1932

ՊԱՏՐԱՍՏԵՑ
ԱՐԱՐԱՏ Ա. ՅՈՎՍԷՓԵԱՆ

ՔԷՅՔԵՐ
ՊԻՍՔՕԹՆԵՐ
ՔԱՂՑՐԱՒԵՆԻՆԵՐ

Բ. ՏՊԱԳՐՈՒԹԻՒՆ
(ԲԱՐԵՓՈԽԵԱԼ ԵՒ ՀՈՒԱՑԵԱԼ)

ԳԱՀԻՐԷ
Տպագր. Ճ. ԱԶԱՊԱԼԱՐ
1932

ՊԱՏՐԱՍՏԵՑ
ԱՐՅԱՏՍՈՒ Ա. ՑՈՎԱԿԵՓԵԱՆ

ՔԷՅՔԵՐ
ՊԻՍՔՕԹՆԵՐ
ՔԱՂՑՐԱՒԵՆԻՆԵՐ

Բ. ՏՊԱԳՐՈՒԹԻՒՆ
(ԲԱՐԵՓՈԽԵԱԼ ԵՒ ՃՈԽԱՑԵԱԼ)

ԳԱՀԻՐԷ
Տպագր. Ց. ԱՋԱՊԱԼԱՐ
1932

Քեզ սիրելի Հերմինե-ին
Հիշողութիւն։
Երգեհոն-ի դասերուս
Տարեմուտի
Հրաշալի Դրեսիոն
6-6-42
Գրիգոր։

ՅԱՌԱՋԱԲԱՆ

Քէյֆերու եւլն. գրոյկիս նախորդ հրատարակութեան առթիւ եղած գնահատականներէն քաջալերուելով եւ բարեկամներու խրնդրանքներու եւ պահանջներու գոհացում տալու համար՝ պատրաստեցի սոյն երկրորդ տպագրութիւնը բարեփոխուած եւ ճոխացած:

Հոս աւելցուած պիտի տեսնուին շատ մը օգտակար եւ համեղ բաներ: «Զանազանք» ի բաժին մը ունիմ որոնց մէջ կարելի է գտնել Հայկական, Եւրոպական, Ամերիկեան եւ Եգիպտական ազգային եւ սիրուած ուտելիքներ:

Չափերը միեւնոյնն են: Գաւաթը՝ չափաւոր թէյի գաւաթ է. դգալները պէտք է միշտ տափակ լեցուին: Մէկ թէյի դգալ պէյգինի բաուտրի տեղ կարելի է կէս թէյի դգալ բարպօնաս ս'ամօնեամ դնել: Բարպօնասը պէտք չէ փշրել մեսաղէ ամանի մէջ. վնասակար է եւ

չի յաջողիր: Թուղթի մէջ դնելէ վերջ կարելի է շատ մաներ փշրել: Բէյֆի ամանները միշտ լաւ մը իւղոտել:

Ալիւրին տեսակը եւ հաւկիթը եւ փուռը մեծ դեր կը կատարեն խմորեղէններու յաջողութեան մէջ: Զամիլը ալիւրով շփելէ վերջ բէյֆին մէջ դնել որպէսզի ամանին յատակը չի մնայ: Հաւկիթի ճերմկուցները միշտ վերջը դնել բէյֆերու մէջ եւ անկէ վերջը ա՛ղ չի զարնել, այլ կամաց խառնել:

Բոլոր գրուածները նախապէս փորձուած են:

ԱՐԱՔԻՍ Ա. ՅՈՎՍԷՓԵԱՆ

22 Փետրուար 1932

Գահիրէ

Ա. ՔԷՅՔԵՐՈՒ ԲԱԺԻՆ

1.— ՈՍԿԵԲԼԻԹ.— 3 ապուրի դգալ կարագ լաւ մը զարնել, ¾ գաւաթ փոշի շաքար աւելցնել կամաց կամաց՝ միշտ խառնելով. յետոյ 3 հաւկիթի դեղին (առաջուց լաւ մը զարնելէ վերջ) մէկ թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել. կէս գաւաթ կաթ աւելցնելէ վերջ՝ դնել 1 ½ գաւաթ ալիւր 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուտրրով (կամ 2 թէյի դգալ քարպոնատ ա՛մոնեակ): Լաւ մը խառնելէ վերջ, լեցնել իւղոտած կաղապարներու կամ ամանի մէջ և եփել չափաւոր փուռի մէջ:

2.— ՊԱՐԶ ՇՕԲՕԼԱԹԱԲԷՅԲ.— 6 ապուրի դգալ կարագ զարնել, 2 գաւաթ փոշի շաքարով խառնել. զարնուած 4 հաւկիթի դեղին աւելցնել. յետոյ 1 գաւաթ կաթ, 1 թէյի դգալ վանիլիա, 3 գաւաթ ալիւր, 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուտրրը (կամ 2 թէյի դգալ քարպոնատ ա՛մոնեակ), և 3 ապուրի դգալ քաքաո աւելցնել ատիճանաբար. խառնելէ վերջ՝ մեղմօրէն դնել հաւկիթի ճերմակները (առաջուց լաւ մը զարնուած և թանձրացած): Իւղոտուած ամաններու մէջ պարպել և եփել չափաւոր փուռի մէջ:

3.— ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ ՇՕԲՕԼԱԹԱԲԷՅԲ.— 1 գաւաթ կարագ զարնել. աւելցնել 2 գաւաթ փոշի շաքար՝ միշտ խառնելով. յետոյ կէս գաւաթ քաքաո և գաւաթ մը խաշուած և ճզմուած գետնախնձոր. դարձեալ խառ-

նելէ վերջ 4 հաւկիթի դեղին դնել զանոնք զարնելէ վերջ, խառնուրդին աւելցնել կէս գաւաթ կաթ, 2 ուկէս գաւաթ ալիւր, 5 թէյի դդալ պէյքինկ բաուրտրը (կամ 2 ուկէս թէյի դդալ քարպոնատ ա'ամոնեաք), կէս թէյի դդալ գնդակ մեխակի (խառանգիլ՝ փշրուած), 1 թէյի դդալ կասիա (դառչին), 1 թէյի դդալ վանիլիա և ըստ փափաքի կէս գաւաթ մանրուած նուշ կամ կաղին: Վերջին անգամ լաւ մը զարնելէ վերջ խառնել 4 հաւկիթի ճերմկուցով. յետոյ իւղոտուած ամաններու մէջ պարպել և եփել չափաւոր փուռի մէջ:

4.— ՍՊՈՒՆԳԱՔԷՃ (Բանտիսբանիա).— 6 հաւկիթ լաւ մը զարնել. (10—15 վայրկեան) 1 գաւաթ շաքար աւելցնել. դարձեալ քիչ մը զարնել. կէս լէմոնի կեղև և քիչ մըն ալ հիւթէն խառնել (կրնայ 1 թէյի դդալ վանիլիա աւելցուիլ փոխանակ լէմոնի) 1 1/4 գաւաթ ալիւր և 1 թէյի դդալ պէյքինկ բաուրտրը (կամ 3/4 թէյի դդալ քարպոնատ ա'ամոնեաք) աւելցնելէ վերջ լաւ մը խառնել և իւղոտուած ամաններու մէջ լեցնելէ վերջ եփել չափաւոր փուռի մէջ:

5.— ԿԱԹՈՎ ՍՊՈՒՆԳԱՔԷՃ.— 3 հաւկիթ լաւ մը զարնել (10—15 վայրկեան). աւելցնել 1 գաւաթ փոշի շաքար. յետոյ 7 ապուրի դդալ տաք կաթ, 1 թէյի դդալ վանիլիա և դարձեալ զարնել. յարմարցնելէ վերջ դնել 1 1/4 գաւաթ ալիւր և 2 թէյի դդալ պէյքինկ բաուրտրը (1 թէյի դդալ քարպոնատ ա'ամոնեաք) իւղոտուած ամաններու մէջ պարպելէ վերջ եփել չափաւոր փուռի մէջ:

Ծանօթ.— Այս երկու տեսակ սպունգաքէյքերու մէջ ալ կարելի է ոեւէ անուշ զետեղել. եփելէ վերջ պաղեցրնել յետոյ սանտուիչի նման կտրել եւ մէջը զետեղել։ Ծիրանի անուշը նախընտրելի է։

6.— ՊՏՈՒՂՈՎ ՋԵՏԵՂՈՒՍԾ ՔԷՅՔ.— 4 ապուրի դդալ կարագ ճերմկցնել. մէջը աւելցնել 1 գաւաթ շաքար. յետոյ 2 հաւկիթի դեղին և 1 թէյի դդալ վանիլիա. լաւ մը խառնել և աւելցնել 1 գաւաթ կաթ, յետոյ 2 գաւաթ ալիւր և 4 թէյի դդալ պէյքինկ բաուրտրը, (2 թէյի դդալ քարպոնատ ա'ամոնեաք) դարձեալ խառնելէ վերջ դնել 2 հաւկիթի լաւ զարնուած ճերմկուցները. եփել տաք փուռի մէջ, իւղոտուած ամաններու մէջ պարպուելէ վերջ. ամաններու մէկ քառորդը լեցնել, եփելէն և պաղելէն վերջ երկու քէյքերու մէջ զետեղել հետեւեալը.—

Քէյքին մէջ զետեղելու համար կէս գաւաթ ոսկէ պտուղի մածիտ (բէլթէ) 3/4 գաւաթ ջուրի մէջ եփել. մէջը աւելցնել կէս գաւաթ չամիչ, 5 հատ մանրուած չոր թուզ, կէս գաւաթ մանրուած նուշ կամ ընկոյզ. 2 ապուրի դդալ շաքար և կէս լէմոնի հիւթ. թանձրացնել 2 ապուրի դդալ նշոյով (գոյս) (քիչ մը ջուրով հալեցնելէ վերջ) եփել խառնուրդը մինչև որ թանձրանայ. պաղեցնել և եփած և պաղած քէյքերու մէջտեղ զետեղել։

7.— ԽԱՌՆԱԾԻՆ ՔԷՅՔ.— 6 ապուրի դդալ կարագ ճերմկցնել; 1 3/4 շաքար աւելցնել միշտ խառնելով յետոյ 8 լաւ զարնուած հաւկիթ և 2 գաւաթ կաթ, նաեւ 6 գաւաթ ալիւր, 8 թէյի դդալ պէյքինկ բաուրտրով լեցնել ալիւրը սահմանաբար. յետոյ 1 թէյի դդալ վանիլիա. խմորին կէսը լեցնել իւղոտուած ամաններու մէկ քառորդը. իսկ միւս կէսին մէջ 2 ապուրի դդալ քաքաո և 1 թէյի դդալ կասիա (դառչին) աւելցնել. խառնելէ վերջ դարձեալ նոյն ամաններուն մէջ պարպել միւս կէսերուն վրայ, ոչն-

պէս որ ամանոներուն կէսը լեցուած կ՚ըլլայ. եփելք չափաւոր փուռի մէջ։

8.— ՆԱՐՆՋԱՔԷՅՔ.— 4 ապուրի դդալ կարագ զարնել 1 գաւաթ փոշի շաքարի հետ և 2 երրորդ գաւաթ կաթ աւելցնել. յետոյ 3 լաւ զարնուած հաւկիթ. խառնուրդին աւելցնել ու 2 1/4 գաւաթ ալիւր և 3 թէյի դդալ պէյքինկ բաուբաքր. նաև 4 թէյի դդալ նարնջի հիւթ և 1 նարինջի քերթուած կեղեւ, լաւ մը խառնելէ վերջ պարպել իւղոտուած ամաններու մէջ և եփել տաք փուռի մէջ։

9.— ՌՈՒՊԱՔԷՅՔ ԿԱՄ ԳԵՂԵՑԻԿ ՔԷՅՔ.— Մէկ գաւաթ ռուպ (բէքմէզ կամ ասալ), կէս գաւաթ շաքար, կէս գաւաթ կարագ և կէս գաւաթ եռացած ջուր խառնել, աւելցնել 3 ուկէս գաւաթ ալիւր, 3 թէյի դդալ պէյքինկ բաուբաքր, քառորդ թէյի դդալ աղ, կէս թէյի դդալ քարպոնատ տը սուա, 2 թէյի դդալ կասիա (դառչին), 1 թէյի դդալ մանրաւած մեխակի պճեղ (խառանֆիլ) և երեք քառորդ գաւաթ օթեկ (պայաթ) հացի փշրանք. լաւ մը խառնել. եթէ հարկ ըլլայ մի քիչ ալիւր աւելցնել որ խմորը թանձր ըլլայ. դդալով կաթեցնել իւղոտուած կլասէ թուղթի վրայ և ափսէի մէջ դնելով չափաւոր փուռի մէջ եփել։

10.— ՇԱՔԼԷ ՔԷՅՔ (սև աչքերով).— 6 ապուրի դդալ կարագ լաւ մը զարնելէ յետոյ 1 ուկէս գաւաթ փոշի շաքար աւելցնել և խառնել. նոյն խառնուրդին մէջ զարնել 7 հաւկիթի դեղին, յետոյ 2 գաւաթ կաթ և 1 թուղթ վանիլիա նաև աստիճանաբար 5 գաւաթ ալիւր. իւրաքանչիւր գաւաթի հետ 1 լեցուն թէյի դդալ պէյքինկ բաուբաքր լաւ մը զարնելէ յետոյ ա-

ւելցնել 7 հաւկիթներուն ճերմկուցը առաջուց ուրիշ ամանի մը մէջ շատ թանձր զարնելէ վերջ, և այլևս կամաց կամաց խառնել. խմորը յորմարելէ վերջ կէս գաւաթ չամիչ առնել և ալիւրով շփելէ վերջ խառնուրդին մէջը դարձնել. յետոյ իւղոտուած ամաններու մէջ պարպել կէս մասը՝ ամաններուն կէսէն աւելի պակաս լեցնելով. մեացած մասին մէջ 1 ու կէս ապուրի դդալ քաքաօ խառնելէ վերջ դարձեալ միւսներոյն ամաններուն կամ կաղապարներուն մէջ դնել համեմատաբար՝ այնպէս որ քէյքին վրայի մասը չօքոլայի գոյն կ՚առնէ, միայն ուշադրութիւն ընել շատ չլեցնել ամաններուն մէջ. յետոյ փուռը դընել։

11.— ՊԱՐՋ ՔԷՅՔ.— 4 ապուրի դդալ կարագ զարնել, յետոյ աւելցնել 1 գաւաթ փոշի շաքար և 3 հաւկիթ լաւ մը զարնել. 1 թէյի դդալ վանիլիա և գաւաթ մը կաթ աւելցնել. դարձեալ խառնելէ վերջ 3 գաւաթ ալիւր և 3 թէյի դդալ պէյքինկ բաուբաքր դնել աստիճանաբար. խմորը յորմարելէ վերջ իւղոտուած ափսէի կամ կաղապարներու մէջ պարպել և փուռը դնել։

12.— ՀԱՐՍԻ ՔԷՅՔ ԿԱՄ ՅԱՂԹԱՆԱԿ (ՎԻԲԹՈՐԻԱ).— 1 գաւաթ կարագ լաւ մը զարնել և աստիճանաբար 2 գաւաթ փոշի շաքար աւելցնել. յետոյ 1 ուկէս թէյի դդալ վանիլիա և 1 գաւաթ կաթ, և 4 գաւաթ ալիւր 4 թէյի դդալ պէյքինկ բաուբաքրի հետ. լաւ մը խառնելէ վերջ զանգուածին մէջ աւելցնել 6 հաւկիթի ճերմկուց առաջուց թանձր զարնելէ վերջ, պարպել իւղոտուած ամաններու մէջ և չափաւոր փուռի մէջ եփել։

13.— ՁԱՄԻՁՈՎ ՔԷՅՔ.— 6 ապուրի դգալ կարագ լաւ մը զարնել. աւելցնել 1 ուկէս գաւաթ փոշի շաքար ստիճանաբար. յետոյ 4 հաւկիթի դեղին խառնելէ և զարնելէ վերջ աւելցնել 1 ուկէս գաւաթ կաթ և 1 թէյի դգալ վանիլիա. դարձեալ խառնելէ յետոյ աւելցնել 4 գաւաթ ալիւր և 2 ուկէս թէյի դըգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ ստիճանաբար. խառնելէ վերջ խմորին մէջ աւելցնել 4 հատ լաւ զարնուած հաւկիթի ճերմկուց, մեղմօրէն խառնելէ վերջ մէջը դնել երեք քառորդ գաւաթ մանր չամիչ ալիւրով չփնելէ վերջ, իւղոտուած ամաններու մէջ պարպել և փուռը դնել։

14.— ՀԱՄԵՄՆԵՐՈՎ ՔԷՅՔ.— 1 գաւաթ հատորակ շաքար, 1 ուկէս գաւաթ ջուր, 1 գաւաթ չամիչ, 1 մանրուած լէմոն, 3 ուկէս ապուրի դգալ կարագ, 5 հատ չոր մեխակ (խառանֆիլ մանրուած), 1 ուկէս թէյի դգալ կասիա (դառչին), մի քիչ աղ, մի քիչ պղպեղ (շատ քիչ), կէս թէյի դգալ համեմ (պահար) ամանի մէջ լեցնել և 3 վայրկեան եռացնել. պաղելէ վերջ աւելցնել 3 գաւաթ ալիւր և 5 թէյի դգալ պէյքինկ բաուբրարը, լաւ մը խառնել և իւղոտուած ամաններու մէջ պարպելէ վերջ եփել չափաւոր փուռի մէջ։

15.— ՊՏՂԱՔԷՅՔ ԿԱՄ ԱՋՆԻՒ ՔԷՅՔ.— 4 ապուրի դգալ կարագ լաւ մը զարնել. 1 գաւաթ փոշի շաքարով խառնել, 5 հատ լաւ զարնուած հաւկիթ աւելցնել դարձեալ խառնել նաև 1 թէյի դգալ վանիլիա և 1 գաւաթ կաթ աւելցնել. յետոյ 3 գաւաթ ալիւր 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուբրարով խմորը յարմարելէ վերջ 1 գաւաթ չամիչ և 1 ուկէս գաւաթ

գանազան պտուղներու անուշի հատիկներ աւելցնել. դարձեալ զարնել և իւղոտուած ամաններու մէջ պարպելէ վերջ փուռը դնել։

6. Գ. Միհրանոյն խմորին մէջ կրնայ 3 ապուրի դգալ քաքաւ աւելցուիլ պտուղներէն վերջը, (ըստ փափաքի) և եփելէն վերջը վրան զարդարել «Քէյքի վրայի զարդով»։

16.— ՇԱՄԻՐԱՄԱՔԷՅՔ.— 1 գաւաթ կարագ լաւ զարնելէ վերջ աւելցնել 1 գաւաթ շաքար և 1 գաւաթ ռուպ (ասալ կամ բէքմէզ) խառնել և 4 գաւաթ ալիւր դնել մէջը ստիճանաբար. յետոյ 1 գաւաթ չամիչ և 1 գաւաթ մածուն. դարձեալ խառնել և 2 հաւկիթ զարնել մէջը. յետոյ քառորդ թէյի դըգալ աղ և 2 թէյի դգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ աւելցնել. նաև 1 թէյի դգալ կասիա (դառչին) և մի քիչ մանրուած չոր մեխակ, ըստ փափաքի կրնաք 4 ապուրի դգալ մանրուած նուշ դնել խառնուրդին մէջ. խմորը լաւ մը յարմարցնելէ վերջ իւղոտուած ամաններու մէջ պարպել և փուռ դնել։

17.— ՍԱՏԱՆԱՅԱԿԵՐ.— Կէս գաւաթ կարագ և 1 գաւաթ շաքար լաւ մը խառնելէ վերջ աւելցնել լաւ մը զարնուած 4 հաւկիթի դեղին. յետոյ 1 գաւաթ կաթ և 3 ապուրի դգալ քաքաւ. յարմարցնելէ վերջ խառնուրդին մէջ աւելցնել 2 ուկէս գաւաթ ալիւր և 1 ուկէս թէյի դգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ։ Խառնելէ վերջ պարպել իւղոտուած ամաններու մէջ և եփել։ Եփելէ վերջ ըստ փափաքի կրնաք վրան զարդարել ճերմակ զարդով։ Տե՛ս «Քէյքի վրայի զարդ»։

18.— ՊԱՆԱՆՈՎ ՔԷՅՔ.— 1 ուկէս գաւաթ ալիւր,

3 թէյի դգալ պէյքինկ բաուբրբը, 4 ապուրի դգալ շաքար, 2 ապուրի դգալ կարագ, քառորդ թէյի դգալ աղ խառնել. աւելցնել կէս գաւաթ կաթ և 2 զարնուած հաւկիթ. լաւ մը խառնել. խմորը լեցնել իւղոտուած տափակ ամանի մէջ։ Պանանները՝ իւրաքանչիւրը չորս մասի բաժնել և խմորին վրայ զարդարել, վրան ալ մի քիչ փոշի շաքար ցանել. յետոյ եփել չափաւոր փուռի մէջ։

19.— ՀՆԴԿԸՆԿՈՒՋԱԼԻՑ ԲԷՑԲ.— Քառորդ գաւաթ կարագ զարնել, աւելցնել 1 գաւաթ փոշի շաքար և 1 թէյի դգալ վանիլիա, նաև 2 զարնուած հաւկիթ, յետոյ երեք քառորդ գաւաթ կաթ և 2 գաւաթ ալիւր 3 թէյի դգալ պէյքինկ բաուբրբրով. մէջը խառնել 2 ապուրի դգալ մանրուած հնդկընկոյզ (կոզ էլ հինտի)։ Խմորը պարպել իւղոտուած ամաններու մէջ, (քիչ լեցնել որ բարակ ըլլայ) և եփել չափաւոր փուռի մէջ։

Քէյքին մէջ գետեղելու համար եփելեն վերջ, մէկուկէս գաւաթ շաքար և կէս գաւաթ ջուր եռացընել մինչև որ բաւական թանձրանայ, (մի քիչ առնել և պաղ ջուրի մէջ դնել փորձելու համար, եթէ կակուղ կոյտ մը կազմուի, բաւական է). յետոյ առաջուց շատ լաւ զարնուած 2 հաւկիթի ճերմկուցի վրայ աւելցնել աստիճանաբար՝ միշտ խառնելով և զարնելով. կէս թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել. յետոյ 3 ապուրի դգալ մանրուած հնդկընկոյզ, յետոյ քէյքերուն միջև գետեղել։ Նոյն զանգուածով կրնաք նաև քէյքին վրայ զարդարել քիչ մը ևս մանրուած հընդընկոյզ խառնելէ վերջ։

20.— ՄԱԾՆԱՆՈՒՇ.— Կէս օխա ալիւր, կէս օխա շաքար, 1 թէյի դգալ քարպոնատ սոդա լաւ

մը խառնել. մէջը դնել 10 լաւ զարնուած հաւկիթ, յետոյ կէս օխա մածուն լաւ մը զարնելէ վերջ։ Իւղոտուած ափսէի մէջ լեցնել և փուռ դնել։ Մէկ օխա պարզ շաքար ջուրով եփել օշարակի թանձրութեամբ (մի քիչ ալ լէմոն քամելով մէջը) և եփած քէյքին վրայ անցնել։ (Եթէ քէյքը տաք է, շաքարը պաղ, և եթէ քէյքը պաղ է, շաքարը տաք)։

ՔԷՅՔԻ ՎՐԱՅԻ ԶԱՐԴԵՐ

21. ա) ԵՓԱԾ ԶԱՐԴ.— 2 հաւկիթի ճերմակ լաւ մը զարնելով թանձրացնել. միեւնոյն ժամանակ 1 ուկէս գաւաթ շաքար մէկ քառորդ գաւաթ ջուրով եփել. նախ խառնել. երբ եռալ սկսի՝ թողուլ որ թանձրանայ. պաղ ջուրի մէջ փորձել, եթէ ամփոփուի՝ եղած է. յետոյ վար առնել կրակէն և հաւկիթի ճերմկուցին վրայ թափել աստիճանաբար միշտ զարնելով։ Երբ քրէմայի վիճակ ստանայ եփած քէյքին վրայ սփռել։ Լաւ կ'ըլլայ մի քիչ վանիլիա խառնել մէջը։ Մէկ մասին մէջ քիչ մը քաքաօ կամ անիսաս (շաքարի) ներկ խառնել որպէսզի քէյքը զարդարուն ըլլայ։

22. բ) ՉԵՓՈՒԱԾ (սառած զարդ)։— 1 չզարնըուած հաւկիթի ճերմակ դնել պնակի մը մէջ. աստիճանաբար վրան աւելցնել 1 ուկէս գաւաթ փոշի շաքար միշտ զարնելով գործիքով մինչև որ թանձրանայ և քրէմայի պէս ըլլայ. 1 թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել և սփռել եփած քէյքի վրայ։

23. գ) ԲՌԷՄԱ ԶՈՒՐԴ.— 2 ապուրի դգալ կաթ (տաք) վրան աւելցնել 1 փոքր թէյի դգալ կարագ, յետոյ 1 ուկէս գաւաթ փոշի շաքար (շատ կամաց) միշտ խառնելով, մէջը դնել կէս թէյի դգալ վանիլիա և սփռել եփած քէյքի վրայ։

Ց. Դ.— Կարելի է վերոյիշեալ զարդին մէկ մասը գունաւորել ոչէ գունաւոր պտուղի հիւթով, (ելակ, ևն.) մի քիչ քաքաօյով և կամ դեղին գոյն ստանալու համար 1 թէյի դգալ զարնուած հաւկիթի դեղին։

Վերոյիշեալ քէյքին մէջ նաև կարելի է աւելցընել մէկ ապուրի դգալ սեր և լաւ մը զարնել։

24. դ) ՍԱՌԱԾ ԶԱՐԴ ՏԱՔ ԲԼԻՑԲԻ ՎՐԱՑ.— Մէկ հաւկիթի ճերմակ և 6 ապուրի դգալ փոշի շաքար լաւ մը զարնել մինչև որ թանձրանայ. սփռել շատ տաք քէյքի վրայ մի քիչ վանիլիա աւելցնելէ վերջ։

25. ե) ԹԵԹԵՒ ԲՌԷՄԱՅԻ ԶԱՐԴ.— Առնել մէկ օխա շատ լաւ և իւղոտ կաթ առանց եռացնելու գիշերը թողուլ որ պաղի, առաւօտուն դգալով վրայի իւղը կամ սերը առնել և պնակի մը մէջ դնել և լաւ մը փայտէ դգալով զարնել մինչև որ քռէմայի վիճակ ստանայ, յետոյ սփռել քէյքին վրայ։

26. Ց. Դ.— ՊԱՏՐԱՍՏ ԲՌԷՄԱՅԻ ՓՈՇԻՆԵՐ (pudding powder) կը ծախուին. կարելի է անոնք ալ եփելէ վերջ քէյքերու վրայ սփռել կամ մէջտեղը ղետեղել. բայց այս տեսակ քռէմայով քէյքերը պէտք չէ մէկ երկու օրէ աւելի պահել։

ՊԻՍՔՕԹՆԵՐ

27.— ՀՆԴԿՐՆԿՈՅԶԻ ՊԻՍՔՕԹ.— Քառորդ գաւաթ կարագ, կէս գաւաթ շաքար լաւ մը զարնելուն աւելցնել մէկ զարնուած հաւկիթ, կէս թէյի գդալ լիմոնի հիւթ և կէս գաւաթ կաթ. խառնել. յետոյ աւելցնել խմոր մը կազմելու չափ ալիւր, մէկուկէս թէյի դգալ քարպոնատ մ'ամոնիակ. վերջը դնել մէկ ու կէս գաւաթ մանրուած հնդկընկոյզ. խմորը պէտք է շատ թանձր ըլլայ։ Լրանալէն վերջը կաթեցնել իւղոտուած տաքի մէջ իրարմէ մի քիչ հեռաւորութեամբ և եփել չոփուտոր փուռի մէջ։

28.— ՆՈՒՇԷ ԳԱԼՍԱՋԱՆԻԿՆԵՐ.— Կէս գաւաթ կարագ և մէկ ու կէս գաւաթ շաքար լաւ մը զարնել, աւելցնել մէկ հաւկիթի դեղին և երկու հատ ճերմկուց (դեղինին մէկը պահել վերջի գործածութեան համար)։ յետոյ լաւ մը խառնել նաև աւելցընել 4 գաւաթ ալիւր, 2 թէյի դգալ քարպոնատ մ'ամոնիակ, մի քիչ աղ, կէս գաւաթ մանրուած նուշ կամ կաղին և խմոր մը կազմելու չափ կաթ. լաւ մը խառնել. խմորը բանալ կէս սանթիմէթր հաստութեամբ և գաւազանի ձեւ, երկար երկար կտրել գանակով։ Պիսքօթներուն վրայ քսել մէկ հաւկիթին դեղինը՝ մէկ ապուրի դգալ կաթով խառնելէ վերջ, նաև վրան ցանել մի քիչ մանրուած նուշէն։ Եփել չոփուտոր փուռի մէջ։

29.— ԱՂԷ ՄԱՏԻՏՆԵՐ.— Մէկ գաւաթ հալած կարագ, մէկ ու կէս գաւաթ 2 թէյի դգալ աղ (տա-

զին չ՝փը ձեր փոխարէն կախում ունի) և խմոր մը կազմելու չափ ալիւր լաւ մը շաղուել ։ Խմորը փոքր մասերու բաժնել և երկար բարակ գաւազանիկներու վերածել մատիտի հաստութեամբ ։ Ափսէի մէջ շարել և փուռ դնել ։

30.— ՇԱՔԱՐԱՊԻՍՔՕԹ.— Երկու երրորդ գաւաթ կարագ, մէկ գաւաթ շաքար լաւ մը զարնել. մէջը աւելցնել 2 հաւկիթ և կէս թէյի դգալ ոսկէ համեմ. դարձեալ զարնել. մէջը խառնել 3 գաւաթ ալիւր, քառորդ թէյի դգալ աղ և երկու թէյի դգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ. յետոյ խմոր մը կազմելու չափ կաթ ։ Շաղուելէ վերջ փայտով խմոր բանալ մէկ երրորդ սանթիմէթրի հաստութեամբ. զանազան ձեւեր կտրել և եփել փուռի մէջ՝ իւղոտուած ափսէի մէջ շարելէ վերջ։

31.— ԴԵՏՆԱՊԻՍՏԱԿՈՎ ՊԻՍՔՕԹ (Ֆուլ Սուտանի) .— Հարս տպուրի դգալ կարագ և երկու երրորդ գաւաթ շաքար լաւ մը խառնել և զարնել. 2 հաւկիթ աւելցնել. խառնել և աւելցնել մէկ ու կէս գաւաթ ալիւր, քառորդ թէյի դգալ աղ, մէկ թէյի դգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ և թանձր խմոր մը կազմելու չափ կաթ. յետոյ աւելցնել կէս գաւաթ մանրուած գետնապիստակ, լաւ մը խառնել և իւղոտուած ափսէի մէջ թէյի դգալով կաթեցնել, իրարմէ մի քիչ հեռաւորութեամբ. իւրաքանչիւր պիսքօթի վրայ կէս սուտանի դնել իբր զարդ, և եփել չափաւոր փուռի մէջ ։

32.— ՌՈՒՊՈՎ ՊԻՍՔՕԹ (ԱՍԱԼ).— Կէս գաւաթ հալած կարագ և մէկ գաւաթ շաքար խառնել. աւել-

ցընել մէկ հաւկիթ և մէկ թէյի դգալ կոսիա յետոյ 4 տպուրի դգալ ռուզ. 3 գաւաթ ալիւր և մէկուկէս թէյի դգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ. նաև խմոր մը կազմելու չափ կաթ. փայտով խմորը բանալ կէս սանթիմէթր հաստութեամբ և զանազան ձեւեր կտրել. իւղոտուած ափսէի մէջ շարելէ վերջ փուռ դնել։

32.— ՔԱՔԱՕՅՈՎ ՊԻՍՔՕԹ,— 6 տպուրի դգալ հալած կարագ և 1 գաւաթ շաքար խառնել. աւելցնել 3 զարնուած հաւկիթ. զարնել. յետոյ աւելցնել 3 գաւաթ ալիւր. 2 թէյի դգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ, 1 երրորդ գաւաթ քաքաօ և խմոր մը կազմելու չափ կաթ։ Խմորը բանալ խմորափայտով կէս սանթիմէթր հաստութեամբ և դանակով կամ պիսքօթ կտրելիքով զանազան ձեւեր կտրել։ Իւղոտուած ափսէի մէջ շարել և փուռ դնել։

33.— ԹԷՅԻ ՊԻՍՔՕԹ.— 2 գաւաթ ալիւր, 2 թէյի դգալ քարպոնատ տ՝ամօնեակ, կէս թէյի դգալ աղ, և երկու տպուրի դգալ փոշի շաքար լաւ մը մաղել ։ Ուրիշ ամանի մը մէջ 2 հաւկիթ զարնել, մէջը դնել 3 տպուրի դգալ կարագ. առաջին խառնուրդին մէջ դնել. աւելցնել նաև խմոր մը կազմելու չափ կաթ. լաւ մը շաղուել խմորափայտով բանալ կէս սանթիմէթր հաստութեամբ, և զանազան ձեւերով կտրել։ Իւղոտուած ափսէի մէջ շարելէ վերջ, վրան հաւկիթ քսել և փուռ դնել 10 վայրկեան ձգելէ վերջ։

34.— ՊԱՆԻՐՈՎ ՊԻՍՔՕԹ.— Մէկուկէս գաւաթ ալիւր, 2 թէյի դգալ պէյքինկ բաուդըրը և քառորդ դգալ աղ մաղել. աւելցնել 2 թէյի դգալ կարագ և 6

ապուրի դգալ մանրուած պանիր, աստիճանաբար լեցընել. մի քիչ կաթ խառնել լաւ խմոր մը կազմելու չափ։ Խմորափայտով խմորը բանալ մէկ ատենիմէջ հաստութեամբ. կարել զանազան ձեւեր. չարել իւղուած ափսէի մէջ և եփել տաք փուռի մէջ։

35.— ՓՇՐԱՆԲԱՐԱՐԱՐ.— Երկու գաւաթ օթէկ (պայաթ) հացի փշրանք 1 և քառորդ գաւաթ պազ կաթի մէջ ձգել 10 վայրկեան. մէջը դնել 2 ուկէս թէյի դգալ պէյքինկ բաուբարը և կէս դգալ ազ. յետոյ աւելցնել 2 զարնուած հաւկիթ և մէկ ապուրի դգալ կարագ. լաւ մը խառնել. աւելցնել մի քիչ ալիւր և կաթ, եթէ հարկ ըլլայ՝ թանձր խմոր մը կազմելու չափ. ափսէ մը իւղուելէ վերջ թէյի դգալ-դգալ չափով կաթեցնել իրարմէ քիչ հեռաւորութեամբ։ Եփել տաք փուռի մէջ։

36.— ԹՈՒՋԻ ՊԱՀԱՐԱՆՆԵՐ.— Երկու գաւաթ ալիւր, մէկուկէս թէյի դգալ քարպոնատ ա՛մոնեաք, քառորդ թէյի դգալ ազ և երկուքէս ապուրի դգալ շաքար մաղել միասին. աւելցնել 4 թէյի դգալ կարագ, և խմոր մը կազմելու չափ կաթ. շաղուել. մէկ երրորդ սանդիմէթր հաստութեամբ խմոր բանալ խըմորափայտով. յետոյ քառակուսի կտորներ կտրել եւ իւրաքանչիւր քառակուսիի վրայ մանրուած և ծեծուած թուզ դնել, յետոյ ծալլել պահարանի պէս. գագաթները քսել մէկ թէյի դգալ կաթով զարնուած մէկ հաւկիթ և մէկ թէյի դգալ փոշի շաքար։ Իւղուած ափսէի մէջ չարել և եփել տաք փուռի մէջ։

37.— ԱՐՄԱՒՈՎ ՃԵՐՄԱԿ ՊԻՍՔՕԹ.— Երեք գաւաթ ալիւր, 3 ապուրի դգալ հալած կարագ, քառորդ

թէյի դգալ ազ. 3 թէյի դգալ պէյքինկ բաուբարը եւ աղուաւոր խմոր մը կազմելու չափ կաթով շաղուել։ Յետոյ խմորափայտով բանալ խմորը կէս ատենիմէթր հաստութեամբ. կլոր կլոր կտրել թիթեղէ մանուաւոր կտրելիքով և իւրաքանչիւր երկու կլորի մէջտեղ զետեղել կէս արմաւ (հաստն ուսեալ արմաւ, և եթէ եղանակը չէ՝ արմաւի անուշի հատիկ) յետոյ իւղուած ափսէի մէջ չարելէ վերջ՝ եփել չափաւոր փուռի մէջ։ Ուշադրութիւն ընել որ չայրի և գոյնը ճերմակ մնայ։

38.— ԽՈՌՆԱԼԻՑ ՊԻՍՔՕԹ.— Մէկ երրորդ գաւաթ հալած կարագ և կէս գաւաթ շաքար լաւ մը զարնել, աւելցնել մէկ զարնուած հաւկիթ. կէս գաւաթ կաթ. մէկ թէյի դգալ վանիլիա, և ատենիմաբար խմոր մը կազմելու չափ ալիւր. յետոյ մէկ քառորդ թէյի դգալ ազ և երկուքուկէս թէյի դգալ քարպոնատ ա՛մոնեաք. շաղուել. յետոյ խմորափայտով խմորը բանալ և զանազան ձեւեր կտրել և երկու կտորի մէջ զետեղել մի քիչ հեռաւեալ անուշը որ պէտք է առաջուց պատրաստ ըլլայ։ (Երկու թէյի դգալ ալիւր և կէս գաւաթ շաքար իրար խառնել. աւելցնել կէս գաւաթ ջուր. կէս գաւաթ ճզմուած չամիչ և միեւնոյն չափով մանրուած չոր թուզ, եփել մինչև որ թանձր անուշի թանձրութիւնը ունենայ). միշտ խառնելով։ Պաղելէ վերջ մի քիչ զետեղել իւրաքանչիւր երկու պիսքօթի խաւի մէջտեղ։ Յետոյ պիսքօթները չարել իւղուած ափսէի մէջ և եփել չափաւոր փուռի մէջ։

39.— ՉԱՄԻՉՈՎ ԹԷՅԻ ՊԻՍՔՕԹ,— Միասին մաղել 2 գաւաթ ալիւր, 2 թէյի դգալ քարպոնատ ա՛ա-

մանեաք, քառորդ թէյի դգալ աղ եւ կէս դաւաթ չոր-
քար. յետոյ երկու. ապուրի դգալ կարագ խառնել մէ-
ջը. աւելցնել նաեւ ոտաթիճանաբար խմոր մը կազմե-
լու չափ կաթ և 2 զարնուած հաւկիթ. լաւ մը խառ-
նելէ վերջ մէջը դնել կէս դաւաթ չամիչ, մի քիչ ալիւ-
րով շփուած. խառնելէ վերջ խմորը մաս առ մաս առ-
նել և զանազան ձեւեր շինել ձեռքով, բարակը նախ-
ընտրելի է. իւղոտուած ափսէի մէջ շարել և փուռը դնել:

40.— ՉԱՏԿԱԲԱԲԱՐ (ՉԷՕՐԷԲ).— Մէկ զրուշի
թթխմոր (մայա պիրա) մի քիչ ալիւրով և ջուրով
շաղուել խմորը շինելէն գրեթէ 2 ժամ առաջ (իրիկուան
շինել). մէկ օխա ալիւր, հինգ հաւկիթ, հարիւր տրամ
կարագ, հարիւր տրամ չաքար, մի քիչ համեմ (ման-
րուած մանէկոպ) և առաջուց շաղուած մայան՝ այս ա-
մէնը միասին խառնել և շաղուել մի քիչ աղով. եթէ
պէտք ըլլայ մի քիչ տաք ջուր աւելցնել խմորը յար-
մարցնելու համար. երբ յարմարի՝ տոքուկ ծածկոցներ
դնել վրան և անկիւն մը թողուլ գիշերը։ Առաւօտուն
կանուխ՝ եթէ խմորը բարձրացած ըլլայ, զանազան ձե-
ւեր շինել և մեծ ափսէներու մէջ շարելէ վերջ փուռ
ղրկել, ժամ մը մնալէ վերջ։ Սմանները իւղոտելու հարկ
չկայ: Ըստ փափաքի՝ կարելի է վրանները զարնուած
հաւկիթ քսել և նուշ դնել:

41.— ԱՆԲԻԾ ՊԻՍԲՕԹ (ԽՈՒՐԱՊԻՋԷ).— Մէկ
դաւաթ հալած կարագ լաւ մը ճերմկցնել, յետոյ ափ
մը փոշի չաքար և 2 ափ ալիւր յաջորդաբար մէջը դնել
և շաղուել. այսպէս կրկնել մինչև որ կակուղ խմոր մը
ձեւանայ. յետոյ զանազան ձեւերու վերածել և ափսէի
մէջ շարելէ վերջ՝ մէկ ժամ փուռի մէջ եփել որ ճերմակ
մնայ:

42.— ԹԹԽՄՈՐՈՎ (ՄԱՅԱ) ԲՈՒԿԵՂ (ՍԻՄԻԴ)
.— Մէկ զրուշի թթխմոր (մայա պիրայի) մի քիչ ա-
լիւրով և ջուրով շաղուել՝ պիսքօթը շինելէ մէկ ժամ ա-
ռաջ։ Յետոյ մէջը աւելցնել մէկ օխա ալիւր, հարիւր
տրամ կարագ, մէկ թէյի դգալ աղ. մի քիչ համեմ (ման-
էկոպ և մի քիչ սեւ համեմ (չէրէօթի) — արաբերէնը՝ հապ-
պէ սոտա) լաւ մը շաղուել, առածին չափ տաք ջուրով.
թողուլ որ բարձրանայ. վրան ծածկելէ վերջ. երբ բարձ-
րանայ՝ զանազան ձեւեր շինել բթամատի հաստութեամբ
և ափսէի մէջ շարել. քիչ վերջը վրանները զարնուած
հաւկիթ քսել. կէս ժամ ձգելէ վերջ՝ փուռ ղրկել:

43.— ԵՌԱՆԿԻՒՆՆԵՐ.— Երկու դաւաթ ալիւր, 3
թէյի դգալ պէյքինկ բաուբրտրը, 1 թէյի դգալ աղ, 2 ա-
պուրի դգալ չաքար՝ միասեղ մաղել. աւելցնել 2 ա-
պուրի դգալ կարագ և 2 զարնուած հաւկիթ և խմոր
մը կազմելու չափ կաթ. շաղուել. յետոյ 1 սանթիմէթր
հաստութեամբ խմոր բանալ փայտով: 5 — 6 սանթի-
մէթրնոց քառակուսիներու վերածել և իւրաքանչիւրը
ծալլել եռանկիւնի ձեւով, կաթով սրբել իւղոտուած ափ-
սէի մէջ շարելէ վերջ. փոշի շաքար ցանել և եփել տաք
փուռի մէջ։

44.— ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ ԳԼԱՆՆԵՐ.— Չորս դա-
ւաթ ալիւր, 1 թէյի դգալ աղ, 1 ապուրի դգալ չաքար
և 7 թէյի դգալ պէյքինկ բաուբրտրը մաղել. 2 բաւական
մեծ գետնախնձոր խաշելէ և ճզմելէ վերջ խառնել ա-
լիւրին հետ. նաև բաւական ջրախառն կաթ խմոր մը
կազմելու չափ (ոչ այնքան կակուղ). փոքր գնդակներ-
ու վերածել. ձեռքով ձեւաւորել և իւղոտուած ափսէի
մէջ շարել. վրանները մի քիչ հալած կարագ քսել և 15
վայրկեան տաքուկ տեղ մը դնել. յետոյ տաք փուռի

մէջ եփել. երբ եփուիլը մօտենայ՝ դարձեալ մի քիչ հալած կարագ քսել վրանները և թողուլ որ մի քիչ եւս եփի։

45.— ՆՈՒՇՈՎ ԵՒ ՁԱՄԻՁՈՎ ԳԼԱՆՆԵՐ.— Միատեղ մաղել 2 ուկէս գաւաթ ալիւր, 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուլբարը, կէս թէյի դգալ աղ և 1 ապուրի դգալ փոշի շաքար աւելցնել 8 ապուրի դգալ հալած կարագ, մէկ զարնուած հաւկիթ եւ բաւական կաթ խմոր մը կազմելու չափ. շաղուել եւ խմոր բանալ բաւական բարակ։ 8 — 9 սանթիմէթրոնոց քառակուսիներ կտրել. հալած կարագ քսել մի քիչ. եւ իւրաքանչիւրին մէջը ձեծուած չամիչ, նուշ եւ մի քիչ փոշի շաքար դնելէ վերջ գլորել. վրանները քսել հաւկիթի դեղին մի քիչ պաղ ջուրով խառնելէ վերջ. թեթեւօրէն խզուտուած ափսէի մէջ շարել. քառորդ ժամ մնալէ վերջ փուռ դնել։

46.— ՊԱՐՋ ՕՂԱԿԱՔԱՔԱՐ (ԼՕԽՄԱ).— Երեք հաւկիթ լաւ մը զարնել. 6 ապուրի դգալ շաքար աւելցնել. նաեւ քառորդ թէյի դգալ աղ եւ 2 ապուրի դգալ կարագ. յետոյ աւելցնել 6 ապուրի դգալ կաթ, 2 գաւաթ ալիւր եւ 3 թէյի դգալ պէյքինկ բաուլբարը. լաւ մը խառնելէ վերջ՝ թէյի դգալ մը առնել եւ դգալ-դգալ տաքցած կարագի մէջ կաթեցնելով տապկել։ Ըստ փափաքի՝ վրան փոշի շաքար ցանել տապկելէ վերջ։

47.— ԽՄՈՐԱՓԱՔՋՈՎ ՕՂԱԿԱՔԱՔԱՐ (ԼՕԽՄԱ).— Երկու հաւկիթ զարնել, կէս գաւաթ շաքար աւելցնել. յետոյ երկու ապուրի դգալ հալած կարագ, երկու գաւաթ ալիւր եւ խմոր մը կազմելու չափ կաթ. նաեւ 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուլբարը քառորդ թէյի դգալ աղ եւ կէս թէյի դգալ կասխայի (դարչին) հետ. խմորը բանալ կէս սանթիմէթր հաստա-

մէջ եփել. երբ եփուիլը մօտենայ՝ դարձեալ մի քիչ հալած կարագ քսել վրանները և թողուլ որ մի քիչ եւս եփի։

45.— ՆՈՒՇՈՎ ԵՒ ՁԱՄԻՁՈՎ ԳԼԱՆՆԵՐ.— Միատեղ մաղել 2 ու կէս գաւաթ ալիւր, 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուլբարը, կէս թէյի դգալ աղ և 1 ապուրի դգալ փոշի շաքար աւելցնել 8 ապուրի դգալ հալած կարագ, մէկ զարնուած հաւկիթ և բաւական կաթ խմոր մը կազմելու չափ. շաղուել և խմոր բանալ բաւական բարակ։ 8 — 9 սանթիմէթրոնոց քառակուսիներ կտրել. հալած կարագ քսել մի քիչ. և իւրաքանչիւրին մէջը ձեծուած չամիչ, նուշ և մի քիչ փոշի շաքար դնելէ վերջ, գլորել վրանները քսել հաւկիթի դեղին մի քիչ պաղ ջուրով խառնելէ վերջ, թեթեւօրէն խզուտուած ափսէի մէջ շարել. քառորդ ժամ մնալէ վերջ փուռը դնել։

46.— ՊԱՐՋ ՕՂԱԿԱՔԱՔԱՐ (ԼՕԽՄԱ) 3 հաւկիթ լաւ մը զարնել. 6 ապուրի դգալ շաքար աւելցնել. նաեւ քառորդ թէյի դգալ աղ և երկու ապուրի դգալ կարագ. յետոյ աւելցնել վեց ապուրի դգալ կաթ, 2 գաւաթ ալիւր և երեք թէյի դգալ պէյքինկ բաուլբարը. լաւ մը խառնելէ վերջ՝ թէյի դգալ մը առնել և դգալ-դգալ տաքցած կարագի մէջ կաթեցնելով տապկել։ Ըստ փափաքի՝ վրան փոշի շաքար ցանել տապկելէ վերջ։

47.— ԽՄՈՐԱՓԱՔՋՈՎ ՕՂԱԿԱՔԱՔԱՐ (ԼՕԽՄԱ).— Երկու հաւկիթ զարնել. կէս գաւաթ շաքար աւելցնել. յետոյ երկու ապուրի դգալ հալած կարագ, երկու գաւաթ ալիւր և խմոր մը կազմելու չափ կաթ.

նաեւ 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուբտրը, քառորդ թէյի դգալ աղի և կէս թէյի դգալ կասիայի (դարչին) հետ. խմորափայտով խմոր բանալ կէս սանթիմէթր հաստութեամբ. ձեւեր կտրել դանակով և տապկել տաք կարագի մէջ։ Ըստ փափաքի վրան փոշի շաքար ցանել տապկուելէ վերջ։

48.— ԹԹԽՄՈՐՈՎ ՕՂԱԿԱՌԱՔԱՐ (ԼՕԽՄԱ)։— Մէկ օխա ալիւր, 1 ղրուշի թթխմոր (մայա պիրա) մի քիչ աղ, լաւ մը շաղուել գաղջ ջուրով. թողուլ մինչև որ խմորը բարձրանայ. յետոյ թէյի դգալով կլոր կլոր տապկել իւղի մէջ (սուսամի իւղ — արաբերէն՝ սիրիք) եփուած շաքարի մէջ դնել (օշարակի թանձրութեամբ) և ուտել։

49.— ՊԻՍՔՕԹ « ՋԵՓԻԼԻ ».— 15 հաւկիթ լաւ մը զարնել, մէջը աւելցնել 3 թէյի դգալ քարպոնաթ ա՛մամնեաք, մի քիչ վանիլիա, 15 փոքր սուրճի գաւաթ փոշի շաքար և լաւ խմոր մը կազմելու չափ ալիւր և 5 ապուրի դգալ հալած կտրագ. լաւ մը շաղուել և զանազան ձեւերու վերածելէ վերջ (ձեռքով) իւղոտուած ափսէի մէջ շարել և փուռ դնել։ Ալիւրը եթէ շատ դրուի կարծր պիսքօթ կ'ըլլայ։ Վրաները հաւկիթ քսել։

50.— ՇՈՒՇՄԱՅՈՎ (ՍՈՒՍԱՄ) ՊԻՍՔՕԹ.— Վերեւի պիսքօթներէն ոեւէ մէկուն վրայ (ըլլայ շաքարովներուն, ըլլայ աղի պիսքօթներուն) կարելի է փուռ մտցնելէ առաջ շուշմայ (սուսամ) դնել կամ պիսքօթներն ամբողջութեամբ շուշմայի մէջ գլորել։

51.— ԻՒՂՈՏ ԲՈԿԵՂ (ԵԱՂԼԸ ՍԻՄԻՏ)։— Մէկուկէս օխա ալիւր, կէս օխա կարագ, 2 ապուրի դգալ

(տափակ) աղ, 2 ապուրի դգալ (տափակ) շաքար, 1 ապուրի դգալ (տափակ) մոշէպ (համեմ մը), 2 թէյի դգալ (լեցուն) քարպոնատ տը սուտ, 2 թէյի դգալ գռէմ տը թարթր (գեղարանէ կ'առնուի)։ Նախապէս բոլոր փոշի նիւթերը լաւ մը իրար խառնել, յետոյ կեղրոնը բանալ և հալած կարագը լեցնել և խառնել, յետոյ առաձին չափ գաղջ ջուր մինչև որ կակուղ ձև առնող խմոր մը ըլլայ. զանազան ձեւերու վերածել և իւղոտուած ափսէի մէջ շարել։ Վրան զարնուած հաւկիթ քսել և ըստ փափաքի շուշմա (սուսամ) ցանել. դնել նաև մաքրուած նուշեր։

ԲԱՅ (ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ)

52.— ԿԱՐԿԱՆԴԱԿԻ ԽՄՈՐ.— Երկու գաւաթ ալիւր, քառորդ թէյի դգալ աղ. 2 ուկէս թէյի դգալ պէյքինկ բաուբտրը, կէս գաւաթ կարագ՝ միասին խառնել. աւելցնել լաւ խմոր մը կազմելու չափ պաղ ջուր. խառնելէ վերջ երկու մասի բաժնել. խմոր բանալ փայտով, և իւղոտելէ վերջ՝ կարկանդակի ոմանին մէջ դնել մէկ մասը, վրան ոեւէ նիւթ դնել (ընուշ, միս եւն,) և մնացած մասն ալ բանալէ վերջ վրան դնել. այս տեսակ խառները կրնան ոեւէ կարկանդակի գործածուիլ. հետեւեալ բաղադրութիւնները կրնան ոչն խառերուն մէջտեղ դնելուիլ։ Խմորը պէտք է 24 ժամ առաջ պատրաստուի։

53.— ՑՕՇԱԾՈՅ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ (ԽԸՅՄԱ)։— Կէս քաթլը յոչոտուած (խըյմա) միս, կէս թէյի դգալ աղ, մի քիչ պղպեղ, մի քիչ համեմ, մի քիչ մանրուած

սոխ և լաւ մը խառնել. քիչ մը կարագով խորովելէ վերջ՝ թողուլ որ պաղի. յետոյ թիւ 52 կարկանդակի խաւերուն մէջ զետեղել. իւղոտուած ափսէի մէջ դնել և եփել տաք փուռի մէջ։

54.— ԽՆՁՈՐՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿԱԳՆԴԻԿՆԵՐ.— Երկու գաւաթ ալիւր, 4 թէյի դգալ պէյքինկ բաուըրբր, կէս թէյի դգալ աղ, 3 ապուրի դգալ կարագ, մի քիչ պաղ ջուրով չաղուել. կէս սանթիմէթր հաստութեամբ խմոր բանալ փայտով և վեց հաւասար մասերու բաժնել քառակուսիներ ձեւայնելով՝ իւրաքանչիւրին մէջ կեղծուած և մաքրուած խնձոր դնել, մի քիչ փոշի շաքար և կասիա ցանելէ վերջ խմորը ծալել, այսինքն խնձորը մէջը ծրարել եղերքները հաստատել և իւղոտուած ափսէի մէջ շարելէ վերջ տաք փուռ դնել մինչև որ խմորը մի քիչ թուխնայ և պըտուղը կակուղնայ։ Եփելէ վերջ վրան ո և է անուշ դնել և ուտել։

55.— ՇՕՔՕԼԱՑՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ.— Խառնել մէկ գաւաթ շաքար, մի քիչ աղ, 4 ապուրի դգալ ալիւր, աւելցնել 2 զարնուած հաւկիթի դեղին. 2 ապուրի դըգալ կարագ և մէկ գաւաթ ջուր որուն մէջ խառնըուած ըլլայ 3 քառակուսի կտոր շօքոլա. 2 ապուրի դըգալ շաքար. եփել ասոնք մինչև որ թանձրանա՝ միշտ խառնելով. 2 թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել և պարպել կարկանդակի խաւերուն մէջ, որոնց բացատրութիւնը անուասիկ և որոնք պէտք է 24 ժամ առաջ պատրաստուած ըլլան։

Երկու գաւաթ ալիւր, քառորդ թէյի դգալ աղ, 2 թէյի դգալ պէյքինկ բաուըրբր, կէս գաւաթ կարագ և մի քիչ պաղ ջուր՝ խմոր մը կազմելու չափ. չաղ-

ուել. փայտով բանալ և մատնաւոր կաղապարներու վրայ փոքր գաւաթներու կամ ակաւառակներու ձեւ տալ. 24 ժամ պահելէ վերջ՝ մէջերը լեցնել վերի շօքոլայի բաղադրութիւնը և ափսէի մէջ շարելէ վերջ չափաւոր փուռի մէջ եփել՝ մինչև որ խմորը քիչ մը թուխնայ։ Ըստ փափաքի կրնաք, դեռ փուռը չդրած, վրան աւելցնել հաւկիթի ճերմկուցով զարնուած փոշի շաքար՝ իբրև զարդ, իւրաքանչիւրին վրայ մի քիչ դնելով և ապա եփել։

56.— ՌՈՒՄԱՅՈՎ ԲԱՔԱՐ.— Մէկ գաւաթ շաքար մէկ երրորդ գաւաթ նշայ (զօլա) մէկ ութերորդ թէյի դգալ աղ, լաւ մը խառնել. 1 զարնուած հաւկիթ դնել խառնուրդին մէջ կամաց կամաց, յետոյ 2 գաւաթ եռացած կաթ լեցնել՝ ասաիճանաբար. եփել մինչև որ թանձրանայ. բաւական պաղելէ վերջ՝ մէջը դնել 1 թէյի դգալ վանիլիա, խառնել, հետեւեալ քաքարներուն մէջ զետեղել։

57.— ՌՈՒՄԱՅԻ ԲԱՔԱՐՆԵՐԸ.— Կէս գաւաթ կարագ և մէկ գաւաթ շաքար խառնել, 2 հաւկիթի դեղին աւելցնել՝ զարնելէ վերջ. յետոյ 1 թէյի դգալ վանիլիա, կէս գաւաթ կաթ. զարնել. աւելցնել 2 գաւաթ ալիւր, 3 թէյի դգալ պէյքինկ բաուըրբր և քառորդ թէյի դգալ աղ. բաւական զարնելէ վերջ մէջը դնել 2 լաւ զարնուած հաւկիթի ճերմկուցները. եփել չափաւոր փուռի մէջ, իւղոտուած ցած ամաններու մէջ դնելէ վերջ։ Եփելէ վերջ քաքարներուն մէջտեղը լեռեղել վերեւի քրէման։

ԲՈՒՏԻՆԿՆԵՐ

58.— ԼԷՄՈՆՈՎ ԲՈՒՏԻՆԿ.— Երկու գաւաթ կաթ և քառորդ գաւաթ փշրանք եռացնել. կէս գաւաթ շաքար և 1 ապուրի դգալ ալիւր խառնել. աւելցնել 2 զարնուած հաւկիթի դեղին լաւ մը խառնել և երբ սկսի թանձրանալ՝ կրակէն վար առնել և պաղեցնել. յետոյ աւելցնել 2 ապուրի դգալ լէմոնի հիւթ և լէմոնի մանրուած կեղեւ։ Վրան իբր զարդ՝ 2 հաւկիթի ճերմկուցը լաւ մը զարնել. 4 ապուրի դգալ փոշի շաքար խառնել և բուտինկին վրայ դնել՝ սեղան գալէ անմիջապէս առաջ։

59.— ՆՇԱՑՈՎ ԲՈՒՏԻՆԿ.— Երեք ապուրի դգալ նշայ, 1 գաւաթ պաղ կաթով հալեցնել. աւելցնել մէկ երրորդ գաւաթ շաքար և խառնել. յետոյ կրակին վրայ դնել. աւելցնել 1 զարնուած հաւկիթ և 1 ապուրի դգալ կարագ միշտ խառնելով. վերջը 2 գաւաթ եռացած կաթ անդադար խառնել մինչև որ թանձրանալ սկսի։ Վար առնել կրակէն. 2 թէյի դգալ վանիլիա դընելէ և խառնելէ վերջ անմիջապէս ցած ամաններու կամ պնակներու մէջ պարպել և պաղեցնել։

60.— ԳՈՂՈՐՇԻԱՑԱԾ ԲՈՒՏԻՆԿ (ՇՈԳԻՈՎ).— Երկու գաւաթ ալիւր, 1 գաւաթ կաթ, 3 ուկէս թէյի դգալ պէյքինկ բաուբաբը. քառորդ թէյի դգալ աղ. 2 ապուրի դգալ կարագ, կէս գաւաթ շաքար, 1 զարնուած հաւկիթ. լաւ մը զարնել. իւղոտուած թէյի գաւաթներու մէջ պարպել (կէսը լեցնել) և ամանով

եռացած ջուրի մէջ չարել և կրակի վրայ դնել. եփել՝ բերանը գոցելէ վերջ կափարիչով մը։ Դանակով փորձել եփած ըլլալը հասկնալու համար։ Եփելէն վերջ վրան դնել ուսէ անուշ գաւաթներուն մէջէն պարպելէ վերջ։

61.— ՊԱՐԶ ԲՈՒՏԻՆԿ ՆՇԱՑՈՎ (ՄԱՀԱԼԷՊԻ).— Մէկ օքա կաթ և 100 տրամ շաքար խառնել և եռացընել. եռալուն պէս՝ 3 ապուրի դգալ նշայ քիչ մը ջուրով հալեցնելէ վերջ՝ մէջը դնել ասոիճանաբար. եփել մինչև որ բաւական թանձրանայ. ամաններու մէջ պարպել և պաղեցնել. վրան կասիա ցանել. նախընտրելի է ցած պնակներու մէջ պարպել։

62.— ԶՈՒՐՈՎ, ԳՕՂԱՑՈՎ ՄԱԾԻՏ (ԲԷԼԹԷ).— Հինգ գաւաթ ջուր, 1 ուկէս գաւաթ շաքար՝ խառնել և եռացնել. յետոյ 3 ապուրի դգալ նշայ քիչ մը ջուրով հալեցնել և մէջը դնել ասոիճանաբար. միշտ խառնելով. եռացնել միշտ խառնելով մինչև որ թանձրանայ։ Ըստ փափաքի կրնայ մէջը կտոր կտոր նարինջ դրուիլ. տափակ ամանի մէջ պաղեցնել վրան կասիա ցանելով։

63.— ԿԱԹՈՎ ԲՐՆՁԱՓՈՇԻՈՎ ԲՈՒՏԻՆԿ.— Երկու բաթլը կաթ և 3 ապուրի դգալ բրնձափոշի եռացընել խառնելով. բաւական եռալէ վերջ՝ ըստ կամքի երեք քառորդ գաւաթ շաքար աւելցնել. եփել մինչև որ թանձրանայ. դարձեալ եռացնել միշտ խառնելով. տափակ պնակներու մէջ պարպել և պաղեցնել։ Վրան մի քիչ կասիա ցանել։

64.— ԿԱԹՆԱՊՈՒՐ.— Մէկ օխա կաթ, 1 գաւաթ բրինձ. կէս օխա ջուր եռացնել՝ միշտ խառնելով. բրինձը եփելէ վերջ դնել շաքարը մօտաւորապէս 1 գաւաթ, կրնայ քիչ մը աւելի կամ պակաս դրուիլ. եփել մինչև որ բաւական թանձրանայ։ Ամաններու մէջ պարպել, պաղեցնել և վրան կոտիս ցանել։

65.— ՍԵՐԿԵՒԻԼԷ ՄԱԾՈՒՏ (ԼՈՂԱՊ)։— Մի քանի օխա սերկեւիլ խաշել մինչև որ լաւ մը կակուղնան. ջուրը պարզուած ածցնել (սխզկէչ)։ Սոյն ջուրէն 2 գաւաթին 1 գաւաթ փոշի շաքար խառնել և եռացնել. 1 թէյի դգալ լէմոնի հիւթ աւելցնել. բաւական մը եռացնել մինչև որ թանձրանայ. վար առնել կրակէն և թէյի գաւաթներու կամ ոնէ կողպարի մէջ լցնել որպէս զի պաղելէն վերջ այդ ձեւով պնակի մէջ դրուի։

66.— ՐՈԼՄԱ.— Մէկ ռաթլը կաթ առնել և 3 ապուրի դգալ շաքարով եռացնել։ Ուրիշ ամանի մէջ դարնել 2 հաւկիթի դեղին. ուրիշ ամանի մը մէջ քիչ մը ջուրի մէջ խառնել. 2 ապուրի դգալ ալիւր և մէկ ապուրի դգալ նշոյ։ Երբ կաթը եռայ այս խառնուրդը և հաւկիթը լաւ մը միասին խառնելէ վերջ կաթին մէջ շատ կամաց կամաց ասոիճանաբար դնել արդէն խառնելով։ Երբ թանձրանայ մէկ թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել և կրակէն վար առնելով պարպել ամաններու մէջ որ պաղի։

ՔԱՂՑՐԱՒԵՆԻՆԵՐ

67.— ՖՐՃ (ՏԵՍԱԿ ՄԸ ՇՕՐՕԼԱ)։— Երեք գաւաթ շաքար, 1 գաւաթ կաթ, 5 ապուրի դգալ քաքաօ, ամանի մը մէջ դնել և եռացնել մինչև որ բաւական թանձրանայ պաղ ջուրի մէջ. կաթ մը փորձելով կըրնաք հասկնալ։ Երբ կակուղ գնդիկներ ձեւանան ամփոփուելով կրակէն վար կրնաք առնել։ 1 ապուրի դգալ կարագ և 1 թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել. քիչ մը պաղեցնել. յետոյ փայտէ դգալով մը զարնել մինչև որ քրէմայի պէս ըլլայ. իւղոտուած տափակ պըՆակներու կամ տիսէի մէջ պարպել և քիչ վերջ քառակուսի կտորներ կտրել։

68.— ԿԱՂԻՆՈՎ ՇԱՔԱՐ.— Երկու գաւաթ շաքար և 1 գաւաթ ջուր եռացնել. շաքարը հալելէն վերջ այլևս չխառնել. եռացնել մինչև որ թանձրանայ (պաղ ջուրի մէջ կաթ մը փորձեցէք և տեսէք թէ կակուղ գնդիկ կը կազմէ) կրակէն վար առնել և ամանին յատակը պաղ ջուրի մէջ դնե, որ պաղի. 1 թէյի դգալ վանիլիա կամ լէմոնի հիւթ դնել մէջը։ Փայտէ դգալով շուտ շուտ զարնել մինչև որ ճերմկնայ. երեք քառորդ գաւաթ մանրուած կաղին աւելցնել մէջը. տափակ, իւղոտուած ամանի մէջ պարպել. երբ պաղի՝ քառակուսի կտորներ կտրել։ (Եթէ

չյաջողի քիչ մը ջուր դնել և դարձեալ եփել կաղինը դնելէն առաջ. արդէն մինչեւ այն ատեն յայտնի կ'ըլլայ):

69.— ՀՆԴԿԸՆԿՈՅԶՈՎ ՇԱՔԱՐ.— Մէկ թէյի դըգալ կարագ հալեցնել ամանի մը մէջ. աւելցնել երեք քարորդ գաւաթ ջրախառն կաթ և երկու գաւաթ շաքար. խառնել մինչև որ շաքարը հալի. մեղմ կրակի վրայ եռացնել մինչև որ թանձրանայ. կրակէն վար առնել և աւելցնել 1 գաւաթ մանրուած հնդկընկոյզ և 1 թէյի դգալ վանիլիա. զարնել փայտէ դգալով մինչև որ յարմարի. իւղոտուած տփսէի մէջ պարպել և պաղեցնել. մի քանի ժամ վերջ արդէն պատրաստ կ'ըլլայ. քառակուսի կտորներ կտրել և կլասէ թուղթի վրայ շարել պնակի մը մէջ։

70.— ՔԱՌԱՄԷԼԱ.— Մէկ գաւաթ շաքար, 3 ապուրի դգալ հալած կարագ, 1 ուկէս գաւաթ ռուպ, երկու երրորդ գաւաթ կաթ, 4—5 ապուրի դգալ քաքաօ խառնել և եռացնել մինչև որ եթէ կտոր մը առնուի և պաղ ջուրի մէջ փորձուի՝ հաստատ գընդիկներ ձեւացնէ. 1 թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել և թեթեւ մը իւղոտուած մարմարիոնի վրայ պարպել։ Երբ արդէն պաղիլ ոկսի՝ դանակով քառակուսի կտորներ կտրել։ Կրնան կտորները փայլուն կամ կլասէ թուղթի մէջ փաթթուիլ։

71.— ՆՈՒՇՈՎ ԿԱՐԾՐ ՇԱՔԱՐ (ԱՑՐԱՆ ՇԱՔԱՐՈՎ)։— Երկու գաւաթ շաքար և 2 ապուրի դգալ ջուր ամանի մը մէջ դնել և ոչ այնքան զօրաւոր կըրակի վրայ եփել. միշտ փայտէ դգալով խառնելով. մինչև որ շաքարը հալի. արդէն կարմիր գոյն մը

կ'առնէ, երբ թանձրանալ ոկսի՝ (ուշադրութիւն ընել որ բոլորովին չայրի) երեք քառորդ գաւաթ նուշ, կաղին կամ գետնապիստակ խառնել. անմիջապէս կրակէն վար առնել և իւղոտուած մարմարի վրայ պարպել. դեռ բոլորովին չպաղած դանակով քառակուսի նշաններ ընել. (գիծեր), այնպէս որ պաղելէն վերջը դիւրանայ չափով կոտրելը։

72.— ՖՕՆՏԱՆ.— Երկու գաւաթ շաքար և 1 գաւաթ ջուր եռացնել շաքարը հալելէն վերջ այլևս չի խառնել. եռայ մինչև որ բաւական թանձրանայ, այսինքն երբ կաթ մը առնէք և պաղ ջուրի մէջ փորձէք՝ կակուղ գնդիկներ ձեւացնէ (գրեթէ չէվիրմէի չափ թանձր) կրակէն վար առնել և թողուլ մինչև որ ամանին յատակը ձեռք դիմանալու չափ պաղի. 1 թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել և փայտէ դգալով զարնել. երբ ճերմկնայ և թանձրանայ, խմոր մը ձեւացնելով՝ գնդիկներու և զանազան փոքր ձեւերու վերածել (պօնպօնի պէս). կրնաք խմորին մէջ ոևէ անվնաս գոյն կամ քաքաօ կամ մի քիչ թանձր սեր և կամ մի քիչ բարակ մանրուած նուշ աւելցնել և յետոյ զանազան ձեւերու վերածել։

73.— ՄԱՌՈՆ ԿԼԱՍԷ (ՍԱՌԱԾ ՇԱԳԱՆԱԿ).— Մէկ օխա խոշոր շագանակ խաշել (ո՛չ այնքան շատ). կեղեւները և մաշկերը հանել։ Երկու գաւաթ շաքար և 1 գաւաթ ջուր եռացնել մինչև որ բաւական թանձրանայ. շագանակները մէջը ձգել և մի քիչ ևս եռացնել՝ մինչև որ շաքարին մէջ ամփոփուին. 2 թէյի դգալ վանիլիա աւելցնել և շագանակները կլասէ թուղթի վրայ շարել մինչև որ շաքարը չորնայ։

74.— ԲԱՑԱԽՈՎ ՇԱՔԱՐ.— Երեք գաւաթ թուխ (կամ ճերմակ) շաքար, կէս գաւաթ ռուպ, քառորդ գաւաթ ջուր և քառորդ գաւաթ քացախ ամանի մը մէջ դնել, խառնել և եռացնել՝ մինչև որ երբ պաղ ջուրի մէջ կաթոր մը փորձուի՝ կարծր ըլլայ. յետոյ աւելցնել 2 ապուրի դգալ կարագ և 1 թէյի դգալ վանիլիա. 3 վայրկեան ևս եռացնել։ Իւղոտուած ափսէներու մէջ պարպել. պաղեցնել և կոտրտել։

ԶԱՆԱԶԱՆՔ

ՕՄԼԷԹՆԵՐ

75.— ՕՄԼԷԹ.— Երեք հաւկիթ զարնել 3 ապուրի դգալ կաթով. աւելցնել կէս թէյի դգալ աղ, մէկ ութերորդ թէյի դգալ պղպեղ և խառնել. տապակին մէջ մի քիչ կարագ հալեցնել, զարնուած հաւկիթները մէջը թափել։ Եթէ յատակը քիչ մը թուխնայ՝ միւս կողմը դարձնել. եփելէն վերջ վրան ցանել մի քիչ կորտուած ազտաքեղ։

76.— ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐԻ ՕՄԼԷԹ.— Երկու ապուրի դգալ մանրուած սոխ կարմրցնել 2 ապուրի դգալ կարագով։ Ուրիշ ամանի մէջ 3 հատ խոշոր խաշուած գետնախնձոր ճզմել, վրան աւելցնելով կէս գաւաթ տաք կաթ. մէջը դնել 4 զարնուած հաւկիթ. աւելցընել մի քիչ աղ և պղպեղ և մանրուած ազտաքեղ. բոլորը դնել սոխով կարագին մէջ և եփել մինչև որ օմլէթի վիճակը ստանայ։

77.— ՍՄԲՈՒԿՈՎ ՕՄԼԷԹ.— Ըստ սովորականի սմբուկները ջարդել և թեթև մը տապկել կարագի մէջ. լաւ մը իւղոտուած տապակի մէջ դնել և վրան աւելցնել քանի մը հատ զարնուած հաւկիթ աղով և պղպեղով. քիչ մը վերջ դարձնել և երբ միւս կողմն ալ թուխնալ սկսի եղած է։

78.— ՇՈՒՇՄԱՅՈՎ (ՍՈՒՍԱՄ) ՇԱՔԱՐՈՎ ԲԱՌԱՆԿԻԻՆՆԵՐ (ՍՈՒՍԱՄ ՀԷԼՎԱ).— Երեք գաւաթ շուշմայ (սուսամ) խորովել, աւելցնել երկու և երեք քառորդ գաւաթ շաքար, մի քիչ ջուրով և 6 կաթիլ լէմոնով եփելէ վերջ (օշարակի աստիճան — չափաւոր խբվամ) շուշմային մէջը դնելէ վերջ եփել մինչև որ ամփոփուի, յետոյ առաջուց թեթև մը խզոտուած մարմարի վրայ թափել և քառակուսիներու վերածել դանակով։

79.— ՀԱՆԳԱՏԱՊԱՏԱՌ (ԼՈԽՈՒՄ).— (Շատ դժուար է յաջողիլը) Առնել 3 գաւաթ շաքար և մէկ գաւաթ նշայ (ուտելու նշայ) և 2 գաւաթ ջուրով եփել խառնելով մինչև որ լաւ մը թանձրանայ և լոխումի մօտ վիճակ մը ստանայ։ լմենալու մօտ մէջը դնել քիչ մը մանրուած նուշ կամ կաղին։ Լաւ մը խառնել։ Ափսէի մը մէջ դնել քիչ մը փոշի շաքար, մէկ երրորդը նշայ (փոշիացած) խառնելով. այս խառնուրդին մէջտեղը բանալ և եփած լոխումի վրայ ածուած խառնուրդը մէջը դնել և այս փոշիին մէջ գլորցնել. յետոյ տակաւին բոլորովին չի պաղած կտրել դանակով (ուշադրութիւն ընել որ մատները չայրել փոշիին մէջ դրած տեղն)։

ՍԱՌԱԾ — ԲԻԻՐԵՂԱՅՈՒԱԾ ՊՏՈՒՂՆԵՐ

(ՖՐՈՒԻ ԿԼԱՍԷ)

80.— ԹՈՒՋ.— Մէկ օխա թարմ թուզ առնել, կոթերը կտրել լուալէ վերջ և երեք չորրորդ օխա շաքարի մէջ դնել միասին եփելով (շաքարը պէտք է առաջուց քիչ մը ջուրով եփած ըլլայ, մէջն ալ քիչ մը լէմոն քամուած)։ Լաւ է մէջը դնել քիչ մը կոսխա և մեխակ։ Երբ բաւական թանձրանայ (սովորական անուշէ աւելի թանձր) պաղեցնել. յետոյ թուզերը մէջէն հանել և կլոսէ թուզերի վրայ շարել. օդին դնել որ շուտ չորնայ. քանի մը օր թողուլ մինչև թուզերը փոխելով։ Փոշի (աւազի պէս) շաքար ցանել երբ գրեթէ չորցած են և պնակի մէջ շարել։

Յ. Գ.— Ուզէ պտուղ կարելի է այս կերպով պատրաստել։ Սովորական անուշէ աւելի թանձր եփելով, յետոյ հատիկները մէջէն հանելով չորցնել։

Կարելի է պտուղները եփելէ առաջ քանի մը ժամ քիչ մը մաքուր կրաջուրի մէջ դնել պտուղները կարծր պահելու համար։

81.— ՍԵՐԿԵՒԻԼԻ ՃԶՄՈՒԱԾ ԲԱՌԱՆԿԻԻՆՆԵՐ (ԲԷՍՏԻԼ).— 1օխա սերկեւիլ ջարդել և կուտերը ան. հանելէ վերջ խաշել (կարելի է կեղեւել) յետոյ մեքենայէ անցընել. մէկ օխա պարզ շաքար մէջը խառնել

և եփել մինչև որ լաւ մը թանձրանայ։ Կրակէն վար առնուած ժամանակ աւելցնել 1 դգալ փոչի կասիայեսոյ տիսէի մը մէջ տարածել. բոլորովին չի պաղած զանազան ձեւերու վերածել և (տաղ) շաքարի մէջ գլորցնելէ վերջ հովին դնել մինչև որ չորնայ (մէկ երկու օր կամ աւելի)։ Ամիսէի մէջ եղած ատենը կարելի է դանակով քառակուսիներու վերածել պարզապէս։

82.— ՈՍԿԵՄՈՂՈՐԱԿՆԵՐ (ՄԱՆՏԱՐԻՆ) 13 հատ բաւական խոշոր մանտարին կեղեւել, կեղեւները մէկդի դնելով. կուտերը և շատ հատ մէջտեղի մաշկերը հանելէ վերջ մեքենայէ անցնել. կեղեւներն ալ, առանձին մեքենայէ անցընել. յետոյ իրար խառնել. վրան մէկ օքա պարզ շաքար աւելցնել և եփել միշտ խառնելով։ (Զգուշանալ եփած ատենը որովհետև շատ կը ցատքէ) ՇԱՏ թանձր եփել մինչև այրելու աստիճանին մօտենայ (անշուշտ չի թողուլ որ այրի). յետոյ թողուլ որ պաղի։ Ձեռքերը թեթև մը խոնաւցնելէ վերջ փոքր գնդիկներու վերածել և գլորցնել շաքարի մէջ (բարակ քրիսթալիզէ)։ ԵԹԷ շաքարը հալի երկրորդ անգամ շաքարի մէջ գլորցնել և մէկ կամ երկու օր հովին դնել։

Ց. Գ.— Նոյն ձեւով կարելի է պատրաստել նարինջ. բրուտջ, եղակ, են.— Մէկ օքա շաքարին պըտուղին քանակը աւելցնել և պոկսեցնել անուշութեան համեմատ։

83.— ՋԻԻԹԱԳԻՍՔՕԹ (ԱՇԻՊԱՏԷՄ).— Առնել 100 կրամ մաքրուած, ծեծուած անուշ նուշ և մէկ երկու հատ լեզի նուշ և 200 կրամ փոչի շաքար. յետոյ 2 հաւկիթի ճերմակ վրան աւելցնել միշտ զարնելով. նաև մի քիչ վանիլիա։ Լաւ մը զարնել մինչև չեւ որ բաւական թանձր խմոր մը յառաջ կայ. յետոյ դգալ դգալ զետեղել կլոսէ թուղթի վրայ։ Վրանները թեթև մը խոնաւցնել վրձինով մը ջուրի մէջ թաթխելէ վերջ. ցանել մի քիչ տաղ շաքար. կարելի է վրանները դնել մէյ մէկ նուշի կտոր։ Եփել մեղմ փուռի մէջ մօտաւորապէս 15 վայրկեան։

84.— ԱԼԻՒԻՐԻ ՀՐՈՒՇԱԿ (ՀԷԼՎԱ).— Տաքցնել 1 դաւաթ կարագ (հաշիւ թէ մուխը ելլէ), աւելցնել երկու դաւաթ ալիւր և 1 դաւաթ բրնձափոչի, լաւ մը թոնրել (խառնել) կրակի վրայ։ Առնել 3 դաւաթ կաթ և երկու դաւաթ շաքար, միասին եռացնել. յետոյ լեցնել միւս խառնուրդին մէջ միշտ խառնելով մինչև որ խոշոր հատիկներու վերածուի. վրան լաթ մը ծածկել և կափարիչը դնելէ վերջ շատ մեղմ կրակի վրայ դնել. ատեն ատեն խառնել մինչև որ պզտիկ հատիկներու վերածուի. երբ հէլվայի ձև առնէ վար առնել և խոշոր դգալով կամ կոզապարներու մէջ զատնելով ձեւերու վերածել։

85.— ԻՄԲԻԿԷ ՀՐՈՒՇԱԿ (ՀԷԼՎԱ).— Կէս օքա իմբիկ, մէկ դաւաթ հալած կարագ մէջը դնել և բոհրել (խորովել), աւելցնել քիչ մը ճերմակ պիտակ (հատիկ հատիկ ոչ թէ մանրուած), մինչև որ պիտակները թուխնան խմորը եղած կ'ելլայ։ Առաջուց պատրաստել 2 ուկէս գաւաթ կաթ, մէկ գաւաթ շաքարով, եռացնել (խառնելով) և իմբիկին մէջը դնել, խառնել մինչև որ կաթը քաշէ. յետոյ կրակէն վար առնել, պաղեցնել և վրան ցանել մի քիչ կասիա, փոչի շաքարով խառնուած։

86.— ԹԱՄԻՄ (ՏԵՍԱԿ ՄԸ ԵԳԻՊՏԱԿԱՆ ՔԷՕՖԹԷ).— Առնել կէս օխա ֆուլ մատչուշ (կոտրտած և մաքրուած ֆուլն է) և ափ մը սիսեռ չինելէ մօտա ւորապէս 20 ժամ առաջ ջուրը ձգել որ կակուղնայ։ Առնել մէկ թարիֆայի ազատքեղ, մէկ ապուրի պնակ ոսխ, քանի մը հատ սխտոր (ըստ փափաքի չատ կամ քիչ), մի քիչ ծեծուած գուսպառա (համեմ մը) մի քիչ քիմիոն, ըստ փափաքի չատ կամ քիչ աղ և պըղպեղ (կարելի է քիչ մը կանանչ սոխ աւելցնել)։ Յետոյ միսի մեքենայէ քաշել կանանչեղէնները և ընդեղէնները առանց համեմներուն հետևեալ կարգով։

Առաջին անգամ՝ ֆուլը և սիսեռը, յետոյ ֆուլը, սիսեռը և սոխը, յետոյ դարձեալ այս երեքը և վերջին անգամ ազատքեղը աւելցնել։ Այսպէս չորս անգամ քաշելէ վերջ աւելցնել համեմները և քիչ մը թողուլ։ Ձեռքով գլորցնել, տափակցնել և փոքր փոքր տապկել ֆրանսական թեթև ձէթի մէջ կամ շուշմայի ձէթի մէջ (սուսամ եաղի)։

ՔԷՕՖԹԷՆԵՐ

87.— Ա. ՄԻՍՈՎ ՍԱՄԻՏՈՎ (ԹԷՐԷՕԹ).— Առնել կէս օխա միս, աւելցնել մի քիչ աղ, պղպեղ և համեմ (պահար) և քի քիչ փչրուած օթեկ (պայաթ) հացի միջուկ (կարելի է նաև աւելցնել կարմրցուած չորցուած հացի փոշի կամ լաւ մը թրջուած և զարնուած հացի միջուկ), աւելցնել 2 հաւկիթ և մի քիչ մանրուած սիմիտ (թէրէօթ)։ Եթէ սամիտ չի գտնուի կրնայ ազատքեղ գործածուիլ։ Լաւ մը շաղուել և գլորցնելէ վերջ տապկել կարագի մէջ։

88.— Բ. ՄԻՍՈՎ (ՔԻՄԻՕՆՈՎ ԵՒ ՍԽՏՈՐՈՎ).— Պատրաստել սամիտով (թէրէօթ) քէօֆթէյին նման միայն թէ իբր համեմ գործածել քիչ մը քիմիոն (մէջը սամիտ կամ ազատքեղ չի դնել) աւելցնել ըստ փափաքի կամ ճաշակի բաւական մը մաքրուած և ծեծուած սխտոր։ Կլոր կլոր տափակցնել և տապկել կարագի մէջ։

89.— Գ.— ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐՈՎ.— 8 — 10 գետնախընձոր լաւ մը խաշել և ճզմել, մէջը աւելցնել մի քիչ մանրուած ազատքեղ, մի քիչ աղ, պղպեղ, և մէկ երկու հաւկիթ. (եթէ խմորը թեթև է քիչ մը աւելի) շաղուել և գնդիկներու կամ քէօֆթէյի ձեւերու վերածելէ վերջ տապկել կարագի կամ ձէթի մէջ։

90.— ՄԱԾՈՒՆ.— Առնել կէս օխա կաթ, եռացընել և պարպել խորունկ ամանի մը մէջ. երբ գաղջանայ մէջը կամաց մը դնել առաջուց զարնուած մէկ երկու թէյի դգալ մածունի մակարթ և վրան պնակ մը դնել և տաքուկ բաներ ծածկելով թողուլ։ Քանի մը ժամ վերջ բանալ։ Ուշ կամ շուտ ըլլալը օդէն կախում ունի։

91.— ԱՆՈՒՇԱՊՈՒՐ.— Կէս օխա ցորեն ջուրով լաւ մը եփել, յետոյ լաւ մը ծածկել ամանը տաքուկ բաներով և անկիւն մը դնել։ Հետեւեալ օրը պարզուած անցընել. (կարելի է չանցնել, բայց քամուածը աւելի աղուոր կ'ըլլայ). աւելցնել 3 գաւաթ շաքար (քիչ մը աւելի կամ պակաս ըստ փափաքի), կէս գաւաթ նշոյ, քիչ մը վարդեջուր և քիչ մը առանց կուսի չամիչ (ըստ փափաքի նաև նուշ. կաղին, ընկոյզ և ճերմակ պիստակ), այս ամէնը եփել մինչև որ մածիտի վիճակ առնոյ. ամաններու մէջ պարպել, վրան ցանել մի քիչ փոշի կասիա և շարել նաև քանի մը հատ մաքրուած նուշ, կաղին, ընկոյզ և ճերմակ պիստակ։

92.— ԹԵԼԱՀԱՐՍ (ՂԱՏԱՅԻՖ).— Կէս գաւաթ կարագ հալեցնել և կէս օխա ղատայիֆի հետ լաւ մը խառնել, յետոյ ղատայիֆին կէսը առնել և իւղուած ափսէի մէջ սփռել. վրան աւելցնել 100 տրամ ծեծուած և քիչ մը փոշի շաքարով և կասիայով (դառչին) խառնուած ընկոյզ, վրան դնել ղատայիֆին մնաց կէսը և փուռ դնել։ Եփելէն վերջ վրան աւելցնել կէս օխա օշարակի վերածուած շաքար (թեթև խըվամով)։ Կարելի է առանց ընկոյզի պատրաստել ղատայիֆը և նաև փոխանակ ափսէի մէջ սփռելու գը-

լանները վերածել, փաթթել ու վերջը ափսէի մէջ շարել։

93.— ԱՊՏԱԿՆԵՐ (ԼԱՎԱՆԿԻ).— Առնել 3 հաւկիթ և լաւ մը զարնել, աւելցնել 2 գաւաթ ալիւր, 3 թէյի դգալ պէյքինկ բաուրաբեր, քառորդ դգալ աղ, 2 թէյի դգալ փոշի շաքար և թեթև խմոր մը կազմելու չափ կաթ։ Լաւ մը զարնել և դգալ դգալ տապակել կարագի կամ ֆրանսական ձէթի մէջ։ Վրան կամ փոշի շաքար ցանել և կամ թէ խմորները օշարակ շաքարի մէջ թաթխել։

94.— ՀԱՄԲՈՅՐՆԵՐ (ՊԷՋԷ).— Երեք հաւկիթի ճերմակ և երեք չորորդ գաւաթ փոշի շաքար լաւ մը զարնել միասին շատ մեղմ կրակի վրայ. (այնքան մեղմ որ ամանը չի տաքնայ) երբ շատ թանձրանայ մէջը դնել երկու կաթիլ լէմոն. աւելցնել մի քիչ ծեծուած (ըստ փափաքի քիչ մը խորովուած) նուշ. յետոյ դգալով ամփոփ ամփոփ զնտեղել կլասէ թուղթի վրայ և մեղմ փուռ դնել և եփել մինչև որ թեթև մը թուխնայ։ (բա ական դժուար է յաջողիլը)։

1ռ.

ԳԻՆ 5 Ե. Դ.

ԿԵԴՐՈՆԱՏԵՂԻ՝ ԶԱՐԴԱՐԵԱՆ Գրատուն

Imp. "MASSIS" (Prop. H. Azablar)
8, Rue Kasr el Lu - Lua, Faggala — Le Caire