

ԽՈՀԱՆՈՑԻ ԳԻՐԻՔ

Պատրաստեց

Վ. Յ. ԲԱՐԱԿԵԱՆ



1 9 2 2

Տպարան
Կոմիտե-Արտքի

ՓԷԼԻՅԻ

ԽՈՂԱՆՈՑԻ ԳԻՐՔ

Պատրաստեց

Վ. Յ. ԲԱՐԱԿԵԱՆ

1 9 2 2

ՖԻԶՆՕ, ԲԱԼԻՖ.

Ն Ա Խ Ա Բ Ա Ն

Այս գրքի հրատարակութեամբ կուզեմ ծանալութիւն մը մատուցանել այն Տիկիմնե-րուն որ կուզեն օգտուիլ այս տեսակ գործերէ։ Անգլ․ լեզուին մէջ այս տեսակ գործեր հարիւր-ներով կան, մինչ Ամերիկայի հայերուն մէջ մէկ երկու։

Գործին պատրաստութեամբ ատեն օգտը-ւած ենք այլ եւ այլ աղբիւրներէ, ինչպէս ման-կուտրի Հայ Մարտիրոսաց եկեղեցւոյ Տիկմանց Բարեսիրական Ընկերութեան կողմէ հրատա-րակուած խոհանոցի գրքէն, սոյն Ընկերութեան 1922 Հոկտ․ 3 թուակիր մասնաւոր մամակով ինձի տուած արտօնութեամբը։

« ... Քանի որ դուք կուզէք նոր գիրք մը տպել ու մեր գրքէն ալ արտատպումները-նել եւ օգտուիլ, ուստի կ'արտօնենք ձեզ ընել գալն։ »

Ատեմապետուի (Տիկ․) Ս․ ՊԵՏՐՈՍԵԱՆ

Ատեմադպրուի (Տիկ․) Վ․ Ս․ ԲԱԶԷԵԱՆ

Լիալոյս ենք որ գիրքը ընդունելութիւն պիտի գտնէ մեր Հայ գաղութներուն մէջ։

Վ․ Յ․ ԲԱՐԱԿԵԱՆ

Ֆրէզնօ, Հոկտ․ 12, 1922

OATMEAL

ՆԱԽԱՃԱՇԻ ՀԱՄԱՐ

Երեք դաւաթ եռացած ջուրին մէջ քիչ մը աղ ձդէ՝ դիր մէկ դաւաթ քուէյքըր օթս որ եփի. եփելէն վերջ դիր սեղանին վրայ, ամէն մարդ իր ուզածին չափ կաթ ու չաքար թող լեցնէ եւ ուտէ :

ՋՈՒՐԻ Մէջ ԵՓՈՒԱԾ ՀԱՒԿԻԹ (Տրար էկ)

Սորունկ ամանով մը ջուր դիր որ եփ ելլէ, հաւկիթը զգուշութեամբ կտորէ ամանի մը մէջ ու այն ջուրը որ կ'եփի մէկդի առ կրակին վրայէն ու լեցուր հաւկիթը մէջը. նորէն դիր կրակին վրայ որ եփի մինչեւ որ ճերմակը դոցէ դեղնուցը եւ ըլլայ ճիշդ հաւկիթի ձեւ. հանէ ջուրէն եւ դիր սեղանին վրայ: Նաեւ կրնաս դնել կարմրցուած հացի վրայ որ թօսթ կ'ըսուի: Թօսթ ընելու կերպը հետեւեալն է. —

Հացը չերակէդ ետքը դիր փուռը երկու բոսէ, յետոյ պատառաքաղով բռնէ կրակին վրայ, կարմրելէն ետքը կարագ քսէ վրան ու ջուրէն հանուած հաւկիթը վրան դնելով տուր ուտելու:

ՀԱՒԿԻԹՈՎ, ՏՕՄԱԹԻՍ

Չորս տօմաթէս լուա՛, կլոր կլոր մանրէ, երկու դգալ եղ դիր որ տաղուի 15 բոպէի չափ. յետոյ երեք հաւկիթ կոտրէ վրան, քիչ մըն ալ աղ ցանէ վրան, թող հինգ բոպէ եփի:

Ք Օ Ք Ո

Կէս գաւաթ ջուր թող եփ ելլէ. մէկ թէյի դգալ քօքո եւ երկու թէյի դգալ շաքար խառնէ իրարու հետ, ու լեցուր եփած ջուրին վրայ ու թող եփի հինգ բոպէ. յետոյ լեցուր մէկ գաւաթ կաթ, հփ մը գալէն վերջ կրակէն ետ առ, քանի մը կաթիլ վընիլայ լեցուր մէջը ու էկ պը-
ջըրով քիչ մը խառնէ ու տուր: Եթէ ուզես քը-
րիմով տալ՝ «էկ պըթըր»ով քրիմը խառնէ այն չափ որ ըլլայ մածունի պէս. շատ քիչ վընիլայ կաթեցուր եւ ամէն գաւաթի վրայ ընկոյզի մը չափ դիր ու տուր:

ՓԱԹԱԹԻՍՈՎ, ՉՕՐՊԱ

Փաթաթէսը խաչէ եւ լաւ մը փշրէ որ կը-
տոր չմնայ, քիչ մը բրինձ, առ փաթաթէսը եւ երեք չորս հատ ալ սոխ մանրէ, լեցուր մսի ջուրի մէջ որ եփի, երբ եփը լմննայ, մաղտա-

նոս ալ մանրէ մէջը, (չոր մաղտանոսն ալ նոյն-
չափ լաւ կ'ըլլայ), թող մէկ եփ մը դայ մաղ-
տանոսին վրայ եւ կրնաս վերցնել, եթէ տօմա-
թէսի ջուր ալ ընես մէջը, լաւ կ'ըլլայ:

VERMICELLE SOUP ՎԵՐՄԻՍԷԼ ՍՈՒՓ

Երկուք ու կէս քօթ մսի ջուր դիր թող
եփի, մէկ դաւաթ կոտրտուած վերմիսէլ լե-
ցուր մէջը թող եփի երեսուն բոպէ, յետոյ մէկ
կողմ քաշէ:

Մէկ հաւկիթ աղէկ մը դարկ, վրան քամէ
մէկ լեմոն, խառնէ լեցուր ապուրին մէջ եւ ա-
ռանց եփելու պատրաստ է ուտելու:

ՄԱՍԳ ՊԻՍԳ ՍՈՒՓ

Մէկ քօթ տօմաթէս, մէկուկէս քօթ կաթ
մէկ մեծ սեղանի դդալ ալիւր, մէկ հաւկիթի մե-
ծութեամբ կարագ եւ աղ, սղպեղ՝ համ տալու
չափ եւ մէկ թէյի դդալէն քիչ մը պակաս սօ-
տայ: Դիր տօմաթէսը տաքնալու եւ կամաց կա-
մաց եփելու, ու կաթը կաթսային մէջ դիր ո-
րուն տակն ալ ուրիշ կաթսայ մը կայ, տըպըլ
սոյլըր: Տակի կաթսային մէջ տաք ջուր լից
որ ազատ կ'ընէ տակը փակելէ:

Կաթէն կէս դաւաթ սաղ կաթ դուրս թող
որ ալիւրին մէջը խառնես, որ լաւ մը հալի ու
վերջէն խառնես կամաց կամաց եփ ելած կա-

թին մէջ անանկ որ գունտ գունտ չըլլայ, խառնէ մինչեւ եփ ելլէ եւ լաւ մը հաւասար թանձրանայ, տասը բոպէ եփէ այս :

Հիմա տօմաթէսը սօտային հետ լաւ մը խառնէ ու քամոցով քամէ, որպէսզի կուտն ու կեղեւները դատուին մէջէն :

Հիմա իւղը, աղը եւ սղպեղը լեցուր կաթին վրայ եւ ապա տօմաթէսը ասոնց վրայ լեցուր՝ երբ սեղանին վրայ տանելու ըլլաս :

Նոյնպէս կրնաս սպասել մինչեւ որ ուտելու ատենը դայ : Տօմաթէսին հետ կաթը խառնուելով՝ պէտք է անմիջապէս ուտուի :

Հացը իւղէ ասոր հետ եւ կտրէ մանր մանր, քառակուսի ձեւով եւ փուռը նետէ ամանով մը, ատեն ատեն խառնէ որ կարմրի ու յետոյ սեղանը տար որ ուզողը ապուրին հետ ուտէ :

ՍԲԷԼԸՓՏ ՕՅՍԹԸՐԻ (SCALLOPED OYSTER)

Երկու դաւաթ օյսթերի վրայ դաւաթ մը սպաղ ջուր լեցուր եւ սուզակէն անցուր. այդ ջուրը պահէ որ ետքը վրան լեցնես : Իրարու հետ խառնէ մէկ ու կէս դաւաթ չորցուած հացի փշրանք, մէկ թէյի դգալ աղ, կէս թէյի դգալ սեւ սղպեղ. յետոյ փշրանքներուն վրայ մէկ չորրորդ դաւաթ հալեցուած կարագ լեցուր ու սպտառաքաղով խառնէ : Այս խառ-

նուրդին մէկ երրորդը լեցուր (փուտին) ի ամա-
նի մ քմէջ, դդալով հարթէ դայն ու վրան կարդ
մը օյսթըր շարեւէդ վերջ պահած օյսթըրի
ջուրիդ կէսը վրան լեցուր. մէկ սեղանի դդալ
սեր (քրիմ) կամ կաթ դիր եւ փշրանքին մնա-
ցած կէսն ալ վրան լեցնելով բոլոր օյսթըրները
շարէ : Այս ընելէդ վերջ պահած ջուրդ ալ վը-
րան լեցուր ու մի մոռնար մէկ սեղանի դդալ
սեր կամ կաթ աւելցնելով մնացած փշրանքն
ալ վրան լեցնել : Լաւ մը հարթէ ու դիր տաք
փուռը կէս ժամի չափ :

ՏԱՊԿՈՒԱԾ ՕՅՍԹԸՐ

Կէս քօրթ օյսթըր լուայ՝ մաքրելով մէջի
կեղեւները եթէ կայ. հացը աղուոր մը չորցուր
ու տախտակի մը վրայ կամ ունէ կերպով ման-
րէ ալիւրի պէս. տապակի մը մէջ բաւական ա-
ռատ իւղ դիր : Այս ընելէդ վերջ օյսթըրէն
թաթխէ նախ հաւկիթին մէջ, ետքը հացի փըշ-
րանքին մէջ ու յետոյ դարձեալ հաւկիթին մէջ
եւ տապակէ եռացած իւղին մէջ :

ՕՅՍԹԸՐ ԸՍԹՈՒ

Նախ եւ առաջ մաքրէ օյսթըրը, սուղակին
մէջ դիր, տակն ալ խորունկ աման մը, երկուք

ու կէս գաւաթ ջուր լեցուր վրան, զգուշութեամբ բոլոր օյսթըրները մաքրէ, եթէ կեղեկներ գտնես վրանին, առանց զիրենք վնասելու: Սուղակէն անցած ջրէն երկուք ու կէս գաւաթ դիր որ եփ ելլէ, ետքը առ վար ու քամէ բարակ լաթով մը, խառնէ մաքրած օյսթըրդ հետը նորէն դիր որ եփի, մինչեւ որ օյսթըրին եղերքները կլորվի, ետքը քամոցով հանէ ջուրէն, դիր խորունկ ամանի մը մէջ, մէկ սեղանի դըզալ կարագ, քիչ մը աղ, քիչ մը սղպեղ խառնէ հետը, սեղանի դըզալով ալիւր, նոյն չափով ալ կարագ սղպիկ ամանի մը մէջ կարմրցուր կրակին վրայ, ու լեցուր եփած օյսթըրին ջուրին վրայ, թող եփ մը ելլէ, բոլորը մէկտեղ քամէ սուղակով, կէս քօրթ կաթ եփ հանէ, տըպըլ պօյլըրով վերցուր եւ քամէ պատրաստած օյսթըրին վրայ ու բաժնէ քրաքրով:

ՎԱՆԱՅ ԳԸՅՄԱ

Միտը մանրէ մանր մանր եւ գալուրմիշըրէ լաւ մը, յետոյ քանի մը սոխ մանրէ կլոր կլոր քիչ մըն ալ կարմիր սըղպեղ, ափ մը սըլղուր եւ այնչափ մը ջուր լեցուր՝ որ ծածկէ եւ վերջը քանի մը հաւկիթ կոտրէ եւ ահա կունենաս Վանայ Գըյմա:

ՄԻՋՈՒԿՈՎ ՔԻՒՖԹԷ ԿԱՄ

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԿԼՈՐՆԵՐ

Առ ոչխարի պուտ մը կամ պուտին մօտերէն երեք—չորս փառւնտ, մէկ փառւնտ կակուղ զատէ, մէջի քաշերը հանէ, կտոր կտոր կտրէ, քառորդ փառւնտ ալ իւղոտ միս զատէ առանց քաշի, մէկ դգալ աղ ցանէ վրաները, առաջ իւղոտ մասը աղա մեքենայով մէկ անգամ, յետոյ միւս զատած կակուղ միսը աղա չորս անգամ, ոսկորները լուայ, երեսովը ջուր լեցուր կաթսայի մէջ ու մէկ պզտիկ դգալ ալ աղ լից, աղցուած իւղոտ միսը դիր փոքր կաթսային մէջ, եւ մէկ մեծ դգալ ջուր լից, դոցէ վրան, թող եփի, ջուրը քաշուի՝ իւղովը կարմրի միսը, եթէ մէջի իւղը քիչ է մէկ մեծ դգալ հալած իւղ լեցուր :

Երկու միջակ սոխ կեղուէ՝ երկուքի կտրէ, սուր դանակով մանրէ, լեցուր կարմրած միսին վրայ, խառնէ. կրակը զօրաւոր ըլլալու է, շատ խառնէ, երբ սոխը կարմրիլ սկսի վերցուր կրակէն, վրան ցանէ պտղուց մը կարմիր խօթ կամ պիպէռ, տարջին, զարէնֆիլ, (ոմանք ընկոյզ ալ կը ծեծեն կը դնեն), մաղտանոս թարմ կամ չոր, աղ եթէ պէտք է, լաւ խառնէ, դիր որ պաղի. մէկ փառւնտ աղցուած միսը դիր քիչ մը խորունկ ամանի մէջ, մէկ փառւնտ մանր պլղուր առ մաքրէ, մէկ պզտիկ սոխ մանրէ

միտին վրայ, մէկ դգալ աղ, քիչ մը մաղտա-
նոս, շաղէ ասոնք քիչ մը, կէս դաւաթ ջուր,
կէս փառնառ պղղուր լեցուր, շաղէ այսպէս,
մնացած կէս փառնառ պղղուրն ալ շաղէ պէտք
եղածին չափ ջուրով մինչեւ որ շաղուածքը ոչ
Ժիր ոչ կակուղ ըլլայ. համը աղիչօր ըլլալու է,
մէկ գունտ մը ըրէ ամանիդ մէջ երբ լաւ շաղ-
ուածք մը կ'ըլլայ, առ շաղուածքէն, որ խըյմա
կը կոչենք, հաւկիթի մեծութենէն աւելի մեծ,
կլորցուր, մէջտեղը փոս մը բաց, պատրաստած
միջուկէն առ ընկուզի չափ կամ աւելի մեծ,
դիր փոսեցուցածդ շաղուածքին մէջ, կամաց
կամաց դոցելու ջանա մատերովդ, յետոյ տա-
վակցուր զգուշութեամբ որ ուրիշ տեղէ չի
բացուի, արագ ընելու եւ:

Այսպէս շարունակէ, մասներդ ջուրը թաթ
խէ ատեն ատեն որ դիւրին ըլլայ կլորելը, մին-
չեւ միջուկը հատնի, մնացած խըյման ալ առ,
նոյն մեծութեամբ կլորէ, երկու ձեռքիդ մա-
տերովը սեղմէ, մէջտեղը քիչ մը փոսեցուր,
լմնցնելդ յետոյ եփած միտը հանէ ջուրին ար-
դանակին մէջէն, վրան դոցէ, դիր տաքը, ջու-
րը կաթսային մէջ կէսին չափ խորունկ ըլլայ,
զօրաւոր կրակով ուժով եփած ատենը քիւթ-
թէն մէկիկ մէկիկ կամաց մը մէջը ձգէ, 15-20
րոպէ թող եփի, կօթով քաւկիրով զգուշու-
թեամբ տակը եղածները շարժէ տեղաւորցուր

որ չի փակի, բերանը գոցէ կաթսային: Անմիջապէս ուտելու է, ոմանք ջուրով, ոմանք ալ առանց ջուրի ուտել կը սիրեն: Այսպէս ալ կովուն միտէն կրնանք չինել որն աւելի կակուղ կ'ըլլայ:

ՍԷՅՆԻ ՔԻԻՖԹԷՍԻ

Կէս քօրթ սօխ մանրէ եւ կէս փառնա ծեծ ուած իւղոտ մսին հետ կարմրցուր եւ քիչ մըն ալ ազատգեղ (մաղտանոս) խառնէ: Յետոյ փառնա ու կէս կարմիր, ծեծուած մսին հետ մանրէ սօխ մը, ազատգեղ, քիչ մը աղ, կէս փառնա մանրութեւ պլլուր ու չաղէ մէկտեղ: Թափան քիչ մը եղ քսէ, խաթ մը խըյմա եւ վըրան խաթ մը կարմրցած սօխ լեցուր. անոր վրայ նորէն խաթ մը խըյմա եւ դգալ մը իւղ դիր. փուռը դիր մինչեւ որ եփի, աղուոր մը կարմրի: Եփելէն վերջ կտրէ զայն մանրութեւ մանրութեւ, ձեւաւոր կերպով ու դիր սեղանին վրայ:

ՊՕԶ-ՊՍՇ ՔԻԻՖԹԷ

Երկու փառնա կակուղ միա, երկու հատ հաւկիթ, կէս թէյի դգալ աղ, կէս թէյի դգալ պիպէռ, մէկ դգալ մաղտանոս (չոր), մէկ քօրթ մսի ջուր, երկու հատ սօխ:

Միսը աղցիր մէկ անգամ եւ կոտրէ երկու հաւկիթները, վրան ցանէ աղը, նոյնպէս մաղտանոսը եւ պիպէնը, չաղէ լաւ մը, վերջը ընկոյղի չափ մանր կլորէ, յետոյ լեցուր իր չափ կարասի մէջ: Լեցուր վրան քօրթ մը մսի ջուրը եւ մանրէ այդ երկու սոխը, վերջը դիր կրակին վրայ, կէս ժամու չափ թող եփի, վերջը մէկ կողմ առ, պատրաստ է:

ՍԻՆԻ ՔԻԻՖԹԷՍԻ

Պլլուրը աղջուրը դիր մինչեւ որ կակղնայ, միսը աղցիր չատ մանր, հաւասար չափով միս դիր պլլուրին հետ ու չաղէ սոխով եւ մաղտանոսով: Նաեւ խորովածի (քէպապ) ամանի մէջ իւղ քսելէ դ վերջ, պատրաստուած խըյման երկուքի բաժնէ, կէսը տապակին մէջ դիր եւ հաւասարութեամբ աղուոր մը շիփէ, մատովդ փոս փոս ըրէ եւ ծեծուած ընկոյղ լեցուր. չատ իւղ քսէ, ու յետոյ միւս խըյման ալ դիր եւ նորէն շիփէ իւղով ու նորէն մատովդ փոսէ. իւղ լեցուր, դիր որ եփի փուռին մէջ, կարմրելու չափ թող եփի: Փուռը դնելէ առաջ քառակուսի կտրէ:

Այս քիւֆթէին մէկ ուրիշ տեսակ փոր դնելն ալ կայ, այսինքն, մէջտեղը կրնաս դնել սոխով կարմրցուած ծեծուած միս, մաղտա-

նոս եւ պղպեղ . դարձեալ կրնաս միսը եւ սոխը
առանց կարմրցնելու դնել . երկու տեսակն ալ
անուշ կ'ըլլայ :

ԹԱՆՈՎ ՔԻԻՖԹԻ

Թթու թանը դիր ջերմոցին վրայ , մէջը
կէս դաւաթ բրինձ ալ լեցուր , եւ խառնէ մին-
չեւ եփ ելլէ , միսը աղցիր եւ պլլուր չաղէ . մէ-
ջը դիր սոխ , մաղտանոս , յետոյ մանր կլորէ եւ
մէջը հալուած իւղ դիր եւ լեցուր թանին մէջը
որ եփի , երբ եփիլը լմննայ , առ իւղ , սոխ մը
մանրէ , դիր որ կարմրի եւ լից կերակուրին
վրայ : Քիչ մ'ալ անուխ դնել մի մոռնար :

ՊՍՏԻՆՃԱՆՈՎ ՔԻԻՖԹԻ

Մէկ պատինճան չորս կտոր ըրէ , իողով
տապկէ , միսը աղցիր , միսը լոկ սոխով , պի-
պէռով եւ մաղտանոսով չաղէ եւ քիւֆթէ չինէ ,
քիւֆթէ քէպսովի ձեւով , յետոյ կարգ մը պա-
տինճան կարգ մ'ալ քիւֆթէ դիր , վրան ջուրի
տեղ տոմաթէսի ջուր լեցուր , իր չափովը աղ
դիր , եւ փուռը դիր որ եփի :

ԼԱՀԱՆԱՅՈՎ ՏՕԼՄԱ

Լահանան կտրէ, իւրաքանչիւր տերեւ առանց կտրելու խաչէ, զէյթուն եաղին դիր որ աղէկ մը տաքնայ մինչեւ որ մուխ ելլէ, սոխը մանրէ առատ, լեցուր իւղին մէջ որ կարծրի, անկէ վերջը բրինձը լուայ եւ լեցուր սոխին մէջ ինչպէս նաեւ պիպէռ, աղ եւ անուխ, խառնէ տասը բոպէի չափ, վերջը դաւաթ մը ջուր լեցուր որ եփի, յետոյ լահանային ամբողջ տերեւը առ եւ մէջը բրինձը դնելով փաթթէ ու շարէ կաթսային մէջը եւ տես որ լաւ մը սեղմես ու վրան ալ աման մը դնես որ եփելու ատեն աղւոր մնայ, երեսովը ջուր լեցուր եւ աղ ալ դնելով եփէ:

ՏՕՄԱԹԷՍ ՏՕԼՄԱՍԻ

Իւզոտ միսը աղալով, երկու հատ սոխ, մաղտանոս, սեւ պիպէռ, աղ եւ չափովն ալ բրինձ բոլորն ալ միատեղ շաղելու է, եւ փորուած տոմաթէսին մէջն ալ աղ քսելու է. ետքը խառնուած բաները լեցնելու է տոմաթէսին մէջ քանի մը հատ ալ կանանչ խօթ լեցնելով հետը եթէ եփես՝ համը անուշ կ'ըլլայ: Յետոյ տոմաթէսին միջուկը աղւոր մը քամէ եւ լեցուր վրան թող եփի: Սմպակ ջուր մի լեցնէր, ջանա որ տոմաթէսին ջուրովը եփես:

ՄԻՏԻԱՆ ՏՕԼՄԱՍԻ

Միտիան լաւ մը մաքրելու է, բանալէն վերջը մէջը եղած փետուրի նման նիւթն ալ հանելու է:

Յիսուն միտիա լեցնելու համար երկու փառնետ կամ աւելի սոխ մանրցնելով արգար իւղով կամ ձիթաիւղով կարմրցնելու է. փառնետ մը կամ քիչ մը աւելի բրինձ դնելու է, նաեւ քիչ մը մաղտանոս, աղ եւ պղպեղ: Ասոնք միասին խառնելու է, ու միտիաներուն մէջ չափաւոր լեցնելով թէնճիրէին մէջ կարգաւ չարելու է. վրանին ալ սնակ մը դնելու է. միտիաները գոցելու չափ ալ ջուր լեցնելով դօրաւոր կրակով եփելու է աղէկ մը, ու յետոյ պարպելու է՝ պաղելէն վերջ:

ՍՊԱՆԻԱԿԱՆ ԽՈՐՈՎԱԾ

Միսը կտրէ խորովածի մսի պէս, բայ տապակի մէջ դիր եւ փուռը նետէ որ եփի, նոյն ատեն 15 հաւկթաչափ սոխ օղակաձեւ մանրէ, եւ քիչ մը իւղի մէջ տապկէ, անկէ վերջ աւելցուր երեք կամ չորս կարմիր տօմաթէս, մանրելով մէկտեղ խառնէ եւ վերջը աս ալ լեցուր փուռը դրուած միտին վրայ, եւ լեցուր ծածկելու չափ ջուր, եւ պէտք եղածին չափ աղ եւ պղպեղ եւ թող որ լաւ մը եփի. անկէ վերջը պատրաստ կ'ըլլայ մատակարարուելու:

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԳՐԱԴԱՐԱՆ

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԳՐԱԴԱՐԱՆ

ԿՈՎՈՒ ՄԻՍ ԵՓԵԼՈՒ ԿԵՐՊԸ

Իւղերը մանր մանրէ, միսը քանի մը կտոր
բարակ կտրէ դիր թէնճիրէին մէջ, քիչ մը աղ,
քիչ մըն ալ ջուր դիր որ կամաց կամաց եփի:
Եթէ ջուրը քաշէ նորէն քիչ մը ջուր լեցուր,
մինչեւ որ կարմրի կակուղ բայց կարմիր ըլլայ:

Ուրիշ կերպ մըն ալ որ ՌՕՍԹ կ'ըսուի:

Լման կտոր մը միս դիր փուռին մէջ, աղ
և քիչ մը ալիւր ցանէ, քիչ մը ջուր լից և դիր
փուռին մէջ, ատեն ատեն նայէ, դարձուր աղ-
ուր մը կարմրցուր:

Այս ոսթին հետ ուտելու համար,

Փաթաթէսը կեղուէ, խաշէ, վերջը քամէ,
քամելէդ վերջը աղ դիր, դգալ մը կարագ դիր,
աղուոր մը ծեծէ, քիչ մըն ալ կաթ լից անանկ
որ հալուածի պէս ըլլայ:

ՅՈՒՆԱԿԱՆ ՔԷՊԱՊ

Երեք չորս փառնա քիչ իւղոտ միս առ,
ամբողջ կտոր ըլլայ և քանի մը տեղ ճեղքէ՝
աղ ու պիպէռ դիր, վերջը տօմաթէսի ջուրի
մէջ աղ, խօթ (պօյա) խառնէ, քսէ մսի վրայ,
վերջը մաքուր թղթով փաթթէ չորս ծալք և
դիր երկայն տապակի մը մէջ ու նետէ փուռը
որ եփի, այնչափ մինչեւ որ թուղթը այրի, ան
ատեն եփած կ'ըլլայ:

ՊԻՅ ՍԹԷՅՔ

Եթէ սթէյքդ աղուոր սուղնոց է, որոնց յատուկ անուանները կան՝ թէնտըրլայն, սըրլայն սթէյք, փօրթր հաուզ սթէյք, բաուչտ սթէյք, եւայլն, այդ կարգի ուէ սթէյքները սկարային մէջ դնելով կրակին վրայ շուտ շուտ դարձուր, երբ բաւական կարմրած է, առ ամանի մէջ, աղ ցանէ երկու կողմը ու կարագ քսէ, անմիջապէս տուր սեղանի, երբ պատրաստ են սեղան նստելու, թէ որ ընես ու պահես ջուրը կը քաշէ եւ կը ժրի միսը, թէ որ աժաննոց է սթէյքդ քիչ մը չափինկ թրէյին մէջ ծեծէ ու տապկէ. սթէյքին եղերքի իւղոտ տեղերը կտրէ դիր տապակին մէջ, ան միայն կը բաւէ իր իւղ սթէյքը տապկելու, ան ալ շատ արագ արագ դարձուր տապակին մէջ որ ջուր չը կտրի, մինչեւ որ ամաններուն մէջ դնես, աղ ցանես ու իւղ քսես:

ԱՃԷՄ ՓԻԼԱԿԻ

Չորս քօրթ ջուր, երկու փաղանտ բրինձ, երեք կերակուրի դգալով աղ, կէս փաղանտ նուշ կոտրած կամ չի կոտրած, կէս փաղանտ քիչ-նիչ, մէկ կերակուրի դգալով աղ:

Մէկ դգալ աղը եւ չորս քօրթ ջուրը լեցուր իր չափէն քիչ մը մեծ կարասի մը մէջ եւ դիր վառ ուած վառարանին վրայ, մինչեւ որ մէկ եփ

դայ. յետոյ երկու փառնաւ բրինձը պաղ ջուրով
լուալէ վերջը՝ լեցուր վրան որ խաշի կէս ժա-
մու չափ, ետքը վերցուր վրայէն ու քամէ լաւ
մը, քամելէդ վերջը դիր վառարանին մէկ կող-
մը, առ կէս փառնաւ նուշը եւ լեցուր եռացեալ
ջուրի մէջ, հինգ բոպէ կամ մինչեւ որ խաշի,
անկից վերջ ջուրը քամէ եւ վրայի կեղեւները
մաքրէ, ամէն մէկն որ աչքիդ կ'երեւի, պիտի
մնայ բոլորը ճերմակ: Երեք դգալ իւղը լից
տապակին մէջ որ քիչ մը տաքնայ, յետոյ ան
ճերմակագոյն նուշը լեցուր այդ իւղին մէջ եւ
դգալով խառնէ որ քիչ մը կարմրութիւն դայ
նուշին վրայ, անմիջապէս առ կէս փառնաւ
քիչնիշը եւ մաքրէ վրայի աղտեղութիւնը կամ
սոսաջուց մաքրած պիտի ըլլաս որ պատրաստ
եղած ըլլայ եւ կամ վայրկենաբար պիտի ընես
որ նուշը չայրի, լեցուր այդ մաքրած քիչնիշդ
նուշին եւ իւղին մէջ, պիտի տեսնես որ ամէն
մէկ քիչնիշ պիտի ուռի, եւ յետոյ այդ տապա-
կին մէջի եղածները լեցուր այն պնակին մէջ՝
ուր բրինձը կը գտնուէր վառարանին մէկ կող-
մը եւ խառնէ լաւ մը այդ բոլորը միասին եւ
դիր վառարանի փուռին մէջ հինգ վայրկեանի
չափ, յետոյ հանէ փուռէն:

ՏԻԳՐԱՆԱԿԵՐՏԻ ԳԸՅՄԱՅՈՎ ՓԻԼԱԻ

Կերակուր խառնելու դպալով մէկ դպալ իւղ դիր որ տաքնայ, մէկ գաւաթ բրինձ լուայ, երկու անգամ եփ ջուրով, լեցուր տաղուած իւղին վրայ, խառնէ երեք բոպէ, երկու գաւաթ մսի ջուր եւ մէկ սեղանի դպալ աղ լեցուր տապկուած բրինձին վրայ, թող եփի բոպէ մը, ետքը դիր ջերմոցին փուռը, բերանը գոցէ, երեք քառորդ ժամ թող կենայ, եթէ քանակութիւնը չատ է, մնալու է մէկ ժամ: Միշտ չափը պահելու է — մէկ բրինձ երկու ջուր: — Աղին աւելի կամ պակասը քու ճաշակէդ կախում ունի:

Վրան դրուելիք գըյման:

Քառորդ փառնատ ոչխարի միսը նախ երկու գանակով գըյմա քաշէ, Տիգրանակերտի սովորութեան համեմատ, կամ մեքենայով քաշէ, քիչ մը ջուր, դպալ մը իւղ, մէկ թէյի դըպալ աղ, դիր որ եփի, մինչեւ ջուրը քաշէ, սկսի կարմրիլ. ճերմկցուած նուշ կէս փառնատի չափ ու քանի մը հատ ալ պիպէռ լեցուր, թող բոլորը մէկտեղ կարմրի քիչ մը, լեցուր բրինձը մեծ ամանի մը մէջ եւ նուշով միսը լեցուր վրան, ծածկէ բրինձը ու ղրկէ սեղանի:

ԱՃԷՄ ՓԻԼԱԻՒ

Ձորս փառանա մսին իւզոտ մասը մանր մանր կտրէ, յետոյ խաւուրմիշ ըրէ, վերջը իւղը քամէ: Հինգ կամ վեց հատ սոխ մանրէ՝ սոխը կարմրելէն վերջը երկուք ջուր՝ մէկ մը բըրինձ. բրինձը դնելէդ առաջ տաք ջուրով աղուոր մը լուա, վերջը բրինձը լեցուր. այն միւսը որ քամեցիր՝ բրինձին վրայ կարգով չարէ, ջուրը լեցուր, աղ ու պըղպեղ ալ դիր. սանին բերանը աղուոր մը դոցէ ու դիր կըսկին վրայ մինչեւ որ եփ ելլէ: Եփ ելլելէն վերջը դիր փոււր որ կամաց կամաց եփի:

ՓԱԹԱԹԻՄ

Փաթաթէսը բարակ մանրէ, աղ ցանէ վըրան, մէկ կողմ դիր. յետոյ քիչ մը աղցուած իւզոտ միս կըմըցուր սոխի հետ՝ ճիշդ քիւֆթէի փորին պէս, մինակ ասոր սոխը քիչ մը խոշոր ըլլայ. վերջը կարգ մը փաթաթէս կարգ մը շինածդ փորէն դիր եւ ամէնէն վերջը՝ այսինքն երեսը փաթաթէս ըլլայ, քիչ մը ոսկեխընձորի (տոմաթէս) ջուր եւ գաւաթ մըն ալ ջուր լեցուր ու դիր փոււր որ եփի:

ՖԻՇՆԻՒ ՓՈՒՏԻՆԿ

Մէկ չալի գաւաթ անուշ կաթ, կէս չալի

դդալ աղ եւ մէկուկէս չայի դդալ պէյքին փա-
ռաւըր իրարու հետ խառնէ եւ մէջը կամաց կա-
մաց ճերմակ ալիւր լեցուր եւ խմոր շինէ (քէյ-
քի խմորի թանճրութեամբ) : Խմորին մէջ խառ-
նէ չորսկայի դդալ մը հալած կարագ իւղ :

Գաւաթներու մէջ (վեց գաւաթ բաւական
է) ֆիշնէի ուէչէլէն՝ ֆիշնէն միայն լեցուր եւ
խմորովը ծածկէ գաւաթները :

Գաւաթները դիր սթիմըրի (*) մը մէջ եւ
կէս ժամ չոգիով եփէ :

Երբոր եփուած լմնցած է, փոքրիկ աման-
ներու մէջ կործէ գաւաթները եւ վրան լեցուր
հետեւեալ խորիսիւր .

Ռէչէլին ջրոտ մասը եթէ բաւական չէ,
մէջը գաւաթ մը ջուր լեցուր, գաւաթ մըն ալ
չաքար ու քիչ մըն ալ կարագ եղ՝ եւ կրակին
վրայ դիր ու եռացուր եւ կամաց կամաց մէջը
նիչէսթէ (քօրն սթարչ) լեցուր, շատ քիչ, մի-
այն ուր մալէզի պէս ըլլայ եւ վրան հինտիսթան
ճէվիզիի (նըթ մէկ) մէջը քերէ եւ մալէզը գա-
ւաթներու մէջ եփուած փուտինկին վրայ լե-
ցուր եւ սեղանի վրայ դիր սւտուելու համար :
Լաւ է որ տաք ուտուի :

(*) Սթիմըրով եփելը դիւրին է : Ծուկան կը
ծախուի, հատ մը միշտ ունեցիր, շատ բանի
համար կընաս դործածել : Սթիմըրին մէջ կը
դնես եփելիքդ, բերանը կը դոցես ու եռացող
կաթոսայի մը վրայ կը դնես :

ԹԷՓԻՕՔԱ ՓՈՒՏԻՆԿ

Մէկ դաւաթ թէփիօքա դիր ամանի մը մէջ
երեսովը ջուր լեցուր ու մինչեւ առտու թող
մնա. վերջը լեցուր մաքուր ամանի մը մէջ,
յետոյ մէկ քօրթ կաթ, չորս սեղանի դգալ շա-
քար եւ երկու հաւկիթ դիր որ տասը բոսէի
չափ եփի, խառնէ որ տակը չի փակի. եփելէն
վերջը մէկ չալի դգալ վընիւա լեցուր ու խառ-
նէ. լից մեծ ամանի մը մէջ որ պաղի:

ԱՐԷՆԾ ՓՈՒՏԻՆԿ

Մէկ քօրթ եփ ելած կաթին վրայ լեցուր
վեց սեղանի դգալ քօրն սթարչ պաղ ջուրով
հալեցնելէդ ետքը, թող եփի հինգ բոսէ, առ
երեք հաւկիթի դեղնուցը, դաւաթէն քիչ մը
պահաս շաքար լեցուր վրան, դգալով աղուոր
մը դարկ, լեցուր արդէն եփած կաթին վրայ
կամաց կամաց ու արագ խառնէ, թող եփի 15
բոսէ, ետքը լեցուր խորունկ փուտինկի ամա-
նի մը մէջ, դիր որ պաղի. մանրէ երեք հատ
նարինջ, առաջ քիչ մը շաքար ցանէ նարինջին
վրան, ու ետքը խառնէ պաղած փուտինկին
հետ. կրնաս նարինջին տեղ դնել պանանես ե-
րեք կամ չորս հատ, երեք հաւկիթի ճերմկուցը
առ աղէկ մը խառնէ հաւկիթին դործիքով (էկ
պիթրով), երբ հաւկիթը աղուոր թանձրացած

է կէս դաւաթ փառաւոր շաքար խառնէ հետը
ու լեցուր փռաւինկին վրայ, դիր տաք փռուը,
չատ քիչ թող կարմրի, հանէ:

ՓՐՈՒՆ ՓՈՒՏԻՆԿ (ՍԵԼ Սալոր)

Մէկ փառնաւ փրուն, մէկ քօրթ ջուրով դի-
շեր մը պահէ, առտուն քիչ մը եփէ, կուտը հա-
նէ. առոր ջուրէն մէկ դաւաթ առ զատ տեղի
մը մէջ, դիր փրունը թող եփի նորէն, առ մէկ
դաւաթ ջուրն ալ դիր որ եփի, կէս դաւաթ ալ
շաքար հետը, մէկ ու կէս սեղանի դգալ քօրն
սթարչ պաղ ջուրով հալեցուր՝ քիչ մ'ալ աղ
լեցուր այդ ջուրին վրայ թող եփի հինգ բոպէ,
վերջը խառնէ փրունին հետ, որ արդէն կ'եփի
ու մէկտեղ երկու եփ թող դայ վերցուր, ամա-
նը պաղ ջուրով թրջէ ու լեցուր (որ վերջը
կրնաս կործել):

Առ մէկ չորրորդ քօրթ քրիմ, էկ պիթրով
խառնէ մինչեւ թանձրանայ, դիր մէկ թէյի
դգալ փառաւոր շաքար, կէ սթէյի դգալ վնիւայ
ու խառնէ, երբ փրուն փռաւինկը բաժնես այս
քրիմէն դիր վրան մեծ դգալ մը ու տուր:

ԸՄՆԾ ՓՈՒՏԻՆԿ

Կէս քօրթ ջուր, երեք քառորդ դաւաթ շա-
քար, հինգ թէյի դգալ քօրն սթարչ, քիչ մը աղ

կաթը, չաքարը եւ աղը դիր թող եւի ելլէ, քօրն սթարչը պաղ ջուրով խառնէ ու լեցուր վրան, թող եւիի հինգ րոպէ, ետքը չորս հաւկիթի ճերմակը աղէկ մը խառնէ էկ պիթրով, կաթը վար առ կրակէն, լեցուր ճերմակ հաւկիթը մէջը ու արագ խառնէ էկ պիթրով, մինչեւ որ աղուոր մը իրարու հետ խառնուի, լեցուր գեղեցիկ ամանի մը մէջ, դիր որ պաղի:

Վրայի սօսը. —

Կէս քօնթ կաթ, չորս սեղանի դգալ չաքար, դիր կաթը որ եւիի, չորս հաւկիթին գեղնուցը խառնէ չաքարին հետ դգալով ու լեցուր ան կաթին վրայ որ կ'եւիի, մէկ երկու եւի թող դայ, վերցուր դիր ան թող պաղի, եթէ տեսնես որ կտրածի պէս կ'երեւի, էկ պիթրով քիչ մը խառնէ, թեթեւ թէյի դգալ մը վնիւայ դիր: Տուած ատենդ դիր ճերմակէն կտոր մը եւ սօսէն ալ լեցուր վրան ու տուր:

ՊՕՍԹԸՆ ՊԵՅՔՏ ՊԻՆԾ (BAKED BEANS)

Մէկ քօնթ պինժ առջի իրիկուերնէ ջուրը դիր. միւս առտուն լուայ աղուոր մը պաղ ջուրով, եւ երկու կերակուրի դգալ մօլասէս լեցուր վրան եւ քօնթնոց կարասի մը մէջ դիր սոխ մը, եւ պինժը դիր կարասին մէջ եւ վրան ալ կէս փառնատ սօլթ փօրք. դիր վրան եւ լեցուր տաք ջուր, այնչափ որ երեսը ելլէ եւ դիր

փութը: Թող աղուոր մը եփի, չափովը աղ դիր
ու կ'ըլլայ շատ աղուոր պէյքտ պինձ:

ՊՐԱՌԻՆ ՊՐԷՏ

Մէկ գաւաթ բայ միլ, մէկ գաւաթ կրանիւ-
լէյթէտ միլ, մէկ գաւաթ կրէյըմ՝ Փլաուը (ա-
լիւը), աս բոլորը մաղէ, ետքը չափէ, մէկ թէ-
յի դգալ աղ, երեք չորրորդ սեղանի դգալ սո-
տայ, երեք չորրորդ գաւաթ մօլասէս, երկու
գաւաթ կաթ (եթէ կաթ չունիս, կրնաս թթու
կաթ գործածել, թէ որ քաղցր կաթ է դրածդ,
միայն կէս դգալ սոտայ պէտք է դնել, եթէ
թթու է կաթդ, դիր երեք չորրորդ սեղանի դը-
գալ սոտայ): Խառնէ բոլոր չոր բաները մէկ-
տեղ ու մաղէ, ետքը մօլասէսն ու կաթը խառնէ
աղուոր մը, լեցուր պէյքինկ փառտը պաքսե-
րու մէջ, որ նախապէս իւղուած ըլլալու են,
երկու ժամ կը բաւէ եփելու: Իսկ թէ որ լարտի
երեք փառնտնոց փէյլի մէջ լեցնես, պէտք է
որ երեք կամ չորս ժամ եփի: Ան պրատուն պրէ-
տը սթիմով պէտք է եփի, եւ թել կապելու է
որ չբացուի:

ՎԱՐՈՒՆԳՈՎ (խըյար) ԹԹՈՒ

Ընտրէ որչափ կարելի է մանր եւ վրան
կոթ ունեցող վարունգները: Առ բաւական քա-

նակութեամբ թարխան, սամիթ, ուհան, աղատգեղ եւ ուրիշ անուշահոտ կանանչեղէններ, բոլորը մաքրէ եւ մանրելով իրար խառնէ. այս ընելէդ վերջ ամանին մէջ շարէ կարգ մը վարունգ եւ կարգ մը յիշեալ կանանչեղէններէն՝ մինչեւ որ ամանը լեցուի. ամէնէն վերը դիր քանի մը հատ կանանչ տաքղեղ եւ վրան ալ լեցուր շատ պաղ քացախ. բերանը դոցէ եւ զով տեղ մը պահէ : Երբեմն նայելու է, եթէ քացախը պակսի՝ լեցնելու է :

ՊԱՏԻՆՃԱՆԷ ԹԹՈՒԷ

Պատինճանը լաւ մը խաշէ, ետքը ջուրին մէջ թափէ, ջուրը քանի մը անգամ փոխէ մինչեւ որ լաւ մը պաղի, վերջը մաքուր լաթի մը մէջ փաթթէ, ծանր բանի մը տակ դիր 24 ժամ թող մնայ. վերջը ամէն մէկը շորս մասի բաժնէ եւ քիչ մըն ալ աղ ցանէ, անկէ վերջը տօմաթէս եւ կանանչ խօթ խոշոր ջարդէ, քիչ մ'ալ աղ ցանէ որ սալաթայի սէս ըլլայ : Վերջը կարգ մը պատինճան շարէ կարգ մ'ալ տօմաթէս՝ մինչեւ բերանը լեցուր, վրան քիչ մը տեղ թող մնայ, անանկ որ տօմաթէսէն մնացած ջուրը վրան լեցնես ու լաւ մը ծածկես զայն :

ԼԵՅՈՒԱԾ ՊԱՏԻՆՃԱՆԷ ԹԹՈՒ

Առաջ պատինճանը ծայրին կողմէն ճեղքէ կէսէն քիչ մը վար, յետոյ խաչէ: Երբ լման խաչի՝ պաղ ջուրին մէջ թափէ քանի մը անգամ ջուրը փոխելով, մինչեւ որ պատինճանը պաղի: Վերջը մաքուր լաթի մը մէջ ծրարէ ու ծանր բանի մը տակ դիր, եւ այնպէս թող մընայ: Քսանեւչորս ժամ վերջը քէրէվիդ (սէլըրի), խօթ եւ մաղտանոս ջարդէ մէկտեղ, խառնէ ու աղ ցանէ: Եթէ խօթը բաւական կըծու չէ՝ քիչ մը չոր խօթ խառնէ եւ վերջը պատինճանին ճեղքուածքին մէջ լեցուր եւ թելով մը ամուր կապէ ու քաղախի մէջ դիր, անանկ որ քաղախով երեսը դոցուի: Քիչ մըն աղ ցանէ վրան:

ՄՈՒՍԱՔՔԱ

Ոչխարի միս քաչէ, թող միսը իւղով ըլլայ, վրան աղ եւ սեւ (կամ կարմիր) պղպեղ ցանէ:

Պատինճան մը թանձր (այսինքն կէս մատ նաչափ թանձրութեամբ) կտրէ եւ կտոր մը պատինճան կողմին վրայ կայնեցուր, կտոր մը միս տափակցուած եւ քիչ մ'ալ տօմաթէս ասանկ շարէ եփելիք ամանին մէջ մինչեւ որ ամանը լեցուի, կէսը ծածկելու չափ ջուր լեցուր

ու վրան չինի աման մը կործէ եւ գոցելով եւ
կրակի վրայ դիր եւ թող որ քիչ մը եփի, վեր-
ջը վառարանին վրայ դիր որ հոն ալ եփի,
(չատ եփելու չէ) :

ՍԵՐԿԵԻԻՆՈՎ ՄԻՍ

Սերկեիլը կտրտէ եւ լուա, ոչխարի միսը
կտրտէ եւ քիչ մը խորովէ իւղով սերկեիլն ալ
տապկէ եւ դիր մսին վրայ ու քիչ մը ջուր դիր,
վրան չինի աման մը դիր. երբ սերկեիլը կա-
կուղցեր է բաժնէ ուտուելու համար :

ՄԷՐՏԻՆԻ ՄՈՒՍՍԳԳՍ

Միսը սակորներովը դիր թող եփի, վրան
բաւական ջուր լեցուր, երբ տեսնես որ միսը
բռնելով կը փրթի՝ ջուրը վրայէն քամէ ամա-
նի մը մէջ, ջուրին վրայի իւղը դդալով մը առ,
նորէն նոյն միսին վրայ լեցուր, թող քիչ մը
ջուրը քաշուելու չափ տապկուի առանց կարմը-
րելու : Ետքը սակորներու վրայի միսը դանա-
կով մանրէ մատնաչափի մը մեծութեամբ, դիր
մէկ կողմ, պատինճանը մատնաչափի մը թանձ
բութեամբ կտրէ, վրան քիչ մը աղ ցանէ, քամէ
եւ իւղին մէջ կարմրցուր, թաւային մէջ կարգ
մը պատինճան եւ կարգ մ'ալ միւս չարէ քանի
կարգ որ կուզես, միսին ջուրը վրան լեցուր,
երկու հատ ալ տօմաթէս մանրէ դիր որ եփի :

ՊԱՏԻՆՃԱՆ ԳԱՅԿԱՆԱՍԸ

Պատինճանը կեղուէ ու ոէնտէյէ, քիչ մը աղով խաշէ, քամէ եւ քանի մը հատ հաւկիթ կոտրէ, պիպէռ, տարչին քիչ մըն ալ ծեծուած, խաւուրմիշ եղած միսը խառնէ հետը, աղուոր մը շաղէ, վերջը կլոր կլոր քրէ, իւղին մէջ տապկէ, տապկելէն վերջ իւղը քամէ, ան առան պատրաստ է սեղանի տարուելու:

ՊԱՏԻՆՃԱՆ ՊԱՍՏԻ

Պատինճանը ութը մասի կտրէ, տապկէ, դիր մէկ կողմ, յետոյ միսը մանր մանր ու դիր որ խաւուրմիշ ըլլայ. ըլլալէն վերջը կարգ մը պատինճան շարէ, կարգ մըն ալ այդ մսէն, վերան ալ աղ եւ տօմաթէսի ջուր լեցուր, դիր որ կամաց կամաց եփի. տօմաթէսի ջուրովը ծածկելու է:

ՊԱՄԻՍՅՈՎ ԿԵՐՍԿՈՒՐ

Քառորդ փառնառ պամիայ ձգէ՝ երբ ջուրը քիչ մը տաք է, թող որ խաշի 15 րոպէ, խաշելէն վերջը քամէ եւ աղէկ մը լուա պաղ ջուրով, երկու փառնառ միա մանրուք մանրուք քրէք, աղէկ մը լուա պաղ ջուրով քիչ մը աղ ցանէ, միսը դիր որ եփի, երբ տեսնես թէ եփեցաւ, չորս սոխ մանրէ, ձգէ վրան, 3-4 տօ-

մաթէս մանրէ, քիչ մըն ալ ջուր լից, թող որ
եփի, եւ սեղանին վրայ տանելէ առաջ լեմոն
մը քամէ վրան :

Եօթը խոշոր սոխ մանրէ եւ դէյթուն եւ-
ղիով տապկէ, վերջը պատինճանը մէկ մատի
թանճրութեամբ մանրէ կլոր, խաթ մը պա-
պինճան, խաթ մը սոխ լեցուր, յետոյ երեսովը
'ջուր' իր չափովը աղ ալ դիր, եզրը քիչ չըլլայ
դիր որ եփի կամաց կամաց :

ԿԱՆԱՆՁ ՖԱՍՈՒԼԻԱ

Երկու քօրթ ֆասուլիա ճեղքէ, լուա, եր-
կու փառնտ միսը մանրէ, լուա, քիչ մը ջուր
ու աղ ձգէ՝ դիր որ եփի : Միսը կարմրցուր,
վրան սոխ մը մանրէ, թող որ սոխը կարմրի :
Փասուլիան ձգէ որ հետը 4-5 բոպէ մսով մէկ-
տեղ կարմրին, վերջը 4-5 տօմաթէս մանրէ ու
քիչ մը ջուր լեցնելով թող որ եփի :

ԽՈՒՇ ՊԱՇԻ

Երեք փառնտ միսը լուա, քիչ մը ջուր եւ
աղ ձգէ, լեցուր թափալին մէջ, փուռը դիր որ
քիչ մը եփի, վերջը կէս քօրթ սոխ մանրէ, վը-
րան ալ փառնտ մը տօմաթէս մանրէ, քիչ մըն
ալ պղպեղ լեցուր, թող եփի՝ այնպէս որ
կարմրի :

ԽՆՁՈՐԸ ՏԱՊԿԵԼ

Խնձորը կեղուէ, մանրէ, դդալ մը իւղ տա-
ղէ, լեցուր խնձորը. խառնէ, քիչ մըն ալ ջուր
լեցուր. չաքար դիր քաղցր բլալու չափ: Տաք
ուտելու է:

ՔՐԻՄ ՔԷՊԻՃ

Առ քառորդ լահանայ մը, դիր փայտէ թէք
նէի մէջ, ձեռքի սատըրով ծեծէ. երբ միջակ
մանրուած է պտղուց մը աղ ցանէ վրան, կէս
դաւաթ ջուրով դիր կաթսային մէջ, թոյլ կրա-
կով թող եփի. ջուրը կը քաշուի. խառնէ մէկ
երկու անգամ եւ երբ եփ էլլէ սոխէն չինած
խաւիճէդ չինէ, մէջը խառնէ ու կեր:

ՔՐԻՄ ԸՆԻԸՆՁ

Առ երկու մեծկակ սոխ, ծայրէն կեղուէ
դդուչութեամբ: Դանակով վրայի կեղեւը մաք-
րէ. գլուխը չի կտրեն, այսինքն ուր որ սոխը
իրար փակած է, միայն քերէ, աղւոր մը մաք-
րէ: Դիր ամանի մը մէջ, որով պիտի եփի, լե-
ցուր երեսովը ջուր, բերանը դոցէ, դիր որ ե-
փի: Մէկ ժամ յետոյ քամէ. պատրաստէ քրի-
մը: Մէկ չայի դաւաթ կաթ, մէկ սե-
ղանի դդալ ալիւր, պտղուց մը աղ, պտղուց մը
հնդկայ ընկոյզ քերուած, լաւ խառնէ իրար,

լուծէ, դիր կրակին վրայ, շարունակ խառնէ,
ընկոյզի չափ կարագ ձգէ մէջը, թող եփի վեց
րոպէի չափ. հիմա խաշած սոխը շրջէ այս
խաւիժին մէջ ու կեր:

ՐՕՅԸԼ ՔՐԻՄ (ROYAL CREAM)

Չորս գաւաթ կաթ, մէկ երրորդ տուփ
«Ճէլըթին», չորս սեղանի դգալ շաքար, երեք
հաւկիթ, կէս դգալ վընիլա:

Ճէլըթինը լից կաթին մէջ, թող մնայ մէ-
ջը կէս ժամ ու յետոյ հաւկիթին դեղնուցները
լաւ մը զարկ եւ շաքար խառնէ հետը. լից այս
բաղադրութիւնը կաթսային մէջ եւ թող որ
տակը լեցուն ըլլայ. կաթսայով եփ ելած ջուրը
վառարանին վրայ դիր եւ կամաց կամաց խառ-
նէ մինչեւ որ թանձրանայ, մի դադրիր խառ-
նելէ, կակուղ քըսթըրտի չափ թանձր պէտք է
ըլլայ: Պատրաստ ունեցիր հաւկիթի ճերմկուց-
ները եւ որչափ շատ որ կրակէն կառնես միւսն,
այս չառնուած ճերմկուցը մէջը խառնէ, նաեւ
վընիլա համ տալու համար: Այս երկուքն ա-
րագութեամբ խառնէ եւ շուտ մը լից կաղա-
պարի (MOLD) մէջ, իր ձեւը պահելու հա-
մար:

Կաղապարներն թրջէ լեցնելէդ առաջ, որ-
պէսզի երբ մէջէն հանելու ըլլաս, իր ամբողջ
դեղեցիկ ձեւովը պնակին վրայ ելլէ, լոկ դա-

նակի մը ծայրովը կաղապարին չորս կողմէն
դարձնելովդ :

ՖՈՒՐՈՒՆ ԿԻՒՎԷՃ

Բաղադրութիւն. — Չորս փառնոտ միս, 3
փառնոտ պատինճան, երկու փառնոտ տոմա-
թէս, մէկ փառնոտ կանանչ խօթ, կէս փառնոտ
մաղտանոս, կէս քօրթ սոխ, կէս կէլըն ջուր,
քիչ մը աղ :

1. Միսը մանրէ, աղէ առանց ջուրի դիր
որ խավուրմիչ ըլլայ :

2. Սոխը հալխայ քաշէ եւ լեցուր վրան
մէկ չորրորդ ժամ թող միասին եփին : Յետոյ
լեցուր բոլոր մնացած բաները, պատինճան,
տոմաթէս, մաղտանոս, խօթ եւ ջուր ու բերա-
նը լաւ մը դոցելով դիր փուռը : Եփելէն ետքը
մէկ անգամ անլին եւ աղին նայելու եւ ջուրին
չափը գիտնալու համար բերանը բաց նայիր ու
խառնէ զգալով եւ դիր թող քառորդ ժամ եւս
եփի, ան ատեն կըլլայ պատուական ուտելիք :
Պատինճանը առաջ մանրելու եւ ջուրի մէջ դը-
նելու է որ լեղի չըլլայ :

ՔԷՆ ԵՂԱԾ ՏՕՄԱԹԷՍ

Առաջ տոմաթէսը կեղուելու է տաք ջուրով
դիր թէնճէրէին մէջ, թող միայն մէկ եփ մը

ելլէ, չուշաները տուաջ տաքցուր տաք ջուրով,
այնուհետեւ լեցուր եփած տօմաթէսը շատ
չուտ, ու ամուր գոցէ բերանը որ օդ չառնէ:

ԼԵՅՈՒՄԾ ԻՍՕԹԻ ԹՈՒՐՇԻ

Մէկ փէկ խօթ աղէկ մը փորէ տօմաթի պէս
խաւախը դիր վրան, թելով մը կապէ, պաղ
չափինկ թրէյին մէջ ու աղուոր մը ծեծէ պըդ-
տիկ սաղըրով, խառնէ հետը երէք թէյի դգալ
փառւարը մըսթըրտ, մէկ սեղանի դգալ աղ,
չաղէ ու լեցուր փորուած խօթին մէջ, խօթին
խաւախ ըդիր վրան, թելով մը կապէ, պաղ
քաղախին հետ քիչ մը աղ խառնէ եւ լեցուր ի-
սօթին վրայ որ ծածկէ գինքը, երեք կամ չորս
չարաթէն հազիւ պատրաստ կ'ըլլայ ուտելու:

Ք Ա Յ Ա Խ

Հաւաքէ խնձորներու եւ տանձերու կեղեւ-
ները եւ միջուկները ամանի մը մէջ եւ վրան
այնչափ ջուր լեցուր որ ծածկուի, ամանը լեց-
ուելէն վերջ կափարիչը գոցէ եւ երկու ամիս
չարունակ դիր տաք տեղ մը, յետոյ քամէ եւ
լեցուր չիշերու մէջ: Աս կերպով ստացած քա-
ղախը դուրսէն գնածէդ աւելի մաքուր եւ ա-
ռողջարար է:

ՔԷՆ ՏՕՄԱԹԷՍ

Նախ կարմիր տօմաթէսը աղուոր մը սըր-
բելէն վերջը որ թացութիւն չի մնայ, չորս
կտորի բաժնելու է, վրան քիչ մը աղ լեցնելով
չոր սլաթըններուն մէջ դնելու է, խափախները
գոցելէն առաջ դգալ մը աղ լեցնելու է, ասիկա
կ'ըլլայ քէն տօմաթէս առանց եփելու՝ ձմրան
համար պատրաստ :

ՊԻՖ ԼՕՅ

Երկու փառնտ կովու միսին կարմիր կա-
կուղ տեղը մեքենայով քաշէ երկու կամ երեք
անգամ, չորս հատ ալ քամըն քրաքըր մսին հետ
աղցիր, առ ամանի մը մէջ որ չաղես, երկու
հաւկիթ աղուոր մը խառնէ, «էկ պիթըրով»
(հաւկիթն գործիքովը) լեցուր մսին վրայ,
հաւկիթի մը չափ կարագ, չայի դգալ ու կէս աղ
կէս չայի դգալ սեւ սղպեղ, նըթմէգ, քիչ մ'ալ
պահար, ասոնք բոլորը միատեղ չաղէ աղուոր
մը, ու չինէ հացի լօֆի, դիր թանուքային մէջ
ու տաք փուռը թող եփի երեք քառորդ ժամ :

Հ Ա Յ

Երեք քօրթ ալիւր մաղէ, կերակուր խառ-
նելու դգալով մէկ դգալ աղ, կէս դգալ շաքար,
խառնէ հետը եւ մէջտեղը փոսեցուր, քօրթ ու

կէս ջուր տաքցուր դաղջ աստիճանի, մէկ խաթ քէյք հալեցուր այդ ջուրէն ու լեցուր ատ փոսին մէջ եւ շինածդ բոլոր ջուրը, յետոյ նոյն դգալով մէկ դգալ լարտ հալեցուր, շատ տաք ըլլայ, ան ալ լեցուր վրան, ու դգալով խառնէ, ետքը ձեռքովդ ջուրի տեղ ալիւր տուր ու միշտ վրայ տալու պէս չաղէ, մեր երկրին պէս ջուր տալու չէ, կրնայ ըլլալ ալիւր կայ որ ջուր շատ կը վերցնէ, ատ ալ կը մնայ չաղողին : Առտուն ձգէ խմորը տախտակին վրայ, կտրէ, բաժնէ լօֆերու, հինգ լօֆ հաց կ'ըլլայ այսչափ ալիւր, դիր իւղուած ամաններու մէջ, թող կենայ երկու ժամ, լաթով ծածկէ՝ ետքը դիր փուռը, փուռը սաստիկ տաք ըլլալու չէ, մէկ ժամ պէտք է եփի, երբ կը տեսնես որ կ'այրի, վրան ձերմակ թուղթ մը դիր, որպէսզի մէկ կողմը շատ կարմրի, դարձուր միւս կողմը մինչեւ որ չորս կողմն ալ հաւասարապէս կարմրի : Եթէ լարտ չես ուզեր գործածել, դիր կէս դգալ կարադ, մէկ գաւաթ կաթին գործը կը տեսնէ :

ՏՕՆԸԹՍ

Հինգ գաւաթ ալիւր, երկու գաւաթ մածուն, մէկ լեցուն գաւաթ շաքար, մէկ հաւկիթ մէկ թէյի դգալ սօտա, շատ քիչ աղ, քիչ մ'ալ նըթմէկ, մածունը, շաքարը, հաւկիթը աղէկ

մը դարկ դգալով, վերջը լեցուր մաս մը ա-
լիւր, աղը եւ նէթմէկը խառնէ մինչեւ որ ամէ-
նը հաւասարին: Սօտան քիչ մը ջուրով հալե-
ցուր եւ լեցուր վրան մնացած ալիւրն ու նորէն
աղէկ մը խառնէ, վերջը սկսիր բանալ, կտրել
եւ եփել աղէկ տաքցուած իւղին մէջ, իւղը
այնչափ մը շատ ըլլալու է որ մէջը ձգուած
խմորը ծածկուի իւղին մէջ: Քաղցրութիւնը
կրնաս ընել որչափ որ կ'ուզես:

ԹԱՓԻՓԱ ՍՈՒՓ (TOPIOCA SOUP)

Մէկ քօրթ հաւի ջուրին մէջ աւելցուր եր-
կու սեղանի դգալ թափօքա, 15 բոպէ եփելէ
վերջ կէս թէյի դգալ CELERY SALT եւ մէկ
լեմոն եւ մէկ սեղանի դգալով ազատդեղ: Եր-
կու դգալ կաթի մէջ մէկ հաւկթի դեղնուցը
լաւ մը դարկ, այս միւս եփող զանգուածին վը-
րայ լեցուր եւ անմիջապէս եփելը դադրեցուր:

ՎԸՆԻԼԱ ՍՈՍ

Մէկ թէյի դգալ նշաստան խառնէ մէկ ու
կէս դաւաթ չաքարին մէջ եւ վրան մէկ դաւաթ
եփ ջուր աւելցուր, հինգ բոպէի չափ թող ե-
փի, անոր վրայ աւելցուր մէկ հաւկթի ճեր-
մը կուցը զարնելով, մէկ դգալ ալ վընիլա աւել-
ցուր:

ՄԻՅԸՆԻՍ ՏՐԻՍԻՆԿ

Առ երկու հաւկիթի դեղնուց, մէկ չալի դգալ դարտալ, կէս չալի դգալ աղ, կէս չալի դգալ շաքար, քիչ մը կարմիր պղպեղ, մէկ փայնթ ձիթախաղ եւ քառորդ փայնթ քաղախ: Առ հաւկիթը, դարտալը, աղը, շաքարը եւ պղպեղը, լաւ մը խառնէ պատառաքաղով մինչեւ որ բոլորը միասին չաղուին. յետոյ սկսէ վրան աւելցնել քիչ մը ձիթախաղէն եւ քաղախէն՝ մինչեւ իւղին հատնիլը. այս բաղադրութեան թանձրութիւնը կ'ըլլայ մածունին թանձրութեան չափ, իսկ գոյնը՝ մութ:

Յիշելու էք թէ իւղը քիչ քիչ լեցնելու էք ինչպէս նաեւ քաղախը ու միայն մէկ կողմը խառնելու էք:

ՍՓԷՆԻՇ ՕՄԼԻԹ

Չատ դատ ջարդէ մէկ տօմաթէս, հինգ ձիթապտուղ, հինգ սունկ: Կէս դգալ իւղի մէջ մեռցուր սոխը, քիչ մը աղով, աւելցուր վրան յիշուածները եւ եփէ քանի մը բոսկէ: Առ մաքուր տապակ մը, մէջը կէս դգալ իւղ դիր եւ լաւ մը թող տաքնայ վառարանին վրայ, երեք հաւկիթ զարկ իւղին մէջ ու երեք բոսկէ վերջն ալ երեք բոսկէի չափ փուռը դիր դայն, հանէ դուրս, լեցուր վրան եփուած բանջարեղէններ:

ըը երկու կարգ ընելով, ամանի մը մէջ դիր ու
ահա պատրաստ է ուտուելու:

ՀԱՒ ԼԵՑՆԵԼՈՒ ԿԵՐՊԸ

Նախ հաւուն վրայի մազերը մոմի ճրագով
աչրէ, յետոյ դիր ջուրը. մէկ ժամ վերջը դա-
նակով մը կարելի եղածին չափ մաքրէ մորթին
մէջ մնացած փետուրները ու լուա քանի մը
անգամ որպէսզի ներսի կողմը բոլորովին
մաքրուի: Երկու դանակով խըյմա քաշէ կէս
փառնառ ոչխարի միսը, թէպէտ կրնաս մեքե-
նայով ալ քաշել, սակայն առաջինը նախընտ-
րելին է: Մսին իւղերը մաքրէ, թող հետը մնայ
եթէ հաւին փորէն ալ իւղ ելլէ՝ ան ալ դիր աչդ
մսին հետ. լեցուր զայն ծածկելու չափ ջուր ու
ճաշակիղ պահանջածին չափ աղ ձգէ մէջը, դիր
թող եփի մինչեւ որ ջուրը քաշէ ու քիչ մը
տապկուի, յետոյ լեցուր մսին վրայ մէկ դա-
ւաթ բրինձ (բրինձը երկու անգամ լուայու ես)
ու մէկուկէս դաւաթ ալ ջուր լեցնելով ու կա-
փարիչը դոցելով դիր տաք փուռը: Կէս ժամ
բաւական է եփելու համար. եփելէն վերջ հա-
նէ փուռէն, վրան քիչ մը պղպեղ ցանէ ու քիչ
մըն ալ պահար. ասոր վրայ աւելցուր կէս փա-
ռնառ ճերմկցուած նուշ ու այս ամէնը իրար
խառնելով լեցուր հաւուն փորը ու կարէ. կա-
պէս որքերը, վրան աղ ցանէ ու քոէ Հայաստա-

նի կարմիր ու մանր խօթ: Թէ որ հաւը իւղոտ չէ՝ հաւկիթի մը չափ կարագ դիր վրան, երեք գաւաթ ալ ջուր թափային մէջ լեցնելով գոցէ, ուրիշ թափա մըն ալ դիր ու տաք փուռը նետէ: Երկու ժամէն կ'նսին: Քառորդ ժամ անգամ մը բաց բերանը ու տակի ջուրէն մեծ դգալով լեցուր վրան, դարձուր միւս կողմը մինչեւ որ լաւ մը կարմրի ու կրնաս աւելցած փորի ջուրէն համեղ չորպա մը շինել, դարձեալ եթէ փուռը շատ տաք է ու ջուրը կը ցամքի՝ կըրնաս տաք ջուր լեցնել վրան:

ՓԱԳԼԱՎԱ

Քառորդ փառնտ կարագ, նոյնչափ ալ տան իւղ հալեցուր ու քամէ, եւ ատով խմորը շաղէ: Երկու հաւկիթի դեղնուց լաւ մը զարկ, քօրթ մը ալիւր, կէս չափ դգալ աղ մաղէ մէկտեղ, ալիւրին մէջտեղը փոսեցուր ու մէջը լեցուր մէկ գաւաթ ջուր ու զարկածդ հաւկիթը եւ սկսէ աղէկ մը շաղել այս խմորը: Շաղելէդ վերջ խմորը բաժնէ ութը հաւասար մասերու, թող մնայ կէս ժամ. տախտակին վրայ նիշաւթա (քօրն սթարչ) ցանէ, հաստ օխլալիով բաց քիչ մը, դիր մէկ կողմ: Երբ ութը հասն ալ բացուած է, դիր չորսը իրարու վրայ՝ մէջտեղերը առատ նիշաւթա լեցնելով, յետոյ բարակ փայտով, մինչեւ թուղթի բարակութեամբ բաց

դանոնք: Այսպէս երբ բոլորը բացած ես՝ ութն
ալ ճիշդ թաւայիդ ձեւովը կտրէ, նախ երկու
լման դիր ու քովի կտորները կարգով շարէ
մինչեւ որ կտորներուն կէսը գործածես, անոնց
վրայ դիր նորէն երկու բացուած, լման խմոր:
Մէկ փառնաւ ընկոյզ ծեծէ մինչեւ որ միջակ
մանրութիւն մը ունենայ, լեցուր խմորին վրայ
մէկ չայի դգալ ծեծուած խաբանֆիլ, խառնէ
ընկուզին հետ, երբ աղէկ շաղուած է՝ նորէն
դիր լման խմորէն երկու հատ ու կտորները
կարգաւ շարէ վրան մինչեւ որ լմննայ, վերջը
դիր մնացած երկու լմանը եւ աղուոր մը տե-
ղաւորցուր, առ սուր դանակ մը, կտրէ փաղա-
վայի ձեւով, դարձեալ կէս փառնաւ կարագ
հալեցուր նախ ու քամէ եւ կէս փառնաւէն ա-
ւելի տան իւղ դիր միատեղ, աղէկ մը տաքցուր
եւ փաղաւվային վրայ լեցուր ցանելու պէս որ
բոդրոջի եւ ուռենալու պէս բլլայ, շատ
լաւ տաքցուած փուռին մէջ դիր որ եփի, ըզ-
գոյշ բլլալու ետ որ չայրի, տակ ու վրայ աղ-
ուոր եփի: Շաքարը լեմոնով եփէ ու կտրէ, ու
պաղէկէն հտք վրան ցանէ: Երբ փաղաւվան
փուռէն կը հանես, աման մը կործէ վրան ու
իւղը քամէ:

ՊԱՆԻՐՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ (պէօրէկ)

Մէկ գաւաթ ալիւր, մէկ չայի դգալ շաքար

քառորդ չայի դգալ աղ, քառորդ չայի դգալ
պէյքին փառաւորը խառնէ միատեղ, մէջտեղը
փոսեցուր, լեցուր կէս դաւաթ ջուր երկու
դգալ հալեցուած իւղին հետ ու խառնէ, առ
տախտակին վրայ, քիչ մը ձեռքովդ իրար տուր
օխլավիով շատ բարակ բաց, յետոյ լեցուր վը-
րան երկու սեղանի դգալ հալած իւղ բոլորին
վրայ հաւասարութեամբ ու ծալլէ. բոլոր ծալ-
լերուն մէջ տաքցուած իւղէն քսէ մինչեւ որ
բոլորը ծալուի՝ ըլլայ դունտ մը. յետոյ կտրէ
հաւասար մասերու եւ ահա ամէն մէկ մասը
կ'ըլլայ մէկ կարկանդակ: Այդ խմորը առ մէ-
կիկ, բաց փայի խմորի թանձրութեամբ ու կէ-
սին վրայ դիր անլի պանիր ու միւս կէսը ծածկէ
վրան, եղերքները կլորէ որ պանիրը դուրս չել-
լէ, տապակին մէջ քիչ մը իւղ դիր ու տապկէ
արագ արագ որ պանիրը չի հալի ու դուրս
վազէ, դիր ամանին մէջ, վրան փառաւորը շու-
կըր ցանէ ու ահա ունեցած ես փախաքածդ:

ՏՕԼԱՆԿԱՐ

Սեղանի դգալի մը չափ իւղ դուլցուր, եր-
կու հատ հաւկիթ աղէկ մը դարկ հետը, ջուրը
քիչ մը տաքցուր, մէկ փառնտ ալիւր քանի մը
կուտ ալ աղ հետը՝ աղէկ մը չաղէ: Շաղելէդ
վերջը խմորը կէս ժամ թող մնայ, վերջը քօրն
սթարչով բաց շատ բարակ, ընկոյզը ծեծելով

բացած խմորիդ վրայ տարածէ, բարակ փայտով մը սլլէ խմորը ու թավային ձեւովը տարածէ վրան, լեցնելէդ վերջը մէկ փառնոտ իւղը աղէկ մը տաղէ ու վրան լեցուր: Ասիկա փուռը դիր, զգուշութեամբ եփէ որ չի վառի, եփելէդ վերջը կափարիչ մը դիր վրան, մէջի իւղը աղէկ մը թող քամուի: Երկու փառնոտ չաքար կտրէ ու լեցուր վրան:

ՍՓԸՆՃ ՔԷՅՔ

Չորս հատ հաւկիթ դարկ, մէկ դաւաթ փառնոտըր շուկըր խառնէ հետը, մէկ դաւաթ ալիւր, երկու չալի դգալ պէյքինկ փառնոտըր, քիչ մը աղ, բոլորը մէկտեղ մաղէ հաւկիթին ու չաքարին վրայ, կէս չալի դգալ կամ լէմօն էքստրաքթ կամ վընիլա, որ մէկը որ կ'ընտրես, բոլորը խառնէ մէկտեղ թէնէքէ ամանը ազուռը մը տաքցուր իւղելէդ ետքը ու խմորը լեցուր շուտ մը դիր տաք փուռը, թող մնայ 20 րոպէ, ետքը բաց, թէ որ շուտ բանաս փուռին դուռը՝ մէջտեղը վար կ'իջնայ եւ քէյքը կ'ըլլայ անպէտ: Պէտք է քսան րոպէ անցնելէ ետքը բանաս, թէ որ չէ եղեր, դուռը շուտ մը դոցէ:

ԱՐՄԱՒՈՎ (խուրմա) ՔԷՅՔ

Մէկ երրորդ դաւաթ հալեցուած պըթըր,

մէկ երրորդ գաւաթ պրատն չուկըր, կէս գաւաթ կաթ, երկու հաւկիթ, մէկ երեքչորրորդ գաւաթ ալիւր, երեք չալի դգալ պէյքինկ փառտըր, կէս չալի դգալ տարչին, կէս չալի դգալ նէթմէկ, կէս փառնտ արմաւ, կուտը հանէ, կտրէ մանր մանր, խառնէ եւ զարկ երկու բոպէ ու լեցուր ամանին մէջ, դիր փուռը որ եփի, ձեւը պէտք է ըլլայ հացի լոֆի պէս:

Փոսթինկը շինելու կերպը հետեւեալն է.

Մէկ գաւաթ չաքար, մէկ չորրորդ գաւաթ կաթ դիր թող եփի հինգ բոպէ, առ կրակէն վար, լեցուր երկու չալի դգալ նարնջաջուր եւ մէկ նարնջի վրայի դեղինը, քերէ մէջը ու խառնէ քիչ մը, երբ տեսնես որ կը սկսի թանձրանալ, անմիջապէս լեցուր քէյքին վրայ:

ՔՕՐՆ ՔԷՅՔ (CORN CAKE)

Մէկ գաւաթ (INDIAN MEAL) եգիպտացորեն, մէկ գաւաթ ալիւր, կէս թէյի դգալ աղ, երկու հաւկիթ, մէկ թէյի դգալ պէյքինկ փառտըր, կէս գաւաթ չաքար, մէկ գաւաթ կաթ, մէկ թեթեւ սեղանի դգալ հալուած իւղ:

Նախ ասոնց ամենն ալ քովդ պատրաստէ եւ ինչ որ ալ պէտք է, կրակիդ ալ լաւ նայէ եւ քօրն քէյքի ամանն եւս իւղէ պատրաստէ:

Երկու հաւկիթ զարկ հաւկիթի գործիքովը լաւ մը, հետը խառնէ կէս գաւաթ չաքարն

Եւ զարկ մինչեւ զարնուած է եւ թեթեւ է : Վերջը զաւաթով կաթը լից հաւկիթին վրայ նաեւ չաքարն , լաւ մը խառնուելէն վերջ հալուած իւղը լից , ապա քօրն միլն ու ալիւրն մէկտեղ մաղուած լից , ասոր զարկ մինչեւ թեթեւայ , լաւ մը խառնուելով : Երբ լաւ մը խառնուած է ան ատենը երկու թէյի դգալ պէյքինկ փառտըր արագութեամբ խառնէ հետը . լից իւղուած ամանիդ մէջ (ոչ խորունկ ամանի մէջ) եւ եփէ քսան րոպէ տաք փուռին մէջ : Ու այս րնդհանրապէս ձուկի հետ լաւ կերթայ :

ՔՐԷՆՊԷՐԻ ԺԷԼԻ

Մէկ քօրթ քրէնպէրի , կէս քօրթ չաքար , կէս քօրթ ջուր , քրէնպէրին մէջի աւրածները մաքրելէ վերջ լուա եւ լեցուր ամանին մէջ , ուր պիտի եփես ճէլին : Լեցուր չաքարը եւ կէս քօրթ ալ եփ ելած ջուր թող եփի 15 րոպէ մանր քամոցով քամէ , անանկ որ միայն կեղեւը եւ կուտերը մնան , լեցուր ամանին մէջ դիր թող պաղի :

ՊԱՐԶ ՔԷՅՔ

Առ մէկ սեղանի դգալ պըթըր , մէկ զաւաթ կաթ ու երկու հաւկիթ , բոլորը մէկտեղ աղէկ մը զարկ , յետոյ մէկ զաւաթ կաթ լից , խառնէ

Երկու գաւաթ ալիւր դիր, ալիւրին վրայ ալ
Երկու չալի դգալ պէյքինկ փառտըր դնելով
ադէկ մը դարկ. դարնելէդ վերջ դգալ մը վը-
նիլա կամ նէթմէկ քերէ մէջը անուշ հոտ տա-
լու համար: Խաւիժի թանձրութեամբ ըլլալու
է: Լից քէնի մէջ ու դիր փուռը:

ԱՅՍ ՔՐԻՄ ՔԷՅՔ

Մէկ գաւաթ չաքար, կէս գաւաթ պըթըր
լաւ մը միասին խառնէ, երկու հաւկթի ճերմը-
կուց խառնելով նոյնպէս վրան լեցուր: Կէս
գաւաթ կաթ, մէկուկէս գաւաթ ալիւր, մէկու-
կէս չալի դգալ պէյքինկ փառտըր՝ իրար խառ-
նէ: Կէս չալի դգալ ալ լէմօն: Խառնելէդ ետքը
լեցուր բոլորը մէկտեղ թիթեղեայ ամանի մը
մէջ ու դիր փուռը: Այս քէյքը մէկ ժամ մնա-
լու է մէջը, հացի լօֆի պէս ըլլալու է: Երբ
փուռէն կը հանես Փռօսթինկը շատ արագու-
թեամբ շինէ լից քանի որ քէյքը տաքէ՝ դիր
վրան:

Փռօսթինկը ընելու կերպը հետեւեալն է.

Երկու հաւկթներու դեղինը լաւ մը դը-
դալով խառնէ գաւաթ մը ծեծուած չաքարի եւ
քիչ մը լէմօնի հետ ու դիր տաք քէյքին վրայ:

ՇՕՐԹ ՔԷՅՔ

Առ երկու երրորդ գաւաթ շաքար, ընկոյզի մը չափ պըթըր խառնէ մէկտեղ հինգ բոպէ : Հաւկիթը աղէկ մը զարկ իր գործիքովը, լեցուր շաքարին վրայ ու աւելցուր կէս չափ դըգալ վընիւր. առ մէկ գաւաթ կաթ, մէկուկէս գաւաթ ալիւր, քիչ մը կաթէն, քիչ մ'ալ ալիւրէն լեցուր, խառնէ մինչեւ որ հատնի. բայց երկու չափ դըգալ պէյքինկ փառաւոր ալիւրին հետ նախ մաղէ, յետոյ ալիւրը դործածէ. երբ բոլորը խառնուած է՝ լեցուր երկու բոլորակ տափակ թիթեղեայ ամաններու մէջ, դիր տաք վուռը 15 - 20 բոպէ թող եփի : Առ քառորդ քօրթնոց սրուակ մը քրիմ, լեցուր խորունկ տեղ մը, հաւկիթին գործիքովը խառնէ որ քամուած մածունի պէս ըլլայ. յետոյ մէկ քօրթ սթրօպէրի լուս, մաքրէ, մանրէ, կէս գաւաթ շաքար ցանէ վրան, երբ քէյքը եփած, պատրաստ է, դիր ամանի մը մէջ եւ քիչ մը քրիմ դիր ու լեցուր քիչ մ'ալ սթրօպէրի. ետքը դիր միւս քէյքն ալ վրան, մնացած բոլոր քրիմը դիր ու բոլոր սթրօպէրին լեցուր վրան իր ջուրովը մէկտեղ ու անմիջապէս դիր սեղանին :

Չ Է Օ Ր Է Կ

Երեք քօրթ ալիւր, կերակուր խառնելու դգալով կէս դգալ աղ, երեք դգալ շաքար, կէս

չայի դգալ մանր տարչին, քառորդ չայի դգալ
ճինճըր (դէճէՓիլ), քառորդ չայի դգալ խա-
րանՓիլ, քիչ մը սահար, քիչ մը հինդկընկոյ
(նըթմէկ) խառնէ իրար, մէջտեղը փոսեցուր,
չինէ մէկ ու մէկ քառորդ քօրթ գուլ ջուր, այլ
ջրով հալեցուր մէկ իսթ քէյք ու լեցուր ալիւ-
րին մէջտեղի փոսին մէջ, յետոյ տան իւղը հա-
լեցուր ու երկուքուկէս գաւաթ լեցուր այլ
ջուրին վրայ, եթէ կ'ուզես քառորդ քօրթ ջու-
րին տեղը քառորդ քօրթ կաթ լեցուր ու խառնէ
դգալով եւ յետոյ ձեռքով չաղէ ու լաթով փաթ-
թէ. վրան ունէ կափարիչ մի դնել ու ետքը
թթու համ կամ հոտ չի տայ: Հետեւեալ առ-
տուն առ կտոր կտոր տախտակին վրայ ու օխ-
լավիյով բաց եւ հիւսէ ուղած ձեւովդ. հաւկիթ
քսէ վրան, դիր հացի փուռէն աւելի տաք փու-
ռը՝ թող եփի, իսկ եթէ վերոյիշեալ համեմնե-
րուն վրայ մէկ չայի դգալ ըրզիյան, քառորդ
չայի դգալ մահլաւ, ասոնք ծեծէ ու մաղէ,
մէկ չայի դգալ սեւ կնտիկ լման թող մնայ.
ասոնք ալ ալիւրին հետ խառնելու է: Վերը
յիշուած բաղադրութիւնը կրնաս կտրել փաղ-
լավայի ձեւով եւ կամ ունէ ձեւով որ հաճելի
է քեզի:

ՃԻՆՃԸՐ ՊՐԷՏ

Առ մէկ դգալ լարտ կամ տան իւղ, մէկ

գաւաթ մօլասէս (ոռւոյ), մէկ չայի դգալ ճին-
ճըր ու մէկ հաւկիթ: Ասոնք իրար խառնէ, դա-
ւաթ մը անուշ կամ թթու կաթ, գաւաթ մը կա-
թին մէջ մէկ չայի դգալ սօտա հալծէ, լից ու
խառնէ, յետոյ չորս գաւաթ ալիւր լից, ալիւ-
րին վրայ կէս չայի դգալ տարչին ու կէս դգալ
խարանֆիլ աղուոր մը դարկ, լից մեծ խորո-
վածի փէնին մէջ ու դիր փուռը:

ՆՐԹ ՔԵՅՔ (ընկոյզով քէյք)

Մէկ գաւաթ չաքար եւ հաւկիթի մը չափ
պլթըր խառնէ իրար աղուոր մը. երկու հաւ-
կիթ ալ էկ պլթըրով դարկ ու լեցուր չաքարին
վրայ, երկու բոպէի չափ խառնէ, դիր կէս չա-
թի դգալ վընիլա, քիչ մը նըթմէկ, եւ յետոյ
լեցուր մէկ գաւաթ կաթ ու նորէն խառնէ: Մէկ
ու կէս գաւաթ ալիւր, երկու չայի դգալ պէյ-
քինկ փառւաըր մաղէ խառնուածքին վրայ,
մէկ գաւաթ ընկոյզի միջուկ մանրէ բաւական
մանր եւ ան լեցուր ալիւրին վրայ ու խառ-
նէ աղէկ մը, լեցուրինչ ամանի մէջ որ կը սի-
րես, դիր հաց եփած փուռի տաքութենէն քիչ
մը աւելի տաք փուռի մէջ ուր եփելու է:

Վրան դրուելիք ֆուսթինկը հետեւեալն է.

Մէկ գաւաթ քանֆէքշնըրի չուկըր, երկու
սկզանի դգալ քօքօ. ասոնց վրայ լեցուր երեք

սեղանի դզալ եփ ջուր ու խառնէ, խառնելէդ վերջ դարձեալ լեցուր կէս չալի դզալ վրնիւս՝ քէյքին մէջ ու ասոնք ընելէդ վերջը դիր որ պաղի :

ՃԻԼԻ ԲՕԼ, ՍՓԸՆՃ ՔԵՅՔ

Երեք հաւկթին դեղնուցը, մէկ գաւաթ փառուրը շուկըր աղէկ մը միատեղ խառնէ, ճերմակն ալ զատ խտացուր ու լեցուր խառնուած շաքարին վրայ կամաց կամաց խառնէ, հետը երկու սեղանի դզալ կաթ դիր, առ մէկ գաւաթ ալիւր, մէկ չալի դզալ բարդուած պէյքին փառուրը, քիչ մը աղ, միասին մաղէ ու միւս խառնուածքին վրայ լեցնելով աւելցուր կէս չալի դզալ լէմօն էքսթրէքթ կամ վրնիւս, աղուոր մը խառնէ, հտքը առ մեծ թափա մը, մէջը ճերմակ թուղթ դիր ու իւղ քսէ վրան եւ լեցուր : Խմորը մատի թանձրութեամբ ըլլալու է, դիր տաք փուռը. երբ փուռէն կը հանես՝ ձդէ թաց լաթի մը վրայ, յետոյ եզերքները կտրէ որ երբ բազպէրի ճէմ կամ ուել ճէլի դնես մէջը ու կլորես՝ չի կոտրի, հտքը փառուրը շուկըր ցանէ վրան, թուղթով փաթթէ ու վերցուր :

ԱՐԻՆՃ ՔԷՅՔ

Երեք հաւակիթ աղէկ մը զարկ, մէկ գաւաթ չաքար, նարնջի մը վրայի դեղինը քերէ ու խառնէ միասին, մէկ գաւաթ ալիւր, մէկ չայի դգալ սօտայ, կէս չայի դգալ քրիմ թարթար, քիչ մը աղ մաղէ զատ ամանի մը մէջ, մէկ նարինջի ջուրը քամէ հաւակիթին վրայ ու խառնէ. ետքը լեցուր մաղուած ալիւրը ու խառնէ, լեցուր հացի լօֆի ձեւ ունեցող թիթեղեայ աման ներու մէջ, դիր փուռը ու մի բանար 20 բոպէ:

Վրան դնելիք ճերմակ ֆոօսթինկը շնելու կերպը հետեւեալն է.

Մէկ գաւաթ չաքարը մէկ չորրորդ գաւաթ կաթին հետ խառնէ ու եփէ հինգ բոպէի չափ, յետոյ վար առ, մէջը մէկ չայի դգալ վընիւա դիր ու խառնէ քիչ մը: Յետոյ լեցուր քէյքին վրայ, եթէ կուզես վընիւային տեղը դիր երկու դգալ նարինջի ջուր ու մէկ նարնջի վրայի դեղինը քերէ ու խառնէ ու կ'ըլլայ շատ աղուոր արէնճ ֆոօսթինկ մը:

ՍՓԸՆՃ ՔԷՅՔ

Երեք հաւակիթի ճերմկուցը զարկ եւ գաւաթ ու կէս չաքար, դգալ մը վընիւա եւ քիչ մը աղ առ: Հաւակիթն դեղնուցը աղուոր մը զարկ, խառնէ միւսին հետ եւ տասը բոպէի չափ զարկ

բոլորը մէկտեղ, վերջը մէկուկէս դաւաթ ալիւր, կէս չափի դգալ պէյքինկ փառւորը կամաց կամաց մէջը լեցուր, երեք շորերով դաւաթ եռացած ջուր խառնէ ու լեցուր թիթեղեայ խորունկ ամանի մէջ, եփէ 45 րոպէ :

ՏՐԱՓ ՔԷՅՔ

Առ կէս դաւաթ պըթըր, մէկ դաւաթ շաքար, մէկ հաւկիթ, երկու երրորդ դաւաթ կաթ, երեք դաւաթ ալիւր, երեք չափի դգալ պէյքինկ փառւորը ու քիչ մ'ալ նըթմէկ : Նախ պըթըրը եւ շաքարը խառնէ, յետոյ հաւկիթը զարնելով վրան լեցուր, անկից վերջ կաթը, ու աղուոր մը խառնէ, երեք դաւաթ ալիւրն ալ պէյքինկ փառւորով միասին մաղէ ու վրան լեցուր : Այս ընելէդ վերջը լաւ մը խառնէ, ձեռքովդ կլորէ քիւֆթէի ձեւով, չարէ թավա-ներուն մէջ ու եփէ տաք փուռը :

ՈՒԱՇԻՆԿԹԸՆ ՔԷՅՔ

Մէկ երրորդ դաւաթ պըթըր եւ մէկ դաւաթ շաքար աղուոր մը խառնէ մինչեւ ձերմը-կի. երեք հաւկիթ էկ պիթըրով աղէկ մը զարկ ան ալ լեցուր շաքարին վրայ, երեք րոպէ խառնէ, յետոյ լեցուր կէս դաւաթ կաթ, երկու դաւաթ ալիւր, երկու չափի դգալ պէյքինկ փառ-

տըր՝ ու խառնէ. յետոյ առ երկու թիթեղեայ
բոլորակ ու տափակ ամաններ նախ իւզէ ու
քիչ մը ալիւր ցանէ, խմորը լեցուր այս աման-
ներուն մէջ հաւասար չափով եւ դիր տաք փու-
ռը: 15-20 րոպէ վերջ հանելու է:

ԻՆՃԼԻ ՔԵՅՔ (ANGEL CAKE)

Ութը հաւկթի ճերմկուց, մէկ չալի դգալ
քրիմ թարթար, մէկ գաւաթ չաքար, երեք չոր
բորդ գաւաթ ալիւր, մէկ չորրորդ չալի դգալ
աղ ու երեք չորրորդ չալի դգալ վրնիլա առ:

Հաւկթին ճերմկուցները պարկ մինչեւ
փրփրին լաւ մը թնանի որ երբ բաժակը (թաս
կամ ուսկուրա) տակն ու վրայ ընես՝ չի վա-
ղէ: ասոր մէջ լից քրիմ թարթարն եւ չարու-
նակէ ծեծել, մինչեւ որ հաւկթը վազէ իր ամանէն,
ապա չաքարը լեցուր աստիճանաբար:
Լեցուր ալիւրն որ աղին հետ չորս անգամ մաղ
ուած է առաջուց:

ՉԱԳԼԵԹ ՖԸՃ

Մէկ եւ երեք չորրորդ գաւաթ չաքար,
երկու սեղանի դգալ քօքօ (կամ երկու քառա-
կուսի չաղէթ), ընկոյզի մը չալի պըթըր ու

կէս գաւաթ կաթ խառնէ իրար ու կրակին դիր
որ եփի. պաղ ջուրին մէջ կաթեցուր երբ կը
տեսնես որ գունտ կ'ըլլայ, սակայն դիտէ որ
կակուղ ըլլայ՝ առանց ձեռքի փակելու: Երբ
կրակէն վար կ'առնես, լեցուր մէկ չայի դգալ
վընիլա եւ կէս գաւաթ ընկոյզ ու խառնէ արա-
գութեամբ երկու բոպէ, լեցուր իւղուած թի-
թեղեայ ամաններու մէջ ու քիչ մը պաղելէն
վերջ մէկ քառակուսի մատնաչափ կտրէ:

ԱՅՍ ՔՐԻՄ

Մէկ քօրթ կաթ, կէս փայնթ քրիմ, երկու
հաւկիթ, մէկ գաւաթ փառտըր շուկըր, եւ ու-
ղած «Ֆլէյվըր» դիր մէջը, բայց վընիլան նախ-
ընտրելի է, որուն չափը ըլլալու է մէկ չայի
դգալ, ու այս բոլորը մէկտեղ խառնէ, լեցուր
այս քրիմ շինելու գործիքին մէջ ու դարձուր
իր կանոնովը. եթէ չաքլէթ այս քրիմ ուզես՝
կրնաս քօքօ խառնել այդ բաղադրութեան հետ,
թէ որ քօֆիով ընել ուզես՝ առաջ պէտք է որ
քօֆին կաթով եփես ու խառնես վերոյիշեալ
բաղադրութեան հետ: Նոյն կանոնին հետեւե-
լով կ'ունենաս քօֆի այս քրիմ:

Ք Ր Ի Մ Փ Ը Ֆ

Մէկ գաւաթ ջուր ու կէս գաւաթ պղծըր դիր կրակին վրայ ու թող եփելէ. մէկ գաւաթ ալիւր լեցուր մէջը ու շուտ մը խառնէ, յետոյ վար առ կրակէն, թող պաղի, ետքը երեք հատ հաւկիթ աղէկ մը դարկ, խառնէ այդ խմորին հետ մինչեւ որ աղէկ մը հաւասարի. յետոյ դալով լեցուր թիթեղեայ ամաններու մէջ ու դիր տաքցած փուռին մէջ:

Փըֆին մէջ դնելու քրիմը.

Մէկ գաւաթ կաթ եփ հանէ, իրար խառնէ՝ մէկ հաւկիթ, կէս գաւաթ շաքար ու մէկ սեղանի դգալ նիշասթա (քօրն սթարչ), լեցուր եփ ելած կաթին վրայ, քիչ մը թող եփի ու ետ առ՝ թող պաղի, դիր փըֆին մէջ ու քրիմին մէջ մի մօռնար քիչ մը վնիւա դնել:

ՃԻՆՃԼՐ ՄՆԷՓ

Մէկ գաւաթ մօլասէս, մէկ գաւաթ կէսը լարտ՝ կէսը պղծըր. մէկ գաւաթ շաքար կէս գաւաթ տաք ջուրին հետ խառնէ, բարդուած շայի դգալ մը սօտայ ու երկու դգալ ճինճըր լեցուր մօլասէսին վրայ ու խառնէ, յետոյ ալիւր լեցուր այնչափ՝ որ կարենաս բանալ տախտակին վրայ: Թանձրութիւնը փայի խմորի թանձրութեանը չափ թող ըլլայ: Կտրէ բոլորածեւ

ու եփէ բաւականաչափ տաքութեամբ փուռին մէջ :

ՇէժէՐ ԻՇԻ (կամ Խուրապիէ)

Մէկ փառնաւ պըթըր, մէկ փառնաւ փառնաւ շուկըր, ու մէկ փառնաւ ալիւր առ : Իւղը նախ քիչ մը տաքցնելով մեծ ամանի մը մէջ լեցուր ու ձեռքով խառնէ այնչափ որ ճերմակ քրիմի պէս ըլլայ ու թանձրանալով թեթեւայ : Լեցուր շաքարը ու նորէն խառնէ . երբ շաքարը բոլորովին խառնուած է՝ ալիւրը լեցուր ու շատ քիչ աղ եւս դիր : Բոլորը միատեղ չաղէ ու քիւֆթէի ձեւով շինէ, դիր վրան ճերմկցուած նուշ մը, նոյնը շարէ ամէնուն վրայ ու դիր փուռը : Նայէ որ չայրի ու ոչ ալ չափէն աւելի կարմրի :

ՖԻՇՆԵԻ ԱՆՈՒՇ

Նախ ֆիշնէին կուտերը հանէ մազի զարնըււնիք փրնով մը, յետոյ կրակին վրայ դիր երեք դաւաթ ֆիշնէ, մէկ դաւաթ շաքար, քառորդի մը չափ եփէ առանց ջուրի, վերջը ջուրը քամէ ուրիշ ամանի մէջ եւ դիր որ զատ եփի հինգ բոպէի չափ, համը նայէ, եթէ քաղցրը քիչ է՝ քիչ մ'ալ շաքար դիր ու եփէ : Այսպէս ընելով մէկ կողմ դիր որ պաղի, ետքը շիշերը լից, ուր

նոյնպէս լեցուր քամածդ ջուրը եւ շաքարը ու
դիր եփէ որ ըլլայ ամառուայ խմելիք. եթէ ու-
զես քիչ մըն ալ անուշ հոտ դիր որ խմելէն վեր-
ջը անուշ հոտ դայ :

ՔՐԻՄ ՊԷՐԻ ՃԷԼԻ

Մէկ քօրթ քրէմ պէրի, կէս քօրթ շաքար,
կէս քօրթ ջուր. քրէմ պէրիին մէջի աւրուած-
ները մաքրելէ վերջ լուա եւ լեցուր ամանին
մէջ ուր պիտի եփես : Լեցուր շաքարը եւ կէս
քօրթ ալ եփ ելած ջուրին մէջ, թող եփի 15 րո-
պէ. յետոյ մանր քաւկիրով քամէ, անանկ որ
միայն կեղեւը եւ կուտերը մնան, լեցուր ամա-
նին մէջ, դիր թող պաղի :

ՍԹՐՕՊԷՐԻ ՔՐԻՄ

Մէկ հաւկիթի ճերմկուց, մէկ գաւաթ քս-
թրօպէրի եւ մէկ գաւաթ շաքար. առ հաւկիթ
զարնելիք երկաթ թելով շինուած դործիքը որ
մեծ դգալի ձեւ ունի, անով զարկ մինչեւ որ
սթրօպէրին ու հաւկիթին ճերմկուցը խառնուին
իրար եւ ըլլան թանձր քրիմի պէս, ժամ մը
խառնելու է : Լեցուր մէկ քէյքին վրայ ու դիր
միւս քէյքն ալ վրան, մնացած քրիմը ամենէն
վրան լեցուր ու տար սեղանը :

ՍԵՐԿԵԻԻԼՈՎ ԱՆՈՒՇ

Թարմ, խոշոր սերկեւիլներ առ, կեղուէ, բոլորակաձեւ կտրելով միջուկը մաքրէ եւ անմիջապէս պաղ ջուրը ձգէ որ չի սեւնան: Յետոյ օշարակը պատրաստէ սա կերպով.— Երկու մեծ բաժակ ջուրի համար երկու փառնա չաքար լեցուր եւ դիր կրակին վրայ. երբ բաւական եռացած է պատրաստածդ սերկեւիլները մէջը լեցուր եւ նորէն եփէ, վրան աւելցուր քիչ մը լեմոնի ջուր, եփած ատեն երեսին փրփուրը քաշէ: Երբ սերկեւիլները աղէկ մը եփած են, ետ առ կրակէն, թող քիչ մը պաղի, ետքը շիշերու մէջ լեցուր եւ զով տեղ մը պահէ:

ՎԱՐԴՈՎ ԱՆՈՒՇ

Առ մէկ փառնա կարմիր վարդի թերթեր. ձերմակ մասերը կտրէ մաքրէ եւ եթէ թերթերը խոշոր են, երկերկու մաս ըրէ, հետը խառնէ մէկ փառնա չաքար եւ լաւ մը տրորէ որ դոյնը դուրս տայ: Յետոյ երեք փառնա չաքարով եւ չորս կամ հինգ բաժակ ջուրով օշարակ պատրաստէ: Օշարակը եփէ, փրփուրը քաշէ, յետոյ պատրաստածդ վարդը մէջը դիր ու այնչափ եռացուր մինչեւ որ վարդին թերթերը կատարելապէս եփին. յետոյ ապակի ամաններու մէջ լեցուր, շուտ մը դոցէ եւ բարեխառն տեղ մը պահէ:

ԼԷՄԸՆ ՓԱՅ

Մէկ գաւաթ շաքար, երկու գաւաթ ջուր ու քիչ մը աղ դիր կրակին վրայ որ եփ ելլէ: Երեք դգալ քօրն սթարչ պաղ ջուրով հալեցուր եւ լեցուր եփ ելած ջուրին վրայ, երեք կամ չորս ըռպէ թող եփի. երկու լէմոնին ջուրը քամէ ու նոյնպէս լեցուր վրան. մէկ եփ ելլելը բաւական է: Եփ ելլելէն վերջ կրակէն վար առ, երկու հաւկիթի դեղնուցները աղուոր մը զարկ, անմիջապէս հետը խառնէ. սէտք է առաջ փային խմորը բանաս, ամանի մը մէջ դնես ու եփես. երբ խմորը եփուած պատրաստ է՝ ըռլորովին չի պաղած՝ լէմոնով պատրաստածդ բաղադրութիւնը տաք տաք մէջը լեցուր, դիր որ պաղի քիչ մը, յետոյ առ երկու հաւկիթին ճերմկուցը, հաւկիթին գործիքովը աղէկ մը զարկ ու գունտ գունտ դիր փային վրայ ու մէկ կամ երկու ըռպէի համար տաք փուռը դիր: Փային կէսը ճերմակը քիչ մը կարմիր թող ըլլայ:

ՔԸՍԹԸՐՏ ՓԱՅ

Երկու հաւկիթ քիչ մը զարկ դգալով, երեք սեղանի դգալ շաքար, մէկ ութերորդ չափի դրգալ աղ, մէկ ութերորդ չափի դգալ նըթմէկ ու մէկ ու կէս գաւաթ կաթ խառնէ մէկտեղ, լեցուր բացուած խմորով ամանին մէջ, եփէ

տաք փուռին մէջ ու հոն թող որ փուռին հետ
կամաց կամաց սլաղի :

ՇԷՖԹԱԼԻ ՓՐԻՉԸՐՎ

Երկու քօրթ ջուր եւ մէկ քօրթ շաքար դիր
որ քսան բոպէ եփի, առ չէֆթալին (դեղձ),
դիր եփ ջուրին մէջ ու անմիջապէս հանելով
կեղուէ. երբ շաքար ջուրը քսան բոպէ եփած է
մէջը լեցուր կեղուուած չէֆթալին ու երբ սա-
տառաքաղ մը դպցուցած ատենդ տեսնես որ
դիւրութեամբ մէջը կը մտնէ՝ անմիջապէս լե-
ցուր տաքցուած չիշերու մէջ եւ բերանը գոցէ
որ օդ չմտնէ :

ՉԻՐԻ (Կեռաս) ՓՐԻՉԸՐՎ

Կեռասներուն կոթերը փրցնելէն եւ լուա-
լէն վերջը լեցուր դանոնք չիշերու մէջ, երկու
գաւաթ ջուր եւ մէկ գաւաթ շաքար դիր որ ե-
փի հինգ բոպէ, յետոյ վար առ եւ սլաղեցուր,
լեցուր չիշերուն մէջ եղող կեռասին վրայ, շուտ
մը գոցէ բերանը եւ դիր կաթօսային մէջ: Այս
ընելէդ վերջ վրան գաղջ ջուր լեցուր ու թող
մնայ մինչեւ որ չիշին կափարիշին հասնի: Ծած-
կէ դայն ու եփէ քսան բոպէ չիշով մէկտեղ :

ՓԱՅՆԷՓԸԼ ՓՐԻՉԸՐՎ

Փայնէփըլը լաւ մը մաքրէ, դիր չափինկ
Երէյին մէջ, ծեծէ սատըրով ու աղէկ մը թող
պալի, ուղածիդ չափ շաքար ցանէ վրան, դիր
շիշերը ուր որ պիտի եփես, ջուր լեցուր մինչեւ
որ կախարիչին հասնի ու զինքը ծածկէ : Փայն-
է չլին վրայ շաքար ցանելէդ վերջ մնալու է
երեք չորս ժամ, այն ատեն ջուր կը կտրի, ու
այդ ջուրն է որ վրան լեցնելով բերանները պի-
տի գոցես եւ ոչ թէ հասարակ ջուրով : Թող ե-
փի կէս ժամ. երբ շիշերը կը հանես տաք ջու-
րէն զգոյշ եղիր որ օդի չտաս որ շիշերը չկոտ-
րին. ծածկէ լաթով մը :

ՍԹՐՕՊԷՐԻ ՓՐԻՉԸՐՎ

Մէկ քօրթ սթրօպէրին վրայ երկու սեղա-
նի դղալ շաքար ցանէ ու խառնէ, լեցուր շիշը,
դիր սառին քով, հինգ կամ վեց րոպէ թող մը-
նայ. յետոյ գոցէ բերանը, դիր շիշով ջուրին
մէջ ու կրակին վրայ դիր որ եփի. եփ ելլելէն
ետքը 15 րոպէ միայն բաւական է եփուած հա-
մարուելու : Հանէ շիշերը ջուրէն, զգոյշ քլա-
լով որ չի կոտրին : Շիշերը լեցնելէդ վերջ դիր
սառին քով 5-6 ժամ :

ՓԷՓԸՐՄԻՆԹ ՔԷՆՏԻ

Առ երկու դաւաթ չաքար, կէս դաւաթ ջուր ու հինգ կաթիլ փէփըրմինթ: Նախ ձեռքովդ թրջէ մէջի կողմը այն ամանին՝ որուն մէջ պիտի եփես քէնտին, յետոյ մէջը լեցնելով ջուրն ու չաքարը որ եփի երեք բոսլէ առանց խառնելու: Վերջը կրակէն վար առ, դիր ամանը պաղ ջուրին մէջ ու խառնէ մինչեւ որ քրիմի պէս բլլայ, յետոյ կաթեցուր կամ դգալով դիր փորոքին թուղթի վրայ չատ արադութեամբ: Եթէ կ'ուզես չաքլէթով ընել՝ հետը երեք չայի դգալ քօքօ խառնէ երբ կրակին վրայէն վար առնելու բլլաս:

ՄՕԼԱՍԻՍ ՔԷՆՏԻ

Վեց սեղանի դգալ չաքար, վեց սեղանի դգալ մօլասէս, չորս սեղանի դգալ ջուր եւ ընկոյզի մը չափ պըթըր իրար խառնելով եփէ՝ այնչափ որ երբ պաղ ջուրին մէջ կաթեցնես կոտրի: Այն ատեն լեցուր իւղուած թիթեղեայ ամանին մէջ, ուր պաղելէն վերջ կոտրաէ ու ահա պատրաստ է ուտուելու:

ԻՍՕԹԷ ԹՈՒՐՇԻ

Իսոթը աղէկ մը փորէ, մէկ փէկ իսոթին երկու պընչ քէրէվիզ, մէկ փառնատ տօմաթէս

(շատ հաճած չըլլայ), երկու պընչ մաղտանոս, մէկ փառնատ թագէ կարմիր խօթ, երկու գլուխ սխառըր աղուոր մը ծեծէ, քէրէվիզը, մաղտանոսը բոլորը մէկտեղ մանրէ, խառնէ չայի դըւալով, բէնեբուզ վրայ համեմներ ցանէ ու նաեւ կերակուրի դգալ մը աղ, կէս քօրթ զօրաւոր քացախ վրան լեցուր ու աղէկ մը խառնէ. փորած խօթներդ մէջը լեցուր, կախարիչովը բերանը գոցէ, թելով մը կապէ, իրեն ամանին մէջ չարէ, վրան տախտակ մը դիր ու անոր վրայ ալ քար մը: Քացախ լեցուր մինչեւ որ ծածկուի: Ամիս մը ձեռք մի զարներ մինչեւ որ աղէկ ըլլայ վերջը:

ՓԻՔԸԼԼ ԼԻԼԻ ԹՈՒՌՇԻ

Փէկ մը կանանչ տօմաթէս, մեծ գլուխ մը լահանայ, երկու քօրթ սոխ ու երկու քօրթ կանանչ խօթ մէկտեղ մանրէ շատ մանր: Աղ ցանէ վրան, լից փայտէ կամ հողէ տմանի մը մէջ ուր թող մնայ ամբողջ գիշերը. առտուն լեցուր զայն մաքուր ամանի մը մէջ եւ կամ պուտուկի մէջ մէջ ու լեցուր վրան զայն ծածկելու չափ քացախ, նաեւ երկու սեղանի դգալ շաքար, մէկ սեղանի դգալ աղցուած խաբտալ, մէկն ալ ամէն տեսակ համեմուք լից տոպրակի մը մէջ դիր մէջտեղը մինչեւ որ եփի. յետոյ այդ տոպրակը հանէ, լեցուր չինի ճարի մէջ, բերանը

աղուոր մը դոցէ եւ ուղած ատենդ բաց ու դիր
սեղանին վրայ :

ՏՕՄԱԹԻՍ ՔԷՉԸՓ

ՊՈԼՆՈԼ մը տօմաթէսը մանրէ՝ դիր որ ե-
փի մինչեւ հըլըսի, վերջը մանր ծակ քաւկիրով
քամէ, մինակ ջուրը առ, ջուրին մէջ մէկ դա-
ւաթ աղ, մէկ փառունտ պրաուն շուկըր ու քօրթ
մը քացախ դիր որ եփի մինչեւ որ թանձրանայ .
վերջը դիր մէկ չայի դգալ կարմիր իսօթ, մէկ
դգալ պիպէռ, երկու սեղանի դգալ աղցուած
խարտալ (մըսթըրտ), ասոնք ալ հետը քիչ մը
եփելէն վերջը շիշերը դիր լէկէնչէյին մէջ պաղ
ջուրով վառարանին վրայ, որ տաքնայ, չաքար
դիր շիշին բերանը, տաք տօմաթէսը լեցուր
տաք շիշին մէջ, դիր պաղ տեղ մը :

ՊՏՈՒՂՆԵՐՈՎ ԹԹՈՒ

Առ ուղածիդ չափ ծիրան կամ դեղձ (փիչ),
հասուն, բայց կեղեւը կարծր ըլլալու է ամէնքն
ալ բարակ փայտի մը ծայրով քանի մը տեղէ
ծակէ, չարէ ապակիէ կամ հողէ մաքուր աման
ներու մէջ : Առ իւրաքանչիւր մէկ բաժակ քա-
ցախին համար երկու բաժակ չաքար եւ երկու
բաժակ ջուր, իրար խառնէ մինչեւ որ եփ ել-
լէ երբ կրակին վրայ դնես : Յետոյ ետ առ, պա-

ղեցուր, սառնարանը դնելով աւելի եւս պաղեցուր եւ պատրաստածդ պտուղին վրայ լեցուր: Բոլորակ տախտակ մը դիր վրան ու քար մը, իսկ եթէ բերանը լաւ կափարիչ չունի փամփուշտով մը կապէ: Ըստ կարելւոյն տաք տեղ պահէ:

FLANK FAT ԻԻՂ ՀԱԼԵՑՆԵԼՈՒ ԿԵՐՊԸ

Տասը փառնոտ ֆլէշիկ ֆէթ մանր մանր մանրէ, բոլոր ջիղերը մէջէն հանէ, վրան ջուր լեցուր որ մնայ ամբողջ գիշերը: Առտուն այդ ջուրը քամէ վրայէն ու երկու անգամ լուա, մէջը մնացած քիչ մը ջուրը բաւական է իրեն: Դգալ մը մանր խարանֆիլ, կերակուր խառնելու մեծ դգալ մըն ալ աղ լեցուր, դիր կրակին վրայ ու խառնէ որ եփի, բերանը գոցէ եւ յաճախ խառնէ որ տակը չի փակի, մինչեւ իւղ կտրի: Թող մանրածդ իւղը սկսի չորնալու պէս ըլլալ որուն կ'ըսենք խարխըղի: Քամէ իւղը, վար առ կրակին վրայէն, դիր սինքը, աւելցուր մէջը մէկ փառնոտ պըթըր ու մէկ քօրթ ալ կաթ լեցնելով խառնէ, յետոյ դարձեալ դիր վառարանին վրայ որ կամաց կամաց եփելով մէջի կաթը հատնի: Քիչ մը պաղեցուր, նորէն քամէ բարակ սուղակով, լեցուր ինչ ձեւ ամանի մէջ որ կուզես ու կունենաս տանդ իւղը:

ՖՐՈՒՆ ԿԻՒՎԷՃ

Չորս փառւնտ միս, երեք փառւնտ սլաւի-
ճան, երկու փառւնտ տօմաթէս, մէկ փառւնտ
կանանչ խօթ, կէս փառւնտ մաղտանոս, կէս
քօրթ սոխ, կէս կէլըն ջուր ու քիչ մը աղ:

Նախ միսը մանրէ ու աղէ առանց ջուրի դիր
որ խավուրմիչ ըլլայ: Յետոյ սոխը հալիսա կա-
պէ ու լեցուր վրան, քառորդ ժամ թող միա-
սին եփին: Լեցուր բոլոր մնացած բաները վր-
րան՝ տօմաթէս, մաղտանոս, խօթ ու ջուր ալ
լեցնելով բերանը լաւ մը գոցէ եւ դիր տաք
փուռը: Եփելէն ետքը մէկ անգամ անլին աղին
նայելու եւ ջուրին չափը գիտնալու համար բե-
րանը բաց նայիր եւ խառնէ զգալով ու դիր քա-
ռորդ ժամ եւս թող եփի, այն ատեն կ'ըլլայ
համեղ ուտելիք: Պատինճանը առաջուրնէ ման-
րելու եւ ջուրին մէջ դնելու է որ լեղի չըլլայ:

ՀԱՅՈՎ ՔԷՅՔ (BREAD CAKE)

Երեք հաւկիթի չափ խմոր (հացի խմոր),
երեք չորրորդ գաւաթ չաքար, երեք չորրորդ
գաւաթ պրթըր, կէս գաւաթ չամիչ (եթէ կը
սիրէք), երկու հաւկիթ, կէս գաւաթ ալիւր,
մէկ թէյի դգալ տարչին, քառորդ թէյի դգալ
խարէնֆիլ, քառորդ թէյի դգալ սօտայ:

Ասոնք բոլորը միասին զարկ մինչեւ որ լաւ
մը իրար ատնէ ճիշդ քէյքի խմորի պէս ըլլայ:

Լից իւզուած հացի թէնէքէին մէջ եւ թող որ
ելլէ, տասը կամ քսան բոպէ վերջ հացի հա-
մար պատրաստուած տաքութեամբ փուռի մէջ
եփէ :

ՔՕՔՆԸԹ ՔՈՒՔԻ

Մէկ գաւաթ պըթըր, մէկ գաւաթ շաքար,
երեք հաւկիթ, կէս գաւաթ կաթ, մէկ գաւաթ
քօքնըթ ալիւրին վրայ՝ երկու չալի դգալ պէյ-
քինկ փառտըր, խառնէ բոլորը մէկտեղ, բաց
եւ կտրտէ :

ԱՇՊԱՊԻԱՅՈՎ ԱՆՈՒՇ

Կէս փառնտ աշպապիա դիր պաղ ջուրին
մէջ, թող կենայ երկու ժամ, երկու գաւաթ
ջուր, կէս գաւաթ շաքարի հետ թող եփի 15
բոպէ, յետոյ ջուրը դրուած աշպապիան լուս
ու լեցուր շաքար ջուրին մէջ ուր եփելու է 15
բոպէ : Երբ կրակէն վար կ'առնես՝ կէս չալի
դգալ տարչին լեցուր մէջը ու խառնէ . եթէ չի
սիրես տարչին մի խառներ :

ՓԻՉ ՓԻՔԸԼՁ

Տասներկու փառնտ դեղձ (չէֆթալի) ա-
ռաջ կեղուէ տաք ջուրը ձգելով, դիր թող եփի

հինգ բոսկէ՝ երեքուկէս փառունտ շաքար, ու երեքուկէս քօրթ քացախ. ձեռքի չափ տոսպրակ մը շինէ, լեցուր մէջը վեց լման տարչին, կոտրրտէ ու լեցուր տոսպրակին մէջ. մէկ չափի դգալ լման դարանֆիլ, կէս չափի դգալ պահար՝ աս ալ լման՝ տոսպրակը լեցուր, կարէ, ձգէ քացախին հետ որ եփի: Եփելէն հինգ բոսկէ վերջ դեղձը մէջը լեցուր, թող եփի այնչափ որ պատառաքաղդ դիւրաւ մէջը մտնէ, դեղձին վրայ ալ ձգէ երկու դարանֆիլ, այսպէս կրնաս շինել նաեւ սիւքըլ փէրը որ շատ ընտիր կ'ըլլայ, եւ ուրիշ տանձ ալ կրնայ շինուիլ:

Ք Է Չ Ը Փ

Մէկ մէկ տօմաթէս լուալէն վերջը մանրէ վեց հատ սոխ եւ վեց կարմիր խօթ՝ տօմաթէսին հետ ու թող եփի աղուոր մը, բայց հող տանելու է որ թէնճիրէյին տակը չի փակի. վերջը լեցուր սիւզկէճին մէջ եւ աղուոր մը քամէ անանկ որ միայն մէջի կուտը եւ կեղեւը մնայ սիւզկէճին մէջ, այնուհետեւ մէկ չափի դգալ աղ ու երկու դաւաթ քացախ հետը խառնելով դիր որ եփի, մէկ չափի դգալ պահար, մէկ չափի դգալ խարանֆիլ, մէկ չափի դգալ աղէկ տեսակէն խարտալ, մէկ չափի դգալ կարմիր խօթ եւ կէս չափի դգալ սեւ պիպար ելիէ տասը բոսկէ միայն:

ԱՐԻՆՃ. ՍՕՍ

Երեք հաւկիթին ճերմակը աղէկ մը խտացուր. մէկ գաւաթ փառւորը շաքար կամաց կամաց խառնէ հետը. երկու արէնճի վրայի դեղինը քերէ, ջուրը քամէ, մէկ լէմօնի ալ ջուր քամէ, ասոնք խառնէ հաւկիթին ու շաքարին հետ՝ առանց դադրելու. ետքը լեցուր եփուած քէյքերուն վրայ ու բաժնէ անմիջապէս:

ԱՐԻՆՃ ՓԸՖՍ

Մէկ երրորդ գաւաթ պղթըր, մէկ գաւաթ շաքար, երկու հաւկիթ, կէս գաւաթ կաթ, մէկ եւ երեք քառորդ գաւաթ ալիւր, երեք թէյի դրդա պէյքինկ փառւոր, կէս արէնճի կեղեւի վըրայի կողմը քերէ, պղթըրը առաջ աղէկ մը խառնէ որ ճերմկի, խառնէ շաքարը կամաց կամաց, ետքը քերած արէնճը լեցուր վրան: Երկու հաւկիթը էկ պղթըրով ազուոր մը զարկ ու լեցուր վրան. բոլորը միասին խառնէ բոպէ մը. հիմա առ կաթն ու ալիւրը, քիչ մը կաթ լեցուր, քիչ մը ալիւր, անանկ որ մինչեւ հատնի: Մոռնալու չէ որ միշտ պէյքինկ փառւորը ալիւրին հետ մաղելու է ամէնէն առաջ, բոլորը մէկտեղ խառնելէդ վերջը լեցուր իւզուած ճիւփէնի մէջ մէկ մէկ դդալ, դիր տաք փուռը 20 բոպէի չափ:

ՉԱՄԻՉՈՎ ԳՈՒԳԻ

Մէկ գաւաթ շաքար, մէկ գաւաթ պըթըր, մէկ գաւաթ չամիչ, խառնէ նախ. երեք հաւկիթ գարկ իր գործիքովն ու լեցուր վրան մէկ թէյի դգալ տարչին, կէս թէյի դգալ խառնաֆիւ, քառորդ թէյի դգալ նըթմէկ՝ այս բոլորը խառնէ մէկտեղ աղէկ եւ մէկ թէյի դգալ սօտա եւ գաւաթ մը եռացած ջուրով խառնէ եւ լեցուր այդ բաղադրութիւնը վրան. մէկ փառնա չամիչը ծեծէ չափինկ թրէյին մէջ՝ չատ մանր. երբ ալիւրը լեցնես, չամիչն ալ լեցուր ալիւրին վրայ ու հետը մէկտեղ խառնէ, այնչափ խառնելու ես որ կընաս բանալ տախտակի վրայ. կտրէ ինչ ձեւով որ կուզես, եփէ, տաք փուռին մէջ:

Տ Ա Ն 2

Առաջէն տանձը կեղուելու է, երկու բաժին բնելու եւ մէջի կուտը հանելու է, երկու քօրթ ջուրին մէկ քօրթ շաքար դնելով՝ եփելու է. քսան բոպէ վերջը տանձը լեցնելու է որ հփի, այնպէս եփի որ կակուղնայ. վերջը տաքցուած շիշերուն մէջ լեցնելու է եւ բերանները ուժով գոցելու է որ օդ չառնէ:

ԱՅՐԱՄ ԿԵՐԱԿՈՒՐԻ ԴԱՐՄԱՆ

Ամենէն ճարպիկ խոհարարուհին իսկ երբեմն դժբաղդութիւնը կուեննայ իր կերակուրը այրելու: Ի՞նչ ընել այրուածին համը անհետացնելու համար: Երբ այդ տեսակ պարագայի մը մէջ կը գտնուիք, անմիջապէս սանր կամ կաթսան դրէք պաղ ջուրի մէջ, առանց երբէք կերակուրը խառնելու: Երբ այրուածքի հոտը անցնի, զգուշութեամբ կերակուրը ուրիշ ամանի մը մէջ կը պարպէք ու այսպէսով հաւանականաբար փափկաճաշակներէ ստանալիք խիստ յանգիմանութիւններէ կ'աշատիք:

Թէնձիբէն ՄԱՔՐԵԼՈՒ ԿԵՐՊԸ

Երբ ոեւէ բան թէնձիբէին մէջ կ'այրի, կամ տակը առնէ, ձգէ կտոր մը ուօշինկ սօտայ, դիր թող եփի, մինչեւ որ կակուղնայ, առանց թէնձիբէն վնասելու կը մաքրուի: Թէյ եւ սուրճ եփելիք ամաններ երբ կը սեւնան, նորէն կտոր մը ուօշինկ սօտայ ձգէ մէջը ու ջուր լեցուր թող եփի եւ կամ տասը բոպէ ետքը լաթով չփէ ու կը մաքրուի:

Այսպէս չատ բաներ կրնան մաքրուիլ սօտայով, եթէ ամէն մարդ իր բնական խելքը գործածէ:

ՊԱՏԻՆՃԱՆՈՎ, ՄԸԹՃՈՒՆԱ

Իւզոտ միւր կաթսային տակը շարէ, յետոյ պատինճանը կտրտէ եւ պաղ ջուրին մէջ լեցուր, լուա, քամէ որ լեղիութիւնը երթայ: Երրորդ միւր բաւական մը եփած ու կարմրած է, այս պատրաստած պատինճանը լեցուր միսին վրայ: Վրան տաք ջուր լեցուր թող որ եփի: Գիշ մը եփելէն վերջ համը նայէ եւ եթէ պէտք է քիչ մը աղ լեցուր:

Եթէ կրնաս սլամախի կամ ագոխի ջուր ունենալ՝ աղէկ, եթէ ոչ՝ լէմօն գործածէ:

Սեղանին վրայ ծեծուած սխտոր ունեցիր քիչ մը, որ եթէ փափաքող լինի, կերակուրին հետ կրնայ գործածել:

ՏԱՔ ԹԱՆԱՊՈՒՐ

Ամէն խոհարար եւ կամ տանտիկին գիտէ թանապուր եփել: Ընդհանրապէս թանապուրը պաղ կը շինեն ու կուտեն, սակայն նոյն սկըզբունքով կրնայ տաքն ալ եփուիլ: Տարբերութիւնը սա է միայն, որ տաք թանապուրը եփած ատեն անուխը պէտք է իւզով տաղես ու թանապուրին վրայ լեցնես տաք տաք: Այս կերակուրը շատ օգտակար է պաղ առած մարդոց համար:

ՄԱԾՈՒՆՈՎ ՃԱՇ

Մէկ քօրթ մածուն, քիչ մը աղ, երկու հատ հաւկիթ: Ասոնք իրար հետ խառնէ եւ աղէկ մը դարկ: Մէկ թէյի դաւաթով բրինձ լուա ու այս մածունին մէջ լեցուր կամաց կամաց. վրան ջուր աւելցուր, մինչեւ որ մածունին ու թանին միջեւ պնդութիւն մը ունենայ: Յետոյ կըրակին վրայ դիր եւ երկար դդալ մը առնելով աջ կողմին վրայ խառնէ մինչեւ որ եփ ելլէ:

Զգոյշ եղիր որ տակը չառնէ: Երբ տեսնես որ թանձրացաւ, դդալին ծայրովը բրինձը փորձէ, եթէ կակուղցած է կրակէն հեռացուր: Թող քիչ մը մնայ. յետոյ սեղանը տար, քովը քիչ մը կարագ դիր, որ ուզողը անոր վրայ դնէ եւ ուտէ:

ՍՈՌՈՎ, ՄԱՂՏԱՆՈՍՈՎ, ՀԱԽԿԻԹ

Քանի հատ հաւկիթ որ կուղես ամանի մը մէջ կոտրէ եւ մէջը խառնէ մանրուած սոխ եւ մաղտանոս ու քիչ մըն ալ աղ: Յետոյ իւղի մէջ տապկէ: Երբ մէկ երեսը քիչ մը կարմրեցաւ, դարձուր միւս երեսը եւ ուտելու պատրաստ կըլլայ:

ՀԱՏ-ՀԱՏ ՀԵՒՎԱ

Քօրն սթարչը տապկուած իւղին մէջ կամաց կամաց լեցուր եւ անդադար խառնէ մինչեւ որ իւղը դուրս տայ: Յետոյ կտրուած չաքար կամ հալուած մեղր լեցուր վրան ու նորէն խառնէ. այն ատեն հատիկ հատիկ կըլլայ ու կրնաս ուտել թարմ հացով:

ԾԻՐԱՆՈՎ ՀԵՒՎԱ (Աչապակայ)

Տապակի մէջ քիչ մը իւղ լեցուր եւ հետը քիչ մը ալիւր խառնէ: Յետոյ նախապէս ջուրը դրուած ծիրանը վրան լեցուր ու շարունակ խառնէ: Վրան կտրուած չաքար կամ մեղր լեցուր եւ համեղ ուտելիք մը պատրաստած կըլլաս այս կերպով:

Լ Օ Խ Մ Ա

15 Հատ հաւկիթ կտորէ եւ աղէկ մը զարկ: Յետոյ կտրուած չաքար եւ քիչ մը ալիւր ու կաթ լեցուր վրան եւ խառնէ աղէկ մը: Կրակին վրայ հալուած իւղ ունեցիր ու այս խառնուածքէն դգալով զանազան տեղեր իւղին մէջ լեցուր ու այսպիսով պիտի ունենաս շատ գեղեցիկ լոխմաներ, որ կրնաս վայելել փոշիացած չաքարով ու կաթով սուրճին հետ:

ՊԱՆԻՐՈՎ ՀԱՅ (Պէօրէկ)

Աղ-ջուր ըրէ ու ալիւրը շաղղէ : Երկու դը-
զալ ալ տաղուած իւղ լեցուր այդ խմորին մէ-
ջը ու քիչ մըն ալ սօտա : Ասոնք աղուոր մը շաղ
ղելէն վերջ գունդ գունդ ըրէ եւ օխավիով
բաց : Բացուած խմորին կէսին վրայ պանիրը
շարէ ու միւս կէսը գոցէ վրան : Տաուած իւ-
ղին մէջ ձգէ որ եփի ու անկէ վերջ կեր :

ՄԱԾՈՒՆՈՎ ՀԱԽԿԻԹ

Թանձր մածունը լեցուր ամանի մը մէջ .
կուզես քիչ մըն ալ սխտոր խառնէ հետը : Յե-
տոյ իւղին վրայ կտորուած հաւկիթը (Փրայտ
էկը) բեր ու մածունին վրայ լեցուր՝ պնակնե-
րուն մէջ : Այս կերակուրը շատ դիւրամարսե-
լի է :

ՄԵՂՐՈՎ ԿԱՄ ԿՏՐՈՒՄԾ ՇԱՔԱՐՈՎ ՀԱԽԿԻԹ

Իւղը լեցուր տապակին մէջ թող տաղուի .
յետոյ քանի հաւկիթ որ կուզես լեցուր ամանի
մը մէջ, զարկ ու քիչ մըն ալ աղ լեցուր վը-
րան : Յետոյ տապակին մէջ լեցուր թող որ տա-
կը քիչ մը կարմրի, չըջէ միւս երեսը որ ան ալ
կարմրի : Դիր պնակի մը մէջ ու սեղանին վրայ
դիր : Ուզողը թող քիչ մը կտորուած շաքար,
մեղր կամ Մէյպլի Սիւրըր լեցնէ վրան ու ճա-
շակէ : Կաթով ոսւրճ ալ կարելի է գործածել
հետը :

Գ Ի Տ Ե Լ Ի Ք Ն Ե Ր

— Կանանչեղէններու վրայ որդերը մաքրելու պարզ միջոցն է զանոնք քանի մը վայրկեան աղ-ջուրի մէջ պահել :

— Ճերմակ քացախի մէջ թաթխուած ըսպունդով մաքրէ հայելին , չորնալէն վերջ կրտոր մը լեղակի փոշիի մէջ թաթխելով չփէ :

— Կաթին անարատութիւնը փորձելու համար միակ միջոցն է փայլուն ասեղ մը միւրրճել կաթին մէջ , յետոյ դուրս քաշել եւ դէպի վար բռնել ասեղը . երբ ասեղին ծայրը կաթիլ մը կաթ կախուի՝ գիտցիր որ կաթը զուտ է :

— Լամբարին պայծառ լոյս տալու համար քարիւղին մէջ քիչ մը աղ եւ քիչ մ'ալ ֆէֆիրի գիր :

— Իւղի բիծը բամպակեղէններու վրայէն կ'անհետանայ լաթի կտորով մը քլօրի ֆօրմով չփելով :

— Մարմարեղէնները մաքրելու համար առանց օճառի տաք ջուրը կը բաւէ : Իսկ երբ վրան ոսւրճի կամ գինիի բիծ կը գտնուի՝ ամօնիա գործածէ :

— Հովանոցդ չորցնելու միակ միջոցն է գլխիվար կախել ու երբ ջուրը ցամքի՝ բաց որ չորնայ :

— Ճերմակ ֆանէլաները լուալու համար

դաւջ ջուր դործածէ, ոչ թէ եռացած ջուր. քիչ մը ամօնիա կրնաս դործածել:

— Կաթը չպիտի հոտի եթէ հոտ ունեցող առարկաներէ հեռի պահես: Ծծուն թուղթի նման կաթն ալ կը ծծէ ամէն հոտ:

— Մի շուարիւր երբ կերակուրին աղը չափէն աւելի եղած է: Առ կտոր մը բարակ սպունդ լուա մաքուր տաք ջուրով, յետոյ պատառաքաղի մը վրայ անցնելով կերակուրին վրայ բռնէ. սպունդը ետ կը քաշէ:

— Պանիրը զով տեղ կը սիրէ, եթէ ոչ կը չորնայ: Դեղալ մը քացախ դիր պանիրի ջուրին մէջ եւ լաթ մը թրջելով պանիրին վրայ ձգէ եւ կրկնէ շարաթը մէկ անգամ:

— Սուրճը թարմ պահելու համար մէկ դրեղալ շաքար խառնէ ծեծուելէն վերջ:

— Մսի ջուր պատրաստելու համար առ բարակ ծեծուած անճարայ միտը եւ ծանրութեանը հաւասար պաղ ջուրով խառնէ, եփէ ու քամէ, ապա քիչ աղ եւ սովորական համեմներ աւելցուր վրան, տաղուած սոխով գեղեցիկ դոյն մը տուր:

— Հասուն պտուղները ընդհանրապէս օգտակար են: Խաղողը, մանաւանդ կարմիր տեսակը, կը մաքրէ արիւնը: Դեղձը՝ խոհարարութեան ստամոքսի եւ մարսողութեան օգտակար է: Խնձորը, մանաւանդ եփուածը, մարսողութեան օգտակար է, մանաւանդ տղայոց: Ոս-

կեխնձորին (տօմաթէս) հիւթը նպաստաւոր ազդեցութիւն ունի լիարդին եւ աղիքներուն : Լէմօնին հիւթը՝ սուրճի կամ թէյի մէջ կաթեց ներով խմես , գլխու ցաւի կ'ազդէ :

— Կարագը թարմ պահելու համար աղջուրը եռացուր , պաղելէ ետք լեցուր կարագին վրայ , այնպէս որ կարագը լաւ մը ծածկուի :

— Հում գետնախնձորը երկու կտոր ըրէ , թաթխէ փոշի կիրին մէջ եւ մաքրէ դգալ , պատառաքաղ եւ դանակ :

— Խաշուած եւ օրեր անցած հաւկիթը դիր մէկ վայրկեան տաք ջուրին մէջ . ճիշդ նոր խաշուածի պէս կըլլայ ու ախորժահամ :

— Հաւկիթին թարմ ըլլալը գիտնալու համար լեցուր զանոնք ջուրին մէջ , յատակը մնացածները թարմ են , իսկ երեսը եղողները աւրրուած են :

— Մըջիւնները հեռի պահելու համար ծրծումբի եւ պօրաքսի փոշիները խառնէ եւ ցանէ ուր որ պէտք է :

— Չամիչը ցուրտ օդերու ամենալաւ ուտելիքն է , թէ տաք եւ թէ ալ 80 առ հարիւր սնուցիչ նիւթ կը պարունակէ :

— Ձիթաիւղը շատ սննդարար է . իր մէջ կը պարունակէ մարմնոյ կազմութեան շատ կարեւոր նիւթեր : Պնդութեան պարագային մէկ զաւաթ բաւական է պէտք եղած դործը տեսնելու համար :

ՎԵՃԻԹԵՊԸԼ ՍՈՒՓ

Չորս փառանա կովու միս, մէկ ստեպղին, մէկ շողգամ, երկու խոշոր սոխ, քիչ մը տօմատ Լէս, երկու սղտիկ դգալ աղ: Մէկ հաւկիթ, մէկ գաւաթ ալիւր, մէկ գաւաթ կաթ, մէկ սղտիկ դգալ պէյքինկ փառաւոր:

Միսը աղէկ մը լուա և վառարանին վրայ դիր որ եփի. երբոր կէս եփած է, ստեպղինը, շողգամը և սոխը մանրէ և դիր որ միսին հետ եփի առատ ջուրի մէջ:

Հաւկիթը աղէկ մը դարկ, ալիւրը և պէյքինկ փառաւորը հետը խառնէ և կաթով զարկ մինչև որ քէյքի խմորի պէս ըլլայ: Վերջը մեծ դգալով մէկիկ մէկիկ կերակուրին մէջ ձգէ և թող որ միասին եփի հինգ րոպէ:

Միսը զատ պնակի վրայ դնելով սեղան տար, հեղուկն ալ սուփ տիշերու մէջ լեցնելով տաք տաք հրամցուր:

ՏՕՄԱԹԵՍՈՎ, ՉՕՐՊԱ

Տասնէնչորս քօրթ կարմիր տօմաթէս, մէկ պընչ սէլըրի, մէկ պընչ մաղտանոս, չորս կարմիր խօթ կուտերը մաքրուած, վեց սոխ, 50 հատի չափ գարանֆիլ:

Բոլորը միասին եփէ մէկ ժամու չափ, քաւկիրով քամէ որ կուտերը հետը չերթան: Այս քամուած ջուրին վրան աւելցուր մէկ փա-

ունտ կարագ, կէս գաւաթ աղ, մէկուկէս գաւաթ ալիւր: Ալիւրը զարկ ջուրին մէջ, և աւելցուր վերոյիշեալ բաղադրութեանց վրայ. և կամաց եփէ մինչև որ քիչ մը թանձրանայ: Լեցուր տաքցուած փայնթնոց (մանր) պաթըլնէրու մէջ (բերաննին լասթիկ անցուցած ըլլալով), կափարիչներու վրայի մասը (քէսփի) դոցէ, և պօյլըրի մը մէջ ջուր լեցուր և այս շիշերը մէջը իջեցուր, քսան բոպէի չափ եռացուր, ասպա հանելով շիշերը՝ երկրորդ երկաթը (քէսփը) ծածկէ:

ՀԱՏ ՈՍՊՈՎ ՓԻԼԱԻ (Պլդուրով) (Միւնէտտէրէ)

Հատ ոսպը պաղ ջուրին մէջ ձգելով դիր որ եփի. աղէկ մը եփելէն վերջ նոյնչափ ալ փիլաւի պլդուր դիր որ եփի, ճիշդ փիլաւի պէս ջուրը թող քաշէ: Յետոյ աղուոր իւղով կամ զէյթունի իւղով սոխարած մը ընելով վրան անցուր:

ԻՏԱԼԱԿԱՆ ՏՐԷՍԻՆԿ

Երկու հաւկիթ, երկու թէյի դգալ մանաւնէիս, մէկ թէյի դգալ աղ և գաւաթ մը քացախ, կէս գաւաթ հալուած կարագ, աւելցուր ասոնց ոչ-քաղցր (ընսուիթընտ) քընտէնատ կաթ: Այս բոլորը միատեղ զարկ. եփել պէտք է:

ԽՆՁՈՐԻ ՍՕՍՈՎ, (Մրգանու) ՔԵՅՔ

Մէկ գաւաթ սօս, կէս գաւաթ իւղ, մէկ գաւաթ չաքար, մէկ գաւաթ անկուտ չամիչ, մէկ թէյի դգալ պէյքինկ սօտա, կէս թէյի դը-գալ նըթմէկ (մշկնկոյգ), քառորդ թէյի դգալ աղ, մէկ թէյի դգալ կինամոն (սինիմոն), քա-ռորդ թէյի դգալ քլով (գարանֆիլ), երկու գա-ւաթ ալիւր:

Ալիւրը, սօտան, աղը և համեմները խառ-նէ միասին և մաղէ. սօսը աղուոր մը զարնելէ վերջ խառնէ վերի բաղադրութեան հետ, յե-տոյ չամիչը զարկ պատրաստուածին հետ, լե-ցուր իւղուած քէյքի ամանին մէջ. թող եփի փուռը 25—30 րոպէ:

ԹՈՒՐԼՈՒ ՔԵՆ ԵՂԱԾ

Կէս պուչըլ պատինճան, քառորդ պուչըլ կանանչ լուբիա, չորս փառնոտ պամեա, երեք փառնոտ կանանչ պղպեղ, երեք պընչ աղառ-գեղ (մաղստանոս), քառորդ պուչըլ տօմաթէս:

Բացի տօմաթէսէն մնացեալները լուալէ, մաքրելէ վերջ խառնէ իրարու և լեցուր լուաց-ուած շիշերու մէջ. տօմաթէսն ալ առանձին մանրէ և դիր ամէն շիշի մէջ քիչ մը, և մէկ մէկ թէյի դգալ ալ աղ. գոցէ կափարիչին առա-ջին մասը (քէսպի), դիր պոյլըրին մէջ որուն

տակը պէտք է փայտեր դրուիլ որպէսզի չիշերուն յատակը բարձր մնայ ու չպայթի: Պոյլըրը լեցուր պաղ ջուրով չիշերէն երկու մատնաչափ բարձր ըլլալու պայմանով:

Պոյլըրին կափարիչը գոցէ, դիր որ եռայ 15—20 րոպէ. յետոյ վար առ և գոցէ չիշերուն մնացած քէտփը:

ՊԱՏԻՆՃԱՆԷ ԿԵՐԱԿՈՒՐ

Միջին մեծութեամբ պատինճան մը լայնքէն կլոր կլոր կը կտրես կը թափես պաղ ջուրին մէջ, քիչ մը աղ կը ցանես կէս ժամ մնալէն ետքը կը հանես ջուրէն կը ցամքեցնես ու կը տապիես իւղի մէջ: Մէկ փառնտ քաշուած միս (քիչ մը իւղոտը նախընտրելի է), պղտիկ սոխ մը, մաղտանոս, կէս կանանչ պիպէր կը մանրես, քիչ մը կարմիր պղպեղ, քիչ մըն ալ սեւ պղպեղ ու աղ կը խառնես իրարու, չաղուելէ վերջ պղտիկ լօշերու կը վերածես, պատինճանի կտորներուն համեմատութեամբ չորսէն հինգ կարմիր տոմաթէս կլոր կլոր կը կտրես, բաւական խորունկ ամանի մէջ կը շարես կարգ մը պատինճան, կարգ մը միս և տոմաթէս: Այսպէս շարունակելով տոմաթէսէն աւելցած ջուրն ալ վրան կը լեցնես ու կը դնես փուռը որ եփի:

ՄԸԽԱՇԱՐՈՎ ԱՊՈՒՐ (Փի Սուփ)

Մէկ դաւաթ մուխաշար, մէկ կամ երկու սոխ, դգալ մը իւղ, քիչ մը աղ համ տալու չափ, մէկ կերակուրի դգալ բրինձ:

Լուա մուխաշարը, վրան պաղ ջուր լեցուր, դիր սոխը, իւղը, աղը, և երբ եփելու մօտ է՝ աւելցուր բրինձը:

ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆՈՎ ԱՊՈՒՐ (Սուփ)

Մէկ փառնտ կովու միս, քիչ մը բրինձ, քիչ մը տարչին, մէկ սոխ, մէկ փաթաթէս, քիչ մը սէլըրի (ծայրերէն և ոչ տերև), քիչ մը տօմաթէս, քանի մը հատ ալ էրիշտա:

ԱՄԵՐԻԿԱՆ ԶԱՓՍՈՒԻ

Առ միջալ պէյքինկի աման մը, և այդ ամանին մէկ երրորդը լեցուր եփած աղցուած և աղ ու սեւ պիպէրով համեմուած միսով. ատոր վրայ տեղ տեղ կարագ դիր, յետոյ կարգ մը խաշուած բրինձ, և բրինձին վրայ կարգ մը խաշուած մաքարօնի դիր. այս ամենուն վրայ աւելցուր կէս քօրթ եփած տօմաթէս, յետոյ դաւաթ մը փշրուած հաց լեցուր հալած կարագի մէջ և տարածէ առջի բաղադրութեան վրայ, և ատոր վրայ դարձեալ տեղ տեղ կարագ դիր ու քիչ մը եփած ջուր լից, և դիր մի-

ջարկ տաքութիւն ունեցող փուռը մէջ և եփէ 25 րոպէ : Եթէ ուզես կրնաս սոխ, սէլըրի, կանաչ կամ կարմիր խոտի կարմրցնել խզին մէջ և տարածել ամենէն վրան և այնպէս եփել փուռին մէջ :

ԿԱՆԱՆՁ ԼՈՒԻՒԱ ՔԷՆ ԵՂԱՍ

1. Նախ չիշերը (ճարերը) լաւ մը եռացրնելու (սթէրիլայզ) և պահելու է տաք ջուրի մէջ մինչև պատրաստ ըլլան գործածուելու :

2. Լուա և կտորներու բաժնէ յուրիան, ապա լեցուր բարակ լաթէ (չիզ քլօթ) տոպրակի մէջ և եռացուր 5 լման րոպէ : Անմիջապէս հանէ և թաթխէ պաղ ջուրի մէջ քանի մը րոպէ :

3. Լեցուր չիշերը պաղած լուրիայով, իւրաքանչիւր չիշին մէջ մէկ թէյի դգալ աղ լեցուր : Լեցուր չիշերը տաք ջրով $\frac{1}{4}$ մատնաչափ պակաս կախարիչէն : Միշտ խոհեմութիւն է նոր րրպըր գործածել : Գոցէ առաջին օղակը (քլէսփ) որ չիշը ու կախարիչը կը միացընէ, և ո՛չ թէ երկրորդը :

4. Դիր չիշերը պոյլըրի մը մէջ որուն տակը պէտք է ըէք գրուի, ջրով լեցուր պոյլըրը մինչև չիշերէն մէկ մատնաչափ վեր, և եռացուր 2 ժամ . վերցուր չիշերը պոյլըրէն եւ գոցէ երկրորդ ամբացուցիչ օղակը (քլէսփ) :

ՓԱՐՍՆԻՓ (ՃԵՐՄԱՆՔ ԱՌԵԱՂԻՆ) ՏԱՊԿՈՒԱՆՐ

Նախ լաւ մը լուալէ վերջ խաչէ պարզ ջուրով, յետոյ պաղեցուր. երկայնութեանը բաւական չերտէ, քիչ մը աղ և պղպեղ ցանէ համ տալու չափ. տապկէ կարագով:

ՏԻՆԸՐԻ ՀԱՄԱՐ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒԱՆՐ ԳԴՈՒՄ

Կարծր կեղեւով դդումէն պէտք ունեցած նիդ չափ առ, կուտը հանէ լուա դդումը, քիչ մըն ալ աղ դիր, երեսովը ջուր լեցուր, թող խաչի մինչեւ որ մէջինը կակուղնայ: Զուրէն հանէ, պաղելէն ետքը դդալով հանէ կեղեւէն, խորունկ տափակ ամանի մը մէջ կարագ դիր առատ, դդումը լեցուր մէջը, մէջ ընելու գործիքով լաւ մը հըլըսցուր, յետոյ տափակցուր հաւասար ամանին մէջ, դիր սոպայի ետեի տաքութեանը մօտ մինչեւ որ պատրաստ ընէ ըրամցնելու:

ՀԱՏ ՈՍՊՈՎ ՓԻԼԱԻ (ԲԻՐՆԸՈՎ)

Մէկ գաւաթ հատ ոսպ (չաղցուած) աղէկ մը լուալէ դ վերջ քիչ մը պարզ ջուրով կը դրնեն որ եփի. երբ սկսաւ կեղեւը ելնել, աւելցուր վրան մէկ գաւաթ լուացուած բրինձ, քիչ մը եւս ջուր աւելցուր, մէկ թէյի դդալ ալ աղ: Նիկէլէն վերջ երկու սոխ առատ խզի մէջ տապկէ (սոխառած) ու անցուր փիլաւին վրան:

ԼԵՑՈՒԱԾ ՊԱՏԻՆՃԱՆ

Պատինճանը ամբողջութեամբ դիր, խաչէ 15—20 բոպէ. վերջը մէջտեղէն կտրէ երկայնութեանը, մէջինը հանէ լաւ մը ծեծէ. ասոր հետ խառնէ մէկ հաւկիթ, քիչ մը սոխ, երկու սեղանի դգալ պըթր, քիչ մըն ալ աղցուած միս եւ հաց: Այս խառնուրդով նորէն լեցուր պատինճանին մէջը, վրան ալ աղցուած հաց դիր, փուռը դիր մինչեւ որ երեսը կարմրի:

ՍՔԵԼԸՓՏ ՓԱԹԱԹԷՍ

1. Փաթաթէսը կեղուէ, բարակ բարակ կըլորածեւ կտրէ, լեցուր պաղ ջուրին մէջ որ չը սենայ, ասպա քամոցին մէջ դիր որ ցամքի: Վեց հատ սոսա քրաքըր փշրէ:

Խորունկ աման մը առ ու այդ մանրուած փաթաթէսներէն կարգ մը շարէ, յետոյ կարգ մը փշրուած քրաքրէն, եւ քիչ կարագ, աղ եւ սեւ պղպեղ ցանէ: Յաջորդ կարգը նոյնպէս ըրէ, եւ այսպէս շարունակէ մինչեւ որ ամանը լեցնես ուղածիդ չափ: Ամենէն վերջ կաթ լեցուր մինչեւ ծածկուի, փուռը ձգէ թող եփի եւ երեսը կարմրի:

2. Ծիշդ նոյն ձեւով կրնաս նաեւ մսով ընել: Աղցուած միսը կարմրցուր, երկու կամ ոչթոյստ 'ոգմիո մի հթից, հմդոյր ոյսո թգմց ալ լեցուր, նաեւ աղ եւ պղպեղ: Փոխանակ կաթի՝ ջուր կամ մսի ջուր լեցուր վրան:

ՀԱՒԷ ՓԱՅ

Հաւուն միսը զատէ ոսկորէն. հաւու կամ պարզ ջուրի մէջ երեք կամ չորս հատ կեղուած փաթաթէս եփէ մինչեւ որ ջուրը թանձրանայ: Կերակուրի դգալով քիչ մը ալիւր պաղ ջուրին մէջ լուծէ, լեցուր եփած փաթաթէսին վրան, եւ թող նորէն եփի. քիչ մըն ալ աղ ու պղպեղ դիր մէջը: Յետոյ մանրուած հաւու միսը լեցուր արդէն պատրաստուած փայի խմորին մէջ, եւ փուռի մէջ եփէ ոեւէ փայի պէս:

ՔԱՏ ՖԻՇ ՔԵՅՔ

Փառնոտ մը չոր քատ ֆիշ իրիկուընէ ջուրը դիր որ կակուղնայ. միւս օրը խաչէ եւ աղէկ մը քամէ եւ մանրէ մատովդ: Վեց հատ փաթաթէս կեղուէ, խաչէ եւ ջուրը քամէ, եւ արդէն մանրուած ձուկին հետ խառնէ, յետոյ վրան աւելցուր երկու հատ հաւկիթ, աղ, պղպեղ, ու բոլորը միասին խառնելէ վերջ, քիւֆթէյի կլորներուն պէս շինէ ու իւղին մէջ տապկէ:

ՓԱԹԱԹԷՍ ԶԱՌԻՏԸՐ

Մէկ մեծ սոխ կլոր չրջանակի պէս կտրելով եփէ մէկ դգալ կարագի մէջ այնչափ մը որ սո-

խը եփի, ոչ թէ կարմրի. կտրէ երկու հատ փաթաթէս սոխին ձեռով բարակ բարակ, լեցուր եփած սոխին մէջ, բերանը գոցէ քիչ մը թող եփի, տաքցուր քօրթ մը կաթ, լեցուր վրան, թող միասին եփի մինչև փաթաթէսը լաւ մը եփի, քիչ մը վերջ աղ և պղպեղ դիր :

Լ Է Հ Մ Է Ճ Ո Ի Ն

Չորս գաւաթ ալիւր, կէս գաւաթ հալուած իւղ, քառորդ եխթֆէյք, մէկ թէյի դդալ աղ, նոյնչափ պէյքինկ փառւորը, կէս գաւաթ կաթ : Ասոնք բոլորը միասին կը խառնես, աղէկ մը չաղելէ վերջ կը դնես որ 6—7 ժամ հանդէի (խմորը ժիր ըլլալու չէ, պահանջածին չափ ջուր կրնաս խառնել) :

Մէկուկէս փառնա քաշուած միս (խզոտը նախընտրելի է), մէյ մէկ քիչ աղատքեղ, կանաչ պղպեղ, անանուխ, եթէ կուզես քիչ մըն ալ ծեծուած սխտոր, և երկու տոմաթէս : Ասոնք բոլորը միասին կը խառնես՝ խմորը 3 մատնաչափ մեծութեամբ կը բանաս, մփին խառնուրդէն կը լեցնես վրան, ծայրերը կը ժողվես և կը դնես փուռը. հինգ վայրկեանէն պատրաստ է արդէն սեղանին վրայ դրուելու : Ասիկա 8—10 լէհմէճուն կ'ըլլայ :

Պ Ա Ս Տ Ր Մ Ա

10—15 փառունտ կռվու և ոչխարի խառնուրդ միս կը քաշես մեքենայով երկու անգամ, մէկ պաքս միքստ սփայս (պէտք է չորցնել և ծեծել), մէկ դաւաթ աղ (քիչ մը ևս կարելի է աւելցնել), և քիչ մըն ալ կծու կարմիր խոթ լեցուր միսին վրայ և աղէկ մը շաղէ, դիր խորունկ ամանի մը մէջ և օր մը թող մնայ: Անկէ յետոյ նորէն շաղէ և լեցուր պէկերու մէջ կէս ինչ թանձրութեամբ կարէ բերանները, հաստատէ փայտերով ու կախէ արևը մինչև չորնայ: Ասկէ վերջ քաշէ լաթերը վրայէն, չորս մասի բաժնէ իւրաքանչիւր զանգուած և նորէն կախէ բաց օդի մէջ: Եթէ հաճելի է՝ կրնաս սխտոր ալ դնել:

ՊՐԱՅՏՆՔ ԲԷՅԲ

Մէկուկէս դաւաթ չաքար, կէս դաւաթ կարագ, կէս դաւաթ քաղցր կաթ, երկու դաւաթ ալիւր, քառորդ դաւաթ քօրն սթարչ, վեց հաւկիթի ճերմակ, մէկուկէս թէյի դդալ պէյքինի փառուր, մէկ թէյի դդալ վանէլա էֆսթրէթ:

Շաքարն ու կարագը աղուոր մը խառնէ, աւելցուր կաթը, ալիւրը և քօրն սթարչը ոտուն մէջ պէյքինի փառուրը մաղուած է: Հաւկիթին ճերմկուցը ասոնց հետ զարկ, յետոյ աւելցուր վանէլան ու եփէ կէս ժամու չափ:

ՎԱՆԵԼԱ ՔՈՒՔԻ

Երկու հաւելիթ, մէկ գաւաթ շաքար, մէկ գաւաթ կարագ, կէս գաւաթ կաթ, երկու թէյի դգալ պէյքինկ փառւոր, մէկ թէյի դգալ վանելա: Ալիւր ափնչափ որ կարող ըլլաս բանալ: Կարն տարբեր ձեւերով և եփէ:

ՊՈՍԹԸՆ ՖԵՅՎԸՐԻԹ ՔԵՅՔ

Երկու երրորդ գաւաթ կարագ, երկու գաւաթ շաքար, չորս հաւելիթ, մէկ գաւաթ կաթ, երեքուկէս գաւաթ ալիւր, հինգ դգալ պէյքինկ փառւոր:

Կարագը առանձին զարկ և աւելցուր շաքարը. հաւելիթները զարկ և աւելցուր կարագին, շաքարին և կաթին վրայ ու լաւ մը խառնէ: Ալիւրն ու պէյքինկ փառւորը միասին մաղէ և աւելցուր պատրաստուած հեղուկին վրայ: Բոլորը միասին լաւ մը զարկ, լեցուր իւղուած քէյքի ամանի մէջ, իջեցուր փուռը 25—35 րոպէ թող եփի:

ՏԱՆՁԷ ԱՆՈՒՇ

Մէկ քօրթ քացախ, չորս փառւոր պրաուն շաքար, մէկ առնս կինամոն (սինիմոն), մէկ առնս քլօլ (գարանֆիլ): Հինգ փառւոր տանձ

կեղեկէ և երկայնութեանը մանրէ, երեք քառորդ փառնաւ փրիզըրվըր ճինճըր, մէկ փառնաւ չամիչ, մէկ կարմիր խօթ, մէկ կանանչ խօթ, մանրէ միասին: Բոլորը միասին եփէ մինչեւ որ տանձը կարմրի և քիչ մըն ալ կարծըրանայ և բէշէլի նմանի. դիր դաւաթներու մէջ և գոցէ:

ԴԴՈՒՄՈՎ ԱՆՈՒՇ

Վեց փառնաւ կեղեւը մաքրուած փրմփիքին (ճմեռուայ դեղին դդում), չորս փառնաւ չաքար, վեց հատ լեմոն, քառորդ փառնաւ փրիզըրվտ ճինճըր:

Դդումի կեղեւը մաքրելէն վերջը մանրէ մէկ մատնաչափ թանձրութեամբ և երկու մատնաչափ երկայնութեամբ, չաքար լեցուր վրան և թող մնայ մինչև առաւօտ: Լեմոնները լրւա, ծայրերը կտրէ կլոր կլոր մանրէ կուտերը հանելով, և լեցուր պատրաստուած դդումին վրայ, աւելցուր նաև փրիզըրվտ ճինճըր: Դիր որ կամաց կամաց եփի մինչև որ ապակիի պէս փայլի. լեցուր ապակիէ շիշերու մէջ և գոցէ:

ԾԻՐԱՆԷ ԱՆՈՒՇ

Ծիրանը լաւ մը կը լուսաւ, կը խաչես ու կը քամես, յետոյ ընկոյզը կը ծեծես ու չաքարով

կը խառնես : Ծիրանը կը շարեա կարգ մը , յետոյ շաքարն ու ընկոյզը վրան կը լեցնես , այսպէս յաջորդաբար մինչև որ ամանը լեցուի . վրան քիչ մը ջուր կը լեցնես ու կ'եփես 20 վայրկեան :

ԽՈՐՈՎԱԾ ՍԵՐԿԵԻԻԼ

Քանի մը սերկեւիլներու վրայի խաւը սրբէ լաթով , մէջի կուտերը հանէ գործիքով առանց կոտորտելու . լուա և դիր խորունկ կաթսայի մէջ և սերկեւիլը կէս մը ծածկէ ջրով : Կուտերը հանուած տեղերը լեցուր շաքարով , քիչ մըն ալ տարչին ցանէ , դիր փուռին մէջ , երբ բաւական խորոված և կակղցած է՝ հանէ :

Գ Ա Փ Ա Մ Ա

Խոշոր պատառներով կտրուած միւսը կարմրեցուր իւղին մէջ , եթէ կարծր է՝ քիչ մը աւելի եփէ : Սոխն ալ երկայնքէն մանրէ՝ համեմներով միափն՝ իւղին մէջ կարմրեցուր եւ միսին հետ խառնէ , յետոյ ածաթէս , փրփրաբլի և հազար վրան շարելով՝ եփէ :

ԳԱՂԻԱԿԱՆ ՔԻԻՖԹԷ

Աղացուած միսին հետ խառնէ քչիկ մը

հաց, սեւ պիպէռ, և բանջարեղէններ, յետոյ
չաղէ, մէջը բաց և խաշուած հաւկիթը առանց
փշրելու՝ մաղտանուսին հետ՝ միսին քովը դիր,
միսը հաւկիթներուն պէս կլորցուր, և տոմա-
թէսին ջուրը քշիկ մը վրան ցանկելով՝ փուռին
մէջ դիր որ եփի: Երբեմն փուռէն հանէ, տո-
մաթէսի ջուր դիր վրան որ չայրի:

ԸՍՊԵԿԵԹԻ—ՄԱՅԱՐՕՆԻ

Մէկ փէքիճ մաքարօնի կոտրաէ երկու քօրթ
ևռացած ջուրին մէջ, քիչ մը աղ դիր և թող ե-
փի կէս ժամու չափ, յետոյ քամէ դիր կարագով
իւղուած ամանի մը մէջ. վրան փշրէ քիչ մը
պանիր, քիչ մըն ալ կարագ. տոմաթէսի սիրըփ
լեցուր վրան, դոցէ դիր փուռը թող եփի կէս
ժամու չափ:

ՄԵԿ ՀԱԽԿԻԹՈՎ, ՄԸՖԻՆՁ

Երեքուկէս գաւաթ ալիւր, երեքուկէս թէ-
յի դգալ պէյքինի փառւոր, մէկ թէյի դգալ աղ,
երեք արգանակի դգալ չաքար, մէկ ու երեք քա-
ռորդ գաւաթ կաթ, երեք արգանակի դգալ կա-
րագ, մէկ հաւկիթ:

Ալիւրը, պէյքինի փառւորը, աղը և չա-
քարը միատեղ մաղէ, կաթը կարագը և հաւկի-
թը խառնէ մաղուած չոր բաներու հետ, եփէ
իւղոտուած քրփ քէյֆի ամանի մէջ:

ՔԱՅԻ ՔԵՅՔ

Մէկ գաւաթ մօլասէզ, մէկ գաւաթ շաքար, մէկ կերակուրի դգալ իւղ (կարագ), մէկ գաւաթ եփուած սուրճ (քաֆի), մէկ թէյի դգալ սօտա կերակուրի:

Մէկ երրորդ գաւաթ կարագ, կէս գաւաթ շաքար, մէկ հաւկիթ, 2 գաւաթ ալիւր, երեք քառորդ թէյի դգալ սօտա, կէս գաւաթ մօլասէզ, կէս գաւաթ զօրաւոր սուրճ, մէկ գաւաթ անկուտ չամիչ:

Խառնէ կարագն ու շաքարը լաւ մը. լեցուր մօլասէզը և յետոյ զարնուած հաւկիթը և քաֆին, լուա և ցամքեցուր չամիչը, խառնէ քիչ մը ալիւրով և աւելցուր նախորդ խառնուածքին վրայ, յետոյ աւելցուր ալիւր և սօտան, լաւ մը զարկ ու խառնէ, լեցուր իւղուած խորունկ ամանի մը մէջ և եփէ մէկ ժամու չափ:

ՊՏՈՒՂՈՎ, ՔԵՅՔ ԱՌԱՆՑ ՀԱԿԻԹԻ

Կէս գաւաթ շաքար, կէս գաւաթ մօլասէզ, մէկ գաւաթ թթուած կաթ, 1 գաւաթ կուտը հանուած չամիչ, չորս սեղանի դգալ պրթըր, մէկ թէյի դգալ խառն տարչին, դարանֆիլ, հնդկընկոյզ և սօտա, երկու գաւաթ ալիւր:

Խառնէ և մաղէ համեմներն ու սօտա. պրթըրը լաւ մը խառնէ որ քրիմի նման ըլլայ. աւելց

ւելցուր շաքարը, մօլասէղը և թթուած կաթը .
յետոյ այդ ամենը միասին և չամիչը լաւ մը
զարկ և եփէ լօֆ փէնի մէջ :

ՀԸՐՄԻԹ ՔՈՒՔԻԶ

Մէկ փառնոտ շաքար, կէս փառնոտ լարոտ
միասին խառնէ, կէս առնոս սօտա, կէս առնոս
աղ, կէս փառնոտ անկուտ չամիչ, երկու առնոս
ընկոյզ կոտորուած և մանրուած, երեք հաւկիթ
լաւ զարնուած, մէկ դաւաթ մօլէսըզ, քիչ մը
տարչին և դարանֆիլ, մէկուկէս դաւաթ կաթ :

Այս ամենուն հետ խառնէ այնքան մը ալիւր
որ ձեռքի դալու չափ թանձր խմոր մը ըլլայ .
կոտորէ և իւղուած փէնի մէջ եփէ :

ՓԱՓ ՕՎԸՐ

Մէկ դաւաթ կաթ, մէկ դաւաթ ալիւր, մէկ
հաւկիթ, քառորդ թէյի դգալ աղ : Ասոնք 15
վայրկեան զարկ հաւկիթի զարնոցով, և իւղ-
ուած դաւաթներու մէջ լեցուր և տաք փուռի
մէջ եփէ, և վրան կարագ դնելով հրամցուր :

ՈՒԷԼՇ ՐԵՐՊԻԹ

Չորս առնոս պանիր, երկու մեծ դգալ քը-
րիմ կամ կաթ, մէկ հաւկիթ լաւ զարնուած, մէկ

մեծ դժբալ կարագ, մատի ծայրով սօտա, աղ և պղպեղ :

Կարագը հաւեցուր տըպըլ պօյլըրի մէջ, աւելցուր պանիրը որ շատ մանր կտրուած է, նաև սօտան, աղը և պղպեղը, խառնելով աւելցուր լաւ զարնուած հաւկիթը և քրիմը, և խառնէ մինչև որ եփի. քրաքըրի կամ թօսթի վրայ դրած հրամցուր : Ասիկա սննդարար նաև չուսըլլալիք և ընթրիքի յարմար կերակուր է :

ՓԷՆ ՔԵՅՔ

Երկու հաւկիթ լաւ մը զարկ, երկու մեծ դժբալ շաքար, մէկ պտղունց (փինչ) աղ, չորս թէյի դժբալ պէյքինկ փառուր : Այս ամենը լաւ մը խառնէ ու աւելցուր երկուքուկէս գաւաթ կաթ և այնքան ալիւր որ կակուղ վազուն խմոր մը կազմուի : Աւելի խառնուրդ մը կ'ունենաս եթէ հեղուկը քիչ քիչ և ալիւրին նետ փոփոխակի աւելցուի :

Լաւ տաքցած փէնին յատակը քիչ մը կարագ կամ իւղ քսէ և երկու խոշոր դժբալ լեցուր վերոյիշեալ խառնուրդէն երբ եփի, դարձուր միւս կողմն ալ : Փէնէն հանէ, և վրան մեղր կամ մէփըլ սիրըփ կամ թանձրացած շաքարի ջուր դնելով հրամցուր տաք տաք :

Վերոյիշեալ չափը կը բաւէ վեց հոգիի նախաճաշին :

ԶԱՄԻՉՈՎ, ՓԱՅ

Երկու գաւաթ անկուտ չամիչ մէկուկէս
գաւաթ եփ ջուրի մէջ եռացուր և յետոյ վրան
լեցուր կէս գաւաթ չաքար և երկու մեծ դգալ
սթարչ (նիչէ) խառնուած . կամաց մը եփէ մին-
չեւ թաճրանայ :

Հեռացուր կրակէն և վրան աւելցուր երկու
մեծ դգալ լեմոնի հիւթ, մէկ նարնջի ջուր, մէկ
դգալ լեմոնի փուրը աղցուած կամ չատ մանր
խորուած և նոյնպէս մէկ դգալ նարնջի փուր :
Աւելցուր նաև մէկ գաւաթ մանրուած ընկոյզ՝
դիր երկու փայի խմորներու մէջտեղ և եփէ
փուռը : Այս բաղադրութիւնը կը բաւէ երկու
փոքր փայերու :

ԵՐԿՈՒ ՀԱԻԿԻԹՈՎ, ՔԵՅՔ

Մէկ գաւաթ չաքար, երկու հատ հաւկիթ,
կէս գաւաթ կաթ, մէկուկէս գաւաթ փէյսթըի
ալիւր, մէկուկէս թէյի դգալ պէյքինկ փառւոր,
կէս գաւաթ կարագ, մէկ թէյի դգալ վանիլա
էքսթրէքթ :

Շաքարն ու կարագը լաւ մը խառնէ, երկու
հաւկիթը գարի և խառնէ հետը, աւելցուր ա-
լիւրն ու պէյքինք փառւորը, յետոյ կաթը, բո-
լորը միասին լաւ մը խառնելէդ վերջ լեցուր
մանէլան : Ամանը որուն մէջ պիտի եփես իւղէ
կանխաւ, լեցուր խմորը և անմիջապէս դիր

փուռը, բաւական զօրաւոր ըլլալու է տաքութիւնը բայց ոչ չափազանց. եփէ 20—25 վայրկեան, եթէ քէյքը արագ եփի մէջը խմոր կը մնայ:

Վրան դրուելիք ֆրօսթինկը

Եր'ու դաւաթ քընֆէքշըրի շաքար, ընկուզի մեծութեամբ կարագ, 3 կերակուրի դըզալ կաթ, մէկ կերակուրի դզալ քօքօ, մէկ դըզալ վանէլա էքսթրէքթ:

Բոլորն ալ լաւ մը խառնէ իրարու հետ, և քէյքը քիչ մը պաղելէ վերջ երեսը ծածկէ այս ֆրօսթինկով:

ԶԱՄԻՉՈՎ, ԿԱՄ ՆՈՒՇՈՎ, ՔՈՒՔԻՆԵՐ

Կէս դաւաթ կարագ, մէկ երրորդ դաւաթ շաքար, մէկ հաւկիթ, երեք չորրորդ դաւաթ ալիւր, կէս թէյի դզալ վանէլա, չամիչ կամ ընկոյզ կամ նուշ:

Կարագը խառնէ շաքարին հետ կամաց կամաց, հաւկիթ, ալիւր և վանէլան ալ: Նախապէս պատրաստէ ամանը իւղոտելով քիչ մը կարագով. դզալի ծայրէն կաթեցուր խմորը այս ամանին մէջ երկու մատնաչափ իրարմէ հեռու. դանակը պաղ ջուրի մէջ թաթխելով տափակցուր խմորի կտորները: Իւրաքանչիւր խմորին վրայ դիր չորս հատ անկուտ չամիչ կամ ընկուզի միջուկ կամ նուշ, և փուռին մէջ եփէ:

ԽՈՐՎԱԾ ԽՆՁՈՐ

Առ խոշոր խնձորներ կարծր տեսակէն, կոթին հակառակ կողմէն կուտը մաքրէ գործիքով որ թիթեղեայ խողովակ մըն է, կամ բարակ զմեւիւով, յետոյ լուա և երկու մատնաչափ խորունկ ամանի մը մէջ (էնէմըլ վէր) շարէ իրարմէ քիչ մը հեռու, խնձորներուն ծածկուած տեղէն չայի դգալի մը չափ շաքար և քիչ մըն ալ սինէմըն (տարչին) դիր, կէս գաւաթ ալ ջուր լից ամանին մէջ, փուռը թող եփի տասը բոպէ։ Նայէ որ չայրի։ Հանէ դիր սօպային ետեւ, վրան տափակ չայնա ամանով թող մնայ մինչեւ որ սեղանը դայ։

ՃԵԼԻՈՎ ՇՐԷՏԸՏ ՀՈՒԻԹ

Նախաճաշի կամ ընթրիքի համար Շրէտըտ Հուլիթ պիսքիթէն առ քանի մը հատ որ պէտք պիտի ունենաս, մէկիկ մէկիկ ջուրը ընկղմէ հանէ անմիջապէս շարէ տափակ ամանի մը մէջ իրարմէ քիչ մը հեռու։ Առ տափակ չայնա աման մը, ընկոյզի չափ կարագ քսէ ամէն կողմը, զգուշութեամբ պիսքիթները շարէ մէջը։ Պիսքիթներուն վրայ քանի տեղ նուշի չափ կարագ դիր, յետոյ Քրէպ Էփըլէ Տէլի դիր չայի դգալով։ փուռը իջեցուր տասը բոպէի չափ, նայէ որ չայրի։ Ետքը հանէ վրան ուրիշ չայնա մը

ծածկէ և սօսլային ետեւը թող մինչև որ ուտելու ատենը գայ :

ՔՐԷՊ ԷՓԸԼ ԶԵԼԻ

Մէկ կամ կէս փէք առ այս գեղեցիկ կարմիր խնձորէն, նախ լուա, յետոյ երկու կամ չորս կտոր կտրէ, կոթովը կուտովը լեցուր կաթնային մէջ, երեսովը ջուր դիր, թող եփի կամաց կամաց մէկ ժամ. երբեմն տակէն խառնէ փայտէ զգալով որ հաւասարապէս կակուղնայ :

Զօրաւոր տոպրակ մը կարէ չիզ քլօթէ, մէջը լեցուր եփած խնձորը, մաքուր կաթնայի մը մէջ դիր տոպրակը և զգալով մը սխմրտէ ջուրը հանելու համար, կախէ տոպրակը ջուրի Փասէթին նորէն սխմրտէ. ելած ջուրը դիր զօրաւոր կրակի վրայ ժամ մը թող եփի. յետոյ որիչ կաթնայի մը մէջ լեցուր չափելով գաւաթով մը. քանի գաւաթ որ է խնձորին ջուրը նոյնչափ ալ շաքար լեցուր խառնէ :

Կէս ժամ կփելէն յետոյ տափակ չաշնա ամանի մը մէջ կաթեցուր, եթէ չը գրուի : Ճէլին եղած է : Ճէլիի գաւաթները առաջ լուա, սօսլային ետեւը չարէ որ լաւ չորնայ և տաքնայ. յետոյ զգալով լեցուր գաւաթներուն մէջ : Միւս օրը երբ պաղած է, մոմ հալեցուր և վրաները լեցուր ծածկելու չափ. անմիապ կը մնայ երկար ատեն :

ՍԻՆԱՄՈՆ ՊԸՆԶ

Երկու սեղանի դգալ շաքար, երկուք ու քա
ռորդ գաւաթ ալիւր, չորս թէյի դգալ պէյքինկ
փառուոր, մէկ թէյի դգալ աղ: Ասոնք բոլորը
խառնէ և մաղէ. երկու սեղանի դգալ իւղ առ և
լաւ մը ալիւրին հետ խառնէ: Մէկ հաւկիթ եւ
շաղէ: Բաց մէկ երրորդ մատնաչափի թան-
ձրրութեամբ, վրան քսէ հալուած կարագ, և
ցանէ քիչ մը շաքար, սինամոն (տարչին) և ա-
ռանց կուտի չամիչ:

Բօլ ըրէ, և մէկուկէս մատնաչափ երկաւ-
նութեամբ կտրէ, շարէ իւղուած ամանի մը
մէջ, նորէն վրան ցանէ շաքար և սինամոն, դիր
որ 35 րոպէ եփի:

ՔԱՖԻ ՔԵՅՔ (այլ տեսակ)

Հաւկիթի մը չափ կարագ առ և լաւ մը
զարկ մինչև որ ճերմկի, մէկ գաւաթ շաքար
կամաց մը վրան լեցուր, երկու հաւկիթ լաւ մը
զարնուած: Երկու գաւաթ ալիւր, երեք թէյի
դգալ պէյքինկ փառուոր միասին մաղէ: Մէկ
գաւաթ կաթ առ և ասոնք քիչ քիչ լեցուր վրան,
լաւ մը զարկ, մէկ գաւաթ լուա եւ
քիչ մը ալիւրին հետ խառնէ, աս ալ լեցուր
վրան. լեցուր իւղուած ամանի մը մէջ, վրան
ցանէ քիչ մը շաքար և սինէմոն և տեղ տեղ կա-

բազ դիր, ընկոյղ ալ կրնաս դնել: Փուռը շատ տաք ըլլալու է:

ՀԱՆԳՍՏԱՊԱՏԱՌ (Բահաթ Լօգում)

Երկու առնս ճէլէթին դիր կէս գաւաթ պաղ ջուրի մէջ, և թող մնայ երկու ժամ: Մէկ փառնտ մանր չաքար մէկ գաւաթ պաղ ջուրի մէջ խառնէ, և երբ վերջինը եփելու աստիճանին կը հասնի, աւելցուր լուծուած ճէլէթինը և եփէ քսան վայրկեան:

Հեռացուր վառարանէն, վրան աւելցուր մէկ նարինջի և լեմոնի ջուր, և համ տալու համար քերուած քիչ մըն ալ նարինջի կեղեւը: Ասոր մէջ դիր գաւաթ մը պիստակի (Ֆըստըզ) միջուկ: Պաղեցուր և կտրէ քառակուսիներու, և փառտըր չաքար ցանէ առատօրէն:

ՔՕՐՆ ՄԻԼ ՄԸՖԻՆԶ

Մէկ գաւաթ ալիւր, երեք քառորդ գաւաթ դեղին քօրն միլ, մէկ թէյի դգալ պէյքինկ փառտըր, քառորդ թէյի դգալ աղ և քառորդ թէյի դգալ դարանֆիլ, երեք քառորդ գաւաթ չաքար: Ասոնք ամենը միասին խառնէ և մաղէ մէկ երկու անգամ: Յետոյ մէկ գաւաթ կաթ և երկու դգալ իւղ և երկու հաւկիթ զարկ ու խառնէ բոլորը միասին, և իւղուած փոքր կլորէ պնակին մէջ եփէ փուռը:

ՆՈՒՇԷ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ (Ալմբնտ Քուֆիգ)

Մէկ գաւաթ պրատն շաքար և կէս գաւաթ կարագ միասին զարկ լաւ մը, մէկ հաւկիթ աւելցուր և զարկ, մէկ գաւաթ կաթ վրան լեցուր: Երեք գաւաթ ալիւր, երկու թէյի դգալ պէյքինկ փառտր միասին խառնելով առաջիններուն վրայ աւելցուր մէկ թէյի դգալ վանէլա, մէկ գաւաթ անկուտ չամիչ և մէկ գաւաթ ընկոյզ միասին ծեծէ և միւսներուն հետ խառնէ լաւ մը: Մեծ փէնի մը մէջ իւղ քսելէն վերջ, վերի խառնուրդէն թէյի դգալով տապակին մէջ շարէ իրարմէ քիչ մը հեռաւորութեամբ, ու դիր փուռը, 10—15 րոպէէն կ'եփի:

ԶԱՔԸԼԷԹ ՔԵՅՔ

Երկու կտոր շաքըլէթ հաւեցուր, և մէկ դգալ կարագ դիր, թոզ միասին հալին և ադուոր մը զարկ, տասներկու հաւկիթ և մէկ գաւաթ շաքար, գաւաթ մը թթուած կաթ, մէկ թէյի դգալ սօտա խառնէ և լեցուր միւսին հետ, և վերջը երկու պղտիկ գաւաթ ալիւր խառնէ զարկ լաւ մը: Մէկ թէյի դգալ վանէլա աւելցուր, շատ թանձր չըլլայ: Լեցուր խորունկ սմանի մը մէջ որ իւղ քսուած է. երէ 30 րոպէ, վերջէն վրան դիր կամ շաքըլէթ կամ ճերմակ ֆրօսթինկ:

Ք Ա Թ Ա

Խմորը չաղէ չորէկի խմորի պէս, իւղին մէջը դատէն ալիւր տաղէ, չորէկի պէս խմորը գունատ րրէ՝ մէջտեղը քիւֆթէի պէս փոսէ, տաղուած ալիւրը մէջը լեցուր, կլորէ, վերջը չորէկի պէս բաց կտատէ, վրան հաւկիթ քսէ եւ փուռին մէջը եփէ :

ՍՍ.ՐԸՂԸ ՊՈՒՐՄԱ

Երկու հաւկիթ, երկու գաւաթ իւղ, քիչ մը ջուր, քիչ մըն ալ ալիւր բացուելու չափ. խմորը բարակ բաց փաքլավայի խմորի պէս, վերջէն թօփէ պուրմայի պէս, կարգով շարէ թավային մէջ, վերջն ալ իւղը լաւ մը տաղէ թավային մէջ լեցուր՝ շատ տաք փուռի մէջ եփէ, եփելէն վերջ կտրուած չաքար կամ մեղր վրան անցուր :

Մ Ը Ֆ Ի Ն Զ

Չորս թէյի դգալ պէյքինկ փառւոր, մէկուկէս գաւաթ ալիւր, երկու սեղանի դգալ շաքար, մէկ թէյի դգալ աղ, մէկ գաւաթ կաթ, երկու սեղանի դգալ պլթըր, մէկ հաւկիթ :

Մէկ անգամ մաղէ ալիւրը, յետոյ աւելցուր պէյքինկ փառւոր, աղը, չաքարը եւ մխատեղ

4 անդամ մաղէ, յետոյ աւելցուր կարը Լամաց
կամաց և նոյն ատեն խառնէ միշտ, երբ լաւ մը
խառնուած է՝ պըթըրը քիչ մը հալեցուր խառ-
նէ առջի բաղադրութեան հետ. հաւկիթը զարկ
մինչև որ թանձրանայ և թեթեւայ. ամենը
միասին լաւ մը զարկ ու դիր տաք փուռին մէջ,
եփէ 20 րոպէ: Այս բաղադրութիւնը 12 հատ
Մըֆինզ կ'ըլլայ:

ՔԱՅԱԽՈՎ ՌՕՍԹ

Միսը ծակծկէ՝ մէջերը իւղ դիր. վրան ալ
պահարաթներ և կէս դաւաթ քացախ աղէկ մը
քսէ. միսը ծածկելու չափ ջուր լեցուր և թող որ
կամաց եփի կրակի վրայ մինչև որ ջուրը բո-
լորովին քաշուի:

ՊԱՏԷՄԻՅԷ

Քաշուած միս, մանր քիչ մը խաշած բը-
րինձ, մաղտանոս, պիպէռ ևն., ծեծուած քէ-
պապի պէս լաւ մը շաղէ, և վերջը հաւկիթին
մէջը թաղէ և իւղի մէջ տապկէ:

ԻՍՕԹԷ ԹՈՒՌՇԻ (պաքըլի մէջ)

Ամեն մէկ պաթըլի համար մէկ փառնոտ
տոմարէս մանրէ, ամանին մէջ դիր որ լաւ մը

եփի. վերջը լաւ մը քամէ այնպէս որ կուտ չերթայ հետը:

Մանր տեսակէն խօթներ առ, կոթերը կըտրէ և վարի մասերը ճեղքէ, և պաթըլին մէջը առնելու չափ լեցուր. այդ քմուած տոմաթէսի ջուրէն լից որչափ որ կ'առնէ պաթըլը: Այսպէս խօթով և տոմաթէսի ջուրով լեցուած պաթըլին կախարիչը դիր՝ մէկ երկաթը (քլէսփ) բաց թողլով:

Պաթրիները պոյլերի մը մէջ դիր, և վրանին ծածկելու չափ ջուր լեցուր, քսան բոպէի չափ եռացուր: Պոյլերին յատակը տախտակի կտորներ (բէք) դնելու է որ շիշերը չը պայթին տակի տաքութենէն: Հանէ պաթրիները և երկրորդ երկաթը (քլէսփ) դոցէ: Երկար ատեն կը պահուի այս թուռչին և միւս տեսակէն ալ աւելի համով կ'ըլլայ:

ՏԱՔ ԶԱՔԸԼԷԹ

Առ երկու ատենս չաքըլէթ, մէկ փոքր պըտղունց (փինչ) աղ, քառորդ գաւաթ եռացած ջուր, մէկ քորթ կաթ, մէկ երրորդ գաւաթ շաքար, մէկ թէյի գդալ քօրն սթարչ:

Իրարու հետ խառնէ չաքարն ու քօրն ըսթարչը, յետոյ լուծէ գաւաթ ու կէս պաղ կաթով և քիչ քիչ աւելցուր քօրթին մնացած կա-

թը և եփէ տըպըլ պօյլըրին մէջ մինչև թանձրանայ: Չաքըլէթը փոքրիկ ամանի կամ դաւաթի մը մէջ և դաւաթն ալ տաք ջուրով ամանի մը մէջ դիր և հալեցուր, աւելցուր քառորդ դաւաթ եռացած ջուր և աղը, լեցուր պատրաստուած չաքըլէթը միւս խառնուրդին մէջ և անդադար դարկ մինչև որ լաւ մը փրփրի: Մէկ երկու կաթիլ վանէլա դիր մէջը համեմէկու համար: Գաւաթներուն մէջը լեցնելէն ետքը, ամեն մէկ դաւաթի մէջ մէյմէկ թէյի դգալ թանձրացած սեր (հուխիտ քրիմ) դիր: Ասիկա բաւական կը լինի վեց հոգիի:

ԱՂԻ ՆՈՒՇ ԿԱՄ ՓԻՆԸԹՍ

Կէս փառնա փինըթս, սեղանի դգալ մը ձիթաիւղ և քիչ մըն ալ աղ: Կեղուէ փինըթսի պատեանները, ճերմկցուր և չորցուր: Ձիթաիւղը խորունկ ամանի մը մէջ լեցուր և փինըթսը մէջը թափէ և խորովէ մինչև որ քիչ մը կարմրի. յաճախ խառնելու է որ չայրի: Երբ կարմրած է՝ իւղը քամէ և տարածէ մաքուր թուղթի վրայ որ չորնայ. ապա ուղածիդ չափ աղ ցանէ և դործածէ:

Կրնաս նաև խորովել փուռին մէջ, փոխանակ կրակին վրայ:

ԿՐԷՅՓ ՃՈՒՍ

Երեք քօրթ շատ չհասունցած խաղող առ,
մէկ գաւաթ ջուր լեցուր վրան և եփէ. ատեն ա-
տեն խառնէ մինչև խաղողը կակուղնայ. լից
բարակ լաթի մը մէջ և թող քամուի մինչև
լոյս: Յետոյ աւելցուր մէկ գաւաթ խաղողի
ջուրին երեք քառորդ փառնտ շաքար և թող եփ
ելէ, ետքը լից շիշերու մէջ և բերանները մո-
մէ:

ՕՃԱՌ ՇԻՆԵԼՈՒ ԿԵՐՊՐ

Երկուք ու կէս քօրթ հալուած իւղ, մէկ ևւ
քառորդ քօրթ պարզ ջուր, 1 պաքս փաթէշ,
երկու կերակուրի դգալ ամօնիա, չորս կերա-
կուրի դգալ պօրէքս, մէկ կերակուրի դգալ շա-
քար:

Փօթէշը ջուրին մէջ կը խառնեն հինգ վայո-
ւեան, տաքցուած իւղը կը լեցնեն վրան ու կը
շարունակեն խառնել՝ աւելցնելով նաև մնա-
ցած պիտոյքները: Բոլորը միասին 10 րոպէ
խառնելէդ վերջ բաց ամաններու մէջ կը լեցնեն
ու կը դնեն որ պաղի: Բոլորովին չորնաւէն
առաջ քառակուսիներու կը բաժնեն, երկու
յարաթ վերջ պատրաստ կ'ըլլայ դործածուե-
լու:

Կարելոյ Գիտելիքներ.— 1. Ջուրը և իւղը

հաւասար տաքութիւն պէտք է ունենան իրարու
խառնուելէ առաջ :

2. Չը փորձուիս ձեռքդ փօթէշին դպցնե-
լու, աստիճանը կրնաս հասկնալ ամանիդ վրա-
յէն :

3. Այս ամբողջ գործողութեան միջոցին ա-
ւրահով պիտի ըլլաս եթէ լաթով մը բերանդ ու
քիթդ կապես :



Յ Ա Ն Կ

Ազի Նուշ (Փինըթս)	109
Անէմ փիլա	19
Անէմ փիլա	22
Ամերիկեան Չափսւյի	85
Այրած Կերակուրի Դարման	73
Այս Քրիյմ	56
Աշապիայով Անուշ	69
Արէնն Սօս	71
Արէնն Փըֆս	71
Արէնն Փուտինկ	24
Արէնն Քէյֆ	53
Արմաւով Քէյֆ	45
Բանջարեղէնով Ապուր	85
Գաղիական Քիւֆթէ	94
Գափսամա	94
Գիտելիքներ	78—80
Դղումով Անուշ	93
Երկու Հակիթով Քէյֆ	99
Էննըլ Քէյֆ	55
Ըսնօ Փուտինկ	25
Թանով Քիւֆթէ	15
Թափիոֆա Սուփ	39
Թափիոֆա Փուտինկ	24
Թէննիրէ Մաֆրելու Կերպը	73

Թիւրլիւ Բէն եղած	83
Իսօթէ Թուռշի	64
Իսօթէ Թուռշի (պաթըլի մէջ)	107
Իտալական Տրէսինկ	82
Լահանայով Տօլմա	16
Լահմանուն	90
Լէմբն Փայ	61
Լեցուած Իսօթի Թուռշի	36
Լեցուած Պատիննան	88
Լեցուած Պատիննանէ Թքու	29
Լօգմա	76
Խնձորի Սօսով Մրգանուշ	83
Խնձոր Տապկել	33
Խորոված Խնձոր	101
Խորոված Սերկելիլ	94
Խուշ Պաւի	32
Ծիրանով Հէլվա	76
Ծիրանէ Անուշ	93
Կանանչ Լուրիա Բէն եղած	86
Կանանչ Ֆասուլիա	32
Կովու Միսը Եփելու Կերպ	18
Կրէյֆ ճուռ	110
Հանգստապատառ Բահաթ Լօգում	104
Հատ Հատ Հէլվա	76
Հատ Ոսպով Փիլաւ, Բրինձէ	87
Հատ Ոսպով Փիլաւ, Պղուրէ	82
Հաց Շինել	37
Հացով Բերք	68

Հաւէ Փայ	89
Հաւ Լեցնելու կերպը	41
Հաւկիթով Տօմաթէս	6
Հըրմիթ Քուֆիզ	97
Ճէլի Բօլ Սփընն Քէյֆ	52
Ճէլիով Շրէտըս Հուիթ	101
Ճիւնըր Պրէտ	50
Ճիւնըր Սնէփ	57
Մածունով Հաւկիթ	77
Մածունով Ճաշ	75
Մայօնէզ Տրէսինկ	40
Մաս Պիսֆ Սուփ	7
Մեդրով կամ Շաֆարով Հաւկիթ	77
Մէկ Հաւկիթով Մըֆինկզ	95
Մէրտինի Մուսագգա	30
Մըֆինգ	106
Միջուկով Քիւֆթէ	11
Միտիյէ Տօլմասի	17
Միսաւերով Ապուր	85
Մուսագգա	29
Մուսաւէզ Քէնտի	64
Յունական Քէպապ	18
Նախանաշի Համար Օթմիյլ	5
Նըթֆէյֆ	51
Նուշի Կարկանդակ	105
Շէֆէր Իւի, Գուրապիյէ	57
Շէֆթալի Փըրզըրով	62
Շօրթ Քէյֆ	49

Զամիչով կամ Նուշով Քուֆինկզ	106
Զամիչով Փայ	99
Զամիչով Քուֆի	72
Զաֆրէթ Քէյֆ	105
Զաֆրէթ Ֆըն	55
Զէրի Փրիզըրվ	63
Զէօրէֆ	49
Պամիայով կերակուր	31
Պանիրով կարկանդակ	43
Պանիրով Պէօրէկ	77
Պաստըրմա	91
Պատէմիյէ	107
Պատինման Գայդանասը	31
Պատինման կերակուր	31
Պատինման կերակուր	84
Պատինմանէ Թքու	38
Պատինման Պաստի	31
Պատինմանով Մըքփունա	74
Պատինմանով Քիւֆթէ	15
Պարզ Քէյֆ	47
Պիֆ Լօֆ	37
Պիֆ Սքէյֆ	19
Պտուղներով Թքու	66
Պտուղով Քէյֆ (առանձն Հակքի)	96
Պրայտզ Քէյֆ	91
Պրաուն Քէյֆ	91
Պրաուն Պրէտ	27
Պօզ Պաշ Քիւֆթէ	13

Պօսքոն Պէյֆտ Պիյնգ	26
Պօսքոն Ֆէվրըս Բէյֆ	92
Զուրի մէջ եփած Հաւկիթ	5
Սարըզը Պուրմա	106
Սերկեիլով Անուշ	60
Սերկեիլով Միս	59
Սքրօպերի Փրիզըրվ	63
Սքրօպերի Բրիյմ	59
Սինէմըն Պընգ	103
Սինի Բիւֆթէ	13
Սէնի Բիւֆթէ	14
Սոյսով Մաղտանոսով Հաւկիթ	75
Սպանիական հոքոված	17
Սփէֆէթի մաֆարոնի	95
Սփէնիշ Օմըլէթ	40
Սփընն Բէյֆ	45
Սփընն Բէյֆ	53
Սֆէլըփտ Փաքաթէս	88
Սֆէլըփտ Օյսըր	8
Վանայ Գըյմա	10
Վանիլա Սօս	39
Վանիլա Բուֆի	92
Վաշինկըքըն Բէյֆ	54
Վարդով Անուշ	60
Վարմասիլ Սուփ	7
Վարունգով Թթու	27
Վէլշ Ռէքալիթ	97
Վէնիթէալ Սուփ	81

Տանձ Պաթըլի մէջ	72
Տանձէ Անու	92
Տապկուած Օյսքը	9
Տափ Թանապուր	74
Տափ Զափըլէք	108
Տիգրանակերտի Գըլմայով Փիլա	27
Տիւրքի Համար Դղում	87
Տրափ Քէյֆ	54
Տօմաթէս Զօրպա	81
Տօմաթէս Տօլմասի	16
Տօմաթէս Քէչըփ	66
Տօնըքս	38
Բօյըլ Քրիյմ	34
Փաթաթէս	22
Փաթաթէս Զավտըր	89
Փաթաթէսով Զօրպա	6
Փարսնիփ Տապկուած	87
Փափ Օվըր	97
Փափլալա	42
Փէնֆէյֆ	98
Փէփրմէնք Քէնտի	64
Փիչ Փիֆըլ	69
Փիֆըլիի Թուռու	65
Փրուն Փուտինկ	25
Քաթա	106
Քատ Ֆիշ Քէյֆ	89
Քացալս	36
Քացալսով Բօսք	107

Քաֆի Քէյֆ	96
Քաֆի Քէյֆ	103
Քէն եղած Տօմաթէս	35
Քէն իղած Տօմաթէս	37
Քէշլփ	70
Քըսքըրտ Փայ	61
Քրէնպէրի ձէլի	47
Քրէնպէրի ձէլի	59
Քրէպ էփըլ ձէլի	101
Քրիմ Ընիընգ	33
Քրիմ փըփ	57
Քրիմ Քէպին	33
Քօրն Միլֆ Մըփինգ	104
Քօրն Քէյֆ	46
Քօֆօ	6
Քօֆօնըք Քուֆի	69
Օյսքըր Սքու	9
Օնառ Շինելու Կերպը	110
Ֆիշնէի Անուշ	58
Ֆիշնէի Փուտինկ	22
Ֆլէնֆ Փէք Հալեցնել	67
Ֆուրուն Կիւլէն	35
Ֆուրուն Կիւլէն (այլ տեսակ)	68

Հ. Բ. Ը. ՄԻՈՒԹԵԱՆ ԿՈՋԸ

— Երբ համեղ կերակուրներով ու անուշեղէններով կը սնանիս, մի՛ մոռնար հայրենիքիդ հայ որբերն ու կարօտեալները:

— Հ. Բ. Ը. Միութիւնը կրնայ քեզի աջակցիլ օգնութիւնդ փութացնելու հայ որբին եւ հայ կարօտեալին:

— Մի՛ վհատիր: Հաւատա ազգիդ ապագային: Հայութիւնը նորէն պիտի վերականգնի՝ իր փառքին մէջ կենսանորոգ: Մասնակցէ՛ ազգիդ ծառայելու գործին, անդամագրուելով Հ. Բ. Ը. Միութեան:

— Կեանքի մը փրկութեան պատճառ կըրնաս ըլլալ:



ՋԱՆԱՍԷՐ ՇԱԲԱԹԱԹԵՐԹ

ԲԱԺՆԵԳԻՆ \$3.00 ԿԱՆԽԻԿ

THE JANASSER,

R. K. BOX 52

FRESNO, CALIF.



ԱՍՏՈՒԱԾԱՇՈՒՆԶ ՈՒՆԻՊ ,
Եթէ չունիս , գիմէ ծանօթ ու հայ
գաղութի անդրանիկ գրավաճա-
ռին՝ Վ . Յ . Բարակեանին : Գրա-
վաճառը ունի նաեւ հայերէն քե-
րական եւ ուրիշ հայերէն դասա-
դրքեր , ազգային եւ թէ հոգեւոր
երգարաններ , բառարաններ ու
իր հեղինակած «Բարոյական Զա-
ւեշտներ»էն : Մեծ քանակութեամբ
առնողներու համար զեղչ : Դիմել
հետեւեալ հասցէին .—

V. H. BARAKIAN,
ROOM 31 REPUBLICAN BLDG.
FRESNO, CAL.

HOME MARKET

858 Պրօսոռէյ

Թէլ. 1212

Ճիշդ Նոր Հասան

Պօլսեցոց փաշա լէպլէպին ու լոգումը.
Այնթապցոց հալվան ու թալինը.

Տիգրանակերտցոց ըրզխանն ու սըմախը
Խարբերդցոց ոսպնու սեւազնտիկը

Մշեցոց Մուշ ծխախոտը եւ Հայաստանի
Ճէզվէն, որուն եփած քօֆին՝ հայրենի
Իրական համն ու հոտը ունի:

Մ. ԳՈՒՂՈՒՄԲԵԱՆ

Ն. Յ. Զաքալպաշ



ԱՐԱՐԱՏ ՔԷՇ ՄԱՐՔԷԹ

663 Էլ փողոց

Ֆրէզնօ

Թէլ. 1712

Հայկական եւ Ամերիկեան ամէն տե-
սակ նպարեղէններ եւ ամէն տեսակ
թարմ մսեր: Հաւ եւ արագ սպասարկու-
թիւն: Ապսպրանքներ կ'առնենք եւ չու-
տափոյթ կը ղրկենք:

Անգամ մը օյցելեցէք մեր խանութը
եւ գոհ պիտի մնաք:

ՏՕՔԹ. Ե. ՄԻՆԱՍ

Բժիշկ, Վիրաբոյժ և Մանկաբարձ

ՄԱՍՆԱԳԻՏ

ՀԻՆՅԱԾ ՀԻՒԱՆԴՈՒԹԵԱՆՅ

ՕՖԻՍԻ ԺԱՄԵՐՆ ԵՆ

9-12 և 2-5

—

ԷճՐՐԻ ՊԻՍԻՆԿ, ԲԻԼ 121-122

ՕՖԻՍԻ ԹԵԼԵՖՕՆՆ Է 319-W

ՕՓԻՍԻ Ժամերէն ղուրս և կամ
գիշեր ատեն թէ որ պէտք ունենաք,
կանչեցէք իրեն բնակարանի թէլէ-
ֆօնը՝ 5302-W

Ֆրէզնօ

«Եթէ ՀԱՅ ՉԵՍ —

ՈՉԻՆՉ ԵՍ . . . »

Իմ սիրելի բարեկամ,
 Հսէ ինձի այս անգամ.
 Դո՛ւն որ հեռու կը փախչիս,
 Հայ անունէն կը խրաչիս.
 Դո՛ւն՝ որ անունդ ես փոխեր,
 Հայ խանութն ոտք չես կոխեր.
 Ազգիդ հանդէպ չունիս սէ՛ր.
 Դո՛ւն՝ որ լեզուդ չես խօսիր,
 Ըսէ՛ ինձի, դուն ի՞նչ ես —
 Եթէ Հայ չես՝ ոչինչ ես . . . :
 Ուր որ երթաս՝ ամէն տեղ
 Հա՛յն է ցաւիդ ճարն ու դեղ.
 Նեղ օրուանդ մէջ՝ դու միայն
 Չա՛յն կը փնտռես ամէն հեղ —
 Տգէտ, անկիրթ կամ տգեղ . . . :
 Թէ ապրելով մենք գերի
 Ունինք կողմեր շատ թերի,
 Ջանա՛նք զանոնք սրբազրեւ,
 Օրինաւոր մարդ ապրել:
 Գիտե՞ս առածն կրեայի,
 Որ ճանճրացած վրայի
 Թանճր պատեանէն՝ միշտ փախաւ
 Դաշտ, լեռ ու ջուրը ընկաւ.
 Բայց ամէն տեղ ուր գնաց,

Պատեանն աճուր հոն մնաց .
 Մինչեւ օր մ'ալ մեռաւ ան
 Դաշտի մը մէջ անկենդան .
 Իբրեւ թումբ կամ գերեզման՝
 Ոչինչ գտան իր վրան ,
 Մինչ չը սիրած սեւ պատեանն
 Ամուր կեցած էր պաշտպան . . . :

Օտարն քեզ հայ կը կոչէ .
 Ինչքան տգեղ ալ հնչէ
 Քու ականջիդ այդ անունն ,
 Ուրիշ բան չես ըլլար դուն .
 Եթէ հայ չես —

ՈՉԻՆՉ ես . . . :

ԱՐԱՄԸ ԿԸ ՊԱՀԷ

- Ընտիր հագուստներ ,
- Գլխարկ ու կօշիկ ,
- Շապիկ ու վարտիկ ,
- Ճերմակեղէններ ,
- Ձեռնոցներ , թաշկինակներ
- Օձիք , Փողկապ ու Գուլպայ ,
- Պայուսակներ ,
- Գործի հագուստներ

ԱՐԱՄ Ս. ՄԵԼՔՈՆԵԱՆ

ՐԱԳՈՒՊԵԱՆ ՔՈՅՐԵՐ

2030 Մարիփօզա փողոց Ֆրէզնօ

Սենեակ 1 — 4 Հեռաձայն 527

Հուսանկարը անմահացնող բնօյթ ունի. ուստի մի մոռնաք ձեր կարեւոր արձանագրութիւնները լուսանկարով անմահացնել:

Ընթացաւարտութիւն, Հարսանիք, փոքրիկներու տարեդարձ:

Ամէնէն բծախնդիր անհատին քաղիքն ու քաղաքին յարմար նկարներ ունինք:

Մի մոռնաք նաեւ ձեր ունեցած հին ու թանկագին նկարները նորոգել ու մեծցնել:



ՊԱՂՏԱՍԱՐ ԱԻԵՏԻՍԵԱՆ

Դ Ե Ր 2 Ա Կ

Արանց եւ Կանանց համար

827 VAN NESS AVE.

FRESNO

Սէլվէշըն Արմիի շէնքին տակ

Ամենանուրբ ճաշակի տէր Ամերիկացիներու գոհ թողուցած է միշտ: Դուն ալ փորձէ եւ գոհ կը մնաս:

OFFICE TEL. 5215
RES. TEL. 4259-M

NOTARY PUBLIC

K. H. ELMASSIAN

ROOM 10 REPUBLICAN BLDG.
FRESNO, CALIF.

Ապահովագրութիւնն իմ մասնաւոր ըզրա-
դումս է եւ ինծի դիմողներուն շահն ու գոհու-
նակութիւնը՝ իմ սկզբունքս: Ուղղամիտ ծառա-
յութիւնն իմ նշանաբանս է, եւ իմ շահս յաճա-
խորդիս շահուն մէջ փնտռելը՝ իմ սովորու-
թիւնս:

Կենաց ապահովագրութեան,

Օթօմօպիլի ապահովագրութեան եւ

Հրդեհի ապահովագրութեան

գործերն իմ տարիներու զրադումս եղած են,
ինչպէս նաեւ INCOME TAX-ի թուղթեր լեց-
նելու կարեւոր գործը:

Ապահովագրութեանց եւ ինքամ թէքսի
վերաբերեալ տեղեկութիւնք սիրալոթար եւ
ձրիապէս կը հաղորդեմ ինծի դիմողներուն:

ԽՈՍՐՈՎ ԷԼՄԱՍԵԱՆ

NEW YORK TAILOR

LADIES & GENTS SUITS MADE TO
ORDER

ALTERING AND CLEANING

1244½ JAY ST. RES. PHONE 3430-J

PHONE 1374-W

A. Z. BALL

EXCLUSIVE LADIES & GENTS TAILOR
827 VAN NESS AVE. FRESNO

KERN ELECTRIC SHOE SHOP

1932 Բլրն փողոց Ֆրէզնո

ԵՐՈՒԱՆԴ ԹԱԹԱՐԵԱՆ՝ Տնօրէն

Առաջնակարգ կօշիկի նորոգութեան
համար մեզի դիմեցէք: Գները չափա-
ւոր: Սպասարկութիւն անթերի:

Երբ պէտքն զգաք ապահովագրուելու,
 (եւ ո՞ր անձն է որ պէտք չունի ատոր)
 Ո՛ւր ալ ըլլաք Անպայման դիմեցէք
Յ. Ն. ՇԷՔԷՐՅԱՆԻ

Վստահ ըլլալով որ՝ միշտ ալ պիտի
 օգտուիք իր անվերապահ եւ ուղղամիտ
 ծառայութիւններէն:



H. N. SHEKERJIAN
CARE THE NEW YORK LIFE INS. CO.
208 MASON BLDG. FRESNO, CAL.
PHONE 3057

