ կէս հացի միջուկ անցուր, մայտանօս, թէրէօտը աղ համեմ և ծեծուած սխտոր միասին շաղուէ մատի երկայնութեամբ կտորներու վերածելով պլորէ և կարագ իւղի մէջ տապկէ, յետոյ աւելցած իւղին մէջ սալցա վարժեցնելով վրան անցուր:

3. Գասըն պուսը քեօֆէսի.— Միւր մեքենայէն անցունելով, հացի միջուկ մայտանօս, թէրէօտը, աղ և պղպեղ շաղուէ ու հաւկիթի մեծութեամբ կլոր մասերու վերածէ, նախ փռլի կալէթայի յետոյ հաւկիթի մէջ թաթխելով կարագ իւղով տապկէ, վրան լիմօն քամէ:

4. Թեքպիլի քեօֆէսի.— Քիչ խաշուած բրինձը մայտանօս, աղ և համեմ քաշուած միսով շաղուէ, հաւկիթի ձեւով կլորցուր, և մսի ջուրով քիչ բան մը եռացուր, յետոյ քէօթէն ջուրէն քաշէ, մնացած ջուրին մէջ քիչ մը ալիւր դիր, մէկ կողմէն խառնելով, լիմօն մը քամէ, պղպեղ-

տիկ կտոր մ'ալ քօլա դիր: Այս ջաւըը կամաց կրակի վրայ
դիր, միշտ խառնէ որ քնայ. եթէ եռայ կը կտորի: Երբոր
թանձրանայ դայն պատրաստ քօֆթէին վրայ անցուր:

5. Սկառա քօթքի.— Քաշուած միսը, հացի միջուկ,
մայտանօս, թէրէօտը, աղ և համեմ միասին շաղուէ, տա-
փակ կտորներու վերածէ, կամաց կրակին վրայ սկառա ր-
բէ, պնակը քաշէ և վրան բիաղ անցուր:

6. Բաքաքիս քօթքի.— Բաթաթէսը խաշէ, կեղե-
ւը հանէ և մեքենայէ անցուր, դայն քիչ մը ալիւր և աղ
դնելով շաղուէ, քաշուած միսը սանի մը մէջ կարմրցուր
կարագ իւղով, սոխ, մայտանօս, աղ, համեմ և թէրէ թը
միասին: Բաթաթէսները ափիզ մէջ հաւկթածեւ կլորցուր,
վերէն վար մէջանդէն մատովդ խոռով բաց, առանց քովերէն
կամ տակէն ծակելու, և պատրաստ խըյման սուրճի զգա-
լով խոռոջներուն մէջ լեցուր, բերաննին լաւ մը զոցէ,
ու զարնուած հաւկթիթ թաթխելով կարագ իւղի մէջ տապ-
կէ, վրան սալցա կամ լիմօն քամէ, կեր:

7. Եաննիլի քօթքի.— Մեքենայէ քաշուած մսին մէջ
հացի միջուկ խառնէ, նաեւ քիչ մը մայտանօս, աղ ու հա-
մեմ: Բաւականաչափ սոխ ջարդելով իւղի մէջ կարմրցուր:
Պատրաստ միսը ծիրանի խոշորութեամբ կլորցուր սանի
մէջ դիր: Կարմրցուած սոխին մէջ քիչ մը սալցա վարժե-
ցուր և կլորիկներուն վրայ անցուր, քիչ մը ջաւ դիր,
եփէ:



2.- ՏՕԼՄԱՆԵՐ

1. Գուգու օտմար.— Մորթուած դառնուկը մի քիչ
ջուրի մէջ խաշելէ յետոյ, դառնուկին սիրտը, թոքը, և
պէօվրէկը մեքենայէ անցուր և կարագ իւղի մէջ կարմր-
ցուր մէջը խառնելով ափ մը ֆըստը և երկու ափ չիշնիջ
աղ ու համեմներ: Կէս օխտ լաւ բրինձ քիչ մը խաշէ և
զըյմային մէջ դիր, քիչ մ'ալ սալցա լեցնելով ամէնքը միա-
սին խառնէ: Այդ պատրաստ խիւսը դառնուկին փորը լե-
ցուր և կարէ: Խոշոր փուռի թավայի մը մէջ դիր, վրան
մածուն քսէ, և բաւականաչափ կարագ իւղ դնելով փուռը
տուր որ եփի:

2. Հիմսի օտմար.— Հնդկահաւը մորթէ, կոկորդէն
փչէ լաւ մը և կապէ: Յետոյ սկսէ փետուրները փետտել,
առանց տաք ջուրը դնելու: Տերմակ մօմը վառէ, և հնդկա-
հաւին վրայի մնացած մազերը այրէ, փորը պզտիկ մը ճեղ-
քէ ու բոլոր գործիքները դուրս քաշէ: Հնդկահաւը տաք
ջուրին մէջ քիչ բան մը խաշէ, հանէ: Առանց ոսկորի քիչ
մը իւղոտ միս և գործիքները (թոք, սիրտ եւն.) միա-
սին մեքենայէ անցուր: Ասոր մէջ աւելցուր չիշնիջ, ֆըս-
տըք, աղ, համեմ, պղպեղ և քիչ մ'ալ սալցա և եփուած
մի քիչ բրինձ, միասին խառնելով հնդկահաւին փորը լե-
ցուր և կարէ, վրան մածուն քսէ, թավային մէջ զետեղէ,

կարագ իւղ դիր փուռը զրկէ:

Միեւնոյն ձեւով կը պատրաստուին՝ հաւը, սագ, բագը աղաւնին եւայլն. (Բանջարեղէնները իրենց կարգին տես):

ԳՈՒԶՈՒ ԶԷՎԻՐՄԷ ՔԵՊԱՊ

Մորթուած գառնուկը գլուխով միասին երկայն չիշի մը մէջ անցուր մէջը և դուրսը մածուն քսէ, աղ և համեմ ցանկէ վերջ կրակին վրայ դիր ու երկու ժամ կամաց կամաց դարձուր:

Տեօներ քապալ.— Ոչխարի կամ գառնուկի լոփ միսերը չիշի վրայ անցուր, աղը և համեմները ցանկէ վերջ, չիշին աակի և վրայի կողմը մէկ մէկ խոշոր տօմաթէս անցուր: Կրակին դէմը միշտ դարձուր, կարմրցածները դանակով հեւալը հետէ կտրելով տու: Ատոնց վրայ սոխ, մայրանոսով բիսաղ անցուր կամ քովդ դիր: Կեր:

Է— ՊԵՐՈՐԷԿՆԵՐ

1. Էթի գըյմալը պէօրէկ.— Ընտիր ալիւրէ բարակ թերթեր կը բանաս, վրայէ վրայ դնելով կը ծածկես լաթով մը որ չի չորնայ: Քաշուած սոխն ու միսը սանի մէջ կը կարմրցնես, յետոյ աղ, համեմ, և սալցա կը վարժեցը:

հես միասին: Այս գըյմայէն մէկ մէկ ապուրի դգալ թերթերուն մէջ դնելով քառանկիւն կամ եռանկիւն կը փաթթես ու կը տապկես:

2. Բէյնիւրլի պէօրէկ.— Միեւնոյն ձեւով կը պատրաստուին թերթերը: Բաւական պանիրի մէջ քանի մը հաւ կիթ և քիչ մ'ալ մայրանոս շաղուելով թերթերուն մէջ կը բաժնես կը փաթթես տապակին մէջ կը տապկես կամ փուռը կուտաս:

3. Սպաննալը պէօրէկ.— Թերթերը պատրաստելէ յետոյ, սոխով միասին մեքենայէն քաշուած միսը տապակին մէջ կարմրցուր, չի մոռնալով քիչ մ'ալ մայրանոս և աղ: Փուռի տապակին մէջ կարագ իւղ դնելով 5-6 թերթ վրան կը շարես թերթերուն մէջ, հաւի փետուրով կարագ իւղ քսելով, յետոյ պատրաստուած սոխանաքը վրան կը փռես ու ասոր վրայ կը շարես մնացեալ հինգ վեց թերթերը, մէջերը իւղոտելով: Ամէնէն վրան քիչ մը իւղ կը քսես ինչպէս և եզերքները, վրան հաստ թուղթ մը պատելով փուռը կուտաս, մէկ ժամ փուռը մնայ, հանէ կեր:

4. Պէյն Պէօրէյի.— Ուղեղը լաւ մը խաշելէ վերջ զայն կը արորէս: Տուփի սունկերէն ամէն մէկը կիսելով բաւական մը կը խառնես ուղեղին մէջ, աղ և պղպեղ կը դնես ու դգալ դգալ պատրաստ թերթերուն մէջ դնելով կը փաթթես ու հը տապկես:

5. Թայինլի պէօրէկ.— Պատրաստ թերթերը իւղոտելով 3-4 թերթ իրարու վրայ կը դնես ու թայինով շաքարը պոյ մը կը քսես, վրան երրեք չորս թերթ ևս կը դնես կը իւղոտես կը տապկես կամ փուռը կուտաս:

6. Բրասս պէօրէյի. (Տես բրասաները):

. Բաքլընան պէօրէյի.— (Տես բաթլընանները):

Ը.— ՓԱՋԱՆԵՐ

• Պաշ փաշար.— Մորթով կամ առանց մորթի ոչ խարին գլուխը խոշոր սանի մէջ և ուժով կրակի վրայ, գիշեր ատեն եփել, անոր ոսկորները հանել և վրան սխտոր քաղախ անցնել:

2. Թեքայիլի փաշա.— Վերի նման գլուխը լաւ մը եփէ և ոսկորները հանէ, երկու հաւկիթեւ մէկ լիմօն դարնելով վրան անցուր, կրակէն վար առնելէ վերջ:

3.— Այաֆ փաշար.— Կովի, խոզի կամ ոչխարի ոտքերը մաքրէ, սանի մէջ լաւ մը եփելէ վերջ վրան սխտոր քաղախ անցուր:

4. Թեքայիլի այաֆ փաշար.— Ճիշտ վերի նման պատրաստուած և եփած միտերը և եփած ոտքերը վար առնելէ յետոյ երկու հաւկիթ և մէկ լիմօն թէրպիլէ ընելով, վրան անցուր կեր:

5. Խոզի գլխի փաշա.— Ոչխարի գլխի նման պատրաստուած վրան սխտոր քաղախ կամ հաւկիթով թէրպիլէ չինէ, անցուր: Կեր:

8. Էթ փաշար.— Մօին ջղոտ տեղերը կտրէ, խաշէ և վրան սխտոր քաղախ անցուր:

7. Իեկեմպէ փաշար.— Կովի կամ ոչխարի ստամոքսները լաւ լուալէ յետոյ մանր կտորներու վերածէ ու տաք ջուրի մէջ ձգէ մէկ երկու վայրկեան մնալէ յետոյ անոնց վրայի աղտոտութիւնները լաւ մը քերէ և սանի մէջ դանոնք եփէ, վրան սխտոր քաղախ անցուր կամ թէրպիլէ չինէ:

Թ.— ԽՈՋԵՂ Ե ՆՆԵՐ

Խոզի պրծօլա.— Ճիշդ ոչխարի պրծօլայի նման կը պատրաստուի:

Խոզի միս լահանայով.— Խոզի փուխ միտերէն ընկոյզի մեծութեամբ կը կտրես և սանի մը մէջ լաւ մը կը կարմրեցնես աղ և պղպեղ նետելէ վերջ քիչ մ'ալ սալցա կը վարժեցնես: Մաքուր լահանան ջարդելով վրան կը կոխու չափաւոր ջուր կարմիր պղպեղ, մի քանի պճեղ ալ սըխտոր կը դնես, կ'եփի:

Թաւ ֆեպապ.— Ընկոյզի մեծութեամբ մանրէ միտը, ձիթախաղով կարմրցուր, աղ և համեմունք նետէ, քիչ մը սալցա վարժեցուր, չափաւոր ջրով եփէ:

Խոզի միս ֆուրուն.— Լահանա թուրշին բաւական մանր ջարդելէ վերջ կարապ խաղով կարմրցուր, խոզի միտը ընկոյզէն աւելի խոշորութեամբ մանրէ, ֆուրուն թափաւոր մէջ միտը մէկ կողմ, լահանան մէկ կողմ լահանան միւս կողմ լեցնելով, առանց սեւէ համեմի և աղ պիպեօի փուռը տուր ու երբեմն խառնէ որ լահանան ամէն կողմով կարմրի:

Խոզի nouso կամ բօքի.— Պուտէն կտրուած խզի կը տոր մը սանին մէջ կը դնես, աղ պղպեղ քիչ մ'ալ ստեղծիւն քանի մը փոքր սոխ, աղուր կը դարձնես ու կը կարմրեցնես խաղով: Յետոյ վրան քիչ առ քիչ ջուր կ'աւելցընես, նայէ որ ջուրը չառ չ'ըլլայ, երբ քաշէ նորէն լեցուր և երբ միտը ալիւս եփած է, թող կրակին վրայ որ լաւ մը քաշէ: Կէս թէյի գաւաթ սեւ դինի վրան անցուր, վրան ջուրով աւելցուր, երբոր եփ ելլէ վար առ, թող պաղի:

Բաքի.— Խոզին գլուխը աղուր մը խաշելէ վերջ, միտերը մեքենայէ անցուր, առանց ուղեղի: Այդ գրչմային մէջ պղպիկ գաւաթ մը գօնեաք, աղ պղպեղ, և 2-3 հաւկիթ կտրել, խառնելէ վերջ փուռի պղպիկ ամանի մը մէջ լաւ

մը չաղուէ և փուռը տուր: Երեսը չ'աչրելու համար զլու-
խին մորթը ամանին վրայ ծածկէ: Մէկ ժամ փուռը պի-
տի փնայ. հանելէ վերջ թող պաղի, յետոյ իւր պաղ կերա-
կուր չերա չերա կտրէ քովը կարնիթիւսով մը կեր:

Յօդուրսը քաղապա.— Խոզին իւղոտ անդէն բաւական մը
բնկոյզի մեծութեամբ մանրէ, իւղի մէջ կարմրցուր, աղ և
համեմ գնելէ վերջ քիչ մը ջրով եփէ: Յետոյ վրան սխտո-
րով մածուն անցնելով, կեր:

Ժ.— ՄԷՋԷՆԵՐ (Աղաճեղ)

Մ Ս Ե Ղ Է Ն

1. Տապկած ճիկեր.— վրան քիչ մը լիմօն անցուած,
կամ բիազ:

2.— Սիրտը և պէօվրէկը իւղի մէջ տապկէ սոխով
միասին և կէս գաւազ գինիով եփէ:

3.— Կովի կամ ոչխարի ամորձիքները մէջտեղէն կըտ-
րէ, մաշկերը հանէ, աղէ, պիպեռէ և չիչի անցնելով կրա-
կին վրայ խորովէ, բէաղ դիր:

4.— Ամորձիքները մաքրէ, մէկ սանդիմ մեծութեամբ
կտորներու վերածէ, սանի մէջ իւղով տապկէ, վրան գա-
ւաթ մը կարմիր գինի անցուր, ջուրը քաշելէ յետոյ պը-
նակները քաշէ:

5. Սեօյիւ.— Ոչխարին վզին խաշուածը ոսկորէն հա-
նէ, պնակներու մէջ բաժնէ, աղ, պղպեղ համեմներ դիր և
վրան բիազ ըրէ:

6.— Ուղեղը խաշէ, աղ գնելով, յետոյ մաշկը հանել
պնակը դիր, վրան լիմօն քամէ:

8. Շիշ քաղապա.— Բուխ միտը երկու սանդիմ խաշո-
ւութեամբ մանրէ, աղէ պղպեղէ, չիչը անցուր միս մը, տո-
մաթէս մը և կամայ կրակի վրայ խորովէ, պնակը դիր:

9. Դըյմալը քեօֆրէ.— Միսին կամիր տեղէն մեքենա-
յէ անցուր, մայտանօսը միասին, յետոյ վրան ափ մը փս-
շի կալէթա անցուր չաղուէ, այդ գըյմայէն հաւկիթի չափ
սո և չիչին վրայ անցուր և կրակին վրայ կարմրցուր, քիչ
մը լիմօն անցուր, կեր:

10.— Միւհնոյն տեսակը սկառայի վրայ ըրէ:

11.— Դուղու տօլմայի կտորներէն պնակի մէջ սո և
սեղան դիր:

12.— Հնդկահաւի տօլման նմանապէս ըրէ:

13.— Նապաստակի կերակուրներէն:

14.— Խաշուած հաւի մասեր:

15.— Ատոյ խտի և երշիկի սկառաներ:

16.— » » տապկածներ սոխով և մայ-
տանոսով:

17.— Ժամպոն, սալամ, կրավիէրա, գաշգալալ, ճեր-
մակ պանիր, ձեթապտուղ եւլն:

18.— Ջուկին տապկուածը, սկառան բիաղով, բլաքին
սարտէլան թօնը, քարիտէսը, սե կամ կարմիր խալեար,
բէնկաձուկ, բալամուտ տապկած, լաքէրտա, եւլն:

ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆ ՄԷՋԷՆԵՐ

1.— Հաւկիթով տապկուած դարնապիթ-

Հաւկիթով տապկուած սպաննաք:

Հաւկիթով պանրով և մայտանօսով տապկուած օմ-
լէթ:

Ֆասուլիա բիաղը, եհնի բլաքի:

Տօմաթէս վարունգ, բանջար լահանա քարնապիթ
(խաշած) թուրշի:

Տուփի թուրշուներ, սալամուր ձուկեր, խաշած հաւ-
կիթ, սալոր և ուրիշ պտոնղներ:

ԺԱ.— ՏՕԼՄԱՆԵՐ

Երկի եափրաք զօլմար.— Տերեւները քիչ մը խաշէ, առիով միասին մեքենայէ անցուած մսին մէջ խառնէ լըւացուած բրինձը, անանուխ աղ, և համեմներ դիր և ամէնը մէկ չաղուէ: Յետոյ տերեւներու մէջ դնելով փաթթի և սանի մէջ կարգով չարէ, մինչեւ ասլմային վրայ ծածկելու չափ ջուր դիր, վրան տափակ պնակ մը գոցէ որ հռացած ժամանակ տերեւները չի փակուին, կափարիչը գոցէ թող եփի, ուտելու ժամանակ սխտորով մածուն անցուր կամ լիւմօն քամէ:

Զիրաիւղով.— Բաւականաչափ սոխ ձիթաւղով լաւ մը կարմրցուր, մէջը բաւական բրինձ աննուխ, աղ, համեմ, եւ քիչ մ'ալ սալցա խառնէ կրակէն վար առ եւ սկսէ խաշուած տերեւներուն մէջ լեցնել փաթթել ու սանի մէջ չարել. վրան գոցելու չափ ջուր լեցուր, ծածկէ որ եփի: Ուտելու ժամանակ վրան լիւմօն քամէ կամ սխտորով թային անցուր:

Պիպեր զօլմար.— Պիպերներուն մէջը մաքրէ: Քաշուած մսին մէջ բրինձ աննուխ, մայտանօս, աղ, պղպեղ սալցա՝ բոլորը միասին չաղուէ և պիպերին մէջ լեցուր, սանի մէջ չարէ, քիչ մը ջուր լեցուր թող եփի:

Լահանա զօլմար.— (Տես լահանային մէջ):

ԺԲ.— ԲԻԻՐԷՆԵՐ

Բաքաքես բիւրե.— Բաթաթէսը կեղպէ, չորսի վերածէ ու սանի մէջ խաշէ յետոյ ջուրը քամէ և բաթաթէսը լաւ մը ճմլէ, մէջը երկու երեք զգալ կարագ իւղ դիր, ու վրան քիչ քիչ կաթ լեցուր և խառնէ, չի մոռնա աղ, ու պղպեղը, թանձր մալէղ մը չինելէ վերջ, տասը վայրկեան կրակին վրայ եփէ, վար առ:

Պեղեղիա բիւրե.— Վերոյիշեալ բաթաթէսին ձեւով պատրաստէ:

Սպաննաք բիւրե.— Շումինը լաւ մը խաշելէ վերջ, քամէ ու մեքենայէ անցուր, աղ, պղպեղ դիր և սանի մէջ խաղով տապկէ, եթէ մսի ջուր կամ սալցա կա, կաթին տեղ գործածէ:

ԺԳ.— ՓԻԼԱԻՆԵՐ

Անեմ փիլալ.— Մսին լաւ տեղերէն կտրատելով —պուտամա— կէս օխայի չափ ընկոյզի խոշորութեամբ առանց սալցայի խաղով կարմրցուր: Կէս օխանոց քիառէ մը մինչեւ բերանը եռացած ջուր լեցուր և մսին վրայ նստեցուր: Մաքուր բրինձը գաղջ ջուրով լուա, քամոցէն անցուր, մսին վրայ կլոր մը թափէ, աջնպէս որ ջուրով քիասին մէջ մնայ, սանին վրայ ծածկոց մը փռէ, կափարիչը գոցէ և միջակ կրակի վրայ դիր թող եփի, մինչեւ որ մէջի ջուրը հատնի: Քեանէին ջուրը չոգիանալով լաթը կը թրջէ և ջուր կը ծորէ բրինձին վրայ որ եփելով կ'երկարի:

Բիրինն փիլալ.— Ուղուած չափով երկու ջուր և մէկ բրինձ, ջուրը եռացուր և լուացուած բրինձը վրան լեցուր աղ դիր և թող եփի, ջուրը քաշելէն վերջ կափարիչին վրայ չրջէ, կէս ժամ աղ վիճակին մէջ մնալով հատիկ հատիկ կ'ըլլայ. յետոյ կարագ իւղը աչրէ, վրան անցուր, բերանը գոցէ: Կէս ժամ վերջը չերկրով խառնէ և բերանը բաց թող, լեցուր պնակը:

Նօնուսլու փիլալ.— Վերոյիշեալ պարզ փիլալին վրայ եփուած սիսեռ, լուբիա կ'անցունես:

Գուլպաքըլ փիլալ.— Պարզ փիլալը եփէ. միտը դաշ-

պաշը ձեւով կտրէ և կարագ իւղով կարմրցուր, աղ համեմ և սալցա եւս վարժեցուր, քիչ մը ջուր աւելցուր, և լաւ մը եփէ ու փիլաւին վրայ անցուր:

Պաշ եքլի փիլաւ.— Ոչխարին կամ դառնուկին գլուխը խաշելէ յետոյ ոսկորները հանէ ու մսին վրայ բրինձ նետէ. եփէ և վրան իւղ անցուր:

Գուգու իչի փիլաւ.— Գառնուկին, թոքը. սիրտը եւայլն, դանակին տակ փոքրիկ քառակուսիներու վերածեկէ ետք, 6-7 գլուխ սոխ մանրէ, և տապակին մէջ իւղով աղուոր մը մեղցուր, որ դեղին գոյն մը ստանայ, յետոյ կրակէն քաշէ զայն ու մանրուած միսերը մէջը խառնէ քիչ մը չիչնիչ ֆստըք, քիմիօն, եէնի պահար, աղ և պղպեղ մեղցուր, և լաւ մը խառնէ, սանի մէջ դիր, վրան ջուր աւելցուր, և լուացուած ու պատրաստ բրինձը վրան թափէ, անգամ մը խառնէ կրակին վրայ դիր, եփէ:

Ձէյսե փիլաւ.— Պարզ բրինձէ փիլաւը եփէ, իւղ անցուր թող մնայ: Ուրիշ ամանի մէջ զէրտէն լաւ մը կը խաշես որ կարմրադոյն ջուրի կը վերածուի, այդ ջուրը կը քամես և մէջը բաւականաչափ չաքար կը հալեցնես, որմէ վերջ երկու երեք ափ լուացուած բրինձ նետելով կ'եփես լափայի պէս: Այս լափան կանցունես պատրաստ փիլաւին վրան: Աւելի անուշ փափաքողը վրան չաքար կը ցանէ:

Տօմարքսիլի փիլաւ.— Փիլաւը եփելէ վերջ տօմարթէսները կիսէ և իւղին մէջ կարմրցուր, փիլաւին վրայ շարէ աւելցած իւղը փիլաւին վրայ անցուր և վրան գոցէ:

Պուլկուր փիլաւ.— Պուլկուրը կը մաքրես կը լուաս: Կրակին վրայ սանին մէջ իւղ դնելով վրան տօմարթէս կը մանրես, եւ քանի մը վայրկեան կը խառնես որ քիչ մը խորովի, յետոյ պուլկուրը վրան անցուր, խառնէ, չափաւոր ջուր դիր, վրան գոցէ թող եփի:

Ուզով փիլաւ.— 1-2 ափ ոսպը լաւ մը եփէ, յետոյ վրան ջուր աւելցուր ու լուացուած պուլկուրը մէջը լեցնելով եփէ: Ընտիր իւղով սոխը կարմրցուր, որան անցուր և մաղ մաղ կրակին վրայ դիր:

ՄԱՔԱՐՆԱ ՓԻԼԱՒԵՐ

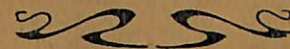
Մաֆարնա բեցիրի, — Մաքարնան տաք ջուրի մէջ խաշել յետոյ վրան 1-2 սօսա ջուր լեցուր, և զգալով խառնէ յետոյ զայն քամոցէն անցուր և միսեւոյն սանի մէջ իւղը ալրելով վրան անցուր: Գաշգալալը բէնտէ ըրէ և վրան ցանէ:

Մաֆարնա գրլմալը եւ սալցալը.— Մեքենայէ անցուած կարմրցուր, քիչ մը սալցա, աղ, համեմ քիչ մալ ջուրխառնէ և կէս ժամու չափ եռացուր մինչեւ որ ջուրը քաշուի. յետոյ զայն լաւ մը խաշուած ու քամոցէ անցուած մաքարնաներուն վրայ անցուր, կեր:

Մաֆարնա գրլմալը բասիչ.— Ամէնէն հաստ մաքարնան խաշէ, քամոցէ անցուր: Ուրիշ ամանի մը մէջ հարիւր տրամ իւղ, հարիւր տրամ կաթ և մէջ հնդկ կան բնկոյզ բէնտէյէն անցուր, եւ նետէ կաթին, իւղին մէջ որոնց վրայ եւս երկու զարնուած հաւկիթ անցուր, 100 տրամի չափ ալ մսի ջուր աւելցնելով բլուրը միսսին միջակ կրակի վրայ, առանց եռացնելու խառնելով թանձրացուր: Փուռի թէփսին տակը կալէթայի փոշին ցանէ, մաքարնան կարգ մը փռէ, վրան ալ պատրաստ դրաման անցուր, յետոյ կարգ մը եւս մաքարնա անցնելով անոր վրայ ալ լափան լաւ մը ձեփէ: Վրան հաստ թուղթ գոցէ, բուրը տուր: Ժամ մը ետք դուրս առ և բակլավայի կտորներու պէս կտրէ, սեղան դիր:

Մաֆարնա բեյցիրի բասիչ.— Ծիշդ միսեւոյն ձեւով կը պատրաստես, միայն մսին տեղ պանիր կը դնես:

Միսեալը փիլաւ կամ սալմա.— Միսեալին կեղեւը լաւ մը քերէ. եւ սանի մէջ խաշէ, յետոյ մաքրուած բրինձ եւ աղ նետէ, վրան ձիթալիւզ կամ կարագ իւղ անցուր. եթէ կուզես քիչ մալ սալցա, կանաչ սոխ եւ մալտանոս իւղին մէջ մեղցուր եւ փիլաւին խառնէ:



ԺԴ.— ՍԱԼԱԴԱՆԵՐ

1.— ձերմակ լուբիա խառնում.— Բացախ եւ ձիթա-
խաղով:

2.— Խառնում գաւրնապիթ.— Լիմօն կամ քացախ ձի-
թախաղով:

3.— Խառնում ուղեղ.— Լիմօնով:

4.— Վարունգ, տօմաթէս եւ մայտանոս:

5.— Պարզ կանաչ սալթաներ:

6.— Հաղարէ [մառօլ] սալթա:

7.— Չիրօզ, թէրէ օթով սալթա:

8.— Էպէմ կէօմէճի, բաղատջուկ աղցան խաշած սալթա:

9.— Ռօքիա աատիքիա սալթասը:

10.— Տապկած միտիաիչի թէրաթուրով:

11.— Սթրիտիա, միտիա կրակին վրայ խորոված, լի-
մօն քամէ:

ԺԵ.— ԽՕՇԱՊՆԵՐ

Գալլսը խօշապը.— Չոր ծիրանները լաւ մը հոսցուր,
չափաւոր չաքար, քանի մը կտոր քարանֆիլ եւ թարչին
նեւէ, նայէ որ ջուրը առատ ըլլայ: Եփելէ վերջ պաղեցուր:

Էրիֆ խօշապը.— Չոր սալորները միեւնոյն ձեւով պատ-
րաստէ:

Աւմուս խօշապը.— Չորցած տանձերը քիչ բան մը ա-
ռատ ջուրով խաշէ, մէկ երկու կտոր քարանֆիլ եւ թար-
չին նեւէ մէջը՝ բաւականաչափ չաքար ալ աւելցուր, եփէ
եւ պաղեցուր:

Թիւրլի խօշապ.— 100 տրամ չոր սեւ սալոր, 50 տը-
րամ կարմիր սալոր եւ 100 տրամ ինճիր դիր խաշէ:

Շեկրալի խօշապը.— Շէշ/թալինները առանց վիրաւորե-
լու առատ ջուրով խաշէ, մէջը քարանֆիլ, թարչին եւ
բաւականաչափ ալ չաքար դիր, եփէ եւ պաղեցուր: Թարմ
պտուղներու խօշապները միեւնոյն ձեւով կը պատրաստուին:

ՅՈՒՆԱՀԱՅ ՄԵԾ ԳՐԱՏՈՒՆ «ՀՈՐԻԶՈՆ»

ՕՏՕՍ ՄԵՂԱԼՕ ԱԼԷՔՍԱՆՏՐՈՒ, ՔԱՎԱԼԱ

Կը հայթայիէ ամէն տեսակ վիպական, թատերական, գիտական, պատմական, բանասիրական, երգիծական, կրօնական եւ զգրոյցական գիրքեր, բառարաններ, ֆրանսերէն ժէթտներ եւայլն:

ՆՈՐ ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹԻՒՆՆԵՐ

	Տրախմի
Մայիսի 28 (Հր. Հ. Յ. Դ. Բարիդի ենթակաւ.)	22.50
Ճամբորդը՝ Ա. Ահարոնեան	90
Հատրնտիր էջեր Պուջակէն՝ Ա. Զօպանեան	20
Հայրենի Քնար՝	40
Տղու Հոգիներ՝	30
Մեր Գրականութիւնը՝	12.50
Հայ Ազգը «Մեղաւոր» չէ՝	10
Հին Հայոց Գեղար. Վարպետներ՝ Կ. Բաամ.	50
Անիի Աւագոմբ (Հայ-Ֆրանս. բացառ.)	20
Histoire moderne des Armeniens՝ Կ. Բ.	40
Սեռն ու Սէրը (տղոց համար)՝ Ա. Ճէզ.	25
Վենեթական Ախտեր՝ Տօքթ. Քօլօլեան	10
Արիսի Սիրահարը, Վէպ	50
Կնոջ Հոգիներ՝ Սիպիլ	35
Կորսուած Կտակը՝ Յ. Հաճեան	35
Խաղաղի Բնաշնչիկը	25
Վերթէր՝ Կէօթէ	20
Խոհանոցին Գիրքը	

Գին. — Յունաստան.....

Արտասահման.....

Դիմել ուղղակի մեր հասցէին՝ Կանխիկով. —

Mr. Lévon Djérahian

Librairie «Horizon»

Cavalla — Grèce

ՏՊԱԳՐ. «ՆՈՐ ՕՐ»

Ա. Թ. Լ. Ն. Բ.
1936

2013

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0082422

