ԱՄՐԱԲ
867

2011

ԹԻՓԼԻՍԻ ՀԱՑՈՑ ՀՐԱՏԱՐԱԿՉԱԿԱՆ ԸՍԿԵՐՈՒԹԻՒՆ

№ 191

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ

ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԴԱՍԱԳԻՐՔ

կազմեց
ՏԻԿԻՆ Վ. ՕՍՏԻՆԵԱՆՑ

ԹԻՓԼԻՍ
Տպարան Տ. Մ. Ռոտինեանցի || Типографія Т. М. Ротиніанца
Голов. пр., д. № 41.
1901

ԹԻՓԼԻՍԻ ՀԱՑՈՑ ՀՐԱՏԱՐԱԿՉԱԿԱՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹԻՒՆ

№ 191

ԱՆՕԳՏ ԿՐ
867

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ

ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԴԱՍԱԳԻՐՔ

Կազմեց
ՏԻԿԻՆ Վ. ՈՍՏԻՆԵԱՆՑ

Ս. Էջմիածնի Պետական Գրադարան

ԹԻՓԼԻՍ
Տպարան Տ. Մ. Ռոտինեանցի || Типографія Т. М. Ротиніанца
Голов. пр., д. № 41.
1900

Дозволено цензурою. Тифлисъ, 26 Октября 1899 г.



867-2011
հ. ֆ. 860
4454
41

ՅԱՌԱՋԱԲԱՆ

Խոհարարական գործին վերաբերեալ գրականութիւնը շատ ընդարձակ է. գիտնականները, կապակցելով այս արուեստը սննդառութեան հարցի հետ՝ քննում են խնդիրը բազմակողմանի կերպով եւ առանձին գլուխներ են նուիրում խոհարարական քիմիային, ֆիզիօլօգիային, առողջապահութեան եւ այլն։ Իմ աշխատութիւնը գիտական նպատակ չունի. սրա նպատակը աւելի համեստ է։ Իմ ցանկութիւնն է՝ հիմնուելով ժամանակակից գիտական խոհարարութեան եզրակացութիւնների վրայ՝ գործնական ցուցմունքներ տալ հայ ընթերցողներին—առողջարար եւ համեղ ճաշ ունենալու համար։ Ինձ երբեւ յուսալի աջակից ծառայել է իմ փորձառութիւնը, որը ձեռք եմ բերել երկար տարիների ընթացքում Հայոց Կանանց Բարեգործական Ընկերութեան Խոհարարական Գործնական Կուրսերը կառավարելիս։ Ամեն մի ճաշ պատրաստելու եղանակը բազմիցս փորձով ճշտած եմ եւ ուղիղ լինելուն կարող եմ երաշխաւորել։

Գրքիս մէջ տեղ եմ տուել եւրոպական եւ գլխաւորապէս Ֆրանսիական խոհանոցին, կերակուրները ընտրելով համաձայն մեր պայմաններին եւ միջոցներին։ Չափերը ընդունել եմ տեղական, ռուսական, սակայն Ռուսաստանից դուրս ապրող հայերին եւս գրքիցս օգտուելու դիւրութիւն տալու համար՝ վերջում՝ գետնդել եմ ռուսական եւ Ֆրանսիական կշռի ու ծաւալի չափերի միմեանց համեմատական աղիւսակը։

Այս աշխատութիւնը կազմելիս, օգտուել եմ, բացի ռուսական մի քանի ձեռնարկներից, գլխաւորապէս Ֆրանսիական աղբիւրներից, մանաւանդ խոհարարութեան արուեստի պրոֆէսօր Օգիւստ Կոլոմբիէի (Auguste Colombié) „Traité pratique de cuisine bourgeoise, faisant suite aux éléments culinaires“ *եւ* „Manuel des éléments culinaires“ *գրքերից։ Սկզբում տալիս եմ ընդհանուր բնաւորութիւն կրող տեղեկութիւններ, եւ ապա ցուցմունքներ առանձին կերակուրներ պատրաստելու եղանակների մասին։*

ՏԻԿ. Վ. ՌՕՍԻՆԵԱՆՑ։



ԽՈՀԱՆՈՑԸ ԵՒ ԻՒՐ ԿԱՐԳ ՈՒ ՍԱՐՔԸ

Խոհանոցի շինուածքը պէտք է լինի լոյս և մաքուր։ Մաքրութեան համար լաւ է՝ որ յատակը շինուած լինի աս-ֆալտից կամ թրծած եւրոպական աղիւսից — տոմեռից, պատերը հարթ սուաղած լինին և կամ թէ ներկուած որևէ բաց գոյնով։

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

Խոհանոցի կարգ ու սարքի մէջ կարևոր տեղ է բռնում *կշեռքը*։ Խոհանոցի համար ամենալաւը նժարներ (թաթեր) ունեցող կշեռքն է, որ գործ է ածւում բոլոր խանութներում։ Թէև առաջ կշեռքին կարևորութիւն չէր տրւում, բայց այժմ ամեն մի տանտիկին հասկանում է նրա տուած ահագին յարմարութիւնները։ Կշեռքը մեզ հնարաւորութիւն է տալիս գործին ճիշտ ու գիտակցաբար վերաբերուելու և ազատում է այն սխալներից, որ միշտ կարող են պատահել չափը չգիտենալուց։ Մի՛ւս կողմից՝ կշեռքը խնայողութիւն է մտցնում տնտեսութեան մէջ։

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

չեն այրում կերակուրը։ Երկու ամիսը մէկ անգամ պէտք է պղնձէ ամանները կլայեկել տալ, որպէս զի չժանգոտուին և կերակուրը չթունաւորեն։ Այս կողմից նիկելի և ալիւմինի ամանները մեծ առաւելութիւն ունին, բայց թանկ են և ամենքին մատչելի չեն։

Ամանեղէնների մէջ առաջին տեղը բռնում են *պղինձները* (кастрюли). Նրանց մէջ եփում ու պատրաստում են արգանակը, ճաշի ամենաէական մասը. նրանց մէջ շոգեխաշում են (բուդլամա են անում) միսը, նրանց մէջ պատրաստում են ապուրները և այլն։ Միջակ ընտանիքի համար բաւական է 6—7 հատ պղինձ. ամենամեծը պէտք է ունենայ $5^1/_2$ վերշոկ տրամագիծ, միւսների տրամագծերը պէտք է աստիճանաբար մէկը միւսից փոքր լինին. պղինձների խուփը գործ են ածում սօտէյնոցի (сотейникъ) տեղ։ *Սօտէյնոցը* (եամախ) թէև շատ նման է պղնձին, բայց նրա բարձրութեան կէսը ունի և անպատճառ կոթով է։ Նա յարմար է այն կերակուրների համար, որոնց վրայ հարկաւոր է ածել թարմ ապուրներ կամ հիւթեր. նրանց մէջ պատրաստում են նոյնպէս այն կերակուրները, որ շուտ-շուտ շարժել է պէտք խորովելու ժամանակ, որպէսզի չայրուին։

Կաւէ պուտուկները և կոնաձև (ասիական) պղինձները գործ են ածում արգանակ պատրաստելու համար. ձկների համար գործ են ածում երկայնաձիգ, ձուաձև և ցածր կաթսաներ, որոնց ներսը մի մի ցանց է լինում, որի վրայ գնում են ձուկը։

Թաւաները և տապակները ամենից աւելի գործ են ածում տապակածի, մի քանի խմորեղէնների, օրինակ՝ բլինների համար։ Ամենալաւ թաւաները պղնձից են, իսկ ամենալաւ տապակները – չուգունից։ Խորովածների համար գործ են ածում շամփուրներ և բօշպար։

Եթէ կերակուր պատրաստելը պահանջում է հաւասարաչափ, համարեա միատեսակ ջերմութիւն՝ գործ է ածում բաղանիք (водяная баня)։ Սա մի ցած ման է, որը լցնում

են ջրով և մէջը իջեցնում են պղնձով կերակուրը կամ ֆորման, և ապա կրակի վրայ դնում։ Որովհետև եռ եկող ջուրը չէ փոխում իւր տաքութեան աստիճանը՝ պարզ է, որ և այն առարկան, որը գտնում է պղնձի մէջ՝ կսկսի շարունակ և միօրինակ տաքանալ։ Այսպէս են վարւում՝ մի քանի սօուսներ, պուդինգներ եփելու ժամանակ։

Զանազան խմորեղէնների—կարկանդակների, սամսաների (պիրօժկիների) և մի քանի կօնդիտերական թխուածքների համար՝ գործ են ածում մետաղէ *հարթ թերթեր*։ Ամենալաւ թերթերը պատրաստւում են պղնձից. այսպիսի թերթերի վրայ խմորեղէնները դժուար են այրւում և փչանում։

Մի քանի քաղցր կերակուրների—շաւլօաների, պուդինգների, կռէմի, պաղպաղակի, ժիլէի և այլն համար կան առանձին մեծ և փոքր *ֆորմեր* (զալիբներ)։ Յատկապէս պաղպաղակի համար գործ է ածւում *ամերիկական մեքենան*, որ ունի կոթ և ատամնաւոր անիւների մի սիստեմ. անիւները դարձնելիս՝ պտոյտ է գալիս միայն ֆորմի մէջի առանցքը, որի վրայ շինուած, կպցրած են փայտէ թև – թիակներ։ Պաղպաղակի բոլոր մասնիկները, շնորհիւ այս բանի, դիւրութեամբ խառնւում են միմեանց հետ և համաչափ սառչում են։ Պաղպաղակի ֆորման գնելիս՝ պէտք է ուշադրութիւն դարձնել, որ խուփը լաւ ծածկէ ֆորմայի բերանը, որովհետև այլապէս արանքներից հեշտութեամբ կարող է աղը անց կենալ և այդպիսով փչացնել պաղպաղակը։ Կան ֆորմաներ և խմոր կտրելու համար։

Մի քանի խօսք էլ *էմալի ամանեղէնի* մասին։ Սրանք ունին այն առաւելութիւնը, որ հեշտութեամբ մաքրւում են։ Կան կերակուրներ, որոնք աւելի լաւ են պատրաստւում արծնապակած (էմալած) ամանների մէջ. դրա համար պղնձէ ամաններից զատ միշտ լաւ է ունենալ և արծնապակած։

Այժմ անցնենք խոհանոցի միւս պիտոյքներին։

Միս, բանջարեղէն և այլն կտրտելու համար գործ է ածւում սովորական *դանակ*. ոսկորների համար կան յատուկ

դանակներ կամ սղոցներ. կողիկների միսը կտրատում են մսածեծ մեքենայով, որ շատ հեշտացնում է գործը. բիֆշտեկսի համար գործ են ածում փայտէ կամ երկաթէ *թակ* (տեսակ), որ նման է թիակին։

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

Բակլայից կամ կարտոֆիլից պիւրէ պատրաստելու համար՝ գործ են ածում *մաղ*, որից նրանց անց են կացնում։ Մաղը լինում է կամ ձիու մազից, կամ շատ նուրբ մետաղէ թելերից։ Մաղով մաղում են նոյնպէս և շաքարը։

Ֆամիլէը մի ծակ-ծակ աման է, որով կերակուրը քամում են. հեղուկը անցնում է, իսկ պինդ մասները մնում են քամիչի մէջ։ Սօուսներ և զանազան հեղանիւթեր քամելու համար գործ են ածում փոքր մաղեր։

Եաքարաւազի և ուրիշ նմանօրինակ նիւթեր մանրացնելու համար գործ են ածում *հաւանք* կամ *սանդ* (ступка). բացի մետաղէ հաւանքներից կան և մարմարից պատրաստուած հաւանքներ։

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

Խմորը բանալու համար գործ են ածում փայտէ օխլով ներ (каталки). իսկ խմորը շինում են փայտէ (թեղօշի) տախտակի վրայ, կամ, աւելի լաւ է՝ մարմարէ տախտակի վրայ։

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

Տօրտեր, մի քանի խմորեղէններ և մայեոնէզներ զարդարելու համար գործ են ածում մետաղէ *ձագարներ*, որոնց

միջով անց են կացնում զարդարանքի բաղադրութիւնը։ Նրանց փոխարէն կարելի է բանեցնել և թղթէ ձագարներ։

Այժմ անցնենք խոհանոցի *սեղանին*։ Խոհանոցի սեղանը շինում են թեղօշի փայտից։ Վերևի տախտակի հաստութիւնը պէտք է լինի $1^1/_2$ վերշոկ։ Բացի եփել խորովելուց՝ մնացած գործը կատարում է սեղանի վրայ. այս պատճառով սեղանը պէտք է հաստատուն լինի և արկղներ ունենայ, որոնց մէջ պահում են դանակները և խոհանոցի ուրիշ մանր իրեր։ Ինչպէս խմորի՝ նոյնպէս պէտք է ունենալ և մսի կամ բանջարեղէնի համար առանձին տախտակ, որպէսզի սեղանը չկեղտոտուի։ Միսն և բանջարեղէնը գործածելուց առաջ միշտ լուանում են *Փայտանոսէ* (չինի) և կաւէ թասերի—քրեղանների մէջ։

Մթերքները պահելու համար գործ են ածում տպակէ կամ կաւէ *ջանկաները*—կճուճներ. նրանց մէջ պահում են իւղ, շաքարի փոշի և այլն։ Ալիւրը, կորկոտը (крупа), ձաւարը, բլղուրը պահում են թիթեղեայ արկղների մէջ։ Մեխակը, տաքտեղը, բահարը պահում են տպակէ մանր բանկաների մէջ։

Ամանները լուանալու համար պէտք է ունենալ փայտէ կամ երկաթէ կոնք, լագան։ Պղինձ կամ մետաղէ աման լուանալու ժամանակ գործ են ածում սօդա և օշնան, որը հեշտութեամբ վայր է բերում իւղն ու ճարպը։ Մաքրելիս ամանի ձևը նշանակութիւն ունի.—կլորաձև ամանները մաքրում են աւելի հեշտ, քան թէ անկիւնաւորները։ Ամանները լուանալուց և մաքրելուց յետոյ շարում են իրանց տեղերը, պատերին հաստատ ամրացրած տախտակների—*դարակների* վրայ։ Այս դարակները պէտք է շատ մաքուր պահել։

Մ Թ Ե Ր Ք

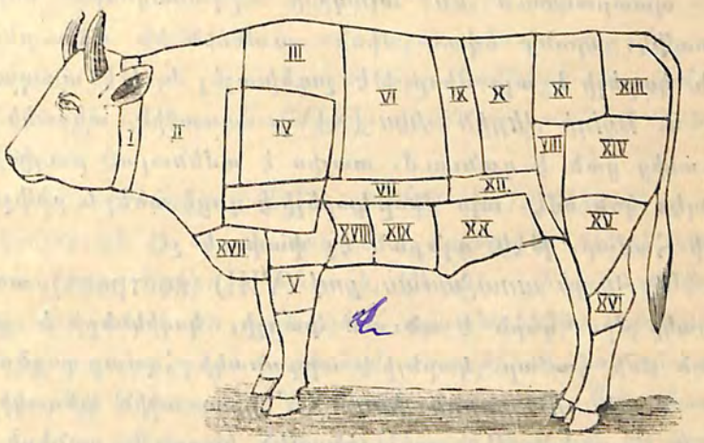
Տնտեսուհեան համար լաւ է, որ պաշարեղէններդ գնուին հէնց արդիւնաբերող մարդկանցից, ոչ թէ միջնորդ մթերավաճառներից։ Սակայն այս բանը քաղաքներում մեծ դժուարութիւններ ունի։ Մթերք գնելու ժամանակ պէտք է զգուշանալ մեծ քանակութեամբ գնելուց, մանաւանդ մսեղէն և բանջարեղէն, որովհետև շուտ են փչանում։ Առողջութեան համար կարևոր է՝ ճաշին միշտ լաւ և թարմ նիւթից պատրաստուած կերակուր ունենալ։

Մ Ի Ս

Տ Ա Ւ Ա Ր Ի Մ Ի Ս

Լաւ տաւարի միսը սոացւում է գէր եզից։ Սպանդանոցում (դասաբխանում) մորթելուց յետոյ, փորոտիքը հանում են, իսկ միսը մաս-մաս անում։ Մասերը զանազան մեծութեան են և իւրաքանչիւրը ունի իւր նշանակութիւնը և անունը։ Այսպէս մաս-մաս անելը մեզանում դեռ ընդունուած չէ. մեզանում միայն սուկին են առանձին տեսակի բաժանում և չոկ ծախում։ Պետերբուրգում և Մոսկուայում միսը չորս տեսակի են բաժանում։ Լաւ մսի մէջ չիլը քիչ պէտք է լինի, բայց չաղութիւնն էլ չպէտք է շատ լինի. օրինակ, ոտներն ու գլուխը կազմուած են համարեա թէ սոսկ չլերից։

Զանազանում են նուրբ թելերը ունեցող մասեր։ Կոշտ թելերը գտնւում են կենդանու այն մասերի մէջ, որոնք աւելի աշխատանքի են ենթարկուած, ինչպէս եզի վիզը և առաջի ոտները. իսկ ընդհակառակը՝ յետևի ոտները, որոնք աւելի քիչ են ենթարկուած աշխատանքի՝ ամենաընտիր միսն են տալիս։ Նշանաւոր ռուս անասնաբոյժ Մ. Ա. Իգնատեվը կազմել է տաւարի մսի տեսակների հետևեալ պատկերը։



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

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

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

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

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

4. *Դաւակ* (XIII). առաջին տեսակի միս. սորա-

նից պատրաստում են այնպիսի արգանակներ, նոյն-իսկ պօտաֆէ, որոնց եփած միսը առանձին են մօտ բերում, թէև կարելի է այս միսը թէ չոգեխաշել և թէ տապակել։

5. *Բուդի վերին մաս* (XIV). առաջին տեսակի միս. գաւակից ցած է գտնւում. տալիս է ամենալաւ բուլիօններ, ինչպէս կօնսոմէ. այս միսը կարելի է գործ ածել և բիֆշտեկսների համար, թէև այնքան էլ փափուկ չէ։

6. *Բուդի առաջամաս, քով* (VIII) (кострецъ). առաջին տեսակի միս. գործ է ածւում ֆարշի, կոդիկների և շոգում եփած մսի համար. կարելի է արգանակի համար գործադրել։

7. *Բուդի ստորին մաս* (XVI). առաջին տեսակի միս. բուդի կտորների մէջ սա ամենամեծ կտորն է. ոտների ոլոգներից սկսած բռնում է ամբողջ յետևի և ներքին մասերը։ Սրա վերին մասը արգանակների համար չեն գործ ածում, որովհետև պղտոր եփուածք է ստացւում։ Մի մասը գնում է ֆարշի, կոդիկների և երբեմն բիֆշտեկսների։

8. *Բուդի միջին մաս* (XV). երկրորդ տեսակի միս. սրանից պատրաստւում է ամենալաւ արգանակ *արտալայ*։

Բ. Այժմ անցնենք տաւարի *առջևի* մասին.

1. *Կտրուածք* (I) (վզի դող). այն տեղն է, որը բաժանում է գլուխը մարմնից, իւր մէջը պարունակում է վզի առանձին ոլորները։ Չորրորդ տեսակի միս է. գործ է ածւում չքաւոր դասակարգը. ծախում են կշիռը լրացնելու համար, (գօվէակա։)

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

3. *Թիկունք* (III). իւր մէջ պարունակում է թիակի վերին մասերը և մէջքային ոլորների առաջին ոսկորները։ Երկրորդ տեսակի միս է. սրանից պատրաստում են նոյն կերակուրները՝ ինչ որ վզից, միայն աւելի փափուկ և համով է, որովհետև աւելի քիչ ջլեր ունի։ Թիկունքի միսը լաւ-

նում է՝ քանի մօտենում է բարակ կողքին. նրա հէնց մէջտեղը, տակից, գտնւում է ամենալաւ մասն, որը կոչւում է չալաշաճ և գործ է ածւում արգանակների և շամփրի խորովածների համար։ Չալաշաճը վերին կտրուածքի շարունակութիւնն է։

4. *Բարակ կողք* (մէջին պառեկ) (VI). Թիկունքի շարունակութիւնն է. պարունակում է կողերը և մէջքի մնացած 6 ողները։ Երկրորդ տեսակի միս է, որի ամբողջ կտորից պատրաստում են զանազան արգանակներ. ողնաշարը իրան կից կողերով գործ է ածւում անտրկոտի համար. այս կտորը կարելի է տապակել և ինչպէս բօստրիֆ։ Այն մասը, որ ձգւում է ողնաշարի երկարութեամբ՝ կոչւում է վերին կտրուածք, որը գործ է ածւում բիֆշտեկսների և ընտիր կերակուրների համար։

5. Թիկունքից ներքև *թիակն է* (IV), առջևի բուդի վերին մասը։ Երկրորդ տեսակի միս է. բոլոր կտորների մէջ սա ամենանրհարներից է. գործ է ածւում ֆարշի, կոդիկների և լենիվի շչիի համար։

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

Գ. Կրծքամասը բաժանւում է հետևեալ 4 մասերի.—

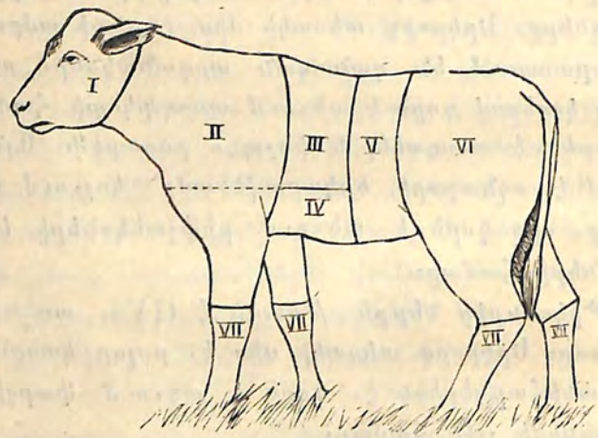
1 և 2 *կուտք կամ կուրծք* (դօշ) XVII և XVIII։ Երկրորդ տեսակի միս է. շատ չաղ լինելով՝ գործ է ածւում թթու արգանակների, սալսաների և այլ կերակուրների համար։

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

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

ՀՈՐԹԻ ՄԻՍ

Լաւ հորթի միսը կաթի պէս սպիտակ գոյն ունի, քիչ վարդագունաձ։ Այսպիսի միս ստացւում է վեց շաբաթականն, դեռ կաթնով կերակրուող հորթից։ Պետերբուրգում հորթի միսը բաժանում են հետևեալ տեսակներին.



Իբրև առանձին մասեր՝ բաժանւում են 1) գլուխը, 2) վիզը և թիկունքը, 3) կողիկների մասը կամ կառէ (10 ող մի կողմից, 10 ող միւս կողմից), 4) երիկամնային մասը, 5) բուդը, 6) կուրծքը և 7) ոտները։ Այս մասերից ամենալաւերը համարւում են – բուդը, երիկամնային և կողիկների մասերը։

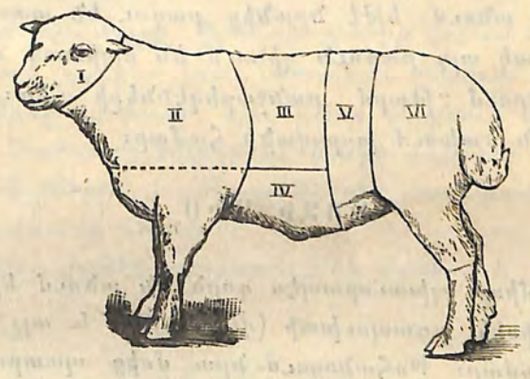
Բուդը աւելի լաւ է խորովելու կամ տապակելու համար. նրա այն մասը, որտեղ ազդրն է գտնւում՝ գործ են ածում ֆրիկանտոլի համար։ Կառէից պատրաստում են հորթի կողիկներ. կուրծքը աւելի գործ են ածում ֆրիկանտոլի համար. թիակը և վիզը յարմար են ծեծելու համար. գլխից պատրաստում են կամ գալանտին և կամ դոնդող (холодецъ). ոտները կամ տապակում են իւղի մէջ և կամ վերցնում են սօուսի համար։ Հորթի մսի ներքին մա-

սերից այսպէս կոչուած քաղցր միսը (сладкое мясо) վերցնում են պաշտէտի կամ գարնիրների համար. լեարդը և երիկամունքը կամ տապակում — խորովում են, կամ վերցնում են սօուսի համար։ Հորթը աւելի չաղ է տաւարից, և նրա չաղուածինը կարող է գործածուել իւղի փոխարէն։

ՈՉԽԱՐԻ ՄԻՍ ԵՒ ԳԱՌԱՆ ՄԻՍ

Ոչխարի միսը մեզանում աւելի շատ է գործածւում՝ քան հորթինը. մեր գիւղերում գլխաւորապէս ոչխարի միս են գործ ածում։

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



Ոչխարի, ինչպէս և հորթի մսի ամենալաւ մասերը համարւում են կողիկների մասը կամ կառէն (3), երիկամնային մասը (4) և գառի բուդը (5)։ Երիկամունքը գործ են ածում խորոված և տապակած լաւ կերակուրների համար, բուդը՝ կամ բագուի կամ խորովածի համար և կամ ուղղակի տապակում են. կառէի մասերը ողնոսկրների հետ գործ են ածում կողիկների համար։

Ոչխարի վզի և թիակի մսից պատրաստում են արգա-

նակները, ֆարշերը և բագու. աւելացնենք, որ բագուի համար գործ են ածում յատկապէս էլի ոչխարի կուրծքը։

Ոչխարի ոտները վերցնում են սօուսի համար, իսկ մաքրած թոփանի և աղիքների հետ նրանց գործ են ածում խաշի համար, որ տեղացիների սիրելի կերակուրներից մէկն է։ Գառան միսը ուտում են միայն փետրվար ամսից մինչև յունիսի վերջը։ Գառան միսը ոչխարի մսից, բացի քնքշութիւնից՝ ուրիշ ոչնչով չէ զանազանւում։ Գառան միսը կտորներով չեն ծախում, այլ բաւական խոշոր մասերով։ Տեղացիները նրա մսից պատրաստում են չխրթմայ և կամ դնում են փլաւի և այլ սիրած կերակրների մէջ։

Խորովածի համար՝ գառան մսի ամենալաւ մասը համարւում է առաջի բուդը։

Բացի խորովածից՝ գառան միսը երբեմն էլ բուղլամայ, շոգեխաշ են անում. եթէ նրանից բագու են պատրաստում՝ այն ժամանակ այդ բագուն շինում են սպիտակ սօուսով և մօտ են բերում թարմ բանջարեղէնների հետ։ Թոքերը առանձին են ծախում խորովածի համար։

ԽՈԶԻ ՄԻՍ

Խոզի միսը գլխաւորապէս գործ են ածում երշիկի (կօլբասի), սօսիսկի, բդապուխտի (վետչինայի) և այլ ապխտած բանների համար։ Խոհանոցում նրա մսից պատրաստում են խորովածներ, կոտլիկներ և այլն։ Խոզի լաւ աղած ճարպը գործ է ածւում զանազան սօուսների, բագուի մէջ և առհասարակ կերակուրը չաղ, իւղոտ դարձնելու համար. խոզի հում ճարպից շինում են ֆրիտիւր. խոզի լերդից պատրաստում են կարկանդակներ և պաշտէտներ. բայց խոզի երիկամունքները չեն գործածում, որովհետև վատ հոտ են ունենում։

Խոզի ոտները համեղ են՝ թթու դրած (մժուժ)։ Խոզի միսը շատ դժուարամարս է, մանաւանդ ամառը։

Ե Ր Ի

Պէտք է զգուշանալ հին որսած մսից, որովհետև կարող է հոտած լինել։ Երէներից ամենից շատ գործ է ածւում նապաստակը։ Նրա միսը բաժանում են հինգ մասի, յետևն և մէջքը՝ կարմրացնելու, առաջի մասը՝ բագուի, իսկ սուկին ու բուդը՝ պաշտէտների համար։ Նապաստակը որքան թարմ լինի՝ այնքան միսը համեղ է և դիւրամարս։

ԹՌՉՈՒՆՆԵՐԻ ՄԻՍ

ՏՆԱՅԻՆ ԹՌՉՈՒՆՆԵՐ

Հաւ, վառեկ և որձատ (капунъ).

Հաւ կամ պուլեարդ ֆրանսիացիները կոչում են մատղաշ, գիրացրած հաւին։ Լաւ օգտուելու համար՝ կարմրացնում են ամբողջութեամբ. եթէ հաւը վերցնում են սօուսի համար՝ այն ժամանակ ջոկում են կրծքի սպիտակ մասերը։

Նրա ոսկորներից և մնացուկներից պատրաստում են բուլիոն նրա սօուսի համար։

Տապակելու վառեկը կտրատում են մասերի և իւղի մէջ տապակում։

Հ ն դ կ ա հ ա ւ.

Հնդկահաւը, ինչպէս և հաւը, կարելի է և՛ կարմրացնել և եփել. բացի դրանից՝ նրան կարելի է էլի բաժանել չորս մասի. այդ մասերից իւրաքանչիւրից պատրաստում են առանձին կերակուր։ Եթէ հնդկահաւից պատրաստում են սպիտակ սօուս՝ այն ժամանակ վերցնում են միայն կրծային մասերը և կարմրացնում կամ եփում։ Թևերը արգանակի համար տալիս են լաւ պօտրօխայ. ոտիկներն ածում են բուլիոնի մէջ։ Ամբողջ հնդկահաւը կարելի է շոգեխաշել նոյնպէս և

կարելի է պատրաստել գալանտին, որի համար հնդկահավից հեռացնում են նրա միսը և կաշուի մէջ դնում նրա մսից պատրաստած փարշն ու լեարդը։

Սագ ու բադ.

Սագը գործ է աճեցում՝ ինչպէս և հնդկահաւը. նրան էս կարմրացնում են կամ ամբողջութեամբ կամ կտորներով. ամեն մի կտորից իւր յատկութեան համեմատ առանձին կերակուր կարելի է պատրաստել։ Կարմրացնելու համար վերցնում են մատղաշ սագ, փորը լցնում կամ շագանակով կամ խնձորով և կամ կաղամբով։ Այս կերակուրը թէև դուրեկան համ ունի, բայց դժուարամարս է։

Բադը կամ կարմրացնում են և կամ շոգեխարշում. նրանից պատրաստում են և գալանտին. պառաւ բադն ընդհանրապէս գործ են աճեցում բադուի մէջ։

ՎԱՅՐԻ ԹՌՉՈՒՆ

Թևաւոր թէ մեծ և թէ փոքր որսուածքները համարեա թէ միշտ կարմրացնում են ամբողջութեամբ։ Եթէ որսուածքից չոկենք ամենալաւ, փափուկ մասերը՝ այն ժամանակ նրա ոսկերոտիքից և միս մնացորդներից կարելի է պատրաստել մսաջուր։ Որսուածքներից գալանտինի համար վերցնում են փասեան, լոր, տորտիկ և արտուտիկ. կարելի է եփել փարշով և ապա շոգեխարշ անել իւղի մէջ կամ տապակել։

ԶՈՒԿ

Զուկը կարելի է կոլել թէ հում և թէ եփած. օրինակ՝ կարմիր ձուկը, զուլթխին, թառափը և այլն՝ դանակը ողնաշարից տանելով՝ կտրում են երկու մասի. յետոյ այս կէսերը կտրատում են ըստ լայնութեան։ Ուղղակի կտրատում են լոսոսինան, կարմրախայտը և այլն։ Աւելի դիմացկուն ձկները

դնում են աղած ջրի մէջ և եռ տալիս, իսկ քնքոյշները չփչացնելու համար դնում են արդէն եռ եկած ջրի մէջ։ Ուտելու համար՝ գործ են ածում թարմ ձկներ. վատ հոտ ունեցող ձուկը առանց ձեռք տալու ոչնչացնում են։ Ապխտած, աղած և չորացրած ձուկը կարելի է գործածել մի ամբողջ տարի։

ՁՈՒ

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

Բացի հաւի ձուից գործ ենք ածում փասեանի, խայտահաւի և ուրիշ թռչունների ձուեր։ Համով նրանք նոյնիսկ բարձր են, բայց քիչ են ճարւում և դժուարութեամբ են ձեռք բերւում։

ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆՆԵՐ

Բոլոր կանաչ բանջարեղէնները եփում են մեծ քանակութեամբ ջրի մէջ. այդ ջուրը սկզբում եռ են տալիս ու աղում. երկար եփել հարկաւոր չէ։ Կիսաեփ բանջարեղէնները աւելի համեղ են լինում. եթէ պատրաստած բանջարեղէնը գործ են ածում հէնց պատրաստած օրը՝ այն ժամանակ կարիք չկայ նրան սառն ջրով սրսկել, իսկ եթէ հետե-

ւեալ օրն է գործ ածւում՝ այն ժամանակ, թարմացնելու համար՝ հարկաւոր է պաղ ջուր ցանել վրան։

Կանաչ լոբին ու մատղաշ սիսեռը (горохъ) հէնց ճաշից անմիջապէս առաջ, ջրի եփ եկած ժամանակ, ածում են մէջը, որ չկորցնեն իրանց յատուկ գոյնը։

Սպանախը եփում են նոյն ձևով, ապա ջուրը քամում, կտրատում և նոյնպէս համեմում իւղով՝ փոքր քանակութեամբ շաքարի հետ միասին։

Սովորաբար չորացրած բանջարեղէններից սիսեռը պատրաստելու համար լաւ է նախընթաց օրը ջրում թրջել. կանաչ սիսեռը թրջում են եփելուց երկու ժամ առաջ։ Կարմիր լոբին եփելիս աւելի լաւ է՝ հէնց առաջին անգամ եփ եկած ջուրը թափել, լոբու վրայ նոր ջուր ածել ու եփելը շարունակել։ Եթէ այս լոբին մազէ անց կացնենք և պիւրէ պատրաստենք՝ աւելի դիւրամարս կլինի։

ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

Բուսական և կենդանական կերակրին բազմազանութիւն են տալիս համեմունքները, որոնք չափազանց կարևոր դեր են կատարում։ Մեր կերակուրներին նրանց մատուցած ծառայութիւններն այնքան զգալի են, որ առանց նրանց չենք կարող կառավարուել. նրանք կերակուրներին տալիս են բազմազանութիւն, համ ու հոտ. վերջապէս շնորհիւ համեմունքների շատ կերակուրներ աւելի դիւրամարս են դառնում։ Համեմունքներն աւելի լաւ են գրգռում ստամոքսի գեղձերը, որոնցից հոսում են մեծ քանակութեամբ մարսողական հիւթեր և նպաստում են կերակրի մարսուելուն։

Բոլոր համեմունքները կարելի է բաժանել երեք խմբի։

Ա. Ստամոքսը տաքացնելու և մարսողական հիւթերը գրգռելու զօրութիւն ունեցող համեմունքներ. օրինակ՝ աղ քացախ, մանանեխ, պղպեղ, սոխ և այլն։

Բ. Իւղալի համեմունքներ, որոնք կամ աննպաստութեան նիւթ են և կամ մարմնի կենսական ջերմութիւնը պահպանող։ Այս խմբին են պատկանում կենդանական ու բուսական ծագումն ունեցող իւղերն ու ձէթերը։

Գ. Անուշահոտ և ճաշակային զգայնութիւններ առաջացնող համեմունքներ. այս խմբի մէջ են մտնում փոթոթի (пряность) յատկութիւն ունեցողները. օր. դափնեաերև, քիմոն և այլ հոտաւէտ խոտեր. անուշաբոյր պտուղներ ու մրգեր, օր. նարինջ, գետնամօրի (земляника), պատիճաւոր բոյսեր (стручки), վանիլ, դարչին (կինամոն) և այլն և այլն։

Ա. ԱՌԱՋԻՆ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐԸ

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

Աղի քիմիական յատկութիւններից մէկն է՝ արգէն եռ եկած ջրի ջերմութեան աստիճանը բարձրացնել և ընդհակառակը՝ սառած ջրինն իջեցնել. ահա աղի այս հետաքրքիր յատկութիւնից օգտւում է գործնական խոհարարութիւնը. օրինակ, պաղպաղակը սառցնելու ժամանակ սառոյցի հետ միշտ աղ են խառնում։

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

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

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

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

Պղպեղը լինում է սպիտակ, սև ու կարմիր. սևը կարմրից աւելի համեղ է, իսկ սպիտակը կծու է։ Կայ և Կայենի պղպեղ։ Պղպեղը համեղ է նոր մանրած ժամանակ. դրա համար էլ գործ են ածւում ձեռնաղացներ, որոնք լցւում են պղպեղի հատիկներով և ճաշին դրւում են սեղանի վրայ. նրան կերակրի հետ չպէտք է եփել, այլ պէտք է ցանել ուտելու ժամանակ։

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

Սխտոր. Սխտորը իբրև համեմունք թէև կծու, շատերի համար նոյն-իսկ զզուելի հոտ ունի, բայց և

այնպէս նրա գործածութիւնը առողջութեան համար օգտակար է։ Բագուի մէջ նա գցւում է ամբողջ պճեղներով, և ոչ թէ մաս-մաս արած, որով հեշտանում է նրան կերակրից հանելը, իսկ հոտը գոլորշու հետ վերանում է։

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

Էշալօտը սոխից նուրբ է, բայց համով նման է նորան. նա շատ եփուելով կորցնում է իւր հոտը, ուստի նրան գբցում են կերակրի մէջ ոչ աւաջ քան 10 րոպէ. մի քանի սուր սօուսների, բորդելիզի սօուսի և այլն համար՝ էշալօտը ուղղակի հիմքն է կազմում։

Պօրէյը սոխի և սխտորի մէջ տեղն է բռնում. նրան գործ են ածում արգանակի և մսաջրի մէջ։

Պրասը գործ է ածւում սօուսներում և աղցաններում։

Բ. ԵՐԿՐՈՐԴ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

Իւղալի համեմունքների մէջ համի և սննդարարութեան կողմից ամենալաւ համարւում է կովի իւղը. նրա նշանակութիւնը խոհանոցի համար շատ մեծ է։ Իւղը չէ կարող խոհանոցի բոլոր պահանջներին բաւարարութիւն տալ։ Թէև բոլոր իւղերով էլ կարելի է կերակուր պատրաստել, բայց կան այնպիսի կերակուրներ, որոնք պահանջում են աւելի բարձր ջերմութիւն, այն-ինչ հասարակ իւղը ընդունակ չէ բարձր ջերմութեան, իսկ կովի իւղն էլ թանկութեան պատճառով շատերին անմատչելի է. դրա համար գործ է ածւում կամ խոզի կամ եզան ճարպ։ Խոզի ճարպը մանր կըրտում են, ածում թաւայի մէջ և կրակի վրայ դնելով թողնում են, մինչև որ ճարպի իւղը պարզուի և թոյլ կերպով ծխայ. այդ ժամանակ նրան վերցնում են, քամում են մա-

զով ու աճում ամանի մէջ. ամանը վերևից ծածկում ու պաշտպանում են խոնաւութիւնից ու տաքութիւնից։ Տաւարի մսի ճարպից պատրաստում են ճարպաիւղ (ֆրիտիւր *), ինչպէս խոզի ճարպից. նրան ամեն անգամ, երբ հարկաւոր է կերակրի մէջ գործածել՝ պէտք է տաքացնել, մաղով քամել և աւելացնել աւելի թարմը, ապա թէ ոչ կայրուի և անդուրեկան համ կստանայ։ Սագի ճարպը աւելի նուրբ ու համեղ է։ Եթէ այդ ճարպի հետ խառնենք խոզի և ընտանի թռչունների ճարպ՝ այն ժամանակ կստացուի այնպիսի լաւ ճարպաիւղ (ֆրիտիւր), որին չէ կարող փոխարինել նոյն-իսկ կովի կարագը։

Բոյսերից ձէթ ենք ստանում և կերակրի մէջ գործածում։ Ձէթի մէջ միս չեն տապակում, այլ ձուկ, և միայն մի քանի դէպքերում էլ թռչուններ։ Նրա մէջ տապակում են նոյնպէս բանջարեղէններ, կարտօֆիլ և պատրաստում առհասարակ պաստալ կերակուրներ։ Ձէթը մի անգամ գործածելուց յետոյ՝ երկրորդ անգամ չի գործածուի։

Իւղերն ու ճարպերը կրակի վրայ տանում են զանազան աստիճանի ջերմութիւն. այսպէս՝ կարագը 100° աւելի տաքացնել չէ կարելի. այդ աստիճանն անցնելուց յետոյ նա դառնում է մուգ և կորցնում իրան յատուկ գոյնը։ Եզան ճարպը կամ ճարպաիւղը կարելի է տաքացնել մինչև 205°, իսկ սագի ճարպը և ձիթապտղի ձէթը դանդաղութեամբ՝ կարելի է հասցնել մինչև 400°։

Այժմ տեսնենք, թէ ինչ բանի աւելի պէտքական է այս կամ այն իւղը։ Սպիտակ և մուգ սօուսները ամենից լաւ պատրաստւում են մաքուր կարագ իւղից. այդ նոյն իւղը գործ է ածւում նոյնպէս և ձկնային ու մսային ֆարշի, զանազան լաւ թխուածքների, ձուերի, բանջարեղէնների և այլն մէջ։ Խոզի ճարպը կարելի է գործածել կամ ուղղակի,

*) Ֆրիտիւր ասելով հասկանում ենք ընդհանրապէս արհեստական կերպով պատրաստուած իւղը, որ ստանում ենք մեր գործածած կենդանիների ճարպից։

կամ վայրի թռչունների մսի մէջ. եզան ներքին և երիկամունքների ճարպից պատրաստում են ճարպաիւղ (ֆրիտիւր), որի մէջ ամեն ինչ կարելի է տապակել։ Սագի ճարպի մէջ տապակում են ընտանի և կամ վայրի թռչուններ։ Ձէթի մէջ պատրաստում են ձուկ, պաս օրուայ կերակուրներ, բանջարեղէններ, աղցան և այլն։

Գ. ԵՐՐՈՐԴ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

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

Մեխակը յայտնի է իւր հաճելի հոտով. նա շատ եփուելով կորցնում է իւր այդ հոտը և դառնանում. նրան կերակրի մէջ ուղղակի գցելը լաւ չէ. լաւ կլինի փաթաթել կիսելի մէջ դափնետերևի, սոխի, չամանի և այլն հետ. եփուելուց յետոյ այդ կիսելը իւր միջի եղածով հանում են կերակրի միջից։ Դափնետերևը, մեխակը գործ են ածւում նոյնպէս մանանեխի մէջ։

Հոտաւէտ կանաչեղէններից գործ են ածում քարսոն, ռեհան, թարխուն (эстрагонъ) և այլն։ Նրանք կերակրին հաճելի համ են տալիս. այդ կանաչեղէններից ամենագործածականն են գինձն (համեմ) ու քարսոնը (մաղդանոս), որ գործ են ածւում բոլոր կերակուրների, նոյնպէս և զանազան աղցանների մէջ։

Գործ են ածւում նոյնպէս գազար, շաղգամ և այլն։

Յիշեալ արմատները կտրատում են մի քանի մեծ մասերի և գցում կամ արգանակի և կամ մսաջրի մէջ. տապակած մսի հետ նրանց տալիս են արդէն իրրև գարնիրներ։

Պտուղներից և սունկերից գործ են ածւում—բողիկներ,

կապպար, ձիթապտուղ, պոմիդոր, տրիւֆել, շամպինիօն և այլն։

Բողիկներից պատրաստում են թթու և մարինատ. դրա համար խակ-խակ հաւաքում են նրանց պտուղները, մաքրում, լուանում, լաւ աղում և 24 ժամ այդպէս թողնում. ապա բողիկները դարսում են կաւէ ամանի մէջ, և վրան աւելացնում են սոխ, թաթխուն, չաման. ապա ածում են եռ եկած քացախ, որի մէջ և նրանք խորասուզւում են. ամանի բերանը որևէ բանով այնպէս են կապում, որ օդ ներս չանցնի. այսպէս թողնում են երկու-երեք օր. այդ ժամանակամիջոցն անցնելուց յետոյ դատարկում են քացախը, երկրորդ անգամ եռ են տալիս նրան և էլի նորից ածում բողիկների վրայ։ Մի ամիս այսպէս պահելուց յետոյ հին քացախը փոխարինում են թարմ, բայց եռ չեկած քացախով և պահում են հով տեղ. այդ ժամանակ նրանց կարելի է գործ ածել։ Այսպէս պատրաստած բողիկները շատ անգամ սեղան են բերում եփած մսի հետ. նրանց գործ են ածում նոյնպէս մի քանի սօուսների մէջ և այլն։

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

Կապպարներով համեմում են մի քանի լաւ սօուսներ. իբրև գարնիր նրանց գործ են ածում վինեգրետի մէջ։

Պոմիդորը այժմ շատ է գործածւում. նրան երեք կերպ են պահում—կամ ամբողջ պտուղներով, կամ կոտորած, ճմլած և կամ չորացրած ձևով։ Պոմիդորով համեմում են խորովածները, արգանակները. նրանից պատրաստում են սօուսներ և այլն։

Սունկերից կարելի է պատրաստել առանձին կերակուր. բայց շամպինիօն սնկերը աւելի գործ են ածւում իբրև համեմունքներ։ Շամպինիօնից համեմունք պատրաստելու համար վերցնում են $1^1/_4$ գրվ. շամպինիօն, լուանում են, մաքրում և ածում արծնապակած ամանի մէջ. աւելացնում

են $^1/_2$ բաժակ ջուր, լիմոնի հիւթի մի քանի կաթիլ, $2^1/_2$ մսխալ աղ, $14^1/_2$ մսխ. իւղ. ծածկում են ամանը և դնում կրակի վրայ 3—5 րոպէ, մինչև որ թեթև եփուին. ապա վերցնում են կրակից և պահում մինչև գործածելը։ Շամպինիօնի հիւթը ածում են սօուսների մէջ, ինչպէս՝ բլանկէտի, պաշտէտի (սպիտակ սօուսներ) և այլն,

Տրիւֆելից պատրաստում են ամենալաւ համեմունքներ. սրանք շատ թանկ են ծախւում, որովհետև քիչ են ճարւում. ծախւում են գլխաւորապէս իբրև կոնսերվ։

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

Հաղարջը (смородина), գետնամորին, մորին (малина), անանասը և այլ պտուղներն ու մրգերը, որ անուշահոտ ու համեղ են՝ գործ են ածւում կամ ուղղակի իբրև դէսերտ, կամ այդ պտուղների հիւթով համեմում են պաղպաղակները, մուսերը, ժըլէները, կիսելները և այլն։

Վանիլով, շնորհիւ իր անուշահոտութեան, համեմում են ամենալաւ քաղցր ուտելիքներ (կրեմները, պաղպաղակները, պլոմբիրները և այլն)։ Վանիլը գործ է ածւում նոյնպէս քաղցրաւենիների, շոկոլադների և այլոց մէջ. վանիլը պահում են արճճէ թղթում, որ փուչի չնստի և օդը չազդէ. կարելի է պահել նոյնպէս և շաքարաւազի և լաւ փակուած արկղի մէջ։

Փստուղը գործ է ածւում քաղցր ուտելիքների մէջ, ինչպէս պաղպաղակի, կրէմի, նուրբի և այլն։

Դարչինը գործ է ածւում մի քանի կերակուրների մէջ, ինչպէս՝ չամչարակի (կոմպոտի), կաթնէ խաշլիի, հարիսայի,

խնձորի կարկանդակների և այլն։ Դարչինը գործ է ածւում նոյնպէս թխու դնելու ժամանակ։

Զամչի տեսակները գործ են ածւում փլաւի, մի քանի սօուսների մէջ և այլն. անգլիացիք նրանով համեմում են իրանց պուդինգները և կէկերը։

Կակաօն և նուշը գործ են ածւում կօնդիտերների թխուածքների մէջ, ինչպէս նշէ թխուածքի, սօրաի և այլն։ Կակաօն գործ է ածւում կրէմի, պաղպաղակի և այլ քաղցր ուտելիքների և խմելիքների մէջ։

Ֆրքումը կերակուրներին տալիս է ոսկեդեղին գոյն, որի համար և գործ են ածւում արգանակների, զատկահացերի, կուլիչի և այլ կերակուրների մէջ։

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

Կօնեակն ու ռօմը գործ են ածւում պուդինգի և քաղցր կերակուրների մէջ։ Գինիներով համեմում են մի քանի նուրբ սօուսներ, խորովածներ և այլն։ Խոհանոցում գործածուող գինիները եռման երբէք չեն ենթարկւում. վատ, թխուածք և կամ պղտոր գինիները չեն գործածւում։

ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

Ա. ԲՈՒԼԻՕՆՆԵՐ ԵՒ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԲՈՒԼԻՕՆՆԵՐ ԵՒ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

Ձաշի ամենաանհրաժեշտ և կարևոր մասը կազմում է բուլիօնը կամ արգանակը. բուլիօնը բաց է անում մարդու ախորժակը և գրգռում մարսողութիւնը։ Արգանակը աւելի սննդարար է, քան թէ բուլիօնը։ Սովորական բուլիօնը զանազանւում է բուլիօն-կօնսօմէից նրանով, որ կօնսօմէի մէջ բացի մսից գոյւմ են և հաւ։ Հաւը աւելի նուրբ և լաւ համ է տալիս կօնսօմէին, ուստի և մաքուր բուլիօն-կօնսօմէն սեղան են բերում սովորաբար կարկանդակների (պիրօժկիների) հետ։

Բոլոր մսի արգանակները պատրաստւում են սովորական բուլիօնից։ Արգանակներ պատրաստելու համար բուլիօնին աւելացնում են զանազան տեսակ արմաւիք և այն ամենը՝ որոնցով ուզում են արգանակները պատրաստել։ Սրանցից մի քանիսը ուղղակի գցում են բուլիօնի մէջ, իսկ մի քանիսն էլ պատրաստում են առանձին և ապա խառնում բուլիօնի հետ։

Բացի մսից կարելի է բուլիօն պատրաստել և զանազան արմաւիքից։ Բուլիօնի տեղ երբեմն գործ են ածում և կաթ կամ նոյն-իսկ ուղղակի եռ եկած ջուր։ Այսպիսի բուլիօնները համեմում են իւղով։ Ուտելուց առաջ այս բուլիօններով

պատրաստած արգանակների մէջ գցում են հարած դեղնուցներ՝ թթուասերի կամ սերի հետ, որ կոչւում է լիզօն, ւեղացնում են կրկին իւղի կտորտանք։

Որովհետև առհասարակ բոլոր բուլիոնների և սօուսների հիմքը կազմում է բուլիոնը՝ ուստի սրա մասին կխօսինք աւելի մանրամասնօրէն։

ԾԱՆՕԹ. *Մենք մեր գրած խորհրդատուական համար վերցրել ենք 5 մարդու բաժին, ուստի հիմա բուլիոնն էլ կվերցնենք հինգ մարդու համար։ Յանկացողը, նայած մարդկանց թուին՝ կարող է համեմատաբար պակասեցնել կամ աւելացնել վերցրած չափը։*

ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ԲՈՒԼԻՕՆ

Միս—2½ գրվ., աղ—7 մսխ., ջուր—15 բաժակ, գազար 29 մսխ., չաղգամ—¼ գրվ., պօրէյ—⅛ գրվ., սոխ—1 հատ, նեխուր—5 մսխ., պատերնակ (ստեղպին) —5 մսխ., մեխակ 2 հատ։

Կաթսայի մէջ ածել 14 բաժակ ջուր, միսը թեթև լուանալ և գցել ջրի մէջ, դնել կրակի վրայ և ժամանակ առ ժամանակ փրփրաքաշով քափկիրով) խառնել, որ փրփուրը (քափը) կաթսայի յատակին չկպչի։ Փրփուրը քաշելուց յետոյ՝ աւելացնել մի բաժակ սառը ջուր և թողնել, որ սա էլ եփ գայ. եփ գալուց յետոյ մէկ էլ քաշել ու կաթսան դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ։ Արմտիքը մաքրել, լուանալ, ամեն մէկը չորս մաս անել, սոխն ու գազարը խւղում տապակել, մինչև որ կարմրին։ Տապակած սոխն ու գազարը հանել իւղից և ածել կաթսայի մէջ, որ բուլիոնն աւելի լաւ գոյն ստանայ։ Սրանից յետոյ գցել և մնացած արմտիքը—նեխուր, մի գլուխ սխտոր՝ մէջը երկու հատ մեխակ ցցած, և աղ։ Բուլիոնը եփել 3 ժամ։

Եթէ այս բուլիոնից հարկաւոր է պատրաստել որևէ արգանակ՝ այն ժամանակ պէտք է աւելացնել և այն նիւթերը, ինչի արգանակ որ ուզում ենք պատրաստել։ Իսկ եթէ սեղան ենք բերում ինչպէս պօտաֆէ՝ այն ժամանակ միսն

ու միջի արմտիքը պէտք է առանձին բերել, իսկ բուլիոնի հետ՝ կտրատած և տապակած բուլկի։ Եթէ յիշեալ բուլիոնը մի քանի օրուայ համար է պատրաստւում՝ այն ժամանակ աւելի լաւ է միւս օրը նրանից մի որևէ արգանակ պատրաստել առանց բանջարեղէնի։

Բացի վերևն յիշած բուլիոնից՝ մսից կարելի է պատրաստել և *մսի հիւթ, լանսպիկ,* և *պինդ բուլիօն*. այս բոլորը պատրաստում են մսի բուլիոնից։

Մսի հիւթ պատրաստելու համար բացի տաւարի մսից պէտք է եփել նրա հետ միասին և հորթի արտալան։ Հորթի արտալան բուլիոնը աւելի թանձրացնում է. սա նկատւում է բուլիոնի սառած ժամանակ. այս տեսակ բուլիոնը կարելի է պահել միմիայն 3 օր։

Լանսպիկը կամ մսի ժիլէն նոյնպէս պատրաստւում է բուլիոնից, միայն սա աւելի երկար ժամանակ է եփւում և մէջն էլ աւելացնւում է ոսկրահիւթ։

Պինդ բուլիոն-էկստրակտ (մուգ) պատրաստելու համար պէտք է տաւարի մսից պատրաստած մաքուր բուլիոնը այնքան եփել, որ առանց ոսկրահիւթ աւելացնելու՝ ժիլէի նման թանձրանայ։

Մսի հիւթ պատրաստելու համար վերցնում են 2½ գր. ոսկոր, սրանից ¾ մասը տաւարի, իսկ ¼ հորթի. 2½ գր. կովի բուդ, 1¼ գր. հորթի բուդ., 2 գազար, 1 սոխ, 1 սխտոր, 2 մեխակ, մի կտոր խոզի աղած ճարպ, 20 բաժակ ջուր։ Այսքանը բաւական է՝ 10 բաժակ մսի հիւթ ստանալու համար։

Մսի հիւթը պատրաստում են հետևեալ կերպով. գցել կաթսայի մէջ իւղ կամ խոզի աղած ճարպ, ապա գցել միս, ոսկրներ, կտրատած գազար, սոխ. ծածկել կաթսան և դնել մեղմ կրակի վրայ. 15 րոպէից երբ սրանք իրանց հիւթը բաց կթողնեն՝ ածել մի բաժակ սպիտակ գինի, նորից կաթսան ծածկել, և երբ գինին համարեա թէ կգոլորշիանայ՝ այն ժամանակ պէտք է ջուր աւելացնել։ Երբ

եռ կգայ՝ պէտք է քափը քաշել, աւելացնել մի գլուխ սըխտոր, մէջը 2 մեխակ ցցած, 5 մսխ. աղ (եթէ ուզում ենք ստանալ մսի հիւթ, իսկ եթէ ուզում ենք պատրաստել մսի էքստրակտ (մուզ)՝ այն ժամանակ աղ հարկաւոր չէ). յետոյ ծածկել կաթսան ու դնել մեղմ կրակի վրայ և եփել այնպէս՝ ինչպէս սովորական բուլիոնը։

Եփելու ժամանակից և միջոցից է կախուած, թէ արդեօք հիւթ ենք կամենում ստանալ թէ էկստրակտ (մուզ)։ Մսի հիւթ ստանում ենք այն ժամանակ, երբ բուլիոնի մէջ ցցած է հորթի բուդ և երբ միջի եղած հեղուկի կէսը կզոլորշիանայ. այս հիւթը սառցնում ենք և երեսի իւղը քաշում։ Եթէ ուզում ենք մսի հիւթը երեք օրից աւել պահել՝ այն ժամանակ պէտք է նորից եփ տանք։ Եթէ այս մսի հիւթին աւելացնենք հորթի ոտ կամ ոսկրահիւթ, այն ժամանակ կստացուի մսի ժելէ կամ լանսպիկ։ Մսի բուլիոն-էկստրակտ (մուզ) պատրաստելու համար պէտք չէ ձգել նրա մէջ ո՛չ հորթի բուդ, ո՛չ ճարպ, ո՛չ սոխ, որովհետև սրանք նպաստում են բուլիոնի շուտ փչանալուն։ Եփելուց յետոյ պէտք է $2^1/_2$ մսխ. աղ աւելացնել և այնքան եփել, որ ստացուի $2^1/_2$ բաժակ էկստրակտ. սա պէտք է եփուի 6 ժամ. երեսի իւղը քաշել։ 12 ժամից յետոյ նա այնքան կթանձրանայ, որ կարելի կլինի ածել մի ամանի մէջ։ Չփչացնելու համար վրան ածել ճրագու իւղ, պինդ կապել երեսը և պահել. այս հիւթից միշտ պէտք է ունենալ խոհանոցում. սա փոխարինում է Լիբիխի էկստրակտին և կարող է պահուել մօտաւորապէս 6 ամիս։

Բ Ո Ւ Լ Ի Օ Ն

Միս — $2^1/_2$ գրվ., արմտիք — $^1/_2$ գրվ., սոխ 1, աղ — ճաշակին համեմատ։

Վերցնել 2 գրվ. տաւարի բուդ և $^1/_2$ գրվ. հորթի առաջի ոտը. սառը ջրի մէջ լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել վրան 15 բաժակ ջուր, կաթսան ծածկել ու դնել կրակի վրայ։ Երբոր ջուրը եռ կգայ՝ փրփուրը քաշել, տակի կրակը մի քիչ մեղմացնել, որ բուլիոնը հանդարտ եռ գայ մինչև պատրաստուելը։ Կէս ժամից յետոյ նրա մէջ գցել մի-մի հատ շաղգամ, գազար, նեխուր, քարտոն, պորէյ և աղ։ Յիշեալ արմտիքը նախ քան մսաջրի մէջ ածելը՝ հարկաւոր է լուանալ։ Բացի այս բոլոր արմտիքից՝ մսաջրին գոյն տալու համար մէջը հարկաւոր է գցել և մի գլուխ երկու կտոր արած և իւղում տապակած սոխ։ Մսաջուրը հարկաւոր է եփել մօտաւորապէս $3^1/_3$ ժամ։ Բուլիոնը սեղան բերելուց առաջ պէտք է անձեռոցիկով քամել մի ուրիշ մաքուր կաթսայի մէջ, նորից եփ տալ, տապ ածել սուպնիկի մէջ, վրան կանաչի ցանել և մատուցանել բլինչիկներով կամ քաքարնեռվ (պիրօժկիներով)։

ԱՐԳԱՆԱԿ ՊՕՏՕՖԷ

Միս — $2^1/_2$ գրվ., աղ — 7 մսխ., գազար 29 մսխ., պրասի սպիտակ մաս — $^1/_8$ գրվ., սոխ, սխտոր, նեխուր 5 մսխ., մեխակ 2 հատ։

Ֆրանսիայում ընդունուած է պօտօֆէ պատրաստել կաէ ամանում, բայց կարելի է նոյնպէս համեղ կերպով պատրաստել նաև պղնձէ ամանում։ Կաթսայի մէջ դնել հատ սուկի իւր ոսկորով, հաւի փորոտիք։ Ածել 15 բաժակ ջուր, դնել կրակի վրայ, երբեմնապէս խառնել, որ կաթսային չկպչի. փրփուրը քաշելուց յետոյ կաթսան դնել աւելի թոյլ կրակի վրայ ու շարունակել դանդաղ կերպով եփել 4 ժամ։ Մաքրել գազարը, շաղգամը, պօրէյն ու սոխը, լաւ

լուանալ ու կտրատել ամեն մեկը 4 մասի, մի վերշոկ մեծութեամբ, իսկ սոխն ու պօրէյը կէս-կէս անել։ Որպէսզի մսաջուրը համեղ լինի ու դուրեկան գոյն ստանայ՝ մաքրած արմատիքը ածել սոտէյնիկի մէջ, վրան ածել մի փոքր ճարպահուղ կամ իւղ և թեթև կերպով տապակել, որ նրանք ոսկէ գոյն ստանան. ապա այս բոլորը ածել մսաջրի մէջ, յետոյ նեխուրը, սխտորը, մէջը ցցուած երկու հատ մեխակով, պատերնակ (սեսպղին), և շարունակել եփելը։ Այս մսաջուրը սեղան են բերում չորացած բուլկով։ Բուլկին կտրատել խորանարդների ձևով, ածել թաւայի մէջ ու դնել ջլիտի մէջ՝ մինչև որ կարմրի. մսաջրից քաշել իւղը ու բարակ մաղով անց կացնել սուպնիկի մէջ, ածել մանր կտորած քարսոն ու սեղան բերել չորացրած բուլկով։ Միսն ու փորոտիքը հանել կլոր սկուտեղի վրայ, շուրջը դարսել եփած արմատիքը և բերել պօտօֆէյի հետ։

ԿՆԵԼՈՎ ԲՈՒԼԻՕՆ

Կնելի—հաւի փափուկ միս—$^3/_8$ գրվ., բուլկի 14 մսխ., կաթ—$^1/_2$ բաժակ, կարագ—18 մսխ., ձու—1 հատ, դեղնուց—2 ձուի։ Աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ։

Պատրաստել բուլիօն-կօնսօմէ, բացի մսից պէտք է գցել հաւից ջոկած ոսկորներն ու ուրիշ մասերը, բացի սպիտակ մասից։

Կնելին պատրաստւում է հօրթի մսից, կամ ձկնից և կամ հաւի սպիտակ մսից. բոլոր դէպքերում կնելին պատրաստում են համարեա միատեսակ։

Հաւի սպիտակ միսը մաքրել ջլերից, մանր կտրտել և սանդի մէջ ծեծել մինչև մի փափուկ զանգուած ստացուելը։ Բուլկին թրջել տաք կաթի մէջ, յետոյ հանել և քամել անձեռնոցիկով. քամած բուլկուն աւելացնել ծեծած միսն և դարձեալ ծեծել, մինչև այս խառնուրդից ստացուի մի խմորի նման զանգուած. ապա աւելացնել կարագ ու շարունակել ծեծելը։ Աւելացնել մի ձու, իսկ վերջը 2 դեղնուց, դարձեալ

ծեծել. այս զանգուածը անցնել № 20 փոկէ մաղի միջով, լաւ խառնել ու դնել կամ սառը տեղ և կամ սառուցի վրայ։ Այս սառցրած զանգուածը հանել ալիւր ցանած սեղանի վրայ, երշիկի ձև տալ մի մատ հաստութեամբ, յետոյ կտրատել խցանի մեծութեամբ կամ աւելի երկար։ Հարթել նրանց ու դարսել ալիւր ցանած պղնձէ խփի մէջ, ածել աղաջուրը կողքից և դնել կրակի վրայ։ Հէնց որ սկսի եռ գալ՝ խուփը դնել սլլիտի ծայրին, ծածկել ու շարունակել եփել 20 րոպէ և մսաջուրը քամել սուպնիկի մէջ և ածել այս կնելիները։ Այս արգանակը սեղան են բերում զանազան տեսակ քաքաներով (պիրօժկիներով)։

ԱՐՏԱԼԱՑ

Կովի մատղաշ արտալան (լաւ արտալան կշռում է մօտաւորապէս 7 գրվանգայ) և կուրծքը լուանալ, կտրատել ու ածել կաթսայի մէջ. վրան աւելացնել ամեն մի գրվանքին 2 — $2^1/_2$ բաժակ ջուր։ Արտալի սուպը լաւ իւղոտ բուլիօն է։ Բուլիօնից փրփուրը քաշելուց յետոյ, ածել մէջը սրխտոր, նեխուր ու եփել ինչպէս առհասարակ սովորական բուլիօնն է եփւում։ Արտալի բուլիօնը պատրաստելուց յետոյ՝ պէտք է ածել սուպնիկի մէջ, վրան էլ ցանել նեխուր ու սեղան բերել. իսկ միսը դարսել սկուտեղի վրայ ու բերել միաժամանակ բուլիօնի հետ։

ԱՐԳԱՆԱԿ ԺԻԼԻԵՆ

Միս—$2^1/_2$ գրվ., գազար—$^1/_4$ գրվ., չաղգամ—$^1/_4$ գրվ., պօրէյ—$^1/_8$ գրվ., սոխ—$^1/_8$ գրվ., կաղամբ—14 մսխ., իւղ $^1/_8$ գրվ., սպանախ և թրթնջուկ—6—6 տերև։

Ժիւլիէնն արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական մսաջուր. վերցնում են թարմ ու նորաբողբոջ բանջարեղէն. գազարն ու չաղգամը լուանալ, մաքրել. կճեպը գցել մսաջրի մէջ, իսկ մէջուկները կտրատել ժիւլիէնի ձևով։

Այս ձևով կարատելու համար կայ առանձին դանակ – մեքենայ. նա կարատում է բարակ կտորներ 4 սանտ. երկարութեամբ և $^1/_2$ սանտ. հաստութեամբ, բայց և առանց յիշեալ մեքենայի կարելի է կարատել փոքրիկ դանակով, որով սովորաբար կարատում են բանջարեղէնը: Դազարն ու շաղգամը կարատել բարակ, այս կտորները դարսել իրար վրայ. սրա նման կարատել և մնացած բանջարեղէնը: Կաթսայի մէջ ածել կարատած բանջարեղէնը, 7 մսխալ իւղ, մասջրի իւղը, 5 մսխ. աղ, $2^1/_2$ մսխ. շաքարաւազ, ծածկել ու դնել պլիտի մէջ. ամեն մի $^1/_4$ ժամը կաթսան վեր ու վեր թափ տալ, որ յատակին չկպչի. պլիտի մէջ թողնել՝ մինչև այս բանջարեղէնի կարմրելը: Յետոյ նրան ածել մի ուրիշ կաթսայի մէջ, աւելացնել մասջրի մի մասը ու եփել միասին 1 ժամ: Յետոյ աւելացնել սպանախն ու թրթնջուկը, նոյն ձևով կարատած, ու եփել $^1/_4$ ժամ: Աւելացնել մասջրից այնքան՝ որքան հարկաւոր է արգանակի համար, ածել կանաչին ու սեղան բերել:

ԳԱՐՆԱՆ ԱՐԳԱՆԱԿ

Մ/ա — $2^1/_2$ գրվ., գազար — 36 մսխ., չաղգամ 36 մսխ., կանաչ լոբի — 16 մսխ., թարմ կանաչ սիսեռ — 14 մ., նեխուր — 3 մսխ., ծնեբեկ — 3—4 մսխ.:

Գարնան արգանակի համար վերցնում են թարմ բանջարեղէն. պատրաստել սովորական բուլիոն. գազարն ու շաղգամը լուանալ և դանակով քերել, յետոյ կարատել $^1/_2$ սանտ. մեծութեամբ խորանարդներ, պատրաստ շաղգամն ու գազարը դարսել սոուէյնիկի մէջ, աւելացնել մի քիչ մասջուր, աղ անել, գցել մի պտղուց շաքար ու դնել թեթև կրակի վրայ, որ հեղուկը գոլորշիանայ, և հետևել, որ բանջարեղէնը կաթսայի յատակին չկպչի: Երբ հեղուկը գոլորշիանայ՝ նորից աւելացնել 2 գդալ մասջուր. երբ նա էլ գոլորշիանայ՝ կաթսայի յատակին կզոյանայ թանձր հիւթ, շաղգամի ու գազարի երկար ժամանակ եփուելուց. այս պատճառով էլ սոյա պէտք է աւելի շուտ սկսել եփել քան միւս արմտիքը: Այս ժամանակամիջոցում պէտք է ծնեբեկը մաքրել, լուանալ ու բոլոր փափուկ մասը կարատել մի սանտիմետր երկարութեամբ: Լոբին նոյնպէս մաքրել, հանել կողքի թելերը և միևնոյն չափով կարատել: Միևնոյն ժամանակ ևս եկած աղաջրի մէջ ածել սիսեռն ու լոբին. եփելուց մի 10 րոպէ առաջ սրանց պէտք է աւելացնել և ծնեբեկը, որովհետև աւելի շուտ է եփւում:

Սուպնիկի մէջ ածել այս բոլոր բանջարեղէնը, աւելացնել պատրաստ գազարն ու շաղգամը, բուլիոնից քաշել իւղը ու մսի միջով անց կացնել սուպնիկի մէջ, հարկաւոր չափով աղ աւելացնել ու սեղան բերել:

ՎԵՐՄԻՇԵԼՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ (ՍՈՒՊ)

Մ/ա — $2^1/_2$ գրվ., արմտիք — մէկ-մէկ հատ, իւղ — $^1/_8$ գրվ., ալիւր — $^1/_8$ գրվ., պոմիդոր — 1 գրվ., աղ և բանար (անգլ. պղպեղ) ճաշակի համեմատ, դափնի տերև (լաւր. լիստ) — 2 հատ:

Առհասարակ որևէ արգանակ պատրաստելու համար հարկաւոր է նախ պատրաստել սովորական բուլիոն, որի մասին մենք արդէն խօսել ենք. բայց և այնպէս կրկնում ենք, որ մի մարգու բուլիոն պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել $^1/_2$ գրվ. միս, $2^1/_2$ բաժակ ջուր, մի քիչ աղ և մի-մի հատ էլ զանազան տեսակ արմտիք. փրփուրը քաշելուց յետոյ հարկաւոր է եփել $2^1/_2$ ժամ: Սովորաբար որևէ արգանակի և կամ սօուսի զանազան մասերը իրար հետ միացնելու համար հարկաւոր է պատրաստել պասիրովկայ: Այս պասիրովկան պատրաստւում է կամ առանձին կամ ուղղակի արգանակի մէջ: Առանձին պատրաստելու համար պէտք է վերցնել որոշ քանակութեամբ իւղ, գցել կաթսայի մէջ, տաքացնել, աւելացնել ալիւր և մի քանի րոպէ տապակել, ապա տաքացնել, աւելացնել ալիւր և մի քանի րոպէ տապակել, ապա բուլիոնից մէջը քիչ-քիչ ածել, շարունակ խառնելով, և այս

բոլորը միասին ածել արգանակի մէջ։ Պատահում է, որ արմատիքը առանձին իւղում տապակում են արգանակի մէջ ածելու համար. այս դէպքում պէտք է ալիւրը ուղղակի տապակած արմատիքի մէջ գցել, միասին տապակել և յետոյ արդէն ածել արգանակի մէջ. կամ ուղղակի ալիւրը գցում են մի քիչ սառցրած բուլիոնի մէջ, որ գնտեր չգոյանան, և ապա միասին ածում արգանակի մէջ։

Որովհետև վերմիշելով արգանակի համար հարկաւոր է և պօմիդօրի պիւրէ՝ ուստի հիմայ կիսօսինք նրա պատրաստելու մասին։ Պօմիդօրը կէս-կէս անել, մէջի սերմերն ու ջուրը դէն ածել, ապա տապակի մէջ գցել իւղ, աւելացնել օղակ-օղակ կտորած մի հատ սոխ, մէջը քիչ տապակել ու ապա սոլան աւելացնել պատրաստած պօմիդօրը, մի արմատ քարսոն, աղ, բահար, մեխակ և դափնի տերև. այս բոլորը միասին եփել, մինչև որ մէջի ջուրը ցամաքի, յետոյ կրակից վերցնել ու քամիչի միջով անց կացնել։ Ահա այս ձևով է պատրաստւում սօուսի կամ արգանակների համար պօմիդօրի պիւրէն։ Վերմիշելով արգանակի համար բուլիոնը պատրաստելուց յետոյ՝ պէտք է առանձին իւղում տապակած ալիւրից պասիրովկայ և պօմիդօրի պիւրէ պատրաստել. նախ պասիրովկայի մէջ ածել պիւրէն և բաց անել՝ պատրաստ բուլիոնը աստիճանաբար ածելով մէջը, և շարունակ եփել այս արգանակը։ Երբ արգանակը կսկսի եռ գալ՝ ճաշից 15 րոպէ առաջ վերմիշել գցել մէջը և 15 րոպէից յետոյ սեղան բերել։

ՌՈՒՍԱՑ ԱՐԳԱՆԱԿ

Մի՛ա $2^1/_2$ գրվ., կարտօֆիլ—$^1/_4$ գր., պերլովի կորկոտ—12 մսխ., արմատիք—$^1/_2$ գր., աղ—ճաշակի համեմատ։

Նախ պէտք է պատրաստել սովորական բուլիոն։ Մինչև բուլիոնի պատրաստուելը՝ պէտք է պատրաստել գարնիրի համար արմատիք, կարտօֆիլ և կորկոտ (պերլովի կրուպայ)։ Արմատիքից հարկաւոր է գազար, նեխուրի մի գլուխ, պորէյ և

քարսոն։ Արմատիքը մաքրել, լուանալ, կարատել աստղաձև ու ածել կաթսայի մէջ. աւելացնել մասջրի իւղից և դնել պլիտի մէջ կամ ծայրին, որ մեղմ եփուի. իսկ արմատիքի մնացորդ կեղևը ածել բուլիոնի մէջ փրփուրը քաշելուց յետոյ. սրա հետ միասին ածել և կտորած սոխը։ Երբոր արմատիքը կիսով չափ կեփուին՝ ածել և նոյն ձևով կարտած կարտօֆիլը։ Բացի արմատիքից հարկաւոր է պատրաստել և պերլովի կորկոտը, որը պէտք է մի քանի անգամ լուանալուց յետոյ ածել կաթսայի մէջ. վրան աւելացնել այնքան սառը ջուր, որ հատիկներից 3 մատ բարձր կանգնի։ Կաթսան ծածկել ու դնել կրակի վրայ։ Երբոր եռ գայ՝ դնել մեղմ կրակի վրայ և մինչև վերջը եփել։ Եթէ ջուրը ցամաքի՝ պէտք է աւելացնել տաք ջուր. երբ որ հատիկները եփուին՝ ածել մաղի վրայ. վրայից էլ մի քիչ սառը ջուր։ Սեղան բերելուց առաջ բուլիոնը քամել անձեռնոցիկով, ածել նրա մէջ բոլոր գարնիրներն ու հատիկները. ապա արգանակը դնել պլիտի վրայ և մի քանի անգամ եփ տալ։ Սեղան բերելիս ածել արգանակի մէջ կտրատած քարսոնը։ Արգանակի միսը կարելի է բերել առանձին կամ կտրելով մանր կտորների։

ԿԱՂԱՄԲԻ ՇՂԻ

Մի՛ա—$2^1/_2$ գրվ., կաղամբ—1 փոքր գլուխ, արմատիք—$^1/_2$ գրվ., ալիւր—$^1/_8$ գրվ., իւղ—$^1/_8$ գրվ., թթուասեր—$^1/_4$ բաժակ. աղ—ճաշակի համեմատ։

Պէտք է վերցնել տաւարի կրծքի միս, կտրել և պատրաստել սովորական բուլիոն. մինչև բուլիոնի եփուելը պէտք է պատրաստել կաղամբն ու արմատիքը։ Մի մէջակ գլուխ կաղամբ կտրել կրծերի վրայ, ածել սառը ջրի մէջ և $^1/_4$ ժամ պահել։ Յետոյ պատրաստել եռ եկած ջուր ու գցել նրա մէջ կաղամբը. երբ որ եռ գայ՝ ջուրը թափել, իսկ կաղամբին աւելացնել բուլիոնի իւղից, ծածկել ու դնել գոլորշում եփելու համար. աւելի լաւ է դնել պլիտի մէջ։ Երբ կաղամբը կիսով չափ կպատրաստուի՝ պէտք է ածել վրան կարատած

արմտիք, աւելացնելով բուլիոնից։ Արմտիքը պէտք է կտրտած լինի կամ աստղաձև և կամ սխտորաձև։ Երբ կաղամբն ու արմտիքը եփուեցան՝ աւելացնել նրանց վրայ սպիտակ պասիրովկան։ Պասիրովկան հարկաւոր է բաց անել բուլիոնով, լաւ խառնել և ածել կաղամբի մէջ։ Շչիի մէջ պէտք է քամել մնացած բուլիոնը, ածել միսն ու դնել միասին եփուելու համար $^1/_2$ ժամով. կաթսան չպէտք է բոլորովին ծածկել։ Սեղան բերելուց առաջ ածել թթուասերը, նրա մէջ եռ տալ մի քանի անգամ։ Կարելի է թթուասերը առանձին բերել։

ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԲՈՎ ՇՉԻ

Միս—$2^1/_2$ գրվ., կաղամբ—1 գրվ., սոխ—$^1/_8$ գրվ., ալիւր—$^1/_8$ գրվ., թթուասեր (ամեսան)—$^1/_4$ գրվ., լուգ—$^1/_8$ գրվ., աղ, պղպեղ և մի հատ դափնի տերև։

Շչին պատրաստելու համար պէտք է կրծքի գէր տեղից կամ ծնօտամասից եփել բուլիոն. մանրացրած թթու կաղամբը քամել ու նորից աւելի մանը կտտրել. կտտրած սոխը լաւ տապակել իւղի մէջ։ Յետոյ խառնել նրա հետ կաղամբը, ծածկել կաթսան ու խաշել, մինչև որ կաղամբը լաւ փափկի։ Արդէն պատրաստած կաղամբի հետ խառնել պօմիդօրի պիւրէն. այս բոլորը լաւ խառնել ու մէջն ալիւր աւելացնել։ Այսպիսով պատրաստած կաղամբը ճաշից մի ժամ առաջ բաց անել քամած մսաջրով և ածել նրա մէջ մի քանի հատիկ բահար, դափնի տերև, աղ և եփած ու կտտրած միս. նորից եփել մինչև որ միսը բոլորովին պատրաստ լինի։ Նախ քան սեղան բերելը՝ շչիի մէջ պէտք է թթուասեր ածել և մի քանի անգամ եփ տալ։ Ամառը թթու կաղամբի տեղ կարելի է գործ ածել թարմ կաղամբ. զանազանութիւնը միայն կաղամբի պատրաստելու մէջ է։ Այս դէպքում պէտք է մանրացրած կաղամբը ածել տապակած սոխի մէջ, ինչպէս վերևն ասացինք, և շչին պատրաստել այնպէս՝ ինչպէս որ թթու կաղամբից ենք պատրաստում. միայն վերջը պէտք է աւելացնել կամ լիմոնի աղ և կամ եփ տուած քացախ։

ՄԱԼՕՐՕՍԻ ԲՕՐՇ

Միս—$2^1/_2$ գրվ., արմտիք—$^3/_8$ գրվ., սոխ—1 գլուխ, ճակնդեղ—$^1/_2$ գրվ., կաղամբ—$^1/_2$ գրվ., ալիւր—$^1/_8$ գրվ., բահար, դափնի տերև - ճաշակի համեմատ, խոզի ապուխտ (վետչինա)—$^1/_2$ գրվ., թթուասեր—$^1/_4$ մսխ., քացախ—$^1/_4$ բաժակ։

Յիշեալ բօրշի համար հարկաւոր է վերցնել կրծքի մսի մէջ տեղը. միսն այնքան մաս անել՝ քանի մարդու համար որ պատրաստւում է կերակուրը. մսի կտորները կաթսայի մէջ ածել, վրան էլ 15 բաժակ սառը ջուր, և դնել կրակի վրայ, որ եփուի այնպէս՝ ինչպէս եփւում է սովորական մսաջուրը։ Մինչև մսի եփուելը պէտք է պատրաստել այն բոլոր արմտիքը, որ ածելու ենք բօրշի մէջ. մի կամ երկու գլուխ սոխ տապակել կամ սոտէյնիկում կամ պղնձում, մսաջրից քաշած իւղի մէջ։ Երբոր սոխը տապակուի՝ հարկաւոր է ածել նրա մէջ բարակ երկար կտտրած ճակնդեղ ու իւղ. ճակնդեղի մի հատը պէտք է յետ պահել բօրշը կարմրացնելու համար։ Ճակնդեղը մի փոքր տապակելուց յետոյ պէտք է նրա մէջ աւելացնել և մնացած արմտիքը, այն է շաղգամը, գազարը և նեխուրը մէկ-մէկ հատ, նոյն ձևով կտտրած՝ ինչպէս որ ճակնդեղն է։ Երբոր արմտիքը մի քիչ տապակուին՝ պէտք է վրան աւելացնել մանր ու բարակ կտտրած խաշած կաղամբ։ Բոլոր արմտիքի ու կաղամբի փափկելուց յետոյ վրան աւելացնել ալիւր, մի քանի հատ բահար, դափնի տերև, այս բոլորը լաւ խառնել կրակի վրայ ու աւելացնել մսաջուր։ Մնացած մսի կտորներն ածել ստացած բօրշի մէջ ու շարունակել եփել չծածկած կաթսայում։ Մսաջուրը հարկաւոր է խառնել ճակնդեղի հետ՝ ճաշից ոչ առաջ քան մէկ ժամ։

Բօրշին կարելի է աւելացնել $^1/_2$ գրվ. խոզի ապուխտ (վետչինա), որը սեղան բերելուց առաջ պէտք է մանր կտրտել։ Սեղան բերելիս բօրշի մէջ ածել ճակնդեղի հիւթն՝ քացախում եփ տուած։ Յիշեալ ներկը պատրաստւում է բօր-

չից յետ պահած ճակնդեղից, որը հարկաւոր է քերիչով քերել, վրան ածել մի բաժակ մսաջուր և մի քիչ ժամանակից յետոյ քամել ու մաղով անց կացնել. այս հիւթին աւելացնել ճաշակի համեմատ քացախ, որից յետոյ պէտք է եփ տալ։ Երբ այս ներկը եփ կգայ՝ պատրաստ բօրշին աւելացնել թթուասերն ու սեղան բերել։

ԹԹՈՒ ՎԱՐՈՒՆԳԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԱՐԴԱՆԱԿ

Միս — $2\frac{1}{2}$ գրվ., արմտիք — 36 մսխ., գետնախնձոր — $\frac{1}{4}$ գրվ, ալիւր — $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ — 6 մսխ., թթու վարունգ — 5 հատ, թթուասեր — $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ, պղպեղ և 2 դեղնուց։

Նախ պէտք է պատրաստել սովորական մսաջուր. արմտիքը — գազար, նեխուր և քարոսն, մաքրել ու աստղաձև կտրատել. նոյն ձևով կտրատել և մաքրած կարտօֆիլն ու թթու վարունգը։ Յիշեալ արմտիքը լուանալ, ածել կաթսայի մէջ ու եփել մի քիչ մսաջրում. վարունգն առանձին կաթսայի մէջ եփել նոյնպէս մսաջրում։ Սպա տաքացնել իւղը, սրա մէջ տապակել ալիւրն. մի երկու րոպէ յետոյ աւելացնել սորան մի փոքր մսաջուր, լաւ խառնել և ածել եփած արմտիքի մէջ։ Սորան աւելացնել և վարունգ, վարունգի ջուր կամ կիտրոնի աղ։

Դեղնուցը թթուասերի մէջ հարել ու ածել պատրաստ արգանակի մէջ։ Միսը մանր կտրատել, ածել արգանակի մէջ, վրան ցանել կտորած քարոսն ու սեղան բերել։

ԿԱՆԱՉ ԱՐԳԱՆԱԿ (ՇՋԻ)

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

Նախ պատրաստել կրծքից, ծնօտից և կամ ուրիշ մասից սովորական բուլիոն։ Մինչև բուլիոնի եփ գալը պէտք է պատրաստել թրթնջուկը և սպանախը։ Սպանախն ընտրել,

այսինքն փտածները դէն ածել, լուանալ մի քանի անգամ ու եփել աղաջրով՝ երեսը բաց կաթսայի մէջ։ Սպանախը պէտք է ածել՝ երբ ջուրը եփ գայ. երբ որ եփուի՝ քամել մաղի մէջ, վրայից ածել սառը ջուր և երբոր բոլոր ջուրը քամուի՝ սպանախը անց կացնել մաղի միջով։ Յետոյ թրբթնջուկն ընտրել, լուանալ, քամել և թեթև եփել իւր հիւթի մէջ, հետը խառնել մի քիչ իւղ։ Երբոր բոլոր կանաչեղէնը պատրաստ է՝ պատրաստել տաք պասիրովկայ և խառնել կանաչեղէնի հետ։ Սեղան բերելուց $\frac{1}{2}$ ժամ առաջ՝ պատրաստ կանաչեղէնին աւելացնել քամած մսաջուրը, ածել նրա մէջ վերցրած թթուասերի կէսը, մսի կտորտանքը և եփ տալ կաթսան առանց ծածկելու, որ կանաչեղէնը չկորցնէ իւր գոյնը։ Սեղան բերելիս ածել սուպնիկի մէջ պինդ եփած և կէս արած ձուանները, յետոյ մէջը աւելացնել արգանակը և ապա մնացած թթուասերը։ Թթուասերը կարելի է և առանձին ամանով մօտ բերել։ Պինդ ձու եփելու համար հարկաւոր է 10 րոպէ։

ԹԹՈՒ ԼԱՒՇՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

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

Նախ պէտք է ոչխարի մսից մսաջուր պատրաստել։ Մանր կոտորած սոխը իւղում տապակել. երբ միսը կէսով չափ եփուի՝ հանել, տաք ջրի մէջ լուանալ, ածել տապակած սոխի մէջ ու միասին մի քիչ բովել. ապա վրան ալիւր շաղ տալ ու դարձեալ մի քանի րոպէ տապակել, յետոյ վրան աւելացնել քամած մսաջուրը և եփել մինչև պատրաստուի։ Մինչև մսի եփուելը պէտք է թթու լաւաշը թրջել մսաջրի մէջ, որ լաւ փափկի, և սեղան բերելուց $\frac{1}{2}$ ժամ առաջ թթու լաւաշը անց կացնել մաղով, ապա գցել արգանակի մէջ, աւելացնելով աղ, չաքար, տրորած քրքում, համեմ, և այս բոլորը միասին լաւ խառնելուց յետոյ սեղան բերել։

ՔՈՒՖԹԱՅ—ԲՕՂՐՍԾ

Ոչխարի կամ գառան միս — 3½ գրվ., բրինձ — ¼ գրվ., սոխ — ½ գրվ., ձու — 1 հատ։

Այս արգանակի համար հարկաւոր է վերցնել ոչխարի կամ գառան բուդը։ Սրանից կտրել 1 գրվ. փափուկ միս, մնացածը մի քանի կտոր անել ու ածել կաթսան, աւելացնելով ջուր (1 գրվ. մսին հարկաւոր է ածել 5 բաժակ ջուր) և եփել առանց արմտիք գցելու։ Առանձին սոխը տապակել իւղի մէջ, բուլիոնից մսի կտորտանքը հանել, ածել սոխի մէջ ու մի քիչ տապակել. յետոյ ածել նրա մէջ քամած բուլիոնը ու շարունակել եփել։ Մինչև մսի եփուելը՝ բրինձը լուանալ և մի ամանով դնել սլլիտի մէջ. չորանալուց յետոյ հանել, ծեծել սանդի մէջ ու մաղել։ Բրնձի խաշոր կտորտանքն ածել արգանակի մէջ, իսկ մնացորդ փոշին գործ ածել քուֆթէի վրայ։ Փափուկ միսը ծեծել, կամ միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել, ապա աւելացնել մի քիչ ալիւր, գառան ճարպ և դարձեալ ծեծել. սրա վրան ածել աղ, պղպեղ, մի հատ ձու և բոլորը միասին լաւ խառնել։ Տախտակի վրայ ցանել բրնձէ ալիւրը, թաց ձեռքերով փարշից քուֆթաները պատրաստել, թաթխել բրնձէ ալիւրի մէջ ու գցել եփ տուած արգանակի մէջ։ Երբոր արգանակի մէջ քուֆթաները սկսեն լող տալ՝ այն ժամանակ կաթսան դնել թեթև կրակի վրայ ¼ ժամով, աւելացնել բուլիոնի մէջ բաց սրած քրքումը, կանաչին և այնպէս սեղան բերել։

ՍԵՐԿԵՒԻԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Ոչխարի լեանի ոսր — 5 գրվ., սերկեվիլ մաքրած — 2 գրվ., սոխ — ½ գրվ., իւղ — ¼ գրվ.։

Ոչխարի մսից ջոկել փափուկ տեղը տօլմի համար (2 գրվ.,) մնացած միսը մանր կտտրել ու եփել սովորական ձևով։ Մանր կտտրած սոխը տապակել իւղում. սերկեվիլը մաքրել, բայց կարելի է և առանց մաքրելու բարակ կտտրել ու ածել լաւ տապակած սոխի մէջ. ծածկել կաթսան ու եփել իւր հիւթում, ժամանակ առ ժամանակ խառնելով, որ յատակին չկպչի։ Երբ միսը կլսով չափ կեփուի՝ հանել կաթսայից, լուանալ տաք ջրում ու ածել գոլորշում եփած սերկեվիլի մէջ, աւելացնել մի քիչ մսաջուր ու շարունակ եփել. երբ թանձրանայ՝ կրկին աւելացնել մսաջուր, խառնել, որ սերկեվիլի կտտրտանքը լաւ եփուին ու կտտր-կտտր չմնան. աւելացնել աղ, պղպեղ ու շաքար՝ ճաշակին համեմատ։ Կարելի է սեղան բերել կամ թանձր կամ արգանակի ձևով։ Այս արգանակի թանձրութիւնը կախուած է աւելացրած մսաջրի քանակութիւնից։ Կտտրել մէջը համեմ ու սեղան բերել կամ սուպնիկով կամ սօուսնիկով։

ԿԱՐՏՕՓԻԼԻ ՊԻՒՐԷ

Կարտօփիլ — 1½ գրվ., պօմիդօրի պիւրէ — ⅛ գրվ., սոխ, պօրէյ — ¼ գրվ., թթուասեր — ⅓ բաժակ, իւղ — ⅛ գրվ.

Նախ պէտք է կարտօփիլը մաքրել ու կտտրել, յետոյ սոխ-պօրէյի սպիտակ մասը լաւ լուանալ ու մանր կտտրել։ Կաթսայի մէջ տաքացնել իւղը, մէջը ձգել պօրէյը և միասին թեթև կերպով տապակել. ապա աւելացնել կտրատած կարտօփիլը, մի քիչ մսաջուր կամ ջուր և եփել՝ մինչև որ կարտօփիլը փափկի բոլորովին, այնպէս որ հեշտութեամբ անցնի մաղի միջով (անց կացնելիս պէտք է տաք լինի)։ Ստացած պիւրէն բաց անել մսաջրում, որի մէջ միսն եփւում էր, և սեղան բերելիս աւելացնել մնացած մսաջուրը։ Ստացած զանգուածը գարձեալ դնել կրակի վրայ և մի քանի անգամ եփ տալ։ Բերելիս պիւրէի մէջ պէտք է ածել թթուասեր, կաթ կամ սեր, միասին լաւ խառնել ու մի անգամ էլ եփ տալ. ապա սուպնիկի մէջ գցել կարագ, ածել վրան պատրաստի պիւրէն, խառնել, վրան քարսոն ցանել և այնպէս սեղան բերել։ Այս պիւրէի մէջ թթուասերի հետ միասին կարելի է ածել և պօմիդօրի պիւրէ։

Կարտօփիլի պիւրէի հետ կարելի է բերել և բուլկու գլենկաներ։

Խ Ա Շ

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

Ոչխարի թափանն ու աղիքները պէտք է մաքրած առնել. իսկ հակառակ դէպքում պէտք է լաւ լուանալ, յետոյ մի բարակ փայտով աղիքը շուռ տալ, մի ծայրից 2 մատով պինդ բռնելով ու սղմելով քաշել մինչև միւս ծայրը. այս գործողութիւնը այնքան պէտք է կրկնել՝ մինչև բոլորովին մաքրուին։ Թափանն էլ հարկաւոր է շատ մաքուր լուանալ։ Առհասարակ խաշը նախընթաց գիշերը մաքրում ու սառը ջուրն են ածում։ Երկրորդ օրը պէտք է թափանն ու աղիքները եռ եկած ջրի մէջ գցել. եթէ վրան կեղտ կայ մնացած՝ նորից մաքրել ու կարել։ Վերցնել բաւական մեծ կաթսայ, ածել մէջը կարատած աղիքներն ու թափանը, իսկ ոտները՝ առանց ջարդելու. վրան աւելացնել այնքան ջուր, որ 5 մատ բարձր լինի կանգնած քան միսը։ Կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփել՝ ինչպէս եփում ենք սովորական բուլիոնը։ Խաշը պէտք է եփել՝ մինչև որ միջի միսը լաւ փափկի, իսկ մսաջուրը թանձրանայ։ Խաշի փրփուրը քաշելուց յետոյ՝ պէտք է մէջը գցել 1 գլուխ սխտոր, իսկ սեղան բերելիս՝ ցանկացողը կարող է իւր բաժնում ածել ճեղած սխտոր։ Սրա հետ կարելի է ոչխարի գլուխն էլ մաքրել ու եփել։

ԲԱԴԻ ՈՏ ՈՒ ԳԼԽՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Մի բադի ոտ ու գլուխ, վարունգ — ¼ գրվ., թթուասեր — ¼ գրվ., ալուր — ⅛ գրվ., իւղ — ⅛ գրվ., դեղնուց — 1 հատ, կոտորած, քարտն արմատիք — մի-մի հատ։

Այս արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական բուլիոն. բադի ոտները, թեւերը, թոքերն ու լեարդը, քարաճիկն ու գլուխը լաւ լուանալ, կարատել ու եփել բուլիոնի մէջ. թթու վարունգը մաքրել ու կարատել և եփել

առանձին բուլիոնի մէջ. առանձին եփել և արմատիքը. իւղից ու ալիւրից պատրաստել պասիրովկա, բաց անել բուլիոնով, դցել ոտն ու գլուխը, վարունգն ու արմատիքը և մի քանի ժամանակ եփել։ Սեղան բերելուց առաջ ածել մէջը թթու վարունգի ջուր կամ քացախ. թթուասերը հարել դեղնուցի հետ միասին և ածել արգանակի մէջ, 5 րոպէ թողնել կրակի վրայ, ածել մէջը քարտն ու սեղան բերել։

Ա Ր Գ Ա Ն Ա Կ - Օ Զ Ի Լ

Միս — 2½ գրվ., սեր — 12 մսխ., թրթնջուկ — 1 գրվ., թթուասեր — ½ բաժակ, ալիւր — 12 մսխ., դեղնուց — 2 ձուի, իւղ — 12 մսխ., նեխուր, սոխ, պորէչ, քարտն, աղ — ճաշակի համեմատ։

Միսից պատրաստել սովորական բուլիոն։ Մինչև բուլիոնի եփուելը՝ թրթնջուկը մաքրել, լաւ լուանալ և մանր կտրտրել։ Թրթնջուկի արմատները չպէտք է դէն թափել, այլ լաւ լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել մի փոքր իւղ, ծածկել կաթսան ու դնել պլիտի ծայրին, որ իւր հիւթի մէջ եփուի մինչև փափկելը։ Իւղից ու ալիւրից պատրաստել պասիրովկան։ Արմատիքը մաղով քամել և ածել այս պասիրովկի մէջ։ Սոխը մանրացնել ու տապակել իւղում, աւելացնել մէջը կտրատած թրթնջուկ, մի փոքր իւղ, ծածկել ու դնել պլիտի ծայրին, որ իւր հիւթում եփուի։ Երբոր թրթնջուկը բոլորովին փափկի՝ նրան խառնել պասիրովկայի հետ։ Յետոյ այս բոլոր զանգուածը բաց անել պատրաստի քամած մսաջրի մէջ ու մի քանի անգամ եփ տալ։ Դեղնուցները խառնել թթուասերի հետ, ածել նրա մէջ 3 գդալ բուլիոն, որ տաքանայ. յետոյ այս բոլորը միասին ածել արգանակի մէջ և լաւ տաքացնել։ Սեղան բերելուց առաջ արգանակի մէջ գցել մի քանի կտոր կարագ։

ԲՐՆՁՈՎ ՈՒ ՆԵԽՈՒՐՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Նեխուր տերևներով—1 գլուխ, իւղ—$^1/_8$ գրվ., բրինձ—$^1/_8$ գրվ.

Նեխուրը մաքրել ու մի քանի անգամ լուանալ. սրա տերևները մանր-մանր կտտրել, լետոյ գցել կաթսայի մէջ, աւելացնել իւղ ու մի քանի րոպէ իւղում տապակել. ապա ածել $2^1/_2$ բաժակ մսաջուր, կաթսան ծածկել ու եփել $^1/_2$ ժամ։ Յետոյ աւելացնել էլի 12 բաժակ մսաջուր։ Բրինձը լուանալ ու եռ ջուրը ածել վրան, լետոյ շուռ տալ քամիչի վրայ ու քամած բրինձն ածել մսաջրի կաթսայի մէջ. եփել $^1/_2$ ժամ էլ մարմանդ կրակի վրայ ու սեղան բերել։

ԿԱՆԱՉ ՍԻՍԵՌՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կանաչ սիսեռ (գօրօխ)—$3^1/_2$ բաժակ, պրաս—2 հատ, գազար—$^1/_4$ գրվ., չաղգամ—$^1/_8$ գրվ., պերլովի կորկոտ—$^1/_8$ գրվ., կաղամբ—$^1/_8$ գրվ., սոխ—5 մսխ., թրթնջուկ—$8^1/_2$ մսխ., կարագ իւղ—30 մսխ., մսաջուր—8 բաժակ։

Գազարը, պրասը, սոխն ու չաղգամը կտրատել մանր խորանարդների ձևով, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել $^1/_8$ գրվ. իւղ, ծածկել ու դնել կրակի վրայ, երբեմն էլ խառնել, որ չայրուի։ Երբ նրանք մի քիչ կարմրին՝ աւելացնել մի բաժակ մսաջուր, կրկին ծածկել կաթսան ու եփել թեթև կրակի վրայ 2 ժամ։ Կանաչ սիսեռը գցել 8 բաժակ ջրից ու $3^1/_2$ մսխ. աղից պատրաստած աղաջրի մէջ, եփել բաց ամանում, որ պահպանէ կանաչ գոյնը. (այս աղաջրի մէջ պէտք է ածել և պօրէյի կանաչ մասը)։ Երբ սիսեռն ու պօրէյը կեփուին՝ պէտք է քամիչով քամել, իսկ լետոյ մաղի միջով անց կացնել ու թողնել։ Պերլովի կորկոտը լաւ լուանալ, ածել $2^1/_2$ բաժակ եռ բուլիոնի մէջ, ծածկել կաթսան ու եփել թեթև կրակի վրայ։ Երբ հատիկներն ուռչին՝ նշանակում է պատրաստ են։ Թրթնջուկը կտրատել երկարութեան վրայ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 7 մսխ. իւղ ու եփել 10

րոպէ, մինչև նրանից ստացուի պիւրէ։ Երբ այս բոլորը բանջարեղէնը պատրաստ լինի՝ սիսեռի պիւրէն բաց անել մնացած սառը բուլիոնով. (տաքի մէջ կոշտ կտորտանք կդոյանան)։ Բաց արած պիւրէն տաքացնել կրակի վրայ, գդալով անդադար խառնել ու հէնց որ եռ գայ՝ իսկոյն վերցնել կրակից. պիւրէին աւելացնել պատրաստ բանջարեղէնը, պերլովի կորկոտը և այն մսաջուրը, որի մէջ նրանք եփուում էին. աւելացնել և թրթնջուկի պիւրէն։ Սեղան բերելիս գցել մէջը մի ձուի չափ իւղի կտորներ, լաւ խառնել ու այնպէս տաք-տաք բերել։

ԿԱՆԱՉԵՂԷՆՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԱՐԳԱՆԱԿ

Մաքրած թրթնջուկ—30 մսխ., սալատ—$14^1/_2$ մսխ., համեմ—$^1/_8$ գրվ., իւղ—$14^1/_2$ մսխ., բրինձ—10 մսխ., ալիւր—5 մսխ., թթուասեր—$^1/_2$ բաժակ, ձուի դեղնուց—2 հատ, տաք ջուր—8 բաժակ։

Մաքրած սալատը, թրթնջուկն ու համեմը լուանալ մի քանի անգամ և ցամաքացնել. ապա այս բոլորը մանր կտտրել. սոուէյնիկի մէջ գցել իւղի $^1/_3$ մասը, կտրատած կանաչին, վրան աղ ու պղպեղ ցանել և դնել կրակի վրայ։ Հարկաւոր է սրանց մօտաւորապէս 5 րոպէ տապակել. այս ժամանակամիջոցում կանաչին կորցնում է իւր գոյնը և թանձր զանգուածի դառնում։ Յետոյ կաթսան վերցնել կրակից, վրան աւելացնել ալիւր և փայտէ գդալով խառնել, որ ալիւրը լաւ բացուի։ Սոուէյնիկը նորից դնել կրակի վրայ ու եփել մի քանի րոպէ. ապա աւելացնել մի բաժակ տաք ջուր և կրկին խառնել, որ զանգուածը լաւ միանայ։ Երբ այս զանգուածը լաւ միանայ՝ հարկաւոր է աւելացնել մնացած ջուրը։ Հէնց որ նա եռ գայ՝ պէտք է կաթսան յետ առնել և դնել մարմանդ կրակի վրայ ու շարունակել եփել։ Ձաշից առաջ դեղնուցները բաց անել թթուասերի մէջ, աւելացնել մի գդալ արգանակ, լաւ խառնել ու այս բոլորն ածել արգանակի մէջ, լետոյ աւելացնել կտոր-կտոր իւղ, խառնել ու սեղան բերել։

ՊՕՄԻԴՕՐԻ ԱՐԴԱՆԱԿ

Պօմիդօր—1¼ գրվ., բուլկի—7½ մսխ., սոխ—10 մսխ., դեղնուց—1 հատ, թթուասեր—¼ բաժ., բուլիօն—5 բաժ., գազար—10 մսխ., աղ—2 դդալ, կարագ—12 մսխ., չաքար—2 դդալ, բրինձ—12 մսխ., քարսոն, բահար, դափնի տերև։

Ընտրել թարմ և կարմիր պօմիդօր, ամեն մէկը կէս անել, քամել, յետոյ մանր կտտրել ու կանաչ տեղերը պոկել։ Գազարն ու սոխը մաքրել ու կլոր-կլոր կտտրել։ Կաթսայի մէջ գցել 5 մսխ. կարագ, աւելացնել գազար, սոխ, դափնի տերև, քարսոն ու բահար, դնել կրակի վրայ առանց ծածկելու և շուտ-շուտ խառնել, որ կաթսային չկպչի. տապակել 15 րոպէ։ Երբ այս զանգուածը կարմրի՝ աւելացնել պօմիդօր, ծածկել կաթսան ու եփել ¾ ժամ. երբեմն խառնել գդալով։ Եփելու վերջը կաթսան բաց անել ու գոլորշիացնել աւելորդ հեղուկը։ Այս ժամանակամիջոցում բուլկուց պանադայ պատրաստել։ (Կտրատած բուլկին ածել կաթսայի մէջ, նրա վրայ ածել 1 բաժ. քամած բուլիօն, կաթսան ծածկել ու դնել թոյլ կրակի վրայ 20 րոպէ. յետոյ լաւ տրորել բուլկին ու մաղով անց կացնել, որ միակերպ դառնայ։—Բրինձը եփել աղաջրի մէջ, քամել քամիչով, ապա ածել մետաղի ամանի մէջ և դնել հով սլիտի մէջ,[1]) որ մի քիչ ցամաքի)։ Պատրաստ պօմիդօրն անց կացնել մաղով, խառնել պանադայի հետ, ածել պղնձի մէջ, աւելացնել մնացած բուլիօնը, դնել կրակի վրայ, խառնել ու երբ եփ գայ՝ յետ դնել կաթսան թեթև կրակի վրայ. ապա աւելացնել յիշեալ զանգուածին դեղնուցից ու թթուասերից պատրաստած լեզօնը և կարագի մնացորդը։ Բրինձն ածել սուպնիկի մէջ, աւելացնել պատրաստած արգանակը, վրան ցանել քարսոն ու սեղան բերել։

[1]) Սլիտի մէջ՝ պէտք է հասկանալ հնոցում (դուխօվայա պեչ)։

ԹԱՐՄ ԿԱՆԱՉ ՍԻՍԵՌԻ ՊԻՒՐԷ

Սիսեռ—2½ գրվ., ջուր—13 բաժ., աղ—6 մսխ., չաքար—3½ մսխ., թթուասեր—½ բաժ., իւղ—36 մսխ.։

Արճճնապակեայ կաթսայի մէջ սաստիկ կրակի վրայ աղի ու ջրի մէջ սիսեռը եփել. երբ լաւ եփուի՝ պէտք է անց կացնել մաղով իւր ջրի հետ միասին։ Այս մաղով անց կացրած պիւրէն իւր ջրի հետ միասին դնել կրակի վրայ ու անդադար խառնել մինչև եռ գալը. ապա յետ դնել կաթսան պլիտի ծայրին ու պահել այս կաթսան մի ուրիշ եռ ջրով կաթսայի մէջ։ Ձաշից առաջ պիւրէի մէջ գցել չաքար, թթուասեր և կտոր-կտոր արած իւղ. այս բոլորը լաւ խառնել, ածել սուպնիկի մէջ, վրայից ցանել կանաչի ու մի քանի հատ ամբողջ սիսեռ։ Սիսեռի հետ սեղան են բերում չորացրած կարտաճ բուլկի։ Եթէ պիւրէն պատրաստւում է չոր սիսեռից կամ սպիտակ ու կարմիր լոբուց՝ այն դէպքում պէտք է վերցնել ոչ թէ 2½, այլ 1½ գրվ., ու եփել 2—3 ժամ ու շարունակել պատրաստել միևնոյն ձևով՝ ինչպէս թարմ սիսեռն է պատրաստւում։ Այս պիւրէն կարելի է պատրաստել և բուլիօնով։ Մաղից անց կացրած սիսեռը պէտք է բաց անել ոչ թէ իւր ջրում, այլ պատրաստի մսաջրում։

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻՒՐԷԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԱՐԴԱՆԱԿ։

Ազդրի վերևի մասը—3 գրվ., արմտիք—մէկ-մէկ հատ ամեն մի մարդու համար, կարագ—⅛ գրվ., կտտրած քարսոն։

Նախ պէտք է ազդրի վերևի մասից հեռացնել ոսկորները, իսկ միւսը կապել թելերով ու գցել եռ եկած ջրի մէջ. ապա կաթսան կիսով չափ ծածկել ու եփել միսը։ Միսն եփելիս պէտք է կաթսայի մէջ գցել մի փունջ քարսոն, կտտրած կարտօֆիլ, արմտիք, շաղգամ, գազար, նեխուր՝ հաշուելով ամեն մէկ մարդու վրայ մէկ-մէկ հատ։ Երբ մի-

սը կեփուի՝ հանել, բօսաբլիֆի ձևով կտրատել և դասել սկուտեղի վրայ. պատրաստ արմտիքը նոյնպէս հանել, կոտորել երկարուլթեան վրայ ու մսի շուրջը դասել և սեղան բերել։ Խաշած մսի հետ կարելի է մատուցանել և քրենի սօուս։

ԱՐԳԱՆԱԿ ԿՐԷՄ—ՊՕՐՃ

Հօրթի միս—2 1/3 գրվ., իւղ—1/8 գրվ., եփ տուած ջուր—4 բաժ. դեղնուց—5 ձուի, պեռլովի կորկոտ—3/8 գրվ., մի քիչ շաքար. աղ—ճաշակի համեմատ։

Լաւ կլինի, եթէ պիւրէի այս բուլիօնը պատրաստուի հօրթի ազգրի ներքևի մասից, աւելացնելով, եթէ կայ՝ հաւից մնացած գլուխը, ոտներն ու մնացած ոսկորները։ Այս բուլիօնը պատրաստւում է այնպէս՝ ինչպէս սովորական բուլիօնն արմտիքով. եփւում է 3 1/2 ժամ։ Կորկոտը մաքրել և մի քանի անգամ ջրի մէջ լուանալ։ Վերցնել կաթսան, ածել մէջը կորկոտը, իւղը և դնել թեթև կրակի վրայ 10 րոպէով. շուտ-շուտ խառնել, որ կորկոտը կաթսային չկպչի, այլ միայն իւղը ծծէ։ Պէտք է աշխատել, որ կորկոտը չխոթրովուի և գոյնը չկորցնէ։ Երբ կորկոտը իւղը լաւ ծծէ՝ վրան ածել եփ տուած ջուր, մի քիչ աղ ու կրկին դնել կրակի վրայ։ Հէնց որ եփ գայ՝ իսկոյն կաթսան ծածկել ու դնել թեթև կրակի վրայ. կորկոտն եփուելիս պէտք է ուռչի։ Հարկաւոր է շուտ շուտ խառնել, որ կաթսային չկպչի, իսկ պէտք եղած ժամանակ աւելացնել բուլիօնից ու եփել 4 ժամ։ Երբ կորկոտը պատրաստ լինի՝ պէտք է փայտէ գդալով հանել ու անց կացնել մետաղեայ մաղով։ Ստացած պիւրէն հաւաքել թասի մէջ, բաց անել տաք բուլիօնով, որ կոշտ կտորներ չգոյանան. կաթսան դնել կրակի վրայ ու խառնել մինչև եփ գալը. յետոյ յետ դնել թեթև կրակի վրայ, լաւ խառնել ու հասցնել մինչև եփ գալը։ Սալաթնիկի մէջ պէտք է ածել պիւրէն մաղի միջով, խառնելով գդալով։ Եթէ թանձր է՝ բաց անել բուլիօնով, աւելացնել մի փոքր շաքար, և եթէ աղը պակաս է՝ մի քիչ էլ ալ։ Մատուցանում են կամ կտրատած սուխարով (գրենկի) կամ կարկանդակով։

ՎԱՌԵԿԻ ՋԸԽԸՐԹՄԱՅ

Վառեկ—2 կամ հաւ—1, սոխ—1/8 գրվ., իւղ 1/8 գրվ., դեղնուց—4, ալիւր—7 1/2 մսխ., քացախ—1/2 բաժակ, հաւեժ, աղ, քրքում—ճաշակի համեմատ։

Նախ պէտք է վառեկները փետրել, փորոտիքը մաքրել, կտրատել ու լաւ լուանալ։ Սրանից յետոյ վառեկները դասել կամթաչի մէջ, վրան ածել 10—12 բաժակ ջուր ու եփել. երբ եռ գայ՝ փրփուրը քաշել և դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ ու շարունակել եփել։ Սոխը մանր կոտորել կամ քերիչով անց կացնել, յետոյ իւղում տապակել և մէջը գցել կիսաեփ վառեկները, մի քիչ տապակել այս իւղում, աւելացնել ալիւր ու կամաց-կամաց խառնելով՝ ածել իւր ջրից։ Սեղան բերելիս՝ մի թասի մէջ գցել դեղնուցներն, աւելացնել եփ տուած քացախ, խառնել դեղնուցների հետ և ածել չըխըրթմանի մէջ. այս վերջինս համեմել պղպեղով, աղով և, ըստ ցանկութեան՝ մի քիչ էլ քրքումով. աւելացնել կտրատած համեմն ու սեղան բերել։ Չըխըրթման կարելի է պատրաստել և գառան մսից։

ՎԱՌԵԿԻ ԲՈՋԱՐԹՄԱՅ

Վառեկ—2 հատ, պօմիդօր—1 գրվ., սոխ—1/2 գրվ., իւղ—1/8 գրվ., աղ ու պղպեղ։

Վառեկները փետրել, կտրատել ու լուանալ. սոխը բարակ ու կլոր չարդել. պօմիդօրի վրայ եռ ջուր ածել, կճպել, մաքրել սերմերից ու սոխի պէս կտրատել։ Կամթաչի մէջ դասել մի երես սոխ, յետոյ պօմիդօր ու վերևը վառեկի կտորները, ապա աղ ու պղպեղ, և շարունակել միևնոյն կար-

գով դարսել և վերջացնել սոխով. ածել երկու գդալ ջուր, գցել մի կտոր իւղ, կաթսան ծածկել խուփով ու դնել հնոցի մէջ, իսկ հակառակ դէպքում՝ պլիտի վրայ, միայն կրակի ոյժը թուլացրած։ Պէտք է մատուցանել աղցանամանի մէջ։

ԿԱԹՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կարտոֆիլ—$^3/_4$ գրվ., դեղնուց—3 հատ, թթուասեր—$^1/_2$ բաժակ, աղ—5 մսխ., կաթ—5 բաժակ, կոտեմ—$^3/_8$ գրվ. չաքար—$1^1/_4$ մսխ., իւղ—$28^1/_2$ մսխ., բուլկի 1 հատ, ջուր—5 բաժակ։

Մաքրել կոտեմը, տերևները կտրատել, լուանալ ու կոտորել. կոտեմն ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 12 մսխ. իւղ և 8 րոպէ դնել թոյլ կրակի վրայ. ապա աւելացնել 5 բաժակ ջուր, աղ, կտրտած կարտոֆիլ ու այս բոլորը միասին եփել $^1/_2$ ժամ. Յետոյ այս զանգուածը ջրի հետ միասին քամիչով անց կացնել և նորից ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 5 բաժակ կաթ, դնել կրակի վրայ և խառնել մինչև եփ գայ։ Եփ գալուց յետոյ կաթսան դնել պլիտի ծայրին, դեղնուցը բաց անել թթուասերի մէջ ու ածել արգանակի մէջ. յետոյ աւելացնել մնացած իւղը, խառնել, սուլնիկի մէջ ածել չորացած ու կոտորած բուլկին (гренки) և ածել վրան պատրաստի արգանակը։

ԹԱՆԵ ՍՊԱՍ

Թան—$1^1/_4$ գրվ., ձու—4 հատ, ալիւր—$^1/_8$ գրվ., ջուր—10 բաժակ, իւղ—$^1/_4$ գրվ., սոխ—$^1/_8$ գրվ.։

Թանը, ալիւրն ու ջուրը միասին լաւ խառնել։ Սոխը տապակել $^1/_8$ գրվ. իւղի մէջ. թանն ածել ալծնապակած կամ կաւէ ամանի մէջ, դնել կրակի վրայ. սորան աւելացնել տապակած սոխ, ճաշակի համեմատ աղ, շաքարի փոշի ու շարունակ խառնել՝ մինչև որ եփ գայ։ Ձուանները լաւ հարել

ու գդալով ածել թանէսպասի մէջ եռ գալու ժամանակ, աւելացնել մնացածն և իսկոյն վերցնել կրակից։ Յանկացողը կարող է գցել մէջը քարսոն ու այնպէս սեղան բերել։

ԱՐԳԱՆԱԿ ԱԿԱՆՋՈՒԿՆԵՐՈՎ (ушки)

Միս—$3^1/_2$ գրվ., ջուր—$^1/_2$ բաժակ, ալիւր $^1/_2$ գրվ., երիկամունքի ճարպ—$^1/_2$ գրվ., իւղ—$^1/_8$ գրվ., դեղնուց—2 ձուի, աղ, պղպեղ և սոխ—ճաշակին համեմատ։

Այս արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական մսաջուր կամ կօնսոմէ։ Ապա $^1/_2$ գրվ. ալրից, $^1/_8$ գրվ. իւղից, 2 դեղնուցից ու $^1/_2$ բաժակ ջրից պատրաստել խմոր։ Իսկ $^3/_4$ գրվ. մսից ու երիկամունքի ճարպից պատրաստել ֆարշ (ձեծած միս)։ Ֆարշի մէջ ածել կամ իւղում տապակած սոխ կամ 2 գդալ սառը հում ջուր, կամ մի փոքր կտոր սառոյց, աղ ու պղպեղ և գդալով լաւ խառնել։ Խմորը բարակ բաց անել, դանակով կտրատել մանր քառակուսի կտորների, ամեն մէկի վրան ածել մի քիչ ֆարշ. այս քառակուսիները ծալել եռանկիւնու ձև տալով, դիմացի կողքերը ձուի սպիտակուցով կպցնել իրար. այս ձևով պատրաստած քաքարները (պելմէնները) կտանան ականջի ձև։ Այս պատրաստի ականջուկները գցել եփ եկած աղաջրի մէջ. երբ նրանք երեսին լող տան՝ նշանակում է պատրաստ են. հանել փրփրաքաշով ու ածել մսաջրի մէջ. մէջն ածել մանրացրած քարսոն ու բերել սեղան։

ՕԿՐՕՇԿԱ

Ձու—3 հատ, պատրաստ մանանեխ—1 թէյի գդալ, թթուասեր կամ մածուն—3 բաժակ, հորթի միս—$^1/_2$ գրվ., վարունգ—3 հատ, կիտրոն—$^1/_2$, մանր կտորած սոխ և սամիթ (չուխթ)։

Երեք սինդ եփած ձուի դեղնուցը լաւ հարել մանանեխի հետ. սորան աւելացնել մանր կտրտած հորթի միս,

վարունգ, սոխ ու սամիթ։ Այս բոլորի վրայ ածել աղ, պըղպեղ և 3 — 4 բաժակ թթուասեր կամ մածուն։ Սրա մէջ ածել և մի շիշ կվաս (հացի) ու բարակ կտրատած կիտրոնի կտորներ։ Ցանկանողը կարող է ածել և եփած խեցգետինների վիզն ու ոտները։ Օկրօշկան պէտք է մատուցանել՝ մէջը սառցի կտորտանք ածած։

ԲՕՏՎԻՆԻԱ

Սպանախ—1 գրվ., թրթնջուկ—$^1/_2$ գրվ., վարունգ—2 հ., կանաչ սոխ—մի քանի հատ, սամիթ, աղ, մի քիչ չաքար, կվաս—2 շիշ, օրագուլ կամ օսետրինա, քրեն։

Թրթնջուկն ու սպանախը լաւ մաքրել, լուանալ, եփել աղաջրում, մանր կտորել և մաղով անց կացնել։ Սուպնիկի մէջ դարսել մանր կտորած վարունգները, սորան աւելացնել սպանախն ու թրթնջուկը, ածել նոյնպէս մանր կտորած սոխն ու սամիթը, աղ, պղպեղ, շաքար ու ածել մէջը 2 շիշ կվաս. այս բոլորը լաւ խառնել և սրա մէջ դարսել եփած ու կտորած ձուկը։ Կարելի է աւելացնել և խեցգետնի վզեր։ Այս կերակուրը մատուցանում են՝ սառցի վրայ սառցրած։ Սրա հետ պէտք է բերել և քերած քրեն։

ԽԵՑԳԵՏՆԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կենդանի խեցգետին—25 հատ, իւղ—$^1/_2$ գրվ., կօնեակ—1 գաւաթ (ռիւմկայ), գինի—$2^1/_2$ բաժակ, մսաջուր—8 բաժակ, դեղնուց—3 հատ, աղ—$3^1/_2$ մսխալ, թթուասեր—$^1/_2$ բաժակ, կաւենի պղպեղ—մի քիչ, մի փունջ՝ պատրաստած դափնի տերևից, բահարից, գազարից և սոխից։

Կաթսայի մէջ գցել յիշեալ փունջը, ածել վրան ջուր ու դնել կրակի վրայ։ Հէնց որ ջուրը եռ գայ՝ գցել մէջը խեցգետինները, կաթսան ծածկել ու շարունակել եփելը։ Բարկ (թէժ) կրակի վրայ 5 րոպէից պատրաստ կլինի խեցգետինը.

այս ժամանակամիջոցում կաթսան թափ տալ մի երկու անգամ։ Խեցգետինները հանել կաթսայից ու վեց-վեց հատ չարդել սանդի մէջ, որ նրանցից թանձր պիւրէ գոյանայ։ Բրնձէ պիւրը բաց անել սառը մսաջրի և գինու մէջ, կամ մսաջրի փոխարէն կաթում։ Այս մսաջրին աւելացնել խեցգետնի պիւրէն, աղ անել, դնել կաթսան կրակի վրայ, խառնել գդալով՝ ինչպէս կրեմը. նա շուտով կթանձրանայ (5 րոպէ). յետոյ անց կացնել բարակ մաղով։ Պիւրէի մէջ աւելացնել կօնեակ, թեթև կերպով եփ տալ, անգադար խառնելով, յետոյ դեղնուցները հարել թթուասերի մէջ։ Մաղի միջով պիւրէն ածել սուպնիկի մէջ, որտեղ արդէն գցած են կարագի կտորտանքը, ձուկի դեղնուցները՝ բաց արած թթուասերի մէջ ու մի քիչ էլ Կայենի պղպեղ. իսկ եթէ ուզում են, որ պիւրէն կարմրագոյն լինի՝ պէտք է աւելացնել մի գդալ պօմիդօրի պիւրէ։ Խեցգետնի արգանակը մատուցանում են՝ չորացրած և իւղում տապակած բուլկու կտորտանքի հետ։

ՕՐԱԳՈՒԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Օրագուլ—$2^1/_2$ գրվ., սոխ—1 գրվ., աղ, պղպեղ, քրքում —ճաշակի համեմատ։

Վերցնել մի կտոր օրագուլ (лососина), լուանալ, կտրել մանր կտորտանքի։ Սոխը բարակ ու օղակ օղակ կտրտել։ Կաթսայի մէջ դարսել մի կարգ սոխ, մի կարգ ձուկ, վրան աղ ու պղպեղ անել. ածել այնքան ջուր, որ սոխի հետ հաւասար բարձրութեան վրայ կանգնի. (ձուկը դարսելիս այնպէս պէտք է անել, որ երեսը ծածկուի սոխով)։ Կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփել. հէնց որ մի քանի անգամ եփ եկաւ՝ վերցնել կաթսան, դնել աւելի թոյլ կրակի վրայ ու եփել 1 ժամ, մինչև որ սոխը բոլորովին եփուի։ Պատրաստ արգանակի մէջ ածել բուլիօնի մէջ թրջած քրքում ու սեղան բերել։

ԶԿՆՈՎ ՍՊԱՍ (СОЛЯНКА)

Ձուկ—2½ գրվ., խոզ—7 մսխ., ալիւր—12 մսխ., սոխ—2 հատ, թթու վարունգ—½ գրվ., սունկ սպ. մարին.—թթուասեր—½ բաժ., լիմոնի աղ (кислота) կամ աղաջուր—աղ, դափնի տերև, բահար ճաշակին համեմատ։

Այս սպասը կարելի է պատրաստել զանազան ձկներից. օր. թառափից (осётръ), զուբխից (севрюга), լճի կարմրախայտից (сигъ) և այլն։ Կարելի է և այս ձկները խառնել միասին։ Ձկան ֆիլէյի կողմը մի քանի կտոր անել, իսկ գլխի ոսկորները եփել։ Կերած սոխը տապակել խոզի մէջ, աւելացնել ալիւր և միասին 3 րոպէ դարձեալ տապակել։ Այս պատրաստուկը բաց անել կամ մսաջրով կամ ձկան ջրով ու եփ տալ։ Թթու վարունգը մաքրել ու կտրատել, նոյնպէս և սունկը. կարելի է աւելացնել և ձիթապտուղ։ Երբոր պատրաստած արգանակն եփ գայ՝ գցել մէջը ձկան կտորները, տրորած գարնիրը, դափնի տերև, բահար, աղ, ու շարունակել եփել։ Երբոր սպասը եփ գայ՝ յետ առնել և դնել աւելի թոյլ կրակի վրայ ու շարունակել եփել։ Սեղան բերելուց առաջ ածել մէջը կիտրոնի աղ կամ թթու վարունգի ջուր և թթուասեր, լաւ խառնել, ցանել վրան կանաչի ու եփելու ամանով էլ սեղան բերել։

ԶԿՆԱԹԱՆ (УХА)

Ձկնաթան պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել զանազան տեսակ ձկներ, որ մածուցիկ ստացուի և լաւ համ ունենայ, օրինակ՝ թառափ (осетринаյ), փիչխուլ և այլն։ Ձկներից հանել փափուկ տեղերը, կաշին պոկել. խկ գլուխը, ոսկորները և կաշին լաւ լուանալ ու եփել բուլիոնի պէս, ածել մէջը արմտիք։ Սրան պէտք է եփել՝ մինչև որ լաւ բուլիոն ստացուի։ Պատրաստ բուլիոնը քամել մաղով, նորից դնել կրակի վրայ և երբ եփ գայ՝ ածել մէջը ձկան ջոկած ֆիլէյն հերթով, այսինքն այն ձուկը, որը շատ եփ է

պահանջում՝ առաջ այն գցել։ Երբ բոլոր ձուկը կեփուի՝ հանել սկուտեղի վրայ, իսկ բուլիոնը մաքրել խաւխարով և ձուի սպիտակուցով։ Վերցնել ⅛ գրվ. խաւխար, սանդի մէջ լաւ ծեծել, ածել թոսի մէջ, աւելացնել 2 ձուի սպիտակուց, ½ բաժ. սառը ջուր ու այս բոլորը լաւ խառնել. աւելացնել մի քիչ ձկան բուլիոն, խառնել ու միասին ածել մնացած բուլիոնի մէջ. քամել նրա մէջ և մի կիտրոն, դնել թոյլ կրակի վրայ՝ մինչև որ պատրաստուի. նորից քամել այս բուլիոնը, մի անգամ էլ եփ տալ, ածել մէջը սամիթ (շուխթ). ապա սուպնիկի մէջ դարսել եփած ձուկը, վրան էլ ածել պատրաստ ձկան բուլիոնը ու սեղան բերել կտրատած կիտրոնով։

Բ. ՄՍԵՂԷՆ

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

Մսեղէն կերակուր պատրաստելու ձեւը

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

Միսը կարելի է եփել ջրում և գոլորշիում։ Միսն եփելու համար ձգում են ջրի մէջ, և այս ջուրը դուրս է քա-

շում մսի հիւթը։ Պղորշիում եփելիս միսն ինքն է ծծում այն արմտիքների հիւթերը, որոնցով մենք կամենում ենք համեմել նրան։ Միսը խորովում են կամ սօտէյնիկի, կամ տապակի, կամ հնոցի մէջ և կամ շամփրի վրայ։ Երբ մենք միսը խորովում ենք տապակի մէջ կամ սօտէյնիկում՝ այն ժամանակ խորովածը տալիս է գլեաս, որին աւելացնելով բուլիոն կամ ջուր՝ պատրաստւում է նրա սօուսը։

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

Խոզի ճարպի տեղ գործ են ածում իւղ, ձէթ և կամ իւղոտ թուղթ. եթէ մսի փառն արդէն խորովուել է՝ այն ժամանակ միանգամայն աւելորդ է նրան իւղ աւելացնելը։

Շատերը նախադասում են շամփրի խորովածը իւղում տապակուածից այն պատճառով, որ շամփրի միսը խորովւում է կրակի վրայ և առանց իւղի, այն-ինչ իւղում միսը տապակւում է։ Իսկ եթէ մենք միսը ուզում ենք հնոցում կարմրացնել և այն առանց իւղի՝ պէտք է դնել վանդակի վրայ, իսկ այս վերջինս թաւայի վրայ։ Վերցնենք, օրինակ, ֆիլէյը, դնենք վանդակի վրայ, թաւայի մէջ ածենք մի քիչ ջուր, վանդակը տեղաւորենք թաւայի մէջ ու միասին դնենք հնոցի մէջ։ Երբ մի երեսը կխորովուի՝ շուռ տանք միսը, ա-

ծենք իւր հիւթը վրան և շարունակենք խորովելը. սա շատ նման կլինի շամփրի խորովածին։

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

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

Որպէսզի $2^1/_2$ գրվ. մսից և 10 բաժակ ջրից պատրաստուի սննդարար բուլիոն՝ պէտք է եփել 4 ժամ։ այնինչ, եթէ մենք միևնոյն տեսակ մսի կտորը գոլորշիում եփելու լինինք՝ պէտք է վրան ածենք 5 բաժակ հեղուկ և միսն եփենք 2 ժամ։

Վերջին ձևով պատրաստած մսի լաւութիւնը կախուած է թէ վրան ածած հեղուկի քանակութիւնից և թէ նրա եփելու ձևից։

Բուլիոնը եփելիս, քաֆը (փրփուրը) քաշելուց յետոյ, ածում են նրա մէջ արմտիքը, կաթսան ծածկում են ու շարունակում մեղմ կրակի վրայ եփելը։ Իսկ գոլորշիում եփած մսին պէտք է հետևել և ամեն մի քառորդ ժամից յետոյ իւր հիւթից վրան ածել, կէս ժամը մի անգամ շուռ տալ միսը. միսը ջրով չպէտք է ծածկուի, կաթսան էլ չպէտք է սինդ ծածկուի, որ ջրում եփած միս չստացուի։ Սովորաբար գոլորշիում եփելու միսը սկզբում դաղած իւղում այնպէս են խորովում, որ վերևի մասը կարմրի. ապա դնում են կաթսայի մէջ արմտիքը ու կոտրած սոխը, սոցա վերևից միսը ու ածում վրան $2^1/_2$ բաժակ հեղուկ. երբ այս հեղուկի $^2/_3$ մասը գոլորշիանայ՝ այն ժամանակ աւելացնում են մսին մնացած $2^1/_2$ բաժակ հեղուկը. լիշեալ հեղուկը, լինի ջուր, բուլիոն և կամ որևէ հիւթ՝ պէտք է եռ. եկած լինի։

Ա.ռհասարակ գոլորշիում եփում են տաւարի, ոչխարի և հորթի կամ ըդէց, կամ հաստ ֆիլէյից։ Կարելի է գոլորշիում եփել հնդկահաւ, պառաւ հաւ, սագ և այլն, թէ ամբողջ և թէ կտրատած. կտորները քանի փոքր են՝ այնքան աւելի մեծ ուշադրութիւն պէտք է դարձնել նրանց վրայ. մանր կտորները հեշտութեամբ են կուչ գալիս՝ եթէ նրանց վրայ շուտ-շուտ չեն աճում իրանց հիւթից։ Հորթի և կովի մսի հիւթը պէտք է մուգ գոյնի լինի, հնդկահաւինը և սագինը՝ աւելի բաց գոյնի, իսկ հաւինը՝ բոլորովին սպիտակ գոյնի։

Տաքութեան ո՛րքան աստիճան է հարկաւոր միսը խորովելու համար։

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

Իմանալու համար, թէ երբ կարելի է տապակել տաքացրած իւղում՝ գցում են իւղի մէջ քարսոնի տերև կամ մի փոքրիկ կտոր հացի միջուկ. եթէ գցած կտորը կարմրեց կամ թշշաց՝ նշանակում է տապակելու ժամանակ է, այսինքն

ճարպահիւղն արդէն հասել է 110°։ Որպէսզի տաքութեան այս աստիճանը չթուլանայ՝ ոչ մի դէպքում նիւթը միանգամից չպէտք է ածել սրա մէջ։ Միևնոյն ժամանակ պէտք է զգուշանալ տաքութեան աստիճանը սաստկացնելուց, որ նիւթը ժամանակ ունենայ տապակուելու։ Մեծ կտորները աւելի շատ ժամանակ են պահանջում և աւելի քիչ տաքութիւն, իսկ փոքրերն, ընդհակառակը՝ աւելի շատ տաքութիւն և աւելի քիչ ժամանակ։

Երբ պատրաստ կտորները վերև են բարձրանում՝ նշանակում է՝ պէտք է ճարպահիւղը յետ դնել և այնպէս հանել տապակած կտորները, որպէսզի ֆրիտիւրը չայրուի։

Ո՛րքան ժամանակ է հարկաւոր մինչեւ եփուելը կամ՝ խորովուելը։

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

ԵՓԱԾ ՄԻՍ

Միս—1¼ գրվ., մաջառ—2½ բաժ., սխտոր,—1 կտոր, իւղ—10 մսխ., ալիւր—2½ մսխ., քացախ—¼ բաժ., սոխ—¾ գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ. մի պտղուց էլ չաքար։

Սոխը մանր կտտրել։ Սօտէյնիկի մէջ գցել իւղ ու վրան աւելացնել սոխ, դնել թոյլ կրակի վրայ ու տապակել, երբեմնապէս գդալով խառնելով։ Երբոր սոխը կիսով չափ տապակուի՝ աւելացնել մի պտղուց շաքար ու դնել աւելի զօրեղ կրակի վրայ, որ սոխը ոսկու գոյն ստանայ։ Ածել մէջը քացախ ու գոլորշիացնել. տալ աւելացնել ալիւր ու տապակել 2 րոպէ. բաց անել մաջրով ու եփել։ Երբոր կսկսի դանդաղ եռ գալ՝ աղ ու պղպեղ ածել ու եփել էլի 10 րոպէ։ Եփած միսը մաքրել

ոսկորներից ու ճարպից, կտրատել բօստրիֆի ձեւով, դարսել սօուսի մէջ, ծածկել կաթսան ու թողնել թոյլ կրակի վրա $1^1/_2$ ժամ։

ՔՐԵՆԻ ՍՕՈՒՍ

Թթուասեր—$^1/_2$ բաժ., քրեն—$^1/_4$ գրվ., քացախ և աղ —ճաշակի համեմատ։

Եփած մսի հետ առանձին ամանով մատուցանում են քրենի սօուս։ Բուլկու փափուկ տեղը թրջել մսաջրի կամ տաք ջրի մէջ, ապա լաւ քամել ու տրորել և բաց անել մսաջրով. այս ամենից յետոյ եփ տալ՝ մինչև որ թթուասերի թանձրութիւնն ստանայ։ Քրենը պէտք է մաքրել, քերիչի վրայ քերել և գցել բուլկու սօուսի մէջ։ Սորան աւելացնել աղ և քացախ, մի անգամ էլ եփ տալ ու սեղան բերել։

ԳՈԼՈՐՇԻՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ՄԻՍ

Միս—3 գրվ., լուզ—12 մսխ., սպիտակ գինի—1 բաժ., կօնեակ—1 գաւաթ, ջուր—$2^1/_2$ բաժ., ալիւր—9 մսխ., աղ—5 մսխ., գաղար—1 հատ, սոխ—1 հատ, պօմիդօր —1 հատ. պղպեղ, դափնի տերև, քարսոն, բահար, մեխակ, սխտոր (սրանցից 1 փունջ կազմած). հորթի ոսկորներ։

Վերցնել փիլէյի հաստ կողմը, մաքրել թէ աւելորդ ճարպից և թէ ոսկորներից, կապկպել թելերով, որ ստանայ երկար ձև։ Կաթսայի մէջ գցել լուզ կամ ճարպ և լաւ տաքացնել. երբ որ լուզից ծուխ բարձրանայ՝ դնել մէջը միսն ու տապակել 4 կողմն էլ։ Յետոյ կաթսան վերցնել կրակից, նրանից յետ քամել լուզն, իսկ մսի վրայ ածել կօնեակ ու վառել. երբ կհանգչի՝ վրան շաղ տալ ալիւր, խառնել, մի րոպէ դնել կրակի վրայ և ածել նրա մէջ 2 հեղուկն էլ— գինին ու ջուրը. գցել նոյնպէս և բոլոր համեմունքը և պօմիդօրի պիւրէն, սխտորն ու հորթի ոսկորները։ Երբ այս բոլորը միասին եփ գան՝ կաթսան դնել թոյլ կրակի վրայ, ծածկել ու եփել 3 ժամ. աւելի լաւ է, որ կաթսան դնուի ոչ շատ տաք պլիտի մէջ։ 3 ժամից յետոյ միսը հանել ափսէի վրայ (տաք տեղ պահել), հիւթը (սօկը) մաղով քամել, նրա լուզը քաշել, հիւթը ածել տապակի մէջ ու եփել մինչև որ 1 բաժ. դառնայ։ Կտրատած միսը դարսել սկուտեղի վրայ ու ածել պատրաստ հիւթը։ Կարելի է մատուցանել և դդմաճի (մակարօնի) գարնիրով լուզում պատրաստած։

ԲԻՖՇՏԷՔՍ

Բիֆշտէկսի համար վերցնում են կամ սուկի, կամ կովի մսի որևէ փափուկ տեղը։ Ամեն մի կտորը պէտք է լինի 25—30 մսխ. ծանրութեան։ Բիֆշտէկսը տապակում են փայտի ածուխի վրայ։ Ռօշպարը դնել կրակից 8 սանտիմէտր բարձր, լաւ տաքացնել, սրբել շորով։ Միսը կտրատել բիֆշտէկսների, պղնձէ սաթրով ջարդել, ափսէի վրան Պրօվանսի ձէթ ածել ու բիֆշտէկսների երկու կողմն էլ մէջը թաթախել։ Բիֆշտէկսները կէձ ռօշպարի վրայ դարսել. 5 րոպէից յետոյ պատառաքաղով շուռ տալ, որ միւս երեսն էլ տապակուի. (պատառաքաղը չպէտք է մսի մէջ խրեցնել, որ հիւթը դուրս չգայ)։ Երբ բիֆշտէկսի վրայ իւր հիւթն երևայ՝ նշանակում է պատրաստ է։ Սկուտեղի վրայ հանել, վրան կտրած դարսել՝ այս ձևով պատրաստած.—12 մսխ. կարագ, 1 գդալ մանր կտորած քարսոն, աղ, պղպեղ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ կամ քացախ և կամ մի քանի կաթիլ խակ խաղողի հիւթ միասին լաւ խառնել ու դնել բիֆշտէքսի վրայ։ Մի րոպէ դնել պլիտի մէջ և իսկոյն հանել, որ իւղը չհալուի, ու սեղան բերել։ Բիֆշտէքսը կարելի է տապակել նոյն ձևով, ինչպէս վերն ասացինք, քիչ իւղով և՛ տապակի մէջ։

ԱՆՏՐԸԿՕՏ

Անտրըկօտի համար հարկաւոր է վերցնել կօտլէտի մսը, թիկունքի մսից սկսած մինչև վերջին կողերը։ Կողերը միմեանցից բաժանել, հանել ողնաշարի ոսկորները, կողերն

էլ քերել։ Վերևի փափուկ միսը մաքրել թէ աւելորդ ճարպից և թէ ջլերից։ Այս միսը չարդել տալ կօտլետի ձև։ Անարըկօտները տապակում են կամ բոշպարի վրայ կամ տապակի մէջ՝ շատ քիչ իւղով։ Բոշպարը պէտք է դնել գօրեղ կրակի վրայ. երբ տաքանայ՝ մաքրել մի շորով և դարսել վրան անտրըկօտները, նախ 2 կողմից թաթախելով Պրօվանսի ձէթի մէջ և վրան ցանելով աղ ու պղպեղ։ Սրանց ամեն մի կողմը տապակւում է 10 րոպէում. մատուցանում են տաք-տաք կամ իւր, կամ ուրիշ սօուսով և կամ մի որևէ գարնիրով։

Ռ Օ Ս Տ Բ Ի Ֆ

Ողնաշարը իւր վերայի փափուկ մսով—4 գրվանքայ։

Բօստբիֆ պատրաստելու համար պէտք է վերցնել դրսի սուկին իւր կողերով, մաքրել ջլերից և աւելորդ ճարպից. քերթել մսի վրայի կաշին. քերթած կաշուով գարձեալ ծածկել միսը ու կապել թելերով *)։ Նախ քան կարմրացնելը՝ միսը հարկաւոր է լուանալ, սրբելով ցամաքացնել, դնել թաւայի մէջ, որտեղ մի քանի գդալ սոուբը չուր է ածած, և ապա դնել տաք պլիտի մէջ։ Երբոր մսի մի կողմը կարմրի՝ շուռ տալ միւս կողմը և ածել վրան մսի դուրս թողած հիւթից։ Երբ մսի երկու կողմն էլ կարմրին՝ պէտք է վրան աղ ցանել։ Եթէ վառարանը սաստիկ տաք է եղել ու միսն անժամանակ է կարմրել՝ այսպիսի դէպքում պէտք է թաւան ծածկել իւղոտ թղթով և երբեմնապէս մսի վրայ իւր հիւթից ածել։ Երբ բօստբիֆն արդէն պատրաստ է՝ պէտք է հանել, դնել սեղանի վերայ, հեռացնել ոսկորները, իսկ միսը շերտ-շերտ կտրատել և դարսել ուղղակի սկուտեղի կամ իրանից հեռացրած կողերի վրայ. այս դէպքում բօստբիֆը կատա-

*) Կաշին պահում են՝ որ չխանգարէ մսի ազատ խորովուելուն. իսկ ծածկում են նորա համար, որ խորովելիս միսը չչորանայ։

նայ իւր առաջուայ ձևը։ Թաւան նորից դնել կրակի վրայ, մէջը մի քիչ մսաջուր կամ մսի հիւթ աւելացնել, մի քանի անգամ եփ տալ ու ածել բօստբիֆի վրայ։

Շ Ն Ի Ց Ե Լ

Հորթի միս—3 գրվ., իւղ—$^1/_4$ գրվ., սուխարի և ձու՝ չնիցելը թաթախելու համար, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

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

ՖԻԼԷ (ՍՈՒԿԻ) ԽՈՐՈՎԱԾ ՄԱԴԵՐԻ ՄԷՋ

Ֆիլէ—$2^1/_2$ գրվ., խոզի ճարպ—$^1/_8$ գրվ., գաղար—2 հատ, սոխ—2 հատ, մադեր կամ սպիտակ գինի—$^1/_2$ բաժակ, բուլիօն $2^1/_2$ բաժակ։

Ֆիլէն խորովելու համար պէտք է մաքրել նրան թէ ջլերից և թէ ճարպից. թաւայի յատակը ծածկել բարակ կտորած ճրագուով, վրայից դարսել օղակ-օղակ և հատ կտորած սոխը. նոյնչափ հատ կտորել և գաղարը երկարութեան վրայ, դարսել սոխի վրայ, կողքից դարսել մի քանի փունջ քարսոն, դափնի տերև ու բահար։ Այս ամենը դարսելուց յետոյ՝ վրայից երկարութեամբ դնել ֆիլէն և վերևից ծածկել իւղոտ թղթով։ Թաւան 5 րոպէ դնել պլիտի վրայ, որ մի քիչ տաքանայ. ապա ածել վրայից մադեր կամ գինի ու դնել կէտ հնոցի մէջ խորովելու. 10 րոպէից յետոյ

Ֆիլէն շուռ տալ միւս կողքին և աւելացնել $^1/_2$ բաժակ բուլիօն և խորովել կրկին 10 րոպէ. երրորդ անգամն էլ աւելացնել $^1/_2$ բաժ. բուլիօն և թողնել՝ մինչև որ լաւ խորովուի։ Ֆիլէն խորովւում է 35 րոպէում։ Խորովելուց յետոյ Ֆիլէն հանել սօսէյնիկից կամ թաւայից, դնել ափսէի վրայ և վերևից մի որևէ բանով ծածկել ու դնել տաք տեղ։ Թաւայի մէջ մնացած հիւթը 5 րոպէ դնել կրակի վրայ ու գոլորշիացնել, իսկ յետոյ մաղի միջով անց կացնել, սառցնել և ճարպը քաշել։ Այժմ հարկաւոր է մադէրի սօուսը պատրաստել։ Տաք իւղը ալիւրի մէջ ածել և պասիրովկայ պատրաստել։ Պասիրովկայի մէջ ածել Ֆիլէից մնացած հիւթը և փայտէ գդալով լաւ խառնել, որ պասիրովկան նրա հետ միանայ. յետոյ կաթսան վերցնել ու դնել թեթև կրակի վրայ, որ հանգարտ եփուի։ Որովհետև այս հիւթը վառարանի մէջ արդէն եփուել է՝ ուստի մէկ եփ գալուց յետոյ արդէն պատրաստ կլինի։ Պատրաստ սօուսի մէջ ածել մի գաւաթ մադէր կամ ուրիշ գինի, բայց գինին եփ չտալ։ Սօուսի անունը կախուած է նրանից՝ թէ ինչ տեսակ խմիչք ենք ածում մէջը։ Ֆիլէն կտրտել բարակ կտորների և դարսել սկուտեղի վրայ, իսկ շուրջը ածել սօուսը, բայց ոչ վերևից։ Այս սկուտեղը կարելի է սեղան բերել յիշեալ սօուսով, կարելի է և գարնիրով։

ԿՈՂԻԿՆԵՐ (ԿՕՏԼԷՏ)

Միս—$1^1/_2$ գրվ., սոխ—1 գլուխ, ձու—1 հատ, երիկամունքի ճարպ $^1/_4$ գրվ., բուլկի $^1/_2$, չոր բուլկի—որքան կհարկաւորուի։

Կողիկներ պատրաստելու համար կարելի է վերցնել տաւարի ամեն տեսակ փափուկ միս, միայն նրանից պէտք է ջոկել ջլերը։ Նախ միսը մանր կտտորել, յետոյ կամ դանակով ծեծել, կամ միս ծեծելու մեքենայով մանրացնել. երիկամունքի ճարպից փառը պոկել և նոյնպէս ծեծել ու խառնել մսի հետ։ Վերցնել բուլկու փափուկ մասը, թրջել եռացող ջրի

կաթի կամ մսաջրի մէջ, յետոյ քամել ու խառնելով ծեծած մսի հետ՝ բոլորը միասին կրկին ծեծել։ Ծեծած միսը պէտք է դնել մի ամանի մէջ, վրան աղ ու պղպեղ ցանել, մի հատ ձու, (իսկ ով սիրում է՝ իւղում տապակած սոխ), մի-երկու գդալ սառը ջուր ածել և այս բոլորը միասին լաւ խառնել։

Այս խառնուրդը դնել թաց սեղանի վրայ, բաժանել հաւասար մասերի և ամեն մի կտորը դանակով հարթել և կողիկի ձև տալ։ Պատրաստ կողիկները շաղախել չորացրած, ծեծած բուլկու մէջ. իւղը կամ ճարպը տաքացնել թաւայի մէջ ու դարսելով կողիկները տապակել. բայց որպէսզի կողիկները հիւթալի պատրաստուին՝ կրակը շատ թունդ չպէտք է լինի։ Երբ կողիկներն արդէն պատրաստ են՝ պէտք է հանել ու դարսել երկար սկուտեղի մէջ տեղը, այնպէս որ կողիկների ծայրերը միմեանց վրայ լինին. իսկ շուրջը դարսել իւղում տապակած թարմ կարտօֆիլ։ Թաւայում մնացած իւղը կարելի է պահել ուրիշ մսեղէնի համար գործածելու։ Թաւան առանց լուանալու նորից դնել կրակի վերայ, ածել նրա մէջ մսի հիւթը. մի քանի անգամ եփ տալ, որ մի քիչ թանձրանայ. այս հիւթը մաղի միջով անց կացնել ու ածել կողիկների վերայ։

Բ Ի Տ Կ Ի

Միս—3 գրվ., սոխ—1 հատ, իւղ—$^1/_4$ գրվ., աղ, պղպեղ և ալիւր պասիրովկի համար։

Միսը դանակով մանր կտրատել և չարդել, կամ դանակով քերել։ Չարդուած մսի հետ խառնել ծեծած սոխը, իւղը, աղ և պղպեղ. նոցանից շինել հատ կոլոլակներ. թաթախել ամեն կողմը ալիւրի մէջ և տապակել կէս կրակի վրայ իւղի մէջ։ Պատրաստած բիտկիները դարսել պղինձի մէջ, ածել վրան իւր հիւթը և սոխից պատրաստած սօուսը։ Պղինձը ծածկել, յետոյ մօտ 10 րոպէ դնել սլիտի վառարանի մէջ, որ ջուրը գոլորշիանայ։

Սոխի սօուս պատրաստելու եղանակը։

Երկու սոխ մանրացնել, դնել կաթսայի մէջ և ածել վրան կէս բաժակ քացախ։ Դնել կրակի մօտ և եփել մինչև որ քացախը ցամքի։ Ցետոյ աւելցնել իւղը և տապակել։ Վրան մի փոքր ալիւր ցանել և այնքան բուլիօն ածել, որ բոլոր սոխը ծածկուի։ Մի անգամ եփ տալ և ածել բիտկինների վրայ։

ԶՐԱԶԻ (ՖԱՐՇՈՎ) ԼԻՑՔՈՎ

Վեր առնել 3 գրվ. փափուկ միս, չլերը հանել և կտրատել բարակ շերտերի. ապա ջարդել թակով (տեապկայով). վրան պղպեղ ցանել, քացախ ածել և կէս ժամի չափ մէջը պահել, որ փափկի։

Լիցքը: Սոխը կոտորել և իւղում տապակել։ Բրինձն ածել եռ. եկած ջրի մէջ և եփ գալուց յետոյ ջուրը թափել ու բրինձը խառնել սոխի հետ։ Վրան ցանել աղ ու պղպեղ և դնել զրազիի մէջ։ Բրնձի տեղ կարելի է գործածել ձիակորեկի խաշիլ (կաշա) կամ կտրատած կաղամբ։

Երբ այս լիցքը (ֆարշը) պատրաստ լինի՝ վերցնել պատրաստած միսը, շերտի վրայ դնել կէս մատի հաստութեան լիցք, նոցա խողովակի ձև տալ և տապակել իւղի մէջ։ Տապակուելուց յետոյ դնել սօտէյնիկի մէջ, ածել վրան իրանց հիւթը, շաղ տալ մի փոքր ալիւր, աւելացնել փոքր ինչ բուլիօն, ծածկել և դնել պլիտի հնոցի (դուխովոյի) մէջ, որ գոլորշիանայ միայն, բայց եփ չգայ։

Ա Ր Խ Ա Զ Ո Ի Ր Ի

Ոչխարի միս—3 գրվ., փառ—1 հատ, գրիչկ (կծոխուր)—$^1/_8$ գրվ., կանաչի, աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Ոչխարի փափուկ միսը մաքրել չլերից, անց կացնել միս ծեծելու մեքենայի միջով իւր ճարպի հետ միասին. ցանկացողը կարող է և սոխ կոտորել և իւղի մէջ տապակել։ Կծոխուրը մաքրել, թրջել ջրի մէջ, կանաչին մանր կոտորել.

այս բոլորը խառնել մսի հետ, վրան աղ, պղպեղ ածել և խառնել ձեռքով։ Փառը պէտք է պահել սառը ջրում, իսկ տապակելու ժամանակ կտրտել խորանարդների ձևով, մէջ տեղը դարսել լիցքը, ծայրերը միացնել և բարակ փայտերով ամրացնել, ապա դարսել տապակի մէջ, քիչ իւղ աւելացնել ու տապակել։

ԿԱՂԱՄԲՈՎ ՏՕԼՄԱՅ

Միս—$1^1/_2$ գրվ., երիկամունքի ճարպ $^1/_4$ գրվ., բրինձ—$^1/_8$ գրվ., սոխ – 1 գլուխ, թթուասեր—$^1/_2$ բաժակ, ալիւր—$2^1/_2$ մսխ., իւղ—$^1/_8$ գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Մսի փափուկ մասը մաքրել չլերից ու ոսկորներից, մանր կոտորել ու անց կացնել միս ծեծելու մեքենայի միջով։ Ծեծած մսին աղ ու պղպեղ ածել, աւելացնել իւղում տապակած սոխն ու եռ. եկած ջրով անց կացրած բրինձը, լաւ խառնել այս բոլորը։ Կաղամբի գլխից պոկել տերևները, ածել աղաջրի մէջ ու մի քանի անգամ եփ տալ։ Ապա հանել տերևները ու դանակով կտրել նրանց հաստ մասը. յետոյ ամեն մի տերևի վրայ դարսել մի-մի գդալ լիցք ու փաթաթել կաղամբով։ Տապակի մէջ տաքացնել կամ իւղ և կամ ճարպաիւղ ու թեթև կերպով տապակել նրա մէջ կոլոլակները։ Տապակելուց յետոյ կոլոլակները փոխադրել ուրիշ կաթսայի մէջ, վրան շաղ տալ մի քիչ ալիւր ($2^1/_2$ մսխ.), ածել $2^1/_2$ բաժակ մսաջուր, մի քիչ թթուասեր ու կաթսան ծածկելով եփել կամ պլիտի մէջ և կամ նրա ծայրին մեղմ կրակի վրայ։ Երբ կոլոլակները պատրաստուին՝ դնել սկուտեղի վրայ, սօուսին աւելացնել մնացած թթուասերը ու նրանով ծածկել կոլոլակները։ Սօուսի մէջ կարելի է ածել և պօմիդօրի պիւրէ։

ԲԱԴՐՋԱՆԻ ՏՕԼՄԱՅ

Բադրջան—12 հատ, բրինձ – 12 մսխ., ձու – 1 – 2 հատ, իւղ—$^3/_8$ գրվ., ոչխարի միս – 1 գրվ., ալիւր—7 – 8 մսխ., պոմիդորի պիւրէ—12 մսխ., մսաջուր—$2^1/_2$ բաժակ, թթուասեր—$^1/_4$ բաժակ։

Ոչխարի միսը ջլերից մաքրել, մանր կտրատել և մսի ճարպի հետ միասին մի ծեծելու մեքենայով աւելի մանրացնել։ Բրինձը խաշել եփ տուած ջրի մէջ, քամել, սառցնել և աւելացնել ծեծած մսի վրայ. սրանց մէջ ձգել և 1 ձու, աղ, պղպեղ ու բոլորը միասին խառնել։

Եթէ բադրջանը թարմ է՝ լաւ է չմաքրել, թէև կարելի է և մաքրել։ Թէյի գդալով հանել բադրջանի միջուկը կտրած կողքից, մէջ ըաղ անել, ածել մէջը պատրաստի լիցք, ապա կտրած կողմը թելով կապել։ Ցետոյ իւղը տաքացնել տապակի մէջ, դարսել նրա մէջ լիքը բադրջաններն ու տապակել։ Տապակած բադրջանները յետ դարսել սօտէյնիկի մէջ։ Պոմիդորի պիւրէի վրայ մի քիչ ալիւր աւելացնել, մսաջրի մէջ բաց անել, թթուասերն աւելացնել և բադրջանի վրայ ածել. ապա սօտէյնիկը դնել պլիտի մէջ, որ բոլորովին պատրաստուի։

ՏՕԼՄԱՅ ՎԱԶԻ ՏԵՐԵԻՆԵՐՈՎ

Ոչխարի միս—2 գրվ., բրինձ—$^1/_8$ գրվ., ձու—1 հատ, մածուն—1 կճուճ, դարչին—6 մսխ., չաքար—$^1/_4$ գրվ., վազի տերևներ. աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Ոչխարի կամ գառան գէր և փափուկ միսը մանր կտրատել, ծեծել և անց կացնել մսի ծեծելու մեքենայով։ Բրինձը եփ տալ աղաջրի մէջ և աւելացնել ծեծած մսի վրայ, ապա աղ ու պղպեղ ածել, 1 ձու գցել և բոլորը միասին խառնել։ Վազի տերևներն անց կացնել եռացրած ջրի մէջով (իսկ եթէ սալատից է՝ ուղղակի փաթաթել միսը), կոթերը կտրատել և ծեծած միսը մանր-մանր մէջը փաթաթել. այս կո-

ղոլակները դարսել կաթսայի մէջ, վրան մի փոքր մսաջրի իւղ ածել, կաթսան ծածկել ու դնել պլիտի մէջ. իսկ հակառակ դէպքում՝ թոյլ կրակի վրայ։ Երբեմնապէս կաթսան պէտք է բաց անել ու վրայից ածել իւր հիւթից։ Սեղան բերելիս՝ տօլման փրփրաքաշով հանել սկուտեղի վրայ, մի քիչ սառցնել ու ածել վրան պատրաստի մածունը։ Մածունը պէտք է անձեռոցիկով քամել ու թասի մէջ լցնել, շաքար աւելացնել, լաւ խառնել ու ածել տօլմայի վրայ, վերևից էլ դարչինը շաղ տալ։

ԼԻՑՔՈՎ ՊՕՄԻԴՕՐ

Պոմիդոր խոշոր—6 հատ, միս—$^1/_4$ գրվ., կարագ—$^1/_8$ գրվ., բուլիօն կամ մսի հիւթ—5 գրվ., սոխ—5 մսխ., չոր բուլկի – 6 մսխ., մանրացրած քարսոն—1 գդալ, գեղնուց—2 ձուի, մանրացրած սուխարի վրան ցանելու. ցանկացողը կարող է գցել և մի քիչ սխտոր։

Պոմիդորը կարելի է տապակել կամ իւղի և կամ Պրովանսի ձէթի մէջ. կարելի է նաև լցնել կամ մսով, կամ կանաչով։ Ընտրել կլոր և ողորկ պոմիդոր։ Ա.ռ հասարակ ողորկ պոմիդորը քիչ սերմեր ունի և ամենալաւն է համարւում։ Զպէտք է վերցնել շատ հասածները։ Պոմիդորը դարսել թասի մէջ, վրան եռ. եկած ջուր ածել ու թողնել այնպէս 2 րոպէ։ Ապա հանել, սրբել ու կպճել. յետոյ դանակով դուրս կորել նրա գլուխը, այնպէս որ չիշեալ բացուածքի մէջ կարելի լինի մտցնել թէյի գդալի կոթը, որով պիտի հանուին այնտեղից սերմերն ու միջուկը. ապա պոմիդորի մէջ աղ ու պղպեղ ածել։

Միսը ջլերից մաքրել ու ծեծել. ծեծել նոյնպէս սոխն ու քարսոնը։ Սօտէյնիկի մէջ ածել ծեծած սոխն և ընկուզի չափ իւղ, դնել կրակի վրայ ու տապակել՝ անդադար խառնելով 7 րոպէ. ապա աւելացնել մանր կտրատած չոր բուլկի, բաց անել բուլիօնով, որ նրանից թանձր պիւրէ ստացուի. աւելացնել ծեծած միսը, քարսոն ու պղպեղ և լաւ

խառնել՝ քանի որ տաք է, ապա վերցնել կրակից։ Այս լից-քով լցնել պօմիդօրն այնպէս, որ միսը նրանից մի քիչ բարձր կանգնի, (այս ձևով պատրաստածը լաւ է տապակ ւում). այս բարձրացած տեղը ցանել սուխարի։ Վերցնել ար-ծնապակած ցածր ամանն, վրան մի քիչ իւղ քսել ու պա-տրաստ պօմիդօրները դարսել. մնացած իւղը տաքացնել ու ամեն մի պօմիդօրի վրայ ածել. ապա դնել կէձ պլիտի մէջ, որ տաքութիւնն ամեն կողմից միատեսակ լինի, մի երկու անգամ պօմիդօրների վրայ ածել իրանց տակի իւղից։ Սեղան բերելուց առաջ այնպէս անել, որ տաքութիւնը միայն վերևից գայ և կամրացնէ պօմիդօրների երեսի միսը։ Եթէ պլիտը լաւ տաք չէ՝ պօմիդօրները իրանցից հիւթ բաց կթողնեն։

ԽՈԶԻ ՄՍԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ ԹԱՐՄ ՊՕՄԻԴՕՐՈՎ

Խոզի կողեր – 5 հատ, պօմիդօր – 10 հատ, իւղ—¼ գրվ., սպիտակ գինի—1 բաժ., կանաչի—թարխուն, քարսոն։

Խոզի կողիկներն առհասարակ ձմեռն են ուտում, բայց տարուայ մի այլ ժամանակ լաւ է պատրաստել թարմ պօ-միդօրով, որով աւելի դիւրամարս են լինում։ Խոզի 5 կողը մաքրել այնպէս՝ ինչպէս մաքրում են հօրթի չարդած կո-ղիկները։ Սօսէյնիկի կամ տապակի մէջ գցել իւղի մի մասը, դնել սովորական կրակի վրայ և դաղած իւղում դարսել կողիկները, կարմրացնել նրանց երկու կողմից էլ 20 րոպէ։ Երբոր մի կողմը լաւ կարմրի՝ պէտք է շուռ տալ միւս կողմը 10 րոպէ ժամանակով։ Ջօրեղ կրակի վրայ կարմրացրած կողիկները չորանում են, իսկ եթէ թոյլ կրակ է՝ բաց են թողնում իրանց հիւթը։ Կարմրացրած կո-ղիկները հանել տապակից ու պահել տաք տեղ։ Տապակից իւղը յետ ածել, նորից դնել կրակի վրայ ու մէջն ածել 1 բաժակ սպիտակ գինի, որպէսզի տապակից գլեասը պոկուի։ Ապա գցել 10 հատ կտորած և սերմերից ու կճեպից մաքրած պօմիդօր, գցել 1 գլուխ սխտոր. սեղան բերելիս

հանել, աղ ու պղպեղ անել, վրան ածել կտորած թար-խուն ու քարսոն, կտոր-կտոր իւղ և մի քիչ տապակել։ Սկուտեղի վրայ՝ մէջտեղն ածել պօմիդօրը, իսկ շուրջը կո-ղիկները դարսել։ Ձմեռ ժամանակ այս կողիկները սեղան են բերում սոխի սօուսով։ -Տապակը, որի մէջ տապակում են կողիկները՝ դնել կրակի վրայ իւր իւղով ու գցել ¼ գրվ. կտորած սոխ ու կարմրացնել։ Երբ սոխը պատրաստ է՝ վրան ցանել 2½ մսխ. ալիւր, մի րոպէ տապակել ու բաց անել 1 բաժ. մսաջրով. երբ եռ գայ՝ աւելացնել 1½ գդալ քա-ցախ. ապա յետ դնել աւելի թոյլ կրակի վրայ ու եփել մի 10 րոպէ։ Կողիկները դարսել սօուսի մէջ ու դնել կրակի վրայ, որ մի քիչ տաքանան, բայց չպէտք է եփ գան։ Սե-ղան բերելիս կողիկները դարսել սկուտեղի վրայ, սօուսին ա-ւելացնել խառնած մանանեխ ու այս սօուսն ածել կողիկնե-րի վրայ։

ԳԱՌԱՆ ՄՍԻ ՌԱԳՈՒ

Գառան միս – 2½ գրվ., կարտօֆիլ—1⅞ գրվ., եռ. ջուր —10 բաժ., սպիտակ գինի ½ բաժ., ալիւր – 5 մսխ., միւնջ՝ կազմուած սխտորից, դաչնի տերևից և բահա-րից, աղ – 5 մսխ., մի գդալ պօմիդօրի պիւրէ և 1 թէյի գդալ չաքար։

Ռագուի համար վերցնում են կամ կուրծք երբուժ) կամ կողեր։ Ոչխարի միսը մանր կտրատել։ Մի գդալ իւղ կամ ճարպահւղ ածել տապակի վրայ ու դնել գօրեղ կրակի վրայ։ Երբոր իւղը սկսի ծխալ՝ ածել կտրատած մսի կէսը ու մի քանի րոպէից ածել միւս կէսն էլ։ Չպէտք է խառ-նել՝ մինչև որ մի կողմը չկարմրի. երբ կարմրի՝ գդալով շուռ տալ միւս կողմի վրայ։ Երբ արդէն պատրաստ է՝ տապակից յետ քամել իւղը և կրկին դնել կրակի վրայ։ Ածել ½ բաժ. գինի. երբ որ գինին գոլորշիանայ՝ մսի ու տապակի վրայ գլեաս կգոյանայ։ Սրանից յետոյ այս մսի կտորների վրայ ածել ալիւր ու 2 րոպէից էլ 6 բաժ. եռ. եկած ջուր. երբ

որ ջուրը եռ կգայ, գառան միսը պէտք է փոխադրել կաթսան և մաղի միջով անել վրան իւր հիւթը։ Դցել պօմիդօրի պիւրէ, աղ, փուռնջը և եփել թոյլ կրակի վրայ 2 ժամ. երբեմն իւր տակից հիւթն հանել ու վրան ածել։ Ճաշից 1 ժամ առաջ ռագուի մէջ գցել մանր կտրատած կարտօֆիլ. եթէ ռագուն թանձր է՝ պէտք է աւելացնել մի քիչ մսաջուր, բայց չպէտք է գառան մսի կտորտանքը լողտան հիւթի մէջ։

ՈՉԽԱՐԻ ԵՓԱԾ ԲՈՒԴԸ (ԺԻԳՕ)

Բուդ — 1 հատ, գազար — $^1/_2$ գրվ., չաղդամ — $^1/_2$ գրվ., սոխ — 12 հատ, կարտօֆիլ — 1 գրվ., աղ — 10 մսխ., սպիտակ գինի — $^1/_2$ բաժակ. սխտոր - ճաչակի համեմատ։

Եփած բուդը նոյնպէս հիւթալի է՝ ինչպէս և կարմրացրածը, միայն եփածի առաւելութիւնն այն է, որ եփելիս չէ փոքրանում։ Պէտք է պատրաստել մսաջուր 20 բաժ. ջրից, $^1/_2$ գրվ. գազարից, $^1/_2$ գրվ., չաղդամից, 12 հատ մանր սոխից, $^1/_2$ բաժ. սպիտակ գինուց և 10 մսխալ աղից։ Մսաջուրը եփ գալիս՝ դնել մէջը աչխարի բուդը և եփել սրեն մի $2^1/_2$ գրվ. 30 րոպէ ժամանակամիջոցում։ Երբոր բուդը եփուի՝ հանել սկուտղի վրայ ու ռօստբիֆի ձևով կտրատել, շուրջը դարսել այն բանջարեղէնը, որի հետ միսը եփուել է. դարսել և աղաջրի մէջ եփած կարտօֆիլը ու սեղան բերել։ Եթէ այս բոլորը սկուտեղի վրայ չեն տեղաւորւում՝ կարելի է բերել առանձին ամանով։

Սօուս. իւղ — 7 մսխ., ալիւր — 5 մսխ., մսաջուր — $2^1/_2$ բաժակ, կապար — $^1/_4$ գրվ.։

Իւղից ու ալիւրից պատրաստել պասիրովկան, բաց անել $2^1/_2$ բաժ. մսաջրով, յետ ու առաջ խառնել փայտէ գդալով և եփել՝ մինչև որ սօուսի թանձրութիւն ստանայ, ածել մէջը կապար ու սօուսնիկով սեղան բերել ժիգօի հետ։

ԳԱՌԱՆ ՄԻՍ ՍՊԻՏԱԿ ՍՕՈՒՍՈՎ (ԲԼԱՆԿԵՏ)

Թիկունքը մսի հետ $2^1/_2$ գրվ., ալիւր — 5 մսխ., իւղ $^1/_4$ գրվ., աղ — $3^3/_4$ մսխ., սունկ-չամպինիօն — 30 մսխ., մանրը սոխ — 8 հատ, դեղնուց — 2 հատ, ջուր — 4 բաժակ։

Գառան միսը կտրատել մանր քառանկիւնի, կօրնելը լուանալ ու մի քանի ժամանակ թողնել ջրի մէջ։ (Գառան ու հորթի միսը սառը ջրում պահելուց սպիտակում են)։ Կաթսայի մէջ ածել 4 բաժակ ջուր, գցել գառան մսի կտորտանքը, ծածկել ու դնել կրակի վրայ։ Հետևել եփելիս, երբեմնապէս խառնել, որ փրփուրը տակը չնստի։ Եթէ փրփուրը բոլորը մի անգամից չէ գալիս՝ այն ժամանակ աւելացնել $^1/_2$ բաժակ սառը ջուր։ Երբոր եփ գայ՝ նորից փրփուրը քաշել և աւելի մեղմ կրակի վրայ դնել։ Երբոր բուլիօնը թափանցիկ է դառնում՝ այն ժամանակ պէտք է աւելացնել մի փունջ քարսոն, դափնի տերև, բահար, մանրը սոխ և շարունակել եփել։ Այս ժամանակամիջոցում պատրաստել սունկը։ Թարմ սունկը մաքրել, վերևի կաշին (թաղանթը) պոկել, լուանալ, կտրատել ու գցել այս սօուսի մէջ. $^1/_2$ ժամից պէտք է նայել, թէ արդեօք բաւական չէ՞ եփել. իսկ այս կարելի է իմանալ պատառաքաղի միջոցով.—եթէ նա հեշտութեամբ անցնում է մսի միջով՝ նշանակում է եփած է։ Սօուսը պատրաստելու համար իւղը տաքացնել, քերել մուշկատի ընկոյզը, ածել մէջը ալիւր և երկու րոպէ տապակել։ Այս պասիրովկան խառնել, և մաղի միջով վրան ածել գառան բուլիօնը։ Խառնել կամ հարել աւելով մինչև եփ գալը. երբոր բաւական թանձրանայ՝ պահել տաք տեղ։ Թասի մէջ գցել դեղնուցները, աւելացնել երկու գդալ սօուս ու նորից ածել սօուսի մէջ։ Սորան աւելացնել կտորտանքով մնացած իւղը, լաւ խառնել ու պահել տաք տեղ. բայց չպէտք է եփ տալ։ Կլոր սկուտեղի վրայ դարսել գառան միսը բլրաձև, շուրջը դարսել սոխն ու սունկը, կարելի է և կոնսերվը. թեթև կերպով ծածկել սօուսով, վրայից էլ քարսոնը, իսկ մնացած սօուսը սեղան բերել սօուս-

նիկով։ Բոլոր սպիտակ սոուսները պատրաստում են միատեսակ. նրանց համար միշտ գործ են ածում սպիտակ ու թոյլ բուլիոն։

ՀՈՐԹԻ ՄԻՍ ԱԼՅԱ ՄԱՐԵՆԳՈՅ

Հորթի միս $2^1/_2$ գրվ., իւղ 12 մսխ., Պրովանսի ձէթ —3 գդալ, պօմիդօր—$^1/_2$ գրվ., սունկ $^5/_8$ գրվ., ալիւր— 12 մսխ., մսաջուր—$3^1/_2$ բաժակ, գինի—$^1/_2$ բաժ., քարսոն, դափնի տերև, համեմունք (բահար), սխտոր՝ ճաշակի համեմատ, չաղլօա սոխ։

Վերցնել հորթի կողերը, իրարից բաժանել և կարատել։ Սօտէյնիկի մէջ պէտք է ածել կովի իւղ և 3 գդալ Պրովանսի ձէթ կամ երկու գդալ մսայրից քաշած իւղ և դնել կրակի վրայ. երբ որ ամանը տաքանայ և իւղն եփ գայ՝ այն ժամանակ ածել նրա մէջ կտրատած մսի կէսը. իսկ սրա տաքանալուց յետոյ հարկաւոր է ածել և միւս կէսը։ Միսը չպէտք է խառնել, ապա թէ ոչ չի տապակուի։ Երբ մսի մի կողմը կարմրի՝ պէտք է շուռ տալ միւս կողմը, որ այն էլ կարմրի։ Միսը տապակելուց յետոյ պէտք է յետ քամել նրա միջի իւղը և սօտէյնիկի մէջ ածել մի գաւաթ սպիտակ գինի և լաւ խառնել, մինչև որ գինին գոլորշիանայ, իսկ միսը ծածկուի գլեասով, որ ստացւում է պղնձին կպած տապակած մսից. ապա մսի վրայ ցանել ալիւր և երկու րոպէ էլի տապակել. յետոյ աւելացնել $2^1/_2$ բաժակ տաք մսաջուր կամ մսի հիւթ և մի անգամ էլ եփ տալ. ապա մսի կտորտանքը դարսել մի ուրիշ կաթսայի մէջ, վրան ածել պատրաստի սոուսը, նորից դնել կրակի վրայ և երբ սկսի եփուել՝ փրփուրը քաշել, ձգել մէջը մի փունջ քարսոն, մի գլուխ սխտոր, սունկից ստացած հիւթը, պօմիդօր, աղ, կալենի պղպեղ և մնացած գինին։ Եթէ կայ թարմ պօմիդօր՝ պէտք է ածել մսի մէջ. իսկ պօմիդօրի պիւրէ ուղղակի է ածւում։ Այս ամենն ածելուց յետոյ՝ կաթսան ծածկել ու դնել $1^1/_2$ ժամով մեղմ կրակի վրայ։ Սնկի կոնսերվը պէտք է ածել

սրա մէջ ուտելուց 5 րոպէ առաջ, իսկ թարմ սունկը՝ 10 րոպէ. սրա հետ միասին պէտք է ածել և չաղլօտի սոխը։ Մսի կտորտանքը պէտք է դարսել սուպնիկի մէջ բուրգի ձևով, սոուսից հանել սխտորն ու քարսոնը և սոուսն ածել մսի վրայ։ Եթէ լիշեալ սոուսը չրալի է՝ պէտք է առանձին եփ տալ, որ մի քիչ թանձրանայ։

ՀՈՐԹԻ ՄԻՍԸ ՍՊԻՏԱԿ ՍՕՈՒՍՈՎ (ԲԼԱՆԿԵՏ)

Կրծքի միս (երբուժ)—$2^1/_2$ գրվ., իւղ 30 մսխ., սունկ — 30 մսխ., մանր սոխ—12 հատ, աղ—$7^1/_2$ մսխ., կիտրոն—$^1/_4$ գրվ., ալիւր—6 մսխ., դեղնուց—3 ձուի, մի փունջ քարսոն, դափնի տերև ու սխտոր։

Հորթի միսը սպիտակ սոուսով պատրաստում է նոյն ձևով՝ ինչպէս որ գառան միսը։

ՀՈՐԹԻ ԲԻՖՇՏԷԿՍ ՍՆԿՈՎ

Հորթի միս $2^1/_2$ գրվ., սունկ—$^1/_4$ գրվ., մսի ժիլէ—7 մսխ., սպիտակ գինի—1 բաժակ, բուլկի—1 հատ

Հորթի բիֆշտէկսի համար պէտք է վերցնել մէջքամիսը իւր վերևի և ներքևի փափուկ մասերով։ Փափուկ մասը կտրել $2^1/_2$ գրվ. չափ, իսկ միջի ոսկորներից պատրաստել որևէ արգանակ։ Փափուկ միսը մաքրել թէ ճարպից և թէ աւելորդ չլերից, ու կտրտել թեք-թեք կտորտանքի, այնպէս որ հաստութիւնը 2 սանտիմէտրի հասնի. սակրը թրջել սառը ջրում ու նրանով մսի կտորտանքը դիզել սկուտեղի վրայ։ Բիֆշտէկսը պէտք է տապակել սեղան բերելուց 20 րոպէ առաջ։ Այս ժամանակամիջոցում սունկը մաքրել ու եփել 2 գդալ ջրի, 2 գդալ սպիտակ գինու, մի քիչ իւղի ու կիտրոնի հիւթի մէջ, մօտաւորապէս 2 րոպէ։ Բուլկին մաքրել կեղևից և կտրատել 1 սանտիմէտր մեծութեան կտորտանքի։

Հիմայ անցնինք դարձեալ բիֆշտէկսին. թաւայի մէջ

ածել մի գդալ Պրովանսի ձէթ, 5 մսխալ կովի իւղ ու դնել կրակի վրայ։ Դազած իւղի մէջ սկզբում դարսել բուլկու կտորները, երկու կողմն էլ կարմրացնել, յետոյ հանել սկուտեղի վրայ։ Բուլկու կտորները կարմրացնելուց յետոյ՝ իսկոյն դարսել թաւայի մէջ բիֆշտէկոն ու տապակել սաստիկ կրակի վրայ. (ամեն մի կողմը տապակելու համար հարկաւոր է 8 րոպէ)։ Սկուտեղի վրայ դարսել պատրաստ բիֆշտէկոը և նրա մէջ դարսել տապակած բուլկու կտորտանքը։ Թաւայի մէջ մնացած գինին ածել ու դնել կրակի վրայ, գդալով քերել թաւային կպած մսի հիւթը, աւելացնել սորան սուննկը, մսի հիւթը և մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթից. այս սոուսը մի քիչ եփել, վերջը գցել մի քիչ կարագ, խառնել, ածել բիֆշտէկի վրայ ու այնպէս սեղան բերել։

ՈՍԿՐՈՎ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

Հորթի միս—5 կողք, սպիտակ գինի—5 բաժ., մադեր—1 գաւաթ, իւղ—14½ մսխ., կիտրոն, աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ. Թունդ մսաջուր կամ մսի հիւթ—½ բաժակ։

Այս տեսակ կողիկների համար վերցնում են հորթի յեսևի կողերը. եթէ կայ՝ լաւ է ուղղակի պատրաստի կողիկներ գնել, բայց այս ձևը ամեն տեղ չէ ընդունուած, ուստի հարկաւոր է, որ ամեն մի տանտիկին լմանայ նրա պատրաստելը։ Նախ պէտք է կողերը իրանց ողներով բաժանել միմեանցից։ Փափուկ մսից էլ հանել ողնաշարի ոսկորները, ճարպն ու ջլերը։ Կողերը քերել ու փափուկ մսի հետ՝ թրջած սակրով ջարդել և տալ նորանց կողիկի ձև։ Մեծ թաւայի մէջ ածել կամ ճարպ կամ իւղ ու դնել զօրեղ կրակի վրայ. հէնց որ իւղից սկսի ծուխ բարձրանալ՝ իսկոյն դարսել մէջը կողիկները։ Երբոր որ նրանց երկու կողմն էլ կարմրեն՝ թաւան յետ դնել աւելի թոյլ կրակի վրայ։ Գանդաղ խորովելիս կողիկները մեծ մասամբ պահպանում են իրանց հիւթը, իսկ մասամբ էլ բաց են թողնում, որը կպչում է թաւային ու գոյանում է գլեաս։ Այս գլեասը չէ այրուում, բայց մուգ ոսկի գոյն է ստանում։ Կողիկների ամեն մի կողմը պէտք է տապակել 8 րոպէ։ Տապակած կողիկները դնել պղնձէ խփի վերայ ու պահել տաք տեղ։ Թաւայից յետ ածել իւղը. նորից դնել կրակի վրայ, ածել սպիտակ գինի ու փայտէ գդալով թաւայի յատակից գլեասը քերել. սորան աւելացնել մսի հիւթը ու աւելի թեթևացնել տակի կրակը։ Եթէ մսաջուր ենք ածում թաւայի մէջ՝ այն ժամանակ կրակը աւելի զօրեղ պէտք է լինի, որ գոլորշիանայ։ Երբոր մսի հիւթը կբացուի՝ աւելացնել մսի հիւթը, պղպեղ, մադէր ու կիտր-կտոր կարագ. յետոյ թաւան վերցնել կրակից ու խառնել գդալով, որ բոլորն իրար հետ միանան։ Կողիկների ոսկորները փաթաթել փնջի ձևով կտրատած թղթում, դարսել սկուտեղի վրայ ու ածել վրան սոուսը։

ՀԱՒ ՖՐԻԿԱՍԷ

Հաւ—1 հատ, դեղնուց—3 հատ, սուննկ—29 մսխ., ալիւր—5 մսխ., իւղ 7 մսխ. կարագ—12 մսխ., կիտրոնի հիւթ—1 կիտրոնից։

Նախ վերցնել մի լաւ մսալի հաւ, մաքրել, խանձել, հանել միջի փորոտիքը, լուանալ ու մէջքի կողմով դնել տախտակի վրայ, կտրել երկու թևերը, շուռ տալ փորի վրայ և հանել երկու ազդրը։ Մէջքը պէտք է բաժանել փորից և ամեն մէկը կէս-կէս անել, որ ստացուի 12—14 կտոր։ Կաթսայի մէջ նախ հարկաւոր է դարսել ազդրները, յետոյ մէւս կտորները։ Հաւի վրան ածել այնքան ջուր, որ չորս կողմից նրան ծածկէ։ Հէնց որ ջուրն եռ գայ՝ փրփուրը քաշել ու ածել մէջը այն ամենը, ինչ որ նշանակուած է։ Փրփուրը քաշելուց յետոյ կաթսան յետ դնել թոյլ կրակի վրայ և եփել մինչև վերջը։ Եփուելու ժամանակ պէտք է պատրաստել մանր սուննկ, որովհետև մանր սուննկը աւելի լաւ է զարդարում սկուտեղը։ Դեռ պէտք է սնկից (շամպինիօն) գլուխը կտրել, հեռացնել ներքևի մասը, որ հողոտ է

լինում, իսկ միւս մասը լուանալ սառը ջրով, հեռացնել դանակով գլխարկի և մնացած կոթի վրայի կաշին։ Փոքրիկ կաթսայի մէջ պէտք է ածել ջուր, աղ, մի ընկոյզի չափ իւղ և դարսել նրա մէջ սունկը. ապա կաթսան ծածկել ու 5 րոպէով դնել կրակի վրայ։ Հինգ րոպէից յետոյ կաթսան վերցնել կրակից. ածել միջի պատրաստած սունկը մի թասի կամ բաժակի մէջ և ծածկել, որ չսևանայ։

Սօուսի համար վերցնել նշանակած չափով իւղ և նոյնչափ էլ ալիւր, պատրաստել պասիրովկայ։ Պասիրովկին աւելացնել փոքր առ փոքր հաւի բուլիոնից ($2^1/_2$ բաժ.) և եփել 5 րոպէ։ Եփած հաւը շուռ տալ մաղի վրայ և բուլիոնը հնաւաքելու համար նրա տակ թաս դնել։ Հաւը լուանալ սառը ջրի մէջ, որ փրփուրը վրան չմնայ։ Հաւի կտորները դարսել սօսէյնիկի մէջ, վրայից ածել սօուսի մի մասը, ամանը ծածկել, դնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել 20 րոպէ, անդադար խառնելով յետ ու առաջ, որպէս զի կաթսայի յատակին չկպչի։ Հէնց որ սօուսը պատրաստուի՝ թասի մէջ ածել ձուի դեղնուցները, խառնել նրանց հետ 2 դգալ սօուս։ Դեղնուցները տաքանալուց յետոյ՝ պէտք է ածել սօուսի մէջ, որը նոյն միջոցին կրակից հեռու է դրած։ Դեղնուցներն աւելացնելուց յետոյ՝ նորից դնել կրակի վրայ 5 րոպէով և խառնել մինչ տաքանալը։ Յետոյ կրակից վերցնել, աւելացնել մնացած կարագը, կիտրոնի հիւթն ու ոսկրահիւթը, ածել և սունկը։ Հաւը պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ բրգաձև, սօուսի մի մասը ածել վրան, իսկ մնացածն ածել սօսէյնիկի մէջ ու սեղան բերել։

ՀԱՒ ԿԱՄ ՎԱՌԵԿՆԵՐ ՌԻԶՕՏՈՎ

Վառեկ—2 հատ, պօմիդօրի սօուս—$^1/_2$ բաժ. բրինձ—$^3/_8$ գրվ., պանիր—12 մսխ., իւղ—18 մսխ., մի քիչ էլ աղ։

Վառեկները կամ մատղաշ հաւը փետրել, կարատել ու եփել՝ ինչպէս եփում են Ֆրիկասէի համար։ Բրինձը լուանալ, ածել կաթսան ու վրայից այնքան հաւի ջուր

աւելացնել, որ բրնձից 3 մատ բարձր կանգնի։ Դնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել՝ մինչև որ բոլոր ջուրը գոլորշիանայ ու փխրուն խաշիլ պատրաստուի։ Պատրաստ խաշիլը կրակից վերցնել և մէջն ածել կայենի պղպեղ և $^1/_2$ բաժ. պօմիդօրի սօուս, աւելացնել և կարագի կտորտանքն ու քերուած պանիր — պարմեզան։ Եթէ լիշեալ պանրից չկայ՝ կարելի է գործածել այլ տեսակի պանիր։ Լաւ խառնել, խուփը ծածկել ու դնել թոյլ կրակի վրայ, թշշացնել հինգ րոպէ։ Ապա բրնձէ խաշիլի մի մասը ածել կլոր սկուտեղի վրայ, տալ կլոր ձև և վրայից հաւի կտորտանքը դարսել բլրաձև (սպիտակ կտորները վերևից). խաշիլի միւս կէսն ածել հաւի վրայ և նրանով ծածկել։ Յանկացողը կարող է վրայից ածել պօմիդօրի սօուս և ցանել քերած պանիր. բայց կարելի է բաւականանալ և բրնձէ խաշիլով։

ՀԱՒ ՓԻՇՄԻՇՈՎ ԵԻ ԶՐԻՇԿՈՎ

Լաւ գիրացած հաւը մաքրել, լուանալ ու մի քիչ ժամանակ պահել սառը ջրի մէջ (սառը ջրի մէջ գցած հաւը աւելի է սպիտակում)։ Հաւը դնել կաթսայի մէջ, վրան այնքան ջուր ածել, որ ծածկուի. փրփուրը քաշելուց յետոյ կաթսան դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ։ Մաքրել 12 մսխ. զրիշկ ու թրջել մի քիչ ժամանակ. սրանից յետոյ զրիշկն ածել սօսէյնիկի մէջ և վրան ածել 1—2 դգալ ջուր, 1 դգալ իւղ (12 մսխ.) և կաթսան ծածկելով եփել։ Երբ զրիշկի հատիկները փափկին՝ աւելացնել նրա մէջ 1 գրվ. մաքրած ու լուացած քիշմիշ ու միասին եփել։ Երբ քիշմիշը ուռչի՝ աւելացնել նորան $^1/_4$ գրվ. մեղր կամ շաքար և մի քիչ էլ ջարդած հիլ։ Այս բոլորը միասին մի քիչ էլ եփել, ապա հանել եփած հաւը և 12 մաս անել։ Պատրաստած ու սառցրած զրիշկի և քիշմիշի մի մասը ածել սկուտեղի վրայ, վրան դարսել հաւի կտորները, (մէջքի կողմը պէտք է ֆարշի վրայ ընկնի, իսկ վերևը՝ սպիտակ տեղերն ու թևերը). սրա շուրջն ածել մնացած ֆարշն ու սեղան բերել։

ՍԱՌԸ ՀԱՒ ՎՐԱՍՏԱՆԻ ՍՕՈՒՍՈՎ

Այս կերակուրը կարելի է պատրաստել կամ հաւից և կամ հնդկահաւից, թէ տապակած և թէ եփած։

$^3/_4$ գրվ. մանր կտորած սոխը տապակել բուլիօնից քաշած իւղի մէջ։ $^1/_4$ գրվ. մաքրած ընկոյզը մի քիչ սխտորի հետ միասին ծեծել սանդի մէջ. սորանց աւելացնել ծեծած հիլ ու մեխակ ու մի քիչ էլ աղ. այս բոլորը միասին լաւ խառնել սոխի հետ, վրան քացախ ածել ու եփել։ Երբ այս զանգուածը մի քանի անգամ եփ գայ՝ կաթսան դնել սլիտի ծայրին, աւելացնել 4 հատ հարած դեղնուց, խառնել ու 2—3 րոպէ թողնել կրակի վրայ։ Հաւը կտորել ու վրան ածել լիշեալ սօուսը և սառը սեղան բերել։

ՀԱՒ ՍԱՌԸ ՄԱՅԵՕՆԷԶՈՎ ԵԻ ՎՐԱՍՏԱՆԻ ՍՕՈՒՍՈՎ

Հաւ—1 հատ, դեղնուց—2 ձուի, պինդ եփած ձու—4 հատ, Պրովանսի ձէթ—$^1/_2$ չիշ, կիտրոնի հիւթ—1 հատից, կանաչ ձիթապտուղ—12 հատ, մանր թթու վարունգ—3 հատ, սալատ, մի քանի հատ կապպար, մանանեխ—1 թէյի գդալ, աղ ու քացախ։

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

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

$^1/_2$ կիտրոնի հիւթ կամ 1 թէյի գդալ քացախ. աւելի լաւ է վերցնել կիտրոնի հիւթ։ Քացախից կամ կիտրոնի հիւթից ձէթն աւելի կնօսրանայ։ Սրանից յետոյ աւելացնել նոյն ձևով ձէթի մնացածը և վերջը $^1/_2$ կիտրոնի հիւթը։ Մայեօնէզը պէտք է լինի փայլուն, բայց դեղին և թանձր։ Եթէ մայեօնէզը պատրաստում է սառը տեղ և սառն իւղից՝ այն ժամանակ կարող է պատահել, որ մակարդուի (լերդանայ)։

Մաքրած սալատի վրայ մի քիչ աղ ու քացախ ածել, դարսել սկուտեղի վրայ. սրա վրայ բլրաձև դարսել հաւի կտորտանքը, վերևից ածել պատրաստած մայեօնէզը ու դանակով ուղղել, որ բոլոր կտորները ծածկուին մայեօնէզով։ Հաւի ամենավերևի մասի վրայ դարսել սալատի միջուկը, սրա շուրջը կլոր կտորած վարունգները, իսկ սալատի շուրջը՝ կարտած պինդ եփած ձուաները, խառնած ձիթապտղի կամ սալատի հետ. վրան ցանել կապպար ու սեղան բերել։ Մնացած սօուսը բերել սօուսանիկով։

ՀՈՐԹԻ ԳԼՈՒԽ ՌՈՍԻԳՕՏ ՍՕՈՒՍՈՎ

Վերցնել հորթի $^1/_2$ գլուխ առանց լեզուի և ուղեղի, որոնցից կարելի է պատրաստել ուրիշ կերակուր։ Մաքրած և լուացած գլխից չոկել բոլոր ոսկորները։ Անսովոր մարդու համար սրա ոսկորները հանելը դժուար է, այդ պատճառով էլ լաւ կը լինէր, որ գլխի ոսկորները չոկէր ինքն միս ծախողը։ Մաքրած հորթի գլուխը դնել մի խոր ամանի մէջ ու վրան ածել այնքան ջուր, որ բոլորովին ծածկուի. ջրի մէջ թողնել ամբողջ գիշեր։ Միւս օրը փոխադրել արծնապակած ամանի մէջ, վրան ջուր ածել, ծածկել ու եփել։ Հէնց որ եռ գայ՝ գլուխը հանել, լուանալ սառը ջրում, կտրատել 4 սանտիմէտր մեծութեամբ կտորների, դնել դատարկ կաթսայի մէջ, աւելացնել 12 բաժ. ջուր, 6 մսխ. աղ և եփել. երբ եռ գայ՝ փրփուրը քաշել, ապա մէջը գցել կամ $^1/_2$ կիտրոնի հիւթ, կամ $^1/_4$ բաժ. քացախ, որ հորթի գլուխը պահպանէ իւր սպիտակութիւնը։ Կաթսան ծածկել քօղով և վրայից էլ իւր

խփով, որ մէջը օդ չմտնէ։ (Այս անհրաժեշտ է նրա համար, որ միսը չսևանայ)։ Կաթսան դնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել մօտաւորապէս երկու ժամ։ Երկու ժամից յետոյ պէտք է նայել, թէ արդեօք բաւական չէ՞ եփելը։ Եթէ պատրաստ է՝ թողնել պլիտի ծայրին մինչև ճաշը։ Հորթի գլուխը կարելի է սեղան բերել զանազան սօուսներով, օրինակ՝ պօմիդօրի, թաթարի և ռաւիգօտ սօուսներով։

ՍՕՈՒՍ ՌԱՒԻԳՕՏ

Շառլօտ կամ սովորական սոխ—2 փոքրիկ գլուխ, մի քիչ պրաս. մանանեխ, աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ, կորտած քարսոն և թարխուն—մի-մի դդալ, քացախ—$^1/_4$ բաժ. Պրովանսի ձէթ—մի բաժ.։

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

Ո Ւ Ղ Ե Ղ

Հէնց որ ուղեղը շուկայից բերեն՝ իսկոյն պէտք է գցել սառը ջրի մէջ ու պահել մինչև եփելը։ Պատրաստելուց 1 ժամ առաջ ուղեղը հարկաւոր է գցել տաք ջրի մէջ, պահել այնպէս մի 15 րոպէ. տաք ջուրը ամրացնում է ուղեղը, և այս դէպքում նրանից հեշտութեամբ են պոկւում թաղանթը, չլերն ու փոքր ուղեղը, այնպէս որ տապակում ենք

մեծ ուղեղի միայն 2 կէսը։ Մաքրելուց յետոյ նորից պէտք է ուղեղը գցել սառը ջրի մէջ, որ վերջնականապէս դուրս գայ միջի արիւնը և նա սպիտակի։ Ապա ուղեղը կաթսայի մէջ գցել, ածել վրան ջուր, 1 գդալ քացախ և մի քիչ աղ, ապա դնել կրակի վրայ. եփ գալուց յետոյ հովացնել նրա տակի կրակն ու թողնել, որ 10—12 րոպէ եփուի։ Քացախն ամրացնում է ուղեղն ու սպիտակացնում է նրան. 10 րոպէից յետոյ ուղեղը պէտք է հանել կաթսայից, սրբիչով չամաքացնել ու կտրել երկարութեան վրայ. ապա ձուի մէջ թաթախել, վրան սուխարի ցանել ու իւղի մէջ տապակել երկու կողմից էլ։ Ուղեղը սեղան են բերում կարտօֆիլի պիւրէով կամ ուրիշ գարնիրով։

ՀՈՐԹԻ ԿԱՄ ԴԱՌԱՆ ՈՏՆԵՐ

Հորթի ոտների բուլիօնից կարելի է պատրաստել լանսպիկ և ուրիշ արգանակներ. իսկ հէնց ոտները կարելի է սօուսով պատրաստել։ Հորթի ոտներ դնելիս պէտք է ասել մսագործին, որ ոտների հաստ ոսկորը հանէ։ Ոտները հարկաւոր է դարսել մի ամանի մէջ, վրան սառը ջուր ածել ու պահել մի քանի ժամ։ Ապա հանել այնտեղից ոտները, դարսել արծնապակած կաթսայի մէջ, վրան սառը ջուր ածել ու դնել կրակի վրայ. երբ եփ գայ՝ ջուրը դէն թափել, ոտները սառը ջրում լուանալ։ Ոտները այս ձևով մաքրելուց բուլիօնը աւելի համեղ է ստացւում։ Մաքրելուց յետոյ ոտները կրկին դարսել միևնոյն մաքրած կաթսայի մէջ, վրան ածել ջուր, $2^1/_2$ մսխ. աղ, ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ։ Երբ եռ գայ՝ փրփրուրը քաշել ու եփել 3 ժամ, ինչպէս սովորական բուլիօն։ Երբ ոտները լաւ կեփուին, այնպէս որ նրանց ոսկորները մսից կբաժանուին՝ պէտք է հանել, ոսկորները չոկել, ոտները կէս-կէս անել, վրան աղ ու պղպեղ ցանել ու պահել տաք տեղ։

ՍՕՈՒՍ—ՊՈՒԼԻՏ

Իւղ—$28^1/_2$ մսխ., սունկ-շամպինիօն—30 մսխ., բուլիօն սպիտակ—$1^1/_4$ բաժ., դեղնուց—2 հատ, աղ ու պղպեղ —ճաշակի համեմատ։

Մաքրած սունկը կտրտել և ածել կաթսայի մէջ, սորան աւելացնել չորս գդալ բուլիօն և մի ընկուզի չափ իւղ, տալա դնել կրակի վրայ ու եռ տալ 1 րոպէ։ Յետոյ կաթսան յետ դնել սլիտի ծայրին։ Մի ուրիշ կաթսայում տաքացնել $7^1/_2$ մսխ. իւղ. երբ հալուի՝ աւելացնել 5 մսխ. ալիւր. 2 րոպէ տապակել, յետոյ վրան ածել մնացած բուլիօնը, փայտէ գդալով խառնել մինչև եռ գալը։ Թասի մէջ գցել 2 դեղնուց, կիտրոնի հիւթ և սունկի հիւթ. այս բոլորը լաւ խառնել և ածել սօուսի մէջ. ածել և սունկը ու մի քանի կտոր արած 10 մսխ. իւղ։ Յետոյ ոտների վրայ ածել պատրաստի սօուսը ու պահել տաք տեղ մինչև սեղան բերելը։ Բերելիս գցել նրա մէջ մնացած իւղը՝ կտոր-կտոր արած, աղ անել, կտրտած քարսոն ածել ապա Հորթի ոտները իւր սօուսով դարսել սկուտեղի վրայ։

ՀՈՐԹԻ ԼԵԱՐԴԸ ՏԱՊԱԿԱԾ

Հորթի լեարդ—1 գրվ., իւղ —$14^1/_2$ մսխ., սոխ 2—գլուխ, ալիւր—$2^1/_2$ մսխ., կոտորած քարսոն—1 գդալ, կիտրոնի հիւթ—$^1/_2$ կիտրոնից, գինի—$^1/_2$ բաժ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Լեարդը կտրտել 1 սանտ. հաստութեամբ հաւասար կտորների։ Լեարդը պէտք է շուտ տապակել, իսկ եթէ նրա կտորտանքը հաւասար չեն՝ այն ժամանակ նրանք լաւ չեն տապակուի։ Կտրած լեարդի վրայ աղ ու պղպեղ ցանել, տապակի վրայ գցել վերցրած իւղի կէսը ու երբ լաւ դաղուի՝ դարսել լեարդի կտորները ու տապակել 2 կողմն էլ 5 րոպէում։ Նրանք պէտք է 2 երկու կողմից էլ լաւ կարմրին։ Եթէ լեարդը 5 րոպէից աւել ժամանակ է մնում կրակի վրայ՝ չորանում է. իսկ եթէ տաքութիւնը քիչ է՝ եփւում է իւղում։ Տապակից հանել տապակած լեարդը, փոխադրել ուրիշ աման ու դնել պլիտի ծայրին, որ չսառի։ Իւղով տապակը նորից գնել կրակի վրայ, սրա մէջ տապակել մանր կտորած սոխ և ապա աւելացնել մի գդալ ալիւր, խառնել. յետոյ աւելացնել գինի ու մսաջուր, դարձեալ խառնել և գցել մէջը մանր կտորած քարսոն. մի քանի րոպէ խառնել. երբ եռ գայ՝ սօուսի նման կթանձրանայ։ Ապա վերցնել կրակից ու աւելացնել այն հիւթը, որ բաց է թողել լեարդը. գցել կտոր-կտոր արած կարագ և կիտրոնի հիւթը. խառնել, որ նրանք միանան։ Լեարդի կտորները դարսել սկուտեղի վրայ ու վրայից ածել պատրաստի սօուսը։

ՀՈՐԹԻ ԼԵԶՈՒ

Լեզու—$2^1/_2$ գրվ., մսի հիւթ—2 բաժ., իւղ—1 գդալ, սոխ—$^1/_4$ գրվ., քացախ 4—գդալ։

Հորթի թարմ լեզուն մաքրել բոլոր աւելորդ մասերից և թողնել միմիայն լեզուն. գցել ջրի մէջ երկու ժամ, կամ տաք ջրում անց կացնել, այսինքն՝ կաթսայի մէջ դնել լեզուն, վրան ածել ջուր ու եփ տալ մի անգամ, յետոյ ջուրը թափել, իսկ լեզուն սառը ջրով լուանալ։ Եթէ մսաջուր կայ՝ ուղղակի լեզուն եփել նրա մէջ 3 ժամ, իսկ հակառակ դէպքում պատրաստել բանջարի բուլիօն, այսպէս. մեխակ ցըցած երկու գլուխ սոխ, դափնի տերև, քարսոն ու համեմունք, 15 բաժ. ջուր և $3^3/_4$ մսխ. աղ վերցնել ու այս բոլորն ածել կաթսայի մէջ և երբ եռ գայ՝ գցել նրա մէջ լեզուն ու եփել 3 ժամ։ Յետոյ լեզուից պոկել վրայի կաշին ու լաւ մաքրել։ Կլոր կտրատած սոխը գցել իւղ կամ ճարպ ածած կաթսայի մէջ և դնել թոյլ կրակի վրայ 10 րոպէ, որ սոխը իւր հիւթը քայ թողնէ. պէտք է կաթսան մի-երկու անգամ թափ տալ, որ սոխը պղնձին չկպչի, յետոյ դնել սոխի վրայ եփած լեզուն, ծածկել ու դնել կաթսան թոյլ կր-

բակի վրայ. 10 րոպէից շուռ տալ լեզուն, որ միւս երեսն էլ կարմրի։ Այս ժամանակամիջոցում կաթսան դարձեալ պէտք է յետ ու առաջ շարժել, որովհետև եթէ սոխն այրուի՝ սօուսը կդառնայայ։ Հէնց որ սոխը լաւ կարմրի՝ աւելացնել մի գդալ ջուր և էլի մի հինգ րոպէ եփել, ապա ածել նրա մէջ քացախ ու առանց ծածկելու եփել, որ քացախը իւր համը կորցնէ. յետոյ աւելացնել մսի հիւթը, խառվը կիսով չափ ծածկել ու եփել $^3/_4$ ժամ թեթև կրակի վրայ։ Սեղան բերելիս լեզուն կտրատել, դնել սկուտեղի վրայ։ Պատրաստ սօուսից իւղը քաշել և սօուսը մաղով քամել ու սրանով ծածկել լեզուն։ Լեզուի հետ կարելի է սեղան բերել մակարօն (գդմաճ), կարտօֆիլի պիւրէ կամ չամչի թթուաշ սօուսը։

ՋԱՐԶԻ ԹԹՈՒԱՇ ՍՕՈՒՍ

Կաթսայի մէջ ածել 12 մսխ. շաքարաւազ, երբ կլուծուի՝ աւելացնել $^1/_4$ բաժ. քացախ. երբ շաքարը բոլորովին կհալուի՝ աւելացնել $^1/_2$ բաժ. բուլիոն, մէջը գցած մի թէյի գդալ ալիւր. երբ այս բուլիոնը եռ գայ՝ աւելացնել $^1/_4$ գրվ. չամիչ ու մի քիչ եփել։

ԿԱՂԱՄ ԻՒՐ ԳՈԼՈՐՇՈՒՄ ԵՓԱԾ

Կաքաւը փետրել, կրակի վրայ խանձել, որ մնացած մազերը այրուին. ապա կտրել վզի կաշին, հանել այդ տեղից կռնատը (зобъ), շուռ տալ կաքաւը մէջքի վրայ, տուտուզը կտրել, փորը ճնշելով փորոտիքն հանել. յետոյ կապել թեւերով լծևերն ու ոտները, աւելացնել իրանից ստացած ճարպը։ Առաջ հարկաւոր է իւղը տաքացնել, վրան դնել կաքաւը, մի քանի հատ սոխ մաքրել, (իսկ ցանկացողը կարող ձգել կարտօֆիլ) և կաթսան ծածկել ու դնել կրակի վրայ։ Երբոր եռ գայ՝ պէտք է կաթսայի տակի կրակը քչացնել ու թողնել վրան $^1/_2$ ժամ։ Այս ժամանակամիջոցում պէտք է

պատրաստ լինի կաքաւը։ Յետոյ վրան $^1/_2$ բաժ. լաւ գինի ածել, աղ անել, մի անգամ էլ եփ տալ, ապա կրակից վերցնել, թելերն հանել, կտորել և սեղան բերել։

ՇԱՐՏԻՔՕՋ ՀՅԻՒՑ

Հաւ—1 հատ, *մակարօն*—$^3/_8$ գրվ., *լիցք*—խոզի մսից՝ լեցի համար. *խոզապուխտ* (ветчина)—25 մսխ. (կամ հորթի մսից). *խոզի ճարպ կամ իւղ*—14 մսխ., *բուլկի*—12 մսխ., *ձու*—1 հատ, մի քիչ բուլիոն և կաթ. *Սօուս. իւղ*—19 մսխ. *ալիւր*—7 մսխ, *բուլիոն*—$2^1/_2$ բաժ., *դեղնուց*—3 ձուի, *սունկ*—$^1/_4$ գրվ., *սեր*—2 գդալ, *կաթ*—1 գդալ։

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

Լիցք. խոզապուխտը կամ հորթի միսը մանր կտորել ու անց կացնել միս ծեծելու մեքենայի միջով։ Եթէ խոզապուխտ է վերցրած՝ աւելացնել խոզի ճարպը. իսկ եթէ հորթի միս՝ մէջը իւղ գցել։ Խոզապուխտից պատրաստած լիցքը աւելի համեղ է. խոզապուխտը իւր ճարպի հետ միասին նորից անց կացնել միս ծեծելու մեքենայով։ Բուլկու փափուկ մասը թրջել կամ բուլիոնի և կամ կաթի մէջ։ Երբ բոլորովին թրջուեց՝ լաւ քամել, գցել փոքրիկ կաթսայի մէջ, աւելացնել 4 մսխ. իւղ, մի քիչ կաթ կամ բուլիոն, լաւ տրորել և դնել կրակի վրայ, գոլորշիացնել, որ ցամաքի։ Այս վերջին պատրաստ զանգուածը անց կացնել մաղով, խառնել

լեցքի հետ։ Լիցքի մէջ նորից գցել աղ, պղպեղ, մի քիչ մանր կտորած սոխ, ձու, սեր քերած պանիր (պարմեզան)։

Ստուգ. Կաթսան դնել կրակի վրայ, մէջը գցել 10 մսխ. իւղ և 8 մսխ. ալիւր. մի քանի րոպէ լաւ խառնել և թեթև կերպով տապակել. այս պասիրովկայի մէջ ածել $2^1/_2$ բաժ. բուլիոն և շարունակել խառնելը, մինչև որ ստուսը եփ գայ։ (Այս ստուսը պէտք է ածել փօրմի մէջ դատարկ մնացած տեղերը, իսկ մեա մասը խառնել սունկի հետ, և շարտէօզը փօրմից հանելիս՝ վրայից ածել, մնացածն ածել ստուսպնիկի մէջ ու սեղան բերել)։ Ապա գցել նրա մէջ դեղնուցները և մնացած 12 մսխ. իւղը, աւելացնել սունկը, որ առաջուց եփուած պէտք է լինի 2 գդալ չրի, նոյնքան էլ գինու, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթի ու մի քիչ էլ իւղի մէջ։

Մակարօն. Մակարօնի ամբողջ կտորտանքն ածել եռ եկող աղաջրի մէջ, մի անգամ եփ տալուց յետոյ՝ դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ և շարունակել եփելը 30 40 րոպէ։ Վերցնելով պուդինգի փօրմը, որի մէջ տեղը բաց է խողովակի ձևով՝ նրա մէջ իւղ քսել, յատակին սուխարի ցանել ու մէջը դարսել մակարօնն ու կպցնել իրար հետ՝ ձուն քսելով. այսինքն՝ վրձինը թաթախել իւղի մէջ ու քսել մակարօններին, որ նրանք իրար կպչէին։ Յետոյ մակարօնի շուրջը դարսել լեցքը բարակ շերտով, որ նա էլ կպչի մակարօնին։ Փօրմի մէջ դարսել մաքրած հաւի կտորտանքը. այս կտորտանքը մի կողմից պէտք է կպչին փօրմին։ Լաւ կտորները դարսել ներքև, իսկ մնացած կտորտանքով լցնել փօրմը։ Մէջ ու մէջ մնացած դատարկ տեղերը լցնել ստուսով։ Այդ փօրմը դնել եռացող ջրով ամանի մէջ ու մի ժամ եփել, վերջը 10 րոպէ դնել հնոցի մէջ, որ կարմրի. սեղան բերելուց առաջ հանել փօրմից, ածել վրան ստուսի մի մասը, իսկ մնացածն ածել ստուսպնիկի մէջ ու այնպէս բերել։

ԿԱՓԱԻԻ ՊԱՇՏԵՏ

Ալիւր —7 գրվ., իւղ—$28^1/_2$ մսխ., աղ—$1^1/_4$ մսխ., սառը ջուր $^1/_2$ բաժ., կաքաւ—2 հատ, փստուղ—24 հատ, լեզուի ապուխտ—$^1/_4$ գրվ., խոզի ճարպ—$^1/_8$ գրվ., խոզի սո.կի $^1/_2$—գրվ., կոնեակ—1 գաւաթ, գինի—1 գաւաթ, մուշկատի ընկոյզ, աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

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

Խմորը պատրաստելուց յետոյ կաքաւները փետրել ու խանձել, կտրատել ոտները մինչև բուդը, իսկ փետուրները բոլորովին հեռացնել, հանել նրանից կոնաւոք (зобъ) ու փորոտիքը, կաքաւը փորի վրայ դնել ու ողնաշարի վրայից դանակով սկսել կաշին մսից պոկել. պէտք է աշխատել, որ կաշին ամբողջապէս հանուի՝ ինչպէս գալանտինի համար, որը պատրաստուում է հաւից։ Կաքաւի կուրծքը առանձին վերցնել, իսկ ուրիշ փափուկ տեղերը չոկել ու մեքենայով անց կացնել, ոսկորները եփել առանձին՝ ապկի համար. լեարդն էլ պէտք է առանձին հանել։ Փստուղն ու սունկը—տրիւֆելը մանր կտորել. լեզուի ապուխտը մանր-մանր կտրատել. մեքենայով անց կացրած միսը դնել սանդի մէջ և ծեծել, յետոյ սորան աւելացնել լեարդ ու կրկին ծեծել. ապա աւելացնել կարագ ու դարձեալ ծեծել. յետոյ այս զանգուածն անց կացնել փոկէ № 20 մաղի միջով։ Այս զանգուածը հաւաքել թասի մէջ, աւելացնել սունկը—տրիւֆելը, լեզուի ապուխտը, փստուղն և առանձին պահած կրծքի մսից 2 կտոր։ Կաքաւի կաշուի մէջ դնել այս պատրաստուած զանգուածը և ծածկել կաշին խոզի բարակ թրաշած ճարպով։ Հիմա շատերը պատրաստում են առանց փօրմի, ուղղակի մեր կարկանդակների (պիրօգների) նման։

Խմորը բաց անել, սրա վրայ դնել կաքաւը ինչպէս դը-

նում են լիցքը: Կաքաւները պէտք է դարսել իրար կողքի հակառակ կողմերով: Խմորի 2 հակառակ կողմերը միացնել ջրով, յետոյ զգուշութեամբ շուռ տալ ու ծայրերը մի քիչ երկարացնել: Աւելորդ մասը կտրել, իսկ մեւս մասով ծածկել ծայրերը, երեսին ձու քսել. կտրած խմորից շինել երկար շերտ ու սրանով զուգել կարկանդակի (պիրօգի) երեսը: Կարկանդակի մէջ տեղը մի փոքրիկ բացուածք բանալ, որտեղից կարողանալ գոլորշին դուրս գալ, ապա թէ ոչ կարող է քան տաք հնոցի մէջ 2 ժամով: Պատրաստած բուլիօնին աւելացնել 2 թէրթ ոսկրահիւթ, և երբ պաշտետը կպրաստուի և կիսով չափ կուռչի՝ ձագարի միջով պաշտետի բացուածքի մէջ ածել այս բուլիօնի հիւթը (սօկը). յետոյ պէտք է բոլորովին սառցնել, այսինքն մի գիշեր պահել և մեւս օրն ուտել:

մարը, սորան էլ պէտք է ձու քսել: Պաշտետը դնել ոչ այն-

մաքել, Անյս բացուածքի շուրջը տերևների ձևով ծածկել խը-

կար շերտ ու սրանով զուգել կարկանդակի (պիրօգի) երեսը:

կարկանդակի մէջ տեղը մի փոքրիկ բացուածք բանալ, որտե-

երեսին ձու քսել. կտրած խմորից շինել եր-

կել ծայրերը,

ջրով, յետոյ զգուշութեամբ շուռ տալ ու ծայրերը մի քիչ

երկարացնել: Աւելորդ մասը կտրել, իսկ մեւս մասով ծած-

Նախ պէտք է վառեկը փետրել, յետոյ կրակի վրայ մի քիչ խանձել մնացած մասերը, փորոտիքը հանել, լեարդն ևս հանել, միայն զգուշութեամբ, որպէսզի լեղին չպատռուի և փորի մէջ չթափուի: Լուանալ, թելով թևերը կապել, նոյնպէս և ազդրները, և փորի մէջ աղ շաղ տալ, յետոյ խորովել շամփրով և կամ թաւայում հնոցի մէջ: Երբեմնապէս պէտք է վրան իւր հիւթից ածել: Վառեկը պատրաստ է համարուում այն ժամանակ, երբոր նրա մէջից արեան փոխարէն սպիտակ հիւթ է դուրս գալիս: Երբոր վառեկը կարմրեց՝ պէտք է հանել թաւայից և աւելորդ

ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԵԿՆԵՐ

Տապակելու համար պէտք է ընտրել լաւ վառեկները. լաւ համարուում են այն վառեկները, որոնց կաշին քնքոյշ ու թափանցիկ է, իսկ կուրը՝ փափուկ: Վառեկը երբ կշռուում է $1^1/_2$ գրվ.՝ պէտք է խորովել կամ շամփրի վրայ, կամ հնոցի մէջ՝ $^1/_2$ ժամ:

իւղը յետ ածել: Թաւայի մէջ մի քանի գդալ ջուր ածել, մի քանի անգամ եփ տալ ու ածել կտրատած վառեկի վրայ: Նրան մատուցանում են որևէ աղցանով:

ՍՈԽԱՐՈՎ ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԵԿՆԵՐ

Հինգ մարդու համար պէտք է տապակել 3 փոքր ճուտ: Ճուտերը փետրել, խանձել, փորոտիքն հանել, լաւ լուանալ, ամեն մէկը 2 կէս անել, տափակացնել, յետոյ վրան աղ ու պղպեղ անել, ալիւր ցանել, թրջել ձուի մէջ, թաթախել սուխարու մէջ ու իւղով տապակել: Ճուի 2 կողմն էլ պէտք է կարմրացնել: Ճուտը սեղան են բերում սալատի հետ: Այս տեսակ ճուտերը աւելի ապրիլ ու մայիս ամիսներումն են լինում:

ԿԱՐՄՐԱՑՐԱԾ ՄԱՏՂԱՇ ԲԱԴ

Պէտք է բադը փետրել և խանձել կրակի վրայ. փորոտիքը հանել, լուանալ և ցամաքացնել: Ապա հանել բադի լեարդը, մանր կտրատել, խառնել կտրատած սոխի և քարսոնի հետ, վրան աղ անել, մի փոքր էլ կոնեակ աւելցնել. այս զանգուածը դնել բադի փորի մէջ և կարմրացնել: Բադը կարելի է շամփրով էլ խորովել, պլիտի վրայ էլ սովորական ձևով: Երբոր բադը պատրաստուի՝ մէջի լիցքը հանել, անց կացնել քամիչով, որ մի կերպ զանգուած ստացուի: Ապա բադը կտրել, մնացած հիւթը խառնել լիցքի հետ, աւելացնել մի փոքր կիտրոնի հիւթ. այս սօուսով ծածկել կտրատած բադն ու սեղան բերել:

ԿԱՐՄՐԱՑՐԱԾ ՍԱԳ

Կարմրացնելու սագը պէտք է շատ մատղաշ լինի. ուստի նրա ուտելու ամենալաւ ժամանակն աշունն է: Սագը կարելի է խորովել շամփրի վրայ, կամ պլիտի մէջ: Նախ պէտք է փետրել, յետոյ խանձել ու հանել փորոտիքը և

ճարպը, փորի ներսը լաւ լուանալ, ապա աղ անել։ Սագի փորը կարելի լցնել խաշած թթու կաղամբով և կամ խնձորով։ Մաքրած սագը հարկաւոր է փաթաթել սագի իւղում թաթախած թղթի մէջ և թելով կապել. թաւայի մէջ պէտք է դնել սագի ճարպը, վրան դնել սագը և պլիտի մէջ կարմրացնել։

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

ԿԱՐՄՐԱՑՐԱԾ ՀՆԴԿԱՀԱՒ

Կարմրացնելու համար հարկաւոր է ընտրել մատղաշ հնդկահաւ։ Սրա հետ էլս հարկաւոր է այնպէս վարուել, ինչպէս ուրիշ թռչունների հետ ենք վարուում, այսինքն՝ փետրել, կրակի վրայ խանձել, հանել փորոտիքը, լետոյ լաւ լուանալ։ Կարելի է հէնց այդպէս էլ խորովել, կարելի է և փաթաթել իւղոտ թղթով, կապել փորը, դնել թաւայի վրայ և կարմրացնել հնոցի մէջ։ Երբոր հնդկահաւը մի փոքր խորովուի՝ պէտք է վրան իւր իւղից ածել և այսպէս շարունակել մի քանի անգամ, մինչև բոլորովին խորովուելը, որպէսզի չչորանայ։ Եթէ հնդկահաւը փաթաթած է թղթում՝ պէտք է սեղան բերելուց $^1/_4$ ժամ առաջ հեռացնել թուղթը, որ հնդկահաւը կարմրի։ Հնդկահաւի հետ բերում են միշտ որևէ աղցան։ Իմանալու համար, թէ արդեօք պատրաստ է հնդկահաւը թէ ոչ՝ հարկաւոր է նրա մէջ պատառաքաղ ցցել և եթէ անգոյն հիւթ դուրս գայ, արիւնի փոխարէն՝ նշանակում է պատրաստ է։

ՍՈԽԻ ՄԷՋ ԽՈՐՈՎԱԾ ՓԱՍԵԱՆ

Փասեանը փետրել, լուանալ, ցամաքացնել ու խորովել կամ շամփրի, կամ տապակի վրայ։ Շամփրի վրայ խորովելիս հարկաւոր է վրան աղաջուր քսել։ Երբոր մի քիչ խորովուի՝ իւղ քսել ու շարունակել խորովելը։ Սօսէյնիկի մէջ $^1/_2$ գրվ. սոխ իւղի մէջ տապակել, խորոված փասեանը կտրտել, դարսել տապակած սոխի մէջ, ծածկել սօսէյնիկը ու $^1/_4$ ժամ թողնել կրակի վրայ։ Սեղան բերել նաշարապի հետ։ Ցտապակի վրայ տապակել այնպէս՝ ինչպէս ուրիշ թռչունները։

ԽՈՐՈՎԱԾ ԼՈՐ

Որովհետև լորերը շատ մանր են՝ պէտք է շատ զգուշութեամբ մաքրել նրանց, վառած թղթով խանձել, հանել փորոտիքը, լեարդը քաժանել ու կրկին դնել փորի մէջ։ Շամփրի վրայ անց կացնել 6-ից 10 րոպէ շուռ ու մուռ տալ կէձ կրակի վրայ։ Երբ խորովուի՝ հանել շամփրից, վրան աղ ածել ու սեղան բերել կամ աղցանով (սալատով), կամ նաշարապով։

ԳԱՌԱՆ ՄՍԻ ԽՈՐՈՎԱԾ

Գառան խորոված համար կարելի է վերցնել ինչպէս առաջին, նոյնպէս և յետևի ոտները։ Ով որ ուզում է շամփրի խորոված պատրաստել՝ նա պէտք է վերցնէ յետևի ոտը, որովհետև նա աւելի շատ փափուկ միս ունի. իսկ հնոցի մէջ կարմրացնելու համար պէտք է վերցնել գառան առաջի ոտը։ Թաւայի վրայ դնել գառան միսը, վրայից ածել մի քիչ տաքացած իւղ և կարմրացնել. հարկաւոր է շուռ-շուռ վրայից ածել իւր հիւթից, որ չչորանայ։ Երբոր լաւ կարմրի՝ հարկաւոր է հանել, կարատել և դարսել սկուտեղի վրայ։ Հետը միասին պէտք է և աղցան մատուցանել։

ԿԱՐՄՐԱՅՐԱԾ ՆԱՊԱՍՏԱԿ

Նապաստակ—1 հատ, թթուասեր—½ բաժակ, ալիւր—5 մեծ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ, իւղ—խորովելու համար։

Նապաստակի կաշին պէտք է քերթել, փորոտիքը հանել, լուանալ և սառը ջրի ու քացախի մէջ թրջել մի քանի ժամանակ. յետոյ ջրից հանել, ցամաքացնել ու պոկել նրանից վերևի բարակ կաշին։ Նապաստակը կարմրացնելիս միշտ կուրծքն ու առաջի ոտները կարում են ու միայն մէջքն ու յետևի ոտներն են կարմրացնում։ Եատերը նապաստակի մսի մէջ բարակ կտրատած ճարպի կտորտանք են ցցում, որովհետև նրա միսը բաւական գէր (չաղ) չէ լինում։ Թաւայի մէջ դնել նապաստակն ու իւղը, վրան ցանել պղպեղ և ալիւր ու դնել հնոցի մէջ կարմրելու։ Երբ կէսով չափ կարմրի՝ հանել, կտրտել ու դարսել սօտէյնիկի մէջ, իսկ թաւան դնել կրակի վրայ, աւելացնել 2—3 գդալ մսաջուր, թթուասերի կէսը, մի անգամ եփ տալ ու ածել մաղի միջով կորցուած նապաստակի վրայ. ապա ծածկել սօտէյնիկը, դնել հնոցի մէջ և ժամանակ առ ժամանակ վրան իւր սօուսից ածել։ Երբ նապաստակի միսը փափկի, իսկ սօուսը լաւ համ առնայ՝ պէտք է աւելացնել մնացած թթուասերը, մի անգամ էլ եփ տալ ու սեղան բերել։ Նապաստակի հետ կարելի է բերել տապակած կարտօֆիլ կամ որևէ տղայն, կամ հէնց կարմիր կաղամբ։ Նապաստակի կուրծքն ու առաջի ոտները կարելի է կտրտել ու նրանցից առաջ պատրաստել։

ԼՈՒԼԱՅ—ՔԱՐԱՔ

— 2½ գրվ. գառան փափուկ միսը և սոխը միասին գանակով ծեծել. ապա վրան աղ ու պղպեղ ցանել, մի հատ ձու կոտրել ու ձեռքով այս խառնուրդը լաւ տրորել, այս միսը ձեռքին վերցնել, երկարացնել, ապա սառը շամփրի վրայ բարակ կպցնել ու ածուխի կրակի վրայ խորովել։ Շամփուրն ամեն անգամ պէտք է սառցնել և ապա նոր միս կպցնել։

ԲԱԴՐԻՋԱՆՈՎ ԽՈՐՈՎԱԾ

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

Բադրիջանները լուանալ, մէջ տեղերը մի քիչ կտրել, մէջը դնել գառան մսի ճարպը՝ վրան աղ ու պղպեղ արած, ապա շամփրի վրայ անց կացնել ու խորովել կրակի վրայ, շարունակ շուռ տալով, որ բոլոր կողմերից էլ լաւ խորովուի։ Առհասարակ քանի որ խորովածի կտորտանքը մանր են՝ այնքան բոցալից կրակի վրայ պէտք է խորովել, որ խորովածը հիւթալի լինի, իսկ եթէ սաղ կտոր են խորովում՝ պէտք է կրակը աւելի մեղմ լինի, որ ամեն կողմն էլ լաւ խորովուի։

ՖԻԼԷ (ՍՈՒԿԻ) ՇԱՄՓՐԻ ՎՐԱՅ

Վերցնել սուկին, մաքրել թէ ջլերը և թէ աւելորդ ճարպը. յետոյ անց կացնել շամփրի վրան։ Եթէ սուկին մեծ է պէտք է խորովել թեթև կրակի վրայ, այնպէս որ երեսը չայրուի, իսկ միջուկը հում մնայ։ Երբ ֆիլէն փոքր է՝ այն ժամանակ, ընդհակառակը, պէտք է խորովել զօրեղ կրակի վրայ, որպէսզի միանգամից խորովուի և հիւթը մէջը մնայ։

ԲԱՍՏՈՒՐՄԱՅ ԿԱՄ ՀԱՄԵՄԱԾ ՄԻՍ

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

Միսը պէտք է կտրել, լաւ տրորել աղի, պղպեղի և մանր կոտորած սոխի հետ, վրան քացախ ածել ու պահել մի հովէ ամանի մէջ մի քանի ժամ կամ 1—2 օր։ Երբոր բաստուրման խորովելու լինինք՝ պէտք է քաշել շամփրի վրայ ու միջակ կրակի վրայ խորովել, շարունակ պատյտ տալով շամփուրը։ Բաստուրման այն առաւելութիւնն ունի, որ պահելուց չէ փչանում, իսկ եթէ միսը պինդ է՝ մի քանի ժամանակ պահելով՝ փափկում է։

Գ. ԶԿՆԵՂԷՆ

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

ԿԱՊՈՅՏ (ՓԻՋՒՈՒԿ), ՁՄՆՄՈՒ ԵՒ ԼՕՔՕ

Ողջ-ողջ ձկներից փորը դուրս տալ, յետոյ ամեն մէկը 3—4 մաս անել ու լուանալ: Ճանառն ու լօքօն ծախւում են առհասարակ կարատ: 10 բաժակ ջրի մէջ ածել մօտաւորապէս $^1/_4$ գրվ. աղ ու եփ տալ: Եռ եկած ջրի մէջ գցել ձուկը և 10 րոպէ եփելուց և մի քանի անգամ եռ գալուց յետոյ հանել ձուկը սկուտեղի վրայ և սեղան բերել:

ԿՈՐՏՕՖԻԼՈՎ ՈՒ ՔՐԵՆՈՎ ՕՍԵՏՐԻՆԱ

Բուլիօնը պատրաստել 12 բաժ. ջրից, գափնի տերևից, համեմունքից, $^1/_2$ բաժ. քացախից, 18 մսխալ ադից, 1 գլուխ սոխից ու գազարից և արմատից: Սառցնել ու գցել բուլիօնի մէջ մաքրած ու լուացած օսետրինան ու դնել կրակի վրայ: Երբ մի քանի անգամ եռ գայ՝ փոխադրել պլիտի ծայրին, ծածկել կաթսան ու եփելը շարունակել: Եթէ ձկան մէջով հեշտութեամբ անցնում է պատառաքաղը՝ նշանակում է ձուկը պատրաստ է: Յետոյ կրակի վրայից վերցնել ձուկը ու կաթսայի մէջ թողնել մինչև ճաշելը: Մանր կարտօֆիլը մաքրել ուղղակի, իսկ եթէ մեծ-մեծ են՝ պէտք է նախ մաքրել ուղղակի, իսկ եթէ մեծ-մեծ են՝ պէտք է նախ մա-

քրել և ապա 4 մաս անել ու դանակով երկարացնել, եփել աղաջրի մէջ: Քրենը թրջել ջրի մէջ, քերել քերիչի վրայ, յետոյ մի քիչ աղ ածել, աւելացնել մի քիչ բուլիօն ու քացախ. ձուկը բարակ կտրատել ու դարսել ձուաձև սկուտեղի մէջ տեղը, իսկ շուրջը դարսել եփած կարտօֆիլը, որի վրայ կտորած քարտն է ցանած: Քրենը սեղան բերել առանձին սօուսնիկով, ձկան հետ միասին:

ՕՍԵՏՐԻՒՊԱ ԿԱՊՊԱՐԻ ՍՕՈՒՍՈՎ

Սեվրիւգա—$2^1/_2$ գրվ., աղ—$^1/_8$ գրվ., գափնի տերև, համեմունք, քացախ. սոխ, գազար—2-2 հատ, կարտօֆիլ—1 գրվ., քարտն:

Նախ պէտք է ջրով կաթսայի մէջ ածել մեր վերցրած արմատները ու դնել կրակի վրայ: Երբ որ ջուրը եռ գայ՝ վերցնել կրակից ու կիսով չափ սառցնել. ապա դարսել նրա մէջ ձկան կտորները, կաթսան նորից դնել կրակի վրայ և մի քանի անգամ եռ տալուց յետոյ՝ տակի կրակը թուլացնել ու թողնել վրան $^1/_2$ ժամ: Այս ձուկը պատրաստւում է մօտաւորապէս $^3/_4$ ժամում:

Սեվրիւգան իւր ջրի մէջ մի փոքր պէտք է սառցնել, յետոյ հանել, կտրել ու դարսել սկուտեղի վրայ. սրա շուրջը շարել աղաջրի մէջ եփած կարտօֆիլը. վրան ցանել կտորած քարտնը և սեղան բերել:

Սօուսը պատրաստւում է այս ձևով.—նախ տաքացնել $^1/_4$ գրվ. իւղ, աւելացնել նոյնչափ ալիւր, երկու բաժակ սառը ջուր, մի քիչ աղ, համեմունք և խառնել փայտէ գդալով մինչև եռ գալը: Հէնց որ եփ գայ՝ իսկոյն տակի կրակը թուլացնել, ձգել մէջը երկու հատ հարած դեղնուց և խառնել մինչև որ պատրաստուի: Պէտք է աշխատել դեղնուցն ածելուց յետոյ սօուսն եփ չտալ: Մատուցանելիս պէտք է սօուսի մէջ մի կիտրոն քամել, ապա աւելացնել $^1/_8$ գրվ. կարագ և $^1/_4$ գրվ. կապտար: Յետոյ այս սօուսն ածել սօուսնիկի մէջ և ձկան հետ բերել:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՕՍԵՏՐԻՆԱ

Օսետրինա — 2½ գրվ., Պրովանսի ձէթ — 12 մսխալ, սոխ, գազար և ալյո—մէկ-մէկ հատ, կիտրոն — 1 հատ, սուխարի — 12 մսխալ, իւղ՝ տապակելու համար։

Պէտք է վերցնել, եթէ կարելի է, ձկան մէջ տեղի մասը, լուանալ, սրբիչով ցամաքացնել և զգուշութեամբ կաշին դանակով պոկել, կարտել ½ սանտիմէտր հաստութեամբ։ Այս կտորները պէտք է թաց սրբիչի մէջ փաթաթել և թեթև կերպով սակրով տափակացնել, յետոյ այս կըրտած ձուկը դարսել թասի մէջ, վրան կլոր-կլոր կտորած սոխ ածել, ինչպէս նաև գազար, դափնի տերև, համեմունք, կիտրոնի կտորտանք ու Պրովանսի ձէթ։ Երկու կամ երեք ժամից յետոյ հանել ձուկը, իւրաքանչիւրը կտորը թաւթախել ձուի մէջ ու վրան սուխարի ցանել։ Նայած ցանկութեան՝ ձուկը կարելի է տապակել կամ կովի իւղում կամ Պրովանսի ձէթի մէջ։ Տապակած ձուկը պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ, կիտրոնի կտորտանքն էլ վրայից դարսել ու սեղան բերել։

ԽՈՐՈՎԱԾ ՕՐԱԳՈՒԼ ԿԱՆԱՉ ՍՕՈՒՍՈՎ

Օրագուլ — 2½ գրվ., Պրօվանսի իւղ քսելու համար, աղ — ճաշակին համեմատ։

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

Կանաչ սոուս: Կօրնիշօն (քացախ դրած վարունգ) — 12

մսխ., կապպար — 5 մսխ., քարսոն — 5, թարխուն — 2, Համեմ 2, Պրօվանսի ձէթ — 14½ մսխ. քացախ — 2½ մսխ., աղ ու պղպեղ — ճաշակին համեմատ, մանանեխ — մի քիչ։ Յիչեալ համեմունքը մանր կտրտել ու ածել սօուսնիկի մէջ։ Մանանեխը, քացախն ու Պրօվանսի ձէթը միասին լաւ խառնել և աւելացնել վրան աղն ու պղպեղը։ Այս բոլորն ածել սօուսնիկի մէջ ու միասին խառնելուց յետոյ սեղան բերել օրագուլի հետ։

ՏԱՊԱԿԱԾ ՍՈՒԴԱԿ

Հինգ գրվանքանոց սուդակը մաքրել իւր թեփից ու մէջքի կողմը դանակով նշան անել, զգուշութեամբ դեռ չկոկել բոլոր ոսկորները, այսինքն ողնաշարն ու կողերը, յետոյ հանել նրանից փորոտիքը, իսկ որովայնը թաղնել առանց կտրելու. ապա լուանալ ձուկը, ցամաքացնել, կտրատել 5 կամ 6 մասի, յետոյ ցանել ներսից ու դրսից աղ, պղպեղ և ալիւր, թաւթախել սկզբում ձուի մէջ, իսկ յետոյ մանր ջարդած ու մաղած սուխարու մէջ։ Ձաշից ¼ ժամ առաջ ձկան կտորները դարսել դաղած իւղի մէջ (որովայնի կողմով ներքև) ու տապակել, (պէտք է չորս կողմն էլ կարմրի)։ Քափկիրով հանել, դարսել սկուտեղի վրայ, կտրտած կիտրոնն էլ դարսել վրայից ու այնպէս սեղան բերել։

ԶԿԱՆ ՄԱՅԵՕՆԷԶ

Զուկ — 2½ գրվ., դափնի տերև, աղ, քացախ, սոխ և մեխակ — ճաշակի համեմատ։

Մայեօնեզի համար ամենալաւ ձուկ համարւում են թառափն և օրագուլը։ Կաթսայի մէջ ածել 12½ բաժակ ջուր (սովորաբար 1 գրվ. ձկան համար հարկաւոր է վերցնել 5 բաժակ ջուր), դափնի տերև, համեմունք, սոխի մէջ ցցած մեխակ, աղ ու քացախ։ Կրակի վրայ դնել ու եփ տալ. մի քանի անգամ եփ տալուց յետոյ՝ կաթսան կրակից վեր-

ցնել և կիսով չափ սառցնել։ Ձուկը լաւ լուանալ, կաշին մաքրել ու դնել կաթսայի մէջ դրուած մի ուրիշ վանդակի վրայ։ Այս վանդակը դրւում է կաթսայի մէջ նրա համար, որ ձուկը այս վանդակով առանց ջարդուելու հանուի կաթսայից. ապա կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփ տալ։ Հէնց որ եփ եկաւ կաթսան՝ դնել թեթև կրակի վրայ ու եփել մինչև որ լաւ եփուի, այսինքն՝ ձկան մէջ ցցած պատառաքաղը ազատ անցնի միջովը. ապա վերցնել կրակից և հէնց իւր ջրումն էլ սառցնել։

Ձուկը պէտք է սեղան բերել վինէգրէտի հետ։

ՎԻՆԷԳՐԷՏ

Ձակնդեղ—$^1/_2$ գրվ., գազար—$^3/_8$ գրվ., կարտոֆիլ—1 գրվ. Թթու վարունգ—$^1/_2$ գրվ., կապար—$^1/_4$ գրվ., աղ, քացախ, ձէթ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Ձակնդեղն առանց մաքրելու եփել կամ խորովել։ Կարտոֆիլն ու գազարը կարատել մանր խորանարդների ու եփել աղաջրի մէջ։ Եփած ձակնդեղն ու թթու վարունգը նոյնպէս կտտրել մանր խորանարդների։ Երբ որ բոլորը եփած ու կտտրած է՝ պէտք է սառցնել, աւելացնել ձէթ, քացախ, աղ ու պղպեղ՝ ինչպէս սովորական աղցան։

ՍՕՈՒՍ — ՄԱՅԵՕՆԷԶ

Պրօվանսի ձէթ—$^1/_2$ գրվ., դեղնուց—2 ձուի, պատրաստ մանանեխ—1 թէյի գդալ, կամ նոյնքան էլ մանանեխի փոշի, աղ ու քացախ—ճաշակի համեմատ։

Որպէսզի սօուս-մայեօնէզը յաջող դուրս գայ՝ պէտք է սառը տեղում պատրաստել։ Այն ամանը, որի մէջ պատրաստուելու է սօուսը՝ պէտք է մի քիչ տաքացնել. Պրովանսի ձէթն էլ նոյնպէս թեթև կերպով տաքացնել։ Թասի մէջ դեղնուցները մանանեխի հետ միասին հարել, աւելացնելով մէկ-մէկ կաթիլ Պրովանսի ձէթ և շարունակել անդադար

խառնել՝ մինչև որ այս ձևով՝ վերցրած ձէթի կէսը ածած լինինք։ Յետոյ սօուսին աղ և 1 թէյի գդալ քացախ աւելացնել. դարձեալ շարունակել խառնել ու աւելացնել ձէթի միւս կէսը. այն ժամանակ կդառնայ թանձր զանգուած, որի մէջ պէտք է ածել էլի մի գդալ կամ աւելի քացախ, և սօուս-մայեօնէզը կամ պրովանսալը պատրաստ կլինի։

Երբոր ձուկը կտտրէի՝ նրա կաշին պոկել. եթէ օրագուլ (լոսօսինա) է՝ ամբողջապէս դնել սկուտեղի վրայ, իսկ լծառափը (օսետրինա) պէտք է կարատել թեք, բարակ կտորների և դարսել սկուտեղի վրայ՝ ինչպէս ամբողջ կտոր, շուրջը դարսել պատրաստ գարնիրը, կամ ամեն մի գարնիր առանձին պատրաստուած, կամ բոլորից կազմել վինէգրէտ, աւելացնել քացախ ու ձէթ՝ համ տալու համար, և սօուս-մայեօնէզը լաւ խառնել ու դարսել ձկան շուրջը։ Իսկ սօուսը կարելի է ուղարկել և սօուսնիկով։ Ցանկացողը կարող է ձկան հետ ածել և սօուս-մայեօնէզը. այս դէպքում երբոր ձուկը դնում են սկուտեղի վրայ՝ պէտք է վրայից ածել այս սօուսը։ Դանակով պէտք է վերցնել սօուսը և նրանով ծածկել բաց տեղերը։ Ձկան շուրջը պէտք է դարսել լանսպիկը։

ՏԱՔ ՍՕՈՒՍ—ՄԱՅԵՕՆԷԶ

Ձու—1 հատ, իւղ—$14^1/_2$ մախ., դեղնուց—1 ձուի, կիտրոնի հիւթ—1 թէյի գդալ, Պրովանսի ձէթ—19 մախ., աղ—մի քիչ, կանանչի—մի գդալ, մանր կտտրած քարսոն ու թարխուն։

Կաթսայի մէջ իւղ գցել և դնել եռ ջրով կաթսայի մէջ ու դնել կրակի վրայ։ Երբ իւղը հալուի՝ Պրովանսի ձէթ աւելացնել և մի րոպէից վերցնել կրակից։ Տաքացրած աղցանամանի մէջ գցել մի հատ ձու, մի թէյի գդալ պատրաստ մանանեխ և մի դեղնուց. թէյի գդալով այս զանգուածի մէջ ածել խառնած իւղը, աջ ձեռքով էլ շտապով խառնել թթուվով, աղ անել, կիտրոնի հիւթն ածել և այս բոլորը սեղան բերել սօուսնիկով կամ թռչնի և կամ ձկան հետ։

Լ Ա Ն Ս Պ Ի Կ

Բուլիոն—3 բաժակ, մխ—$^1/_4$ գրվ., սպիտակուց—1 ձուի կամ ձու—1 հատ, կանաչեղէն, մաղէր—$^1/_2$, սակրահիւթ —1 հատ։

Լանսպիկը կարելի է պատրաստել թէ մսի և թէ ձկան բուլիոնից։ Հինգ բաժակ ջուր ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել $^1/_4$ գրվ. ծեծած մխս, սպիտակուց կամ ամբողջ ձու, մի քանի հատ թարխուն, նոյնքան էլ քարսոն, կիտրոնի հիւթ, մաղէր և սակրահիւթ՝ թրջած սառը ջրի մէջ ու քամած։ Այս բոլորը հարել աւելով ու դնելով կրակի վրայ՝ շարունակել հարելը, մինչև եփ գալը։ Եփուելուց յետոյ, երբոր սպիտակուցները կկարուին՝ պէտք է թողնել որ պաղուի։ Թասի վրայից մի անձեռոցիկ բռնել, ծայրերը ձեռքում հաւաքել, լանսպիկը ծանր կերպով անձեռոցիկի մէջ ածել ու քամել։ Նա անձեռոցիկի միջով կանցնի ու կթափուի թասի մէջ։ Կաթսայի խփի մէջ պէտք է ածել լանսպիկն ու դնել երկու ժամով սառցի վրայ. այն ժամանակ կոտացուի ժելէ, որ կոչւում է լանսպիկ։ Այս լանսպիկը կտրատել շերտերով և ամեն մի շերտին եռանկիւնի ձև տալ ու դարսել ձկան շուրջը վինեգրետի փոխարէն կամ նրա հետ միասին։ Լանսպիկի մնացորդը մանր կտրատում են, մի մասը դարսում են ձկան շուրջը մնացած ազատ տեղերը, իսկ միւս մասը ածում են թղթէ ձագարների մէջ և նրանով զարդարում են սօուսը, որ ածած է ձկան վրայ զանազան կերպով։ Կարելի է այնպիսի ձև տալ նորան, որ վանդակները գոյանան, և ամեն մի վանդակի մէջ կապտար դարսել։

Գ. ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆ

Ս Պ Ա Ն Ա Խ

Սպանախի տերևներ $1^1/_4$ գրվ., չաքար—$2^1/_2$ մխ., կաթ—1 բաժ., աղ—$2^1/_2$ մխ., իւղ—$^1/_2$ գրվ., մուշկատ—մի քիչ։

Սպանախի մաքրած տերևները մի քանի անգամ ջրում լուանալ։ Արծնապակած ամանի մէջ 15 բաժ. ջրից ու 12

մխ. աղից աղաջուր պատրաստել ու սպանախի տերևները նրա մէջ ածել. սրա մէջ 10—12 րոպէ եփել, տալա քամիչով քամել, սառցնել, նրանից ջուրը մզել ու մանր չարդել։ Ձաշից առաջ սօուէյնիկի մէջ դնել սպանախը՝ խառնած աղի, շաքարի և մուշկատի հետ ու գոլորշիացնել պնակի մէջ. երբ բոլոր ջուրը գոլորշիանայ՝ կաթսան յետ դնել պլիտի ծայրին ու հերթով կարագն ու կաթը աւելացնել և գդալով խառնել։ Այս ձևով պատրաստած սպանախը սեղան են բերում իբրև առանձին կերակուր, իւղում պատրաստած բուլկու գրինկաներով։ Կարելի է կաթի փոխանակ աւելացնել մսի հիւթը միևնոյն չափով. այս դէպքում սպանախը սեղան են բերում առանց գրինկաների, իբրև գարնիր, կամ եփած և կամ խորոված մսի հետ։

Գրինկաներ. Բուլկին 6 կամ 8 մաս անել. ամեն մի կտորը թրջել 2 գեղնուց ու շաքար խառնած կաթի մէջ. թաթախելուց յետոյ բռնել ձեռքին այնքան ժամանակ, որ նրանից հոսէ աւելորդ հեղուկը, յետոյ դարսել սկուտեղի վրայ ու թողնել $^1/_4$ ժամ։ Տապակում լուղը տաքացնել, բուլկու թրջած կտորներին վրձինով ձու քսել և տապակել 2 կողմն էլ այս իւղում։ Սպանախը դնել սկուտեղի մէջտեղը, շուրջը դարսել գրինկաները, սպանախի վրայ դարսել հինգ պինդ եփած ձու։

Իսկ սպանախի կոթերը չոկ եփել աղաջրում ու սեղան բերել ինչպէս աղցան, ձէթով, քացախով ու կանաչով։

ՏԵՂԱԿԱՆ ՁԵՒՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԾՆԵԲԵԿ

Մաքրած ծնեբեկ—2 գրվ., սոխ—$^1/_2$ գրվ., իւղ—$^1/_4$ գրվ., կանաչի և աղ—ճաշակի համեմատ։

Անոտաւի ծնեբեկի փափուկ մասերը ձեռքով կտրտել, իսկ չորերը դէն գցել։ Աղաջրի մէջ եփել ծնեբեկը, յետոյ քամիչով քամել։ Մանր կտորած սոխը տապակել իւղի մէջ, աւելացնել քամած ծնեբեկը և մանր կտորած համեմն ու քարսոնը. ծածկել կաթսան ու դնել կամ պլիտի վրայ կամ

Հնոցի մէջ. երբեմնապէս խառնել ծնեբեկը։ Ձաշից առաջ ծնեբեկը փոխադրել կամ կաթսայի խփի մէջ և կամ արծնապակած ամանի մէջ. ածել վրան եփած ձուաները ու նորից դնել Հնոցի մէջ։ Երբոր ձուն պնդանայ՝ Հանել ծնեբեկը և սեղան բերել միևնոյն ամանով։

ԿԱՆԱՉ ԼՈՒԻ ԻՒՂՈՎ ՈՒ ՁՈՒՈՎ

Լոբի —$2^1/_2$ գրվ., իւղ —$^1/_4$ գրվ., սոխ —$^1/_4$ գրվ., ձու— 2 հատ, աղ ու կանաչեղէն —ճաշակի համեմատ։

Վերցնել կակուղ և նոր քաղած կանաչ լոբի, մաքրել թելերից, յետոյ դանակով մանր կտտրել, թէև կարելի է և ձեռքով. լուանալ սառի ջրի մէջ, ածել կաթսան, վրայից աւելացնել այնքան ջուր՝ որ լոբին բոլորովին ծածկուի։ Ծածկած կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփել։ Սոխը մանր կտտրել ու ածել լոբու կաթսայի մէջ։

Եփելու ժամանակ լոբին պէտք է ծանր եփ գայ. եթէ ջուրը յամաքի և լոբին պատրաստ չլինի՝ աւելացնել մի քիչ տաք ջուր։ Երբոր բոլոր ջուրը գոլորշիանայ և լոբին եփուի՝ փրփրաքաշով պէտք է այնքան խառնել, որ միակերպ զանգուած ստացուի։ Լոբուն աւելացնել վերև յիշած իւղը, դարձեալ լաւ խառնել, ծածկել կաթսան ու դնել Հնոցի մէջ ու երբեմնապէս խառնել, կարելի է դնել և մեղմ կրակի վրայ, և եփել՝ մինչև որ լոբին իւղը ծծէ։ Սեղան բերելիս լոբին պէտք է ածել պղնձէ սկուտեղի վրայ, կտտրել մէջը ձուաները ու դնել Հնոցի մէջ 5—10 րոպէով, որ ձուն կապուի—թխուի։ Լոբին պէտք է սեղան բերել միևնոյն ամանով։

ՊԱՐՏԻԶԻ ԾՆԵԲԵԿ

Պարտէզի ծնեբեկը մաքրել, կտրտել, Հեռացնել բացուած տերևները, ապա գոխերը թեթև կերպով քերել, կըտրել ու դնել թարմ ջրի մէջ. լուանալ ու Հանել ջրից, թեղերով կապել Հաւասար փնջերի։ $2^1/_2$ գրվ. ծնեբեկից կարելի է շինել 8—10 փունջ։ Ծնեբեկը պէտք է եփել արծնապակած երկար կաթսայի մէջ։ $2^1/_2$ գրվ. ծնեբեկի Համար

պէտք է վերցնել 15 բաժակ ջուր և 10 մսխալ աղ։ Եռ եկած ջրի մէջ դարսել ծնեբեկի կապած փնջերն ու կաթսան չծածկել։ Հէնց որ ջուրը եռ գայ՝ եփել նորից 15 րոպէ։ Այս ժամանակամիջոցում ծնեբեկը պէտք է եփուի։ Նա պէտք է խոխոռուտ լինի ատամների տակ։

Եթէ ծնեբեկը եփելուց յետոյ իսկոյն չպէտք է սեղան բերուի՝ Հարկաւոր է սառը ջուր աւելացնել, որ աւելի դանդաղ եփուի։ Երկար սկուտեղի վրայ փռել անձեռոցիկը, բաց անել ծնեբեկի փնջերն ու դնել սկուտեղի վրայ, շուրջը կանաչի դարսել ու սեղան բերել ոչ շատ տաք։

ՀՈԼԼԱՆԴԱԿԱՆ ՍՕՈՒՍ

Իւղ—$^3/_8$ գրվ., դեղնուց—2 ձուի, սպիտակ քացախ—$^1/_4$ բաժակ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, ծնեբեկի ջուր—2 թէյի գդալ։

Քացախն ածել կաթսայի մէջ ու այնքան գոլորշիացնել, որ կէսը մնայ. ապա աւելացնել պղպեղ ու ծնեբեկի ջուր. նորից կիսաչափ գոլորշիացնել։ Կաթսան վերցնել ու 1 րոպէով սառցնել. միևնոյն ժամանակ ձախ ձեռքով ածել տաքացրած իւղը, իսկ աջով անդադար Հարել։ Երբ իւղն կէսն արդէն ածել ենք՝ աւելացնել աղ ու մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, ապա շարունակել մնացած իւղն ածելն, ու սոուսը պատրաստ կլինի։ Մի ուրիշ կաթսայի երեսը քօղով ծածկել ու նրա մէջ ածել սոուսը և Հուպ տալ որ կաթսայի մէջ անցնի։ Այս կաթսան պէտք է դրած լինի մի ուրիշ տաք ջրով կաթսայի մէջ։ Եթէ դնենք ուղղակի պլիտի վրայ՝ սոուսը կփսորի. նա պէտք է եփուի, բայց չպէտք է եռ գայ։

ՏԱՊԱԿԱԾ ՍՈՒՆԿ ԹՈՂՈՒԱՍԵՐՈՎ

Սունկը մաքրել, ածել ջրի մէջ ու լուանալ. կարելի է և մի քիչ ժամանակ թողնել ջրի մէջ։ Երբոր ուտելու սունկը լուացուեց (բացի այն սնկից, որ ստացւում է արհեստական կերպով—շամպինիօն), կարատել երկու, իսկ եթէ մեծ են՝ չորս մասի, իսկ փոքրիկները թողնել այնպէս։ Ձաշելուց $^1/_2$

ժամ առաջ սունկն ածել կաթսայի մէջ, ջուր լցնել ու աղ անել։ Մի գրվանքայ սնկին հարկաւոր է տաս բաժակ ջուր ու հինգ մսխալ աղ. կրակի վրայ դնել ու եփ տալ 3—4 րոպէ. յետոյ դնել թեթև կրակի վրայ։ Տապակի վրայ գցել $^1/_4$ գրվ. իւղ, դնել կրակի վրայ և երբ դաղտւի՝ ածել մէջը սունկը ու թեթև կրակի վրայ տապակել՝ թափ տալով. ածել աղ, պղպեղ. երբոր սունկը իւղը կծծէ՝ աւելացնել թթուասեր ու 3—4 րոպէ պահել կաթսան կրակի վրայ՝ շարժելով։ Սեղան են բերում աղցանամանով։

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

Սնկի կոնսերվը նոյն կերպ է պատրաստուում, բայց պէտք է սունկը լաւանալ ու այնպէս եփել։ Եթէ թարմ սնկերը խոշոր են՝ կարելի է նրանց գլխների գուլը լցնել ֆարշով։ Սնկի կոթերը կտորել մանր, նոյնպէս և սոխը, խառնել իւղի ու մանր կտորած կանաչու հետ։ Այս զանգուածով սնկի գլխները լցնել, դարսել արծնապատած ամանի մէջ, աղ, պղպեղ, մի քիչ էլ իւղ ածել ու դնել հնոցի մէջ։ Այս ամանով էլ մօտ են բերում։

Ա. Ր Տ Ի Շ Օ Կ

Արտիշօկ — 5 հատ, սունկ-շամպինիօն — $^1/_2$ գրվ., իւղ — $^1/_8$ գրվ., սոխ — 6 մսխ., պօմիդօրի սօուս — 1 դդալ, սպիտակ գինի — 1 վոքր բաժակ, մսաջուր — 2 բաժ., ձեծած բուլկի — 2 գդալ, քարտն, աղ ու պղպեղ — ճաշակի համեմատ

Վերցնել հինգ արտիշօկ և մաքրել հետևեալ կերպով. ամեն մի արտիշօկի արմատը հատատարացնել դանակով, յետոյ հեռացնել մի քանի պինդ տերևներ, իսկ վերևից կտրել ծակոտ տերևները։ Երբ բոլոր արտիշօկները մաքրած են՝ պէտք է եփել 15 բաժակ աղաջրի մէջ 20 րոպէ։ Այս միջոցում պէտք է լիցքը (ֆարշը) պատրաստել. նախ մանր կտտրել սոխն ու քարտնը, բուլկին ձեծել, սունկը լուանալ, չոկել սրանից արմատներն ու մանրացնել. իսկ գլխները սաղ սաղ թողնել։ Իւղի կէսի մէջ տապակել սոխը, սորան աւելացնել սունկը, պօմիդօրի պիւրէն, աղ ու մի քիչ էլ պղպեղ. այս բոլորը խառնել ու հինգ րոպէ եփ տալ. յետոյ աւելացնել քարտնը, ձեծած բուլկին և մնացած իւղն ու սունկը, խառնել և սրանցով լցնել արտիշօկի արմատը առանց տերևների։ Արծնապատած ցածր ամանին իւղ քսել ու արտիշօկները մէջը դարսել, ամանը դնել հնոցի մէջ այնպէս, որ վերևից աւելի շատ տաք լինի։ Պէտք է խորովել 8—10 րոպէ։ Այս կերակուրը կարելի է պատրաստել և պահածոյից։

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

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

ԲԱԴՐԻՋԱՆԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԲՈՐԱՆԻ

Բադրիջան — $2^1/_2$ գրվ., սոխ — $^1/_2$ գրվ., իւղ — $^1/_4$ գրվ., մածուն, դարչին, կանաչեղէն և 1 վառեկ։

Նախ պէտք է բադրիջանները մաքրել—կճպել, յետոյ բարակ-բարակ կտրատել երկարութեան վրայ և վրան աղ ածել.

քիչ ժամանակից յետոյ բադրիջանը իրանից բաց կթողնէ հիւթ։ Յետոյ բադրիջանը պէտք է քամել։ Սոխը տապակել իւղով, աւելացնել վրան քամած բադրիջանը և ծածկելով կաթսան՝ դնել կրակի վրայ. երբեմնապէս կաթսան բաց անել ու գդալով խառնել։ Երբոր բադրիջանը կիսափկի՝ կըրկին խառնել, որ կտրատանքը միանան իրար հետ ու տաքցուի իւղալի զանգուած։ Յետոյ արդէն կարելի է հանել կաթսայից, ածել երկար սկուտեղի վրայ, վրայից ածել մի քիչ ջրի մէջ բաց արած ու մէջը շաքար ածած քամած մածուն։ Բադրիջանի վրայ մածունն այնպէս պէտք է ածել, որ ամբողջապէս ծածկուի. ապա վրայից շաղ տալ մնացած շաքարը դարչինի հետ։

Բորանու մէջ կարելի է դնել և եփած վառեկ։ Սեղան բերելուց $^1/_2$ ժամ առաջ կարելի է կտրատել վառեկը և դնել բորանու մէջ. $^1/_2$ ժամ բադրիջանի հետ եփելուց յետոյ հանել ու բադրիջանի հետ խառնած՝ ածել սկուտեղի վրայ, ինչպէս վերն ասացինք։

ԿԱՆԱՉ ՍԻՍԵՌԻ ԳԱՐՆԻՐ

Աբծնապակած կաթսայի մէջ ածել ուրթ բաժակ ջուր, քիչ աղ ու եփ տալ։ Այս եփ տուած աղաջրի մէջ ածել $^1/_2$ գրվ. թարմ, կճեպից հանած, կանաչ սիսեռ (горохъ)։ Եթէ սիսեռը լաւ տեսակիցն է և հատիկները մի մեծութեան են՝ այն ժամանակ բաւական է եփել 12—15 րոպէ։ Եփելուց յետոյ սիսեռը պէտք է շուռ տալ մաղի վրայ, իսկ յետոյ ածել սօսէյնիկի մէջ, աղ անել, մի քիչ էլ շաքար, աւելացնել և ընկոյզի չափ կարագի կտորներ։ Սօսէյնիկը մի քանի անգամ վեր ու վար անել կրակի վրայ ու յետոյ սիսեռը հանել սկուտեղի մէջ տեղը, իսկ շուրջը դարսել կոզիկները իւր սօսւսով։

ՍԻՍԵՌԻ ՊԱՀԱԾՈՅ

Ձմեռ ժամանակ, երբ թարմ սիսեռ չէ գտնուում՝ կարելի է լաւ գարնիր պատրաստել նոյնպէս պահածոյից։ Պահածոյի ամանը բաց անել, հանել այնտեղից սիսեռը, լուանալ սառ ջրում, կաթսայի մէջ ածել բաւական սառը ջուր, $7^1/_2$ մսխալ աղ ու պահածոն. ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ. հետևել որ եփ չգայ։ Յետոյ սիսեռը շուռ տալ մաղի վրայ, ածել սօսէյնիկի մէջ, դնել 5 րոպէ կրակի վրայ, որ ջուրը գոլորշիանայ. իսկ յետոյ արդէն շարունակել պատրաստել այնպէս՝ ինչպէս ասուած է թարմ սիսեռի գարնիրի համար։

ՁՈՐ ՍԻՍԵՌԻ ԳԱՐՆԻՐ

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

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ ՅԱՐԴԻ ՁԵՒՈՎ (ПАЙЛЪ)

Այս գարնիրի համար հարկաւոր է հոլլանդական կարտօֆիլ վերցնել։ Կարտօֆիլը մաքրել, կլոր, բարակ կտորներ կարատել, միմեանց վրայ դարսել և դարձեալ յարդի ձևով երկարութեան վրայ կարատել։ Տապակի մէջ տաքացնել դաշած ճարպաւուղը և յետոյ մէջը քարտօնի տերևներ գցել. երբ սա կարմրի՝ պէտք է կարտօֆիլն ածել և փրփրաքաշով (պարզուտով, քափկիրով) հարկաւոր դէպքում շուռ տալ։ Հէնց որ կարտօֆիլը տապակուի՝ պէտք է իսկոյն փրփրաքաշով հանել և թղթով ծածկած հաստ մաղի վրայ ածել, որ իւղը քամուի. յետոյ պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ և անորըկոտի հետ մատուցանել։ Կարտօֆիլը կարելի է տապակել և արդար իւղի մէջ։

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԿՐՕԿԷՏ

Կարտօֆիլ—1 գրվ., դեղնուց —2 հատ, ձու—1 հատ, սեր $^1/_2$ բաժակ, իւղ—$^1/_4$ գրվ., աղ, չաքար, մշկահոտ (մուշկատի) ընկոյզ—ճաշակի համեմատ։

Կարտօֆիլը մի շորով սրբել և դնել հնոցի մէջ, որ խորովուի։ Խորոված կարտօֆիլը կէս-կէս անել, միջուկը հանել և իսկոյն հաստ մաղից անց կացնել (եթէ սառչի՝ այլ և ս մաղից չի անցնի)։ Ապա պատրաստ կարտօֆիլը դնել կաթսայի մէջ, իսկոյն աղ, շաքար, իւղ, մուշկատի ընկոյզ, 2 ձուի դեղնուց և 1 ձու աւելացնել և այս բոլորը կրակի վրայ լաւ խառնել և վրան սեր աւելացնել. այս զանգուածը դնել սեղանի վրայ, սառցնել ու գրտնակով բանալ և փոքրիկ կարկանդակների նման կտրատել։ Պղնձէ թերթին իւղ քսել, պատրաստած կարտօֆիլը վրան դասսել, երեսը ձու քսել և 10 րոպէ դնել հնոցի մէջ։ Եթէ պատրաստի զանգուածին երկար ձև տրուի, հաւասար մասերի բաժանուի, ձուի մէջ թաթախուի, վրայից էլ սուխարի ածուի և իւղի կամ ճարպի մէջ տապակուի՝ կկոչուի կրօկէտ։

Բացի կրօկէտից կարելի նաև ուրիշ գարնիրներ մատուցանել բօսաբիֆի հետ։

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ ԹԹՈՒԱՍԵՐՈՎ

Կարտօֆիլ—1$^1/_2$ գրվ., իւղ—1$^1/_2$ մսխ., թթուասեր—1 բաժակ, աղ—2$^1/_2$ մսխ., մշկահոտ ընկոյզ—մի քիչ։

Միջակ մեծութեան կարտօֆիլը լուանալ, սրբել ու եփել գոլորշումս.—վանդակաւոր կաթսայի վրայ դասսել կարտօֆիլը, իսկ կաթսայի մէջ ածել 1 բաժ. ջուր և մի քիչ էլ աղ, վերևից ծածկել շորով ու յետոյ դնել խուփը։ Կարտօֆիլը կարելի է եփել և ուղղակի ջրի մէջ։ Եփած կարտօֆիլը մաքրել ու կտրատել բարակ ու կլոր կտորների, դասսել սօսէյնիկի վրայ, վրայից ածել թթուասերը, ծածկել ու մի քիչ ժամանակ եփել։ Յետոյ բաց անել կաթսան ու աղ անել, գցել մի պտղուց շաքար, մշկահոտ ընկոյզ և կարագ՝ կտրատանքով. շարժել կաթսան, բայց գդալով չխառնել, որ կարտօֆիլը չջարդուի. յետոյ հանել ու մատուցանել աղցանամանով բիֆշտեկսի և այլ մսեղէնների հետ։

ԹԱՐՄ ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ

Կարտօֆիլ—1$^1/_2$ գրվ., իւղ—$^1/_4$ գրվանքայ։

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

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊՕՆՋԻԿՆԵՐ

Ջուր—$^1/_2$ բաժ., ալիւր—$^1/_4$ գրվ., իւղ—$^1/_8$ գրվ., ձու—3 հատ, կարտօֆիլ—1 գրվ., աղ, չաքար, մշկահոտ ընկոյզ, ձու և 2 դդալ կաթ։

Պէտք է պատրաստել խաշած խմոր.—ջուրը, իւղը և աղը միասին եփ տալ. յետ դնել կրակից ու միանգամից ածել ալիւրը, լաւ խառնել ու կրկին դնել կրակի վրայ և անդադար խառնել թիակով՝ մինչև որ ջուրը ցամաքի ու խմորը չորանայ։ Խմորը չպէտք է կպչի պղնձի յատակին ու կողքերին։ Կրակից վերցնել ու մի քիչ սառցնել, գցել 1 ձու և լաւ խառնել. յետոյ գցել մնացած երկու ձուն ու կրկին լաւ խառնել։

Կարտօֆիլը հնոցի մէջ խորովել 1$^1/_2$ ժամ, միջուկն հանել ու փոկէ մաղի միջով անց կացնել։ Պիւրէն կաթսայի մէջ հալացնել, աւելացնել $^1/_8$ գրվ. իւղ, մի փոքր աղ

ու շաքար, մշկահոտ ընկույզ, 1 ձու, 2 գդալ կաթ ու լաւ խառնել։ Աւելացնել խաշած խմորը ու այս զանգուածից շի նել կլոր գնտակները և խորովել դաղած իւղի մէջ. (կաթսայից գդալով հանել պիւրէն, կլորացնել և գցել դաղած ճարպաթուղի մէջ, Իմանալու համար, թէ ճարպաթուղը դաղուել է թէ ոչ՝ պէտք է նրա մէջ մի կտոր հաց գցել, և եթէ ճարպաթուղը ժժժայ կամ հացը կարմրի՝ այն ժամանակ կարելի է նրա մէջ գցել պօնչիկները։ Ա.ռհասարակ ճարպաթուղը պէտք է շատ լ նի, որ պօնչիկները կարողանան մէջը լողալ։

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻՒՐԷ

Կարտօֆիլ 1¼ գրվ., իւղ —¼ գրվ.,—կաթ – 2½ բաժ., աղ, շաքար, մշկահոտ ընկոյզ։

Կարտօֆիլը պէտք է կպճել, յետոյ լաւ լուանալ, ածել սառը ջրի մէջ ու եփել աղով։ Երբոր կարտօֆիլը լաւ եփուեց՝ ջուրը թափել և կրկին դնել կրակի վրայ, որ նրա մէջի եղած ջուրը գոլորշիանայ։ Կարտօֆիլը կարելի է խորովել և հնոցում։ Ինչպէս եփածը՝ նոյնպէս և խորովածը հարկաւոր է մաղի միջով անց կացնել։ Այս կարտօֆիլը նրից պէտք է կաթսայի մէջ ածել, աւելացնել շաքարի փոշին, աղ, մշկահոտ ընկոյզ ու իւղ, այս բոլորը դնել, մեղմ կրակի վրայ ու շարունակել խառնել, աւելացնելով մէջը փոքր առ փոքր եփ տուած կաթ, մինչև որ պիւրէն թեթև և փրփրալից դառնայ։ Պատրաստ պիւրէն պէտք է ածել մսեղէնների հետ միասին մի սկուտեղի մէջ ու սեղան բերել։

Ե. ՍՕՈՒՍՆԵՐ

ՄՈՒԳ ՍՕՈՒՍ

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

Այս մուգ սօուսից պատրաստւում են հետևեալ սօուսները.

1. ՊԻԿԱՆՏՆԻ (ԿԾՈՒ) ՍՕՈՒՍ

Փոքր կաթսայի մէջ ածել ½ բաժակ քացախ, աւելացնել մի քիչ կայենի պղպեղ, դնել կրակի վրայ, որ կիսով չափ գոլորշիանայ. վերցնել 19 մսխալ մանր վարունգ, 5 մսխ. քապար (капорцы), մի քիչ քարսոն. այս բոլորը մանր կտորել ու ածել քացախով կաթսայի մէջ, ապա աւելացնել սորան մուգ սօուսը։

2. ՍՕՈՒՍ ԲԱՒԻԳՕՏ

Պիկանտի (կծու) սօուսին պէտք է աւելացնել մի քիչ անչօուսի իւղ, թարխուն, պրաս մանր կտորած, և բաց անել մուգ սօուսով. կոտացուի սօուս բաւիգօտ։

3. ՍՕՈՒՍ ՐՕԲԵՐ

Մի փոքր գլուխ սոխ կոտորել ու իւղում տապակել. բաց անել մուգ սօուսով, ապա աւելացնել մի թեյի գդալ մանանեխ և կոտորած կանաչի։

4. ԹԱՐԽՈՒՆԻ ՍՈՈՒՍ

Մանր կոտորել 15 տերև թարխուն, ածել եռ ջրի մէջ. այս դրութեան մէջ թողնել 1 րոպէ. յետոյ հանել եռ ջրից, ցամաքացնել և ածել մուգ սոուսի մէջ։

ՍՊԻՏԱԿ ՍՈՈՒՍ

Կաթսայի մէջ գցել 7 մսխ. իւղ, դնել կրակի վրայ և տաքացրած իւղին աւելացնել 7 մսխ. ալիւր. գդալով խառնել միասին, բայց այնքան չթողնել, որ կարմրի։ Մի րոպէից յետոյ կաթսայի մէջ ածել $2^1/_2$ բաժ. բուլիոն։ Յիշեալ բուլիոնը պատրաստւում է կամ ձկնից կամ հաւից և կամ արմատներից, նայած թէ ինչ տեսակ կերակրի համար ենք պատրաստում։

1. ՍՈՈՒՍ ՊՈՒԼԵՏ

Վերոյիշեալ սպիտակ սոուսին պէտք է աւելացնել 2 հարած դեղնուց, $^1/_8$ գրվ. կարագ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, 30 մսխ. թարմ եփած սունկ—շամպինիօն։ Էմալի (արծնապակած) կաթսայի մէջ պէտք է ածել 3 գդալ ջուր, 3 գդալ սպիտակ գինի, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, 7 մսխ. իւղ և այս բոլորը միասին եփել. եփ գալուց յետոյ ածել մէջը լուացած և կտրատած շամպինիօնը, ծածկել խուփը և 2 րոպէ եփել։

2. ԿԱՆԱՉ ՍՈՈՒՍ

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

3. ԹԱԹԱՐԻ ՍՈՈՒՍ

Սոուս-մայեօնեզին եթէ աւելացնենք 2 ծեծած ու տրորած անչոուս, 5 մսխ. քաւառ (նոյնպէս կոտորած), նոյնքան էլ կոտորած մանր վարունգ և մի գդալ էլ կոտորած անուշահոտ կանաչի՝ այն ժամանակ կստացուի թաթարի սոուս։

Զ. ԱՂՑԱՆՆԵՐ

ՍԱԼԱՏԻ ԱՂՑԱՆ

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

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

ԿԱՐՄԻՐ ԿԱՂԱՄԲԻ ԱՂՑԱՆ

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

ԾԱՂԿԻ ԿԱՂԱՄԲԻ ԱՂՑԱՆ

Կաղամբը պետք է քիչ եփել աղաջրի մեջ, այնպես որ պինդ մնայ, յետոյ քամիչով քամել, դարսել աղցանամանի մեջ, վրան ցանել մանր կոտրած թարխուն ու համեմ, և համեմել ինչպէս սովորական աղցան. իսկ ով սիրում է՝ կարող է վրան ածել պինդ եփած և մանրացրած ձու։

ԳԱՆԳՈՒՐ ԱՂՑԱՆ (ԵՂԵՐԴ, ՇԻԿՈՐԻ)

Եղերդը (շիկորե) մաքրել, լուանալ. վերցնել մանանեխ, պղպեղ, աղ և մի քիչ էլ սխտոր. սխտորը պետք է քերել և պատրաստելուց առաջ ածել աղցանի մեջ և թողնել մի քանի ժամանակ. ապա աւելացնել կոտրած թարխուն ու քարսոն, համեմել վերևը յիշած համեմունքներով, ածել վրան մի քիչ քացախ և նրանից քիչ աւել ձէթ։

ՎԱՐՈՒՆԳԻ ԱՂՑԱՆ

Վարունգները պետք է մաքրել ու բարակ կտրատել, վրան խոշոր աղ ցանել, ածել մի ափսէի մէջ, ծածկել ափսէն ու շուռ ու մուռ տալ, որ վարունգի ջուրը թափուի. ապա վրան ածել մի մաս քացախ և հինգ մաս ձէթ ու մի քիչ էլ պղպեղ։

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԱՂՑԱՆ

Այս աղցանի համար պետք է վերցնել ամենալաւ և մանր տեսակ կարտօֆիլ. ամենալաւը Ջալալօղլունն է, որ կոչւում է Կամենսկայա։ $1^1/_4$ գրվ. կարտօֆիլը եփել $2^1/_2$ բաժակ ջրում և $2^1/_2$ մսխ. աղում 20—25 րոպէ. յետոյ ջուրը թափել և քիչ ցամաքեցնել պլիտի մօտ, ապա ծածկել, որ չսառչի՝ մինչև միւս բաների պատրաստելը։ Աղցանամանում պետք է պատրաստել սոուս, վերցնելով $^1/_2$ բաժակ բուլիօն, 5 գդալ քացախ, $1^1/_4$ մսխալ աղ, պղպեղ և քիչ էլ մանանեխ. այս բոլորը միասին լաւ խառնել, աւելացնել մանր կոտրած քարսոն, թարխուն և համեմ. կարտօֆիլը մաքրել, կլոր-կլոր կտրատել, ածել սոուսի մէջ և լաւ խառնել։ Ցանկացողը բուլիօնի փոխարէն կարող է ձէթ ածել։

ԹԱՐՄ ՊՕՄԻԴՈՐԻ ԱՂՑԱՆ

Նախ պետք է պօմիդօրի վրայ եռ եկած ջուր ածել. ապա կճեպը պոկել, միջի սերմերը հանել, կտրատել, վրան աղ ցանել և թողնել մի քիչ ժամանակ, որ իրանից հիւթ բաց թողնէ։ Քիչ յետոյ նրա բաց թողած հիւթը դէն թափել, ապա վրան ածել պղպեղ, մի քիչ քացախ, ձէթ, կտրատած քարսոն և թարխուն. այս բոլորը միասին լաւ խառնել։

Է. ԽՄՈՐԵՂԷՆ

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

ԽՄՈՐ ՊՕՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՁԵՒԸ

Նշանակութիւն խմորի: Առհասարակ մի գրվ. ալիւրից խմոր պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել 3 մսխ. դրօժ, մի կամ կէս բաժակ ջուր և կէս բաժակ կաթ։ Դրօժով պատրաստելիք խմորի համար առաջ խաշը պէտք է պատրաստել, որի համար վերցնում են բոլոր ալիւրի $^1/_3$ մասը, տաք հեղուկի կէսը բաց արած դրօժի հետ. այս բոլորը միասին խառնում են որևէ տաշտակի մէջ, մինչև որ ալիւրի գունաւ կտորները լուծուին. ապա խաշը ծածկում և դնում են տաք տեղ, որ հասնի (բարձրանայ)։ Երբ խաշը կրկնապատկուի՝ պէտք է ածել մնացած ալիւրն ու հեղուկը (ջուր կամ կաթ)։

Խաշը լինում է և եփած. այս դէպքում ալիւրի և հեղուկի չափը միևնոյնն է մնում, միայն ալիւրի վրայ պէտք է

ածել եռ եկած ջուր և լաւ խառնել. իսկ երբ կատչի, այսինքն գոլ կդառնայ՝ պէտք է այն ժամանակ գցել գոլ ջրում լուծուած դրօժ, միասին խառնել, ծածկել խաշը և դնել տաք տեղ բարձրանալու։ Եփած խմորից աւելի փափուկ թխուածք է ստացւում և ուշ է չորանում։

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

Թխուածք։ Ամեն թխուածքի համար վերցնում են լաւ տեսակի ալիւր, մեծ մասամբ կրուպչատկայ, մի քանի դէպքերում էլ փափուկ ալիւր։ Սովորաբար որևէ թխուածք թխելու համար փուռը պէտք է թէժ լինի։

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

Խմորը խառնւում է մեծ հեղուկ դրուքեան մէջ, ապա նրա մէջ աւելացնում են իւղ և այլ համեմունք։ Ջրով պատրաստած խմորը աւելի փափուկ է, քան իւղով կամ կաթնով բացուածը։ Եթէ խմորին աւելացնենք միայն ձու՝ դեղնուց՝ աւելի նուրբ կստացուի. իսկ եթէ դեղնուցի հետ գցել ենք և սպիտակուց՝ այն ժամանակ կստացուի աւելի նօսր և պինդ խմոր. իսկ եթէ խմորի մէջ գցում ենք հարած սպիտակուց՝ այն ժամանակ փխուն է ստացւում։ Օմ կամ սպիրտ աւելացնելուց խմորը աւելի լաւ է բարձրանում. խմորի մէջ գցելով շաքար՝ սկսդանում է. իսկ չափաւոր գըցած շաքարը թխուածքին համ է տալիս և գոյացնում նրա վրայ։ Խմորը հունցւում է զանազան թանձրութեան. պինդ խմորից թխում են բուլկի, կրեկեր և

կուլիչ. իսկ մի քիչ փափուկից՝ պոնչիկ և սրա նման թխուածքներ. աւելի փափուկ խմորից թխում են զատկահաց և զանազան կարկանդակներ։

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

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

Շերտաւոր խմոր։ Այս խմորը պատրաստելու համար հարկաւոր է 1 գրվ. ալիւրի մէջ ածել $1^1/_4$ բաժակ ջուր և 1 գրվ. իւղ։ Նախ խմորը պատրաստում են ջրով, ապա բաց են անում, մէջը դնում են կարագ, նորից բաց անում. ամեն մի շրջան անելուց յետոյ խմորը հարկաւոր է հանգչեցնել սառը տեղ $^1/_4$ ժամ, և ապա նոյն ձևով շարունակել պատրաստել՝ ինչպէս ասուած է։

Երիկամունքի ճարպով պատրաստած շերտաւոր խմոր։ Առհասարակ շերտաւոր խմորը պատրաստում են ինչպէս կովի իւղով, նոյնպէս և երիկամունքի ճարպով։ Վերջին տեսակը աւելի յարմար է ամառ ժամանակ, երբ իւղը շուկից հալւում է։ Երիկամունքի ճարպով պատրաստած շերտաւոր խմորից կարելի է շինել ամեն տեսակ խմորեղէն ու սրան կարելի է ուտել տաք-տաք, կամ թէ ուտելուց առաջ տաքացրած։ $1^1/_4$ գրվ. ալիւրի հետ հարկաւոր է վերցնել $^3/_4$

գրվ. եզան երիկամունքի ճարպ, $^1/_2$ գրվ. հորթի ճարպ, $1^1/_2$ բաժ. ջուր, 2 մսխ. աղ և 1 գաւաթ ջօմ։ Խմորը պէտք է պատրաստել այնպէս, ինչպէս կարագով պատրաստելիս։ Խմորի հանգստանալու ժամանակ ճարպը պատրաստել։ Պէտք է վերցնել թարմ և սպիտակ ճարպ, պոկել վերևի բարակ փառը և լաւ մաքրել։ Եզան և հորթի ճարպը առանձին-առանձին պէտք է ջարդել սանդի մէջ, յետոյ № 20 մաղի միջով անց կացնել և միասին խառնել։ Ապա թրջած սեղանի վրայ յիշեալ ճարպը լաւ հարել ու կարագի նման դարձնել, յետոյ խմորի մէջ գործ ածել այնպէս՝ ինչպէս գործ ենք ածում կարագը։ Նայած թէ քանի մարդու համար ենք պատրաստում յիշեալ խմորը՝ այն չափով էլ պէտք է վերցնել թէ ալիւրը և թէ ճարպը. եթէ 5 մարդու համար է՝ այն ժամանակ վերցնում ենք յիշած չափի կէսը միայն։

ԲԼԻՆՉԻԿՆԵՐ

Ալիւր—$^3/_8$ գրվ., կաթ—2 բաժ., ձու—6 հատ, իւղ—18 մսխ, սոխ—12 մսխ., միս մաքրած—$^1/_2$ գրվ., սուխարի՝ վրան ցանելու համար, իւղ՝ տապակելու համար. աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ։

Նախ ալիւրը մաղել մի թասում. ուրիշ ամանում ձուաները հարել, կաթը մէջն աւելացնել ու միասին խառնել. ապա կամաց-կամաց այս զանգուածն ալիւրի մէջ ածել և դարձեալ խառնել։ (Առհասարակ հեղուկ նիւթն է ածում չորի մէջ)։ Բլինչիկների խմորը պէտք է այն թանձրութեան լինի, որ մէջը դրած ու հանած թիակը խմորով ծածկուի, բայց միևնոյն ժամանակ և ազատ կարողանայ թափուել նրա վրայից։ Եթէ խմորի մէջ գնտեր պատահին՝ լաւ կլինի եթէ անց կացնենք բարակ մաղի միջով։ Երբ խմորը պատրաստ լինի՝ պէտք է տաքացնել բլինչիկների ֆօրմերը (կաղապարները), քսել նրանց վրայ իւղ կամ ճարպ. ածել ամեն մի կաղապարի մէջ այնքան խմոր, որ

ծածկուի բարակ շերտով։ Կաղապարը պէտք է դնել տաք պլիտի վրայ և եփել բլինչիկների երկու երեսն էլ։ Պատրաստ բլինչիկները դարսել մաղի վրայ, սառցնել. ապա նրանց շուրջը քսել ձուի սպիտակուցը և վրան ածել լիցքը (ծեծած միսը)։ Լիցքը պէտք է բարակ շերտով ծածկէ բլինչիկները, հակառակ դէպքում լաւ չի փաթաթուի։ Բլինչիկների եզրները պէտք է ծալել և խողովակի ձև տալ Խողովակները պատրաստելուց յետոյ պէտք է թաթախել ձուի մէջ, վրան ցանել սուխարի և դաղած իւղում կամ ճարպաիւղում տապակել, մինչև որ լաւ կարմրի։ Տապակելուց յետոյ հանել ու դարսել թղթով ծածկած մաղի վերայ։ Բլինչիկները տաք-տաք են մատուցանում բուլիօնի հետ։

Լիցքը կարելի է պատրաստել բուլիօնում եփած մսով։ Երբ բուլիօնի միսը կփափկի՝ պէտք է հանել մի $^1/_2$ գրվանքի չափ, լաւ ծեծել կամ միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել. սոխը իւղում տապակել, ածել ծեծած միսը նրա մէջ և լաւ տապակել. ապա աւելացնել մի բիչ մսի հիւթ, մի թեյի գդալ ալիւր. այս բոլորը միասին մի անգամ եռ տալ, վրան ցանել աղ ու պղպեղ և յետոյ սառցնել։ Երբոր միսը սառչի՝ խառնել հետը մանր կտրտած պինդ եփած ձու։ Այս լիցքը պէտք է ածել, ինչպէս վերևն ասացինք՝ բլինչիկների վրայ։ Լիցքը կարելի է պատրաստել և հում մսից, միայն այս դէպքում պէտք է միսը սովորականից $^1/_2$ գրվ. աւելի վերցնել։

ԶԿՆՈՎ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Ալիւր—$^3/_4$ գրվ., կաթ—$^3/_4$ բաժ. խաչ—$2^1/_2$ մսխ., չաքար ու աղ—ճաշակի համեմատ, մի քիչ էլ ջուր.

Զկան կարկանդակները կարելի է պատրաստել կամ թթու խմորից կամ կալաչի խմորից։ Ներկայ դէպքում վերցնում ենք վերջին տեսակը։ Դրօժը բաց անել գոլ ջրում և ածել $^3/_8$ գրվ. մաղած ալիւրի մէջ, ածել նաև $^1/_4$ բաժ. տաք ջուր, լաւ խառնել, որ միմեանց հետ լաւ միանան, ծածկել ու դնել տաք

տեղ։ Երբ խաշը գայ՝ վրան աղ անել, ածել մնացած ա-լիւրն ու կաթը, ձեռքով հունցել մինչև որ յատակից ինքն իրան պոկուի։ Նորից խմորը տաք տեղ դնել, մինչև որ լաւ բարձրանայ։ Այս ժամանակամիջոցում պէտք է լիցքը պատրաստել։ Վիզիգան նախընթաց երեկոյեան թրջել ջրի մէջ. մի-ւս օրը պէտք է եփել բաւական շատ ջրի մէջ։ Երբ ձուկը կպատրաստուի՝ մանր ծեծել, մի գլուխ սոխ իւղի մէջ տապակել, յետոյ սրա մէջ ածել վիզիգան, մի քիչ իւղ, մի գդալ ձկան բուլիոն ու թողնել, որ նրա միջի ջուրը գոլորշիանայ։ Սրանից յետոյ վիզիգան հանել, ածել վրան աղ ու պղպեղ և մանր կոտրած սինդ խաշած ձու. պատրաստել թառափի (օսետրինայի) կամ օրագուլի փափուկ մսի կտորներ։

Երբ խմորը բարձրանայ՝ պէտք է բաց անել ոչ բարակ. բաժակով խմորը կտրատել, ամեն մի կլորիկ կտրուած խմորի վրայ լիցքն ածել, սրա երեսը՝ կտրտած օսետրինայի կամ օրագուլի կտորտանքով ծածկել, վրան աղ ու պղպեղ ցանելով։ Այս կարկանդակների կողքերը պէտք է բարձրացնել ու մէմեանց հետ միացնել, իսկ մէջ տեղը թողնել բաց, որ ձուկը երևայ։ Իւղ քսել թերթին ու այս պատրաստ կարկանդակները վրան դասել, $^1/_4$ ժամ թողնել տաք տեղ, յետոյ երեսին ձու քսել. իսկ մէջ տեղը դնել մի-մի փոքր կտոր իւղ ու դնել միջակ տաքութիւն ունեցող հնոցի մէջ։ Երբ կարկանդակները պատրաստուին՝ հանել, վրան իւղ քսել, սկուտեղի վրայ դասել, վրան խոնաւ սրբիչ ծածկել ու մի քիչ ժամանակից յետոյ ձկնաթանի հետ միասին մատուցանել։

ՎԱՏՐՈՒՇԿԱՆԵՐ

Ալիւր — $^5/_8$ գրվ., կաթնալօռ — $^5/_8$ գրվ., իւղ — $^3/_8$ գրվ. թթուասեր — $^1/_3$ բաժ., դեղնուց 5 ձուի, աղ, չաքար — ճաշակի համեմատ։

Մաղած ալիւրը ածել սեղանի կամ հունցելու տախտակի վրայ մէջ տեղը խորացնել, ածել այս խորութեան մէջ երկու դեղնուց, $^1/_3$ գրվ. թթուասեր, երկու գդալ ջուր ու մի քիչ էլ աղ։ Յետոյ խառնել դեռ դեղնուցներն ու թթուասերը իսկ սրանց խառնել ալիւրի հետ։ Երբ խմորը խաշիլի նման թանձրանայ՝ գցել մէջը իւղի կտորտանքը և միացնել դեռ խմորի հետ, իսկ յետոյ՝ մնացած ալիւրի հետ։ Խմորը լաւ հունցել ու կծիկի ձև տալով դուրս տանել ու դնել սառը տեղ $^1/_4$ ժամ հանգչելու, մինչև որ կաթնալօռը պատրաստուի։ Կաթնալօռը, պատրաստելուց երկու ժամ առաջ՝ դնել ճնշոցի տակ, (այսինքն ածել անձեռոցիկի մէջ և դնել մի որևէ ծանրը բանի տակ)։ Երբոր լաւ քամուի, այսինքն՝ համարեա թէ ցամաքի՝ պէտք է մաղի միջով անց կացնել ու յետոյ գցել երկու հատ դեղնուց, լաւ խառնել թիակով, գցել մէջը 6 մսխ. իւղ, մի թէյի գդալ մանր շաքար, նոյնքան էլ աղիւր, $^1/_2$ թէյի գդալ աղ և լաւ խառնել։ Ջառորդ ժամից յետոյ, երբ խմորը արդէն սառած կլինի՝ ներս բերել ու կէս մատի հաստութեամբ բաց անել, որևէ կլոր բանով, օրինակ բաժակով, կտրել փոքրիկ շրջանակների և ամեն մէկի վրայ ածել մի-մի թէյի գդալ պատրաստ զանգուածից, ապա շրջանակի ափերը ծալել ու աւելի գեղեցիկ ձև տալ։ Երբ բոլոր վատրուշկաները պատրաստ կլինին՝ թերթին իւղ քսել, ամեն մի վատրուշկայի վրայ ձու քսել ու դասել թերթի վրայ և $^1/_4$ ժամ դնել շատ տաք հնոցի մէջ։ Երբոր վատրուշկաները կարմրին և հեշտութեամբ կարելի լինի թերթից պոկել՝ այդ արդէն նշան է, որ նրանք պատրաստ են։

Վատրուշկաները թերթից վերցնել, սկուտեղի վրայ դասել, վրայից էլ անձեռոցիկը ծածկել ու քառորդ ժամ պահելուց յետոյ՝ սեղան բերել։

ՊԻՐՕԺԿԻ (ՐԻՍՍՕԼԻ) ԻԻՂՈՒՄ ՏԱՊԱԿԱԾ

Ձու — 2 հատ, իւղ — $7^1/_4$ մսխ., սպիտակ գինի — $^1/_2$ բաժ. ալիւր — ինչքան կհարկաւորուի, աղ — ճաշակի համեմատ։

Հարած ձուն գցել դաղած իւղի մէջ ու փայտէ գդալով խառնել՝ մինչև որ իրար հետ միանան։ Յետոյ աւելացնել $^1/_2$ բաժակ գինի և այնքան ալիւր, որ նրանից կազմուի մի

թանձր խմոր և կարելի լինի հարթիչով բաց անել տախտակի վրայ, և մի առժամանակ թողնել։ Այս ժամանակամիջոցում պատրաստել հորթի լիցքը։ Այս լիցքը պատրաստում է այնպէս՝ ինչպէս և ուրիշ պիրօժկիների համար։ Խմորը երկարութեան վրայ բաց անել, ծալել՝ ինչպէս շերտաւոր խմորի համար, տալ երկու շրջան և քառորդ ժամ բաց թողնել։ Այս գործողութիւնից յետոյ խմորը բաց անել գարձեալ երկարութեան վրայ, այնքան որ լայնութիւնը հաւասարուի 14 սանտիմէտրի։ Այս բացուած խմորը կէս անել, որ ամեն մէկ մասը 7 սանտ. լայնութեան լինի։ Այս շերտերի վրայ վրձինով սառը ջուր քսել, թէյի գդալով լիցք ածել իրարից 6 սանտ. հեռաւորութեամբ. երկրորդ շերտով ծածկել առաջինը։ Ամեն մի պիրօժկու շուրջը մատով նշան դնել ու դուրս կտրել այս շրջանը ֆօրմով կամ բաժակով։ Պատրաստի ու մաքրած ճարպն ածել կաթսայի մէջ ու դնել կրակի վրայ։ Երբոր ճարպահեղից սկսի ծուխը բարձրանալ՝ այն ժամանակ գցել նրա մէջ քարսոնի տերև կամ հացի փափուկ տեղ։ Հէնց որ հացը կարմրի ու ձայն հանէ՝ ճարպահեղի մէջ այնքան պիրօժկի գցել, որ իւղը նրանց ծածկէ։ Հարկաւոր է շուռ ու մուռ տալ փրփրաքաշով, որ երկու կողմն էլ կարմրին ու մէջն էլ եփուի։ Այս պիրօժկիները կարելի է տապակել և մաքուր իւղի մէջ։ Սրանց պէտք է տաք-տաք սեղան բերել։

Կ Ե Կ Ս

Պանիր—14½ մսխ., իւղ—14½ մսխ., ալիւր—14½ մսխ.

Վերցնել չեստեր և պարմեզան կամ զուիցերական և կամ տեղական պանիր. այս պանիրները մանրացնել քերիչով և կամ մեքենայով։ Կարկանդակի տախտակի վրայ մաղած ալիւրը քերած պանրի հետ միացնել։ Մէջը խորացնել, գցել մի քիչ թթուասեր կամ ½ գաւաթ մածէր ու խմոր հունցել. ապա այս խմորը դնել սառը տեղ ½ ժամով։ Տախտակի վրայ ալիւր ցանել, բաց անել խմորը ½ սանտ. հաստութեամբ, ֆօրմով կլոր կարկանդակներ կտրել 15 սանտիմէտր տրամագծով. դարսել սրանց թերթերի վրայ, որին առաջուց իւղ պէտք է քսած լինի. 15—20 րոպէ դնել թերթեւ տաքութիւն ունեցող հնոցի մէջ։ Երբ մի քիչ կարմրին՝ նշանակում է պատրաստ են։ Տաք-տաք սեղան են բերում։

ԲՈՒԼԿՈՒ ՔԵՐԻՆՋ (ГРЕНКИ)

Բուլկի—½, իւղ—7—8 մսխ., պանիր—7—8 մսխ.։

Սովորական հացի քերինջ պատրաստելու համար պէտք է չոր բուլկու երեսը պոկել, յետոյ ամբողջ բուլկին կտրատել հաւասար կտորների կամ խորանարդների։ Այս կտորները դարսել պղնձէ թերթի վրայ, նորան տաքացած իւղ քսել ու պանիր (պարմեզան կամ մի որևէ ուրիշ պանիր) ցանել, ապա դնել թաւան թերթեւ տաքացրած հնոցի մէջ։ Երբ բուլկին չորանայ ու կարմրի՝ նշանակում է որ պատրաստ է։

ԶՈՒԱԿԱԹՆԱԽԱՌՆ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ (СДОБНЫЯ)

Ալիւր—½ գրվ., իւղ—¼ գրվ., թթուասեր—½ գրվ., ձու—1 հատ, ձուի դեղնուց—1 հատ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Նախ պէտք է մաղած ալիւրին ձու և ձուի դեղնուց աւելացնել և միասին դանակով լաւ խառնել. ապա այս մէնին աւելացնել մի քառ. գրվ. թթուասեր, երկու գդալ ջուր ու շարունակել հունցելը. յետոյ փոքր առ փոքր իւղ ածել և կրկին հունցել ու դարսել մինչև խմորի պատրաստուելը։ Պատրաստ խմորի վրայ մի փոքր ազաջուր ցանել, անձեռոցիկով ծածկել և թողնել այնպէս մի ժամ և կամ աւելի։ Յետոյ խմորը բաց անել գրանակով ½ սանտ. հաստութեամբ, բաժակով մանր շրջանակների կտրատել ու

սպիտակուց քսած ամեն մի շրջանակի վրայ մի թեյլի գդալ պատրաստ ծեծած միս ածել ու ծալել այնպէս որ երկար ձև ունենայ կարկանդակը։ Կարկանդակը հարկաւոր է շուռ տալ ու դարսել իւղ քսած կամ ալիւր ցանած թաւայի վրայ։ Ապա բաժակի մէջ կոտրել մի հատ ձու, վրան աւելացնել մի քանի կաթիլ սառը ջուր և վրձինով ձուն կարկանդակների վրայ քսել։ Թաւան պէտք է դնել տաքացրած ալիւրի մէջ։ Երբ կարկանդակները կկարմրին և հեշտութեամբ կարելի կլինի նրանց վերցնել թաւայից՝ նշանակում է որ պատրաստ են։ Կարկանդակները պէտք է հանել հնոցից, մէկ-մէկ դարսել սկուտեղի վրայ, յետոյ սկուտեղը ծածկել մի անձեռոցիկով մի քառորդ ժամ։ Կաթնահունց խմորը կարելի է հունցել և կաթնով ու ջրով. այս վերջին տեսակ կարկանդակը այնքան փրխուն չէ լինում, որքան թթուասերով հունցուածը։

ԼԻՑՔ (ՖԱՐՇ)

Լաւ լիցք ստացւում է հորթի մսից։

Պէտք է ընտրել հորթի մսի փափուկ տեղը, կտրատել մանր-մանր և ապա անց կացնել միս ծեծելու մեքենայով. թաւայի մէջ իւղը դաղել և մէջն ածել ծեծած միսը։ Երբոր մի կողմը կտապակուի՝ պէտք է միսը խառնել, որպէսզի միւս կողմն էլ տապակուի։ Լիցքին կարելի է $^1/_4$ մսխ. աղ ու պղպեղ աւելացնել և սառցնել։ Պէտք է եփել երկու հատ ձու. (պինդ ձու եփելու համար հարկաւոր է տասը րոպէ ժամանակ), անց կացնել սառը ջրի մէջ, կճպել ու մանր ծեծելուց յետոյ խառնել ծեծած մսի հետ։

ԹԹՈՒ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ

Ալիւր—$1^1/_2$ գրվ. ձու—9 հատ, դրօժ—$4^1/_2$ մսխ., իւղ—$^3/_8$ գրվ., կաթ—$^1/_2$ բաժ., ջուր—1 բաժ., եփած կամ խորոված տաւարի միս—1 գրվ. (կարելի է և հորթի միս վերցնել). աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Թթու խմորից պատրաստած կարկանդակը բուլիոնի հետ են սեղան բերում։ Թթու խմոր հունցելու համար նախ հարկաւոր է խաշը (опара) պատրաստել։ Պղնձի կամ կաւէ ամանի մէջ ածել ալիւրի $^1/_3$ մասը ($^1/_2$ գրվ.), ածել նրա մէջ նոյնպէս տաք ջրում բաց արած խաշը։ Խաշն հարկաւոր է ածել $^3/_4$ բաժ. տաք ջրի մէջ, լաւ խառնել ու այնպէս ածել վերևն սասած ամանի մէջ. ապա թիակով խառնել, որ ալիւրն ու խաշը լաւ միանան. յետոյ ծածկել ամանը օրրբիչով ու դնել տաք տեղ 1 ժամ, որ խմորը բարձրանայ. իսկ եթէ տեղը բաւական տաք չէ՝ աւելի ժամանակ կպահանջէ խմորի բարձրանալը։ Ահա այս խմորն է կոչւում խաշ։ Երբոր խմորը կշատանայ $1^1/_2$ անգամ, այն ժամանակ հարկաւոր է գցել նրա մէջ 2 հատ ամբողջ ձու և 4 հատ էլ դեղնուց։ Ապա գցել նրա մէջ ճաշակի համեմատ աղ ու շաքար, $^1/_2$ բաժ. կամ աւելի կաթ, կամ տաք ջուր, և ձեռքով լաւ խառնել։ Երբոր ձուաններն ու կաթը լաւ կմիանան խաշի հետ՝ հարկաւոր է նրա մէջ ածել մնացած 1 գրվ. ալիւրը, իսկ եթէ հարկաւորուի՝ աւելացնել կաթ կամ ջուր։ Այս բոլորը լաւ խառնել ու ձեռքով հունցել, ապա աւելացնել տաքացրած իւղը, նորից հունցել ու խփել՝ մինչև որ խմորը ինքն իրան պոկուի ամանից և ձեռքից։ Այս խմորը նորից դնել տաք տեղ $1^1/_2$—2 ժամ, որպէսզի կրկին բարձրանայ $1^1/_2$—2 անգամ։ Ապա քիչ էլ հունցել և մի փոքր ժամանակ թողնել, որ էլի բարձրանայ։ Յետոյ փոխադրել ալիւր շաղ տուած տախտակի վրայ, ուղղել խմորն և ուղղակի դնել իւղ քսած ու ալիւր ցանած թեղթի վրայ։ Խմորը կրկին ուղղել և նրա մէջը լիցքը դնել։ Լիցքը պատրաստւում է այս ձևով.—Ծեծած հորթի միսը

պէտք է տապակել իւղի մէջ, ձուանները խփել, ջարդել ու այս բոլորը սառցրած խառնել ծեծած մսի հետ։ Ահա այս լիցքը դնել խմորի մէջ ու ծածկել խմորը իր կողքերով։ Դլխներից կտրած աւելորդ խմորը միացնել, բաց անել երկար շերտի ձևով ու ծածկել կարկանդակի իրար կպցրած տեղերը։ Այսպէս թողնել մի 10 րոպէ։ Յետոյ վրձինը թաթախել ձուի մէջ ու քսել կարկանդակի վրան, մի-երկու տեղ պատառաքաղով ծակծկել ու դնել հնոցի մէջ մօտաւորապէս 1 ժամ։ Յետոյ հանել հնոցից, երեսին իւղ քսել, թաց սրբիչով ծածկել ու թողնել $^1/_4$ ժամ։ Կարկանդակը տաք-տաք են սեղան բերում կամ բուլիոնի և կամ արմտիքով պատրաստած արգանակի հետ։

ՇԵՐՏԱՒՈՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Ալիւր—$^1/_2$ գրվ., իւղ—$^3/_8$ գրվ., ջուր—$^1/_2$ բաժ., ձու—1 հատ, աղ—ճաշակի համեմատ։

Այս կարկանդակները պատրաստւում են շերտ-շերտ խմորից, ինչպէս յիշել ենք առաջին ճաշերում։

Վեցերորդ շրջանն անելուց յետոյ խմորը բաց անել երկարութեան վրայ, որի հաստութիւնը մի մատնաչափ լինի։ Կլոր փոքր ֆօրմերով կտրատել խմորն ու դարսել սառը ջուր քսած թերթի վրայ։ Ամեն մի շրջանակի վրայ աւելի փոքր ֆօրմով նշանակել շրջանակ ու դանակով գծել այնպէս, որ խմորը չկտրուի. դուրս տանել սառը տեղ։ Երբոր կսառչին երեսին դեղնուց քսել ու դնել տաք հնոցի մէջ և թողնել մինչև որ բարձրանան ու կարմրին։ Յետոյ թերթերից վերցնել կարկանդակները ու դանակով դուրս կտրել նրշան դրած խուփը։ Փոքրիկ գդալով հանել այն խմորը, որի վրայ ծածկած էր խուփը, աշխատելով չկոտրել կարկանդակը։ Այս ձևով պատրաստած կարկանդակի մէջ լիցքը դնել, ծածկել խփերով ու սեղան բերել տաք-տաք կլոր սկուտեղի վրայ։ Լիցքը պատրաստւում է կամ ընտանի, կամ վայրի թռչուններից։ Հաւի կամ թռչնի սպիտակ փափուկ միսը հանել,

իսկ մնացած ոսկորներից բուլիոն եփել։ Այն փափուկ մսերը խորովել, փոքր խորանարդների կտրատել, նոյնպէս և $^1/_4$ գրվ. խոզի միս (ветчина) ու պատրաստ սունկը կտրատել։ Այս բոլոր կտրատածները խառնել իրար հետ սպիտակ սօուսով, որը պատրաստուած է կամ հաւի և կամ թռչնի մսաջրից։ Լիցքի մէջ չպէտք է շատ սօուս ածել, որովհետև կարկանդակները կարող են թրջուել. սօուսը այնքան պէտք է ածել, որ լիցքը հիւթալի լինի։

ՇԵՐՏԱՒՈՐ ԽՄՈՐԻՑ ՎԻԶԻԳԱՅՈՎ ԿՈՒԼԵԲԵԱԿ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ—$^3/_4$ գրվ., ջուր—$1^1/_2$ բաժ., վիզիգայ—18 մսխ., ձու—5 հատ, սոխ—12 մսխ., բրինձ—18 մսխ., իւղ—$^1/_4$ գրվ.։

Այս տեսակ կարկանդակի հետ կարելի է սեղան բերել կամ բուլիոն կօնսոմէ, կամ արմտիքով արգանակ։ Մենք շերտաւոր կարկանդակների և բուլիոնի մասին խօսել ենք սկզբում, իսկ հիմա կխօսինք, թէ ինչպէս պէտք է վիզիգայից լիցք պատրաստել։ Կուլեբեակի համար կարելի է պատրաստել կամ թթու, կամ շերտաւոր և կամ կիսաշերտաւոր խմոր։ Լիցք պատրաստելու համար վիզիգան գիշերը պէտք է թրջել սառը ջրում, մեւս օրը նրանից ջուրը քամել, ուրիշ ջուր ածել ու կրակի վրայ դնել։ Սրա եփ գալուց յետոյ՝ դնել թեթև կրակի վրայ։ Երբ կուռչի և թափանցիկ կդառնայ՝ այն ժամանակ վերցնել կրակից, քամել քամիչով, սառցնել ու մանր կոտորել։ Սոխը իւղում տապակել, աւելացնել մէջը կոտորած վիզիգան ու միասին մի քանի րոպէ տապակել, աղ ու պղպեղ ածել և կրակից վերցնել։ Բրինձը կիսաչափ եփել աղաջրի մէջ. պինդ եփել 4 ձու. վիզիգան ու բրինձը սառցնել և խառնել միասին. ձուն էլ մանր կոտորել։

Շերտաւոր խմորը բաց անել վեցերորդ շրջանից յետոյ $1^1/_4$ արշին երկարութեան վրայ, շուրջը նեղ կտրատել, որ շերտեր կազմուին. կէս անել խմորը, կարկանդակի թերթը

ջրով թրջել և խմորի մի կէսը վրան դնել։ Այս խմորի շուրջը ջուր և սպիտակուց քսել. խմորի վրայ դնել լիցքի կէսը, վրայից ածել մանրացրած ձուն, աղ ու պղպեղ անել ու վրան կտոր-կտոր կարագ դարսել. ձուի վրայ լիցքի միւս կէսն ածել, նորից մի քանի կտոր իւղ դարսել և երեսը ծածկել խմորի մնաց կէսով։ Այս կարկանդակի շուրջը 2 մատ լայնութեամբ դանակով նշան անել, որ շերտ կազմուի. կարկանդակի երեսին այնպէս զգուշութեամբ ձու քսել, որ կողքերը չթրջուին, ապա թէ ոչ՝ շերտեր չի ուննենայ կարկանդակ կուլեբեական։

ԵՓԱԾ ՄԱԿԱՐՈՆ

Մակարոն—$^5/_8$ գրվ., իւղ—30 մսխ., Զուլիեերիալի պանիր—$^1/_4$ գրվ., պարմեզան պանիր—$^1/_4$ գրվ., սոխ մեխակով—1 հատ, ալիւր 5 մսխ., աղ—10 մսխ., կաթ—$2^1/_2$ բաժ.։

10 բաժակ ջրի ու 10 մսխ. աղի մէջ ածել սոխը, որի մէջ ցցած է մեխակը, ու դնել կրակի վրայ։ Հէնց որ եփ գայ՝ մի մատնաչափ (դիւյմ) մեծութեան կտրած մակարոն ածել մէջը. երբ սա էլ եփ գայ՝ կաթսան ծածկել ու եփել աւելի թեթև կրակի վրայ։ Մակարոնը փլաւքամիչի մէջ շուռ տալ և պահել էլ դոլորշու վրայ։

Սօուսի համար կաթը եռ տալ. վերցրած իւղի կէսից ու բոլոր ալիւրից պաիրովկան պատրաստել։ Այս պաիրովկայի մէջ ածել եփ տուած կաթը և աւելով խփել։ Երբոր սրանից մեկերով զանգուած կգոյանայ՝ այն ժամանակ աւելացնել մնացած իւղը՝ մի կտոր յետ պահելով. գցել Զուլիեերիալի պանիր և պարմեզանի $^3/_4$ մասը՝ քերիչի վրայ քերած. (կարելի է գործ ածել մեր պանիրը և աւելի քիչ քանակութեամբ), խառնել, ու սօուսը պատրաստ է։ Մեատալի կամ արծնապակած խոր սկուտեղի վրայ իւղ քսել, յատակի վրայ սօուսի մի մասն ածել, վրան մակարոն ածել, նորից սօուսով ծածկել, նորից մակարոնով և վերջապէս վերջացնել սո-

ուսով։ Վերևից մնացած պանիրն ածել ու սմանը հնոցի մէջ դնել. 10 րոպէից նա կկարմրի. ապա հնոցից հանել, մնացած իւղը քսել և հէնց նոյն սմանով սեղան բերել։

ԲՐՆՁԷ ՓԼԱՒ

Բրինձ $1^1/_2$ գրվ., իւղ—$^3/_8$ գրվ., ձու—2 հատ, աղ—12 մսխ.։

Ագուլայ լաւ բրինձն հընտրել, լուանալ մի քանի անգամ տաք ջրում, մինչև որ լաւ մաքրուի. ապա թրջել մօտաւորապէս 1 ժամ տաք ջրում։ Այդ միջոցին մեծ կաթսայում պատրաստել աղաջուրը. մէջը պէտք է ածել այնքան ջուր, որ բրնձի հատիկները կարողանան ազատ լող տալ նորա մէջ։ Երբոր աղաջուրը եփ եկաւ՝ պէտք է բրընձի ջուրը, որի մէջ նա թրջուած էր՝ դէն ածել, իսկ բրինձն ածել աղաջրի մէջ և եփել մինչև որ հատիկները կարելի լինի ձեռքի մէջ տրորել։ Բրինձն եփելուց յետոյ պէտք է ածել փլաւքամիչի մէջ, կաթսան ողողել սառը ջրով ու ածել բրնձի վրայ. բրինձը քամիչի մէջ թողնել մինչև որ ջուրը բոլորովին անցնի նրա միջով. յետոյ նոյն կաթսան դնել կրակի վրայ ու մէջը գցել 12 մսխ. իւղ։ Առանձին թասի մէջ պէտք է կտրել ձուերը, գդալով լաւ խառնել, ածել ձուի մէջ մի գդալ փլաւ, խառնել այս երկուսը միասին և ածել կաթսայի մէջն այնպէս, որ նրա յատակը ամբողջապէս ծածկուի. այս զանգուածը կգառնայ ձուածեղի նման. նրա վրայից ածել եփած բրինձը, կաթսան ծածկել ու դնել թեթև կրակի վրայ։ Երբեմնապէս պէտք է կաթսայի խուփը վերցնել, վրան հաւաքուած ջրի կաթիլները քամել և կրկին ծածկել. այսպէս կաթսայի խուփը հարկաւոր է մի քանի անգամ վերցնել ու քամել, մինչև որ բրինձը չորանայ ու գոլորշի այլևս բաց չթողնէ. յետոյ տաքացնել մնացած իւղն ու ածել բրնձի վրայ փրփրաքաշով (քափկրով)։ Կաթսան պէտք է էլի թողնել թեթև կրակի վրայ՝ մինչև սեղան բերելը։ Կլոր սկուտեղի վրայ ածել շերտ-շերտ բրինձ

երբ վրայ կուտած, վրայից ծածկել խորոված ձուն և սեղան բերել։ Փլաւը կարելի է բերել զանազան տեսակ գարնիրներով։ Կարելի է ձուի փոխարէն փլաւի մէջ վառեկ դնել։ Վառեկը փետրել, փորոտիքը հանել, մէջքը կտրել (և փռել թաւայի մէջ). թաւայի մէջ իւղը դաղել, վառեկը վրան փռել, վրայից մի ծանրութիւն դնելով տապակել, մի կողմը կարմրելուց յետոյ շուռ տալ, վրայից բրինձ ածել և շարունակել փլաւի եփելը՝ ինչպէս վերն ասացինք։ Փլաւի վրայ սեղան բերելիս ձուի փոխարէն պէտք է դնել վառեկի կտորտանքը. բացի սորանից՝ փլաւը կարելի է սեղան բերել՝ և՛ խորոված գառան մսով և կամ թռչունի մսով։ Կարելի է փլաւի հետ բերել քիշմիշ և նոխուդ (ղաբլու)։ Նոխուդը լաւ մաքրել և եփել, մինչև որ փափկի, աւելորդ ջուրը դէն թափել, մնացածն էլ գոլորշիացնել. ապա դցել սորա մէջ ու բովել. յետոյ վրայից աւելացնել քիշմիշը, ծածկել կաթսան ու թեթև կրակի վրայ եփել, որ նոխուդն ու քիշմիշը լաւ ծծեն իւղը. աւելացնել մեղր կամ շաքար և այնպէս պահել մինչև սեղան բերելը։ Երբոր փլաւը սկուտեղի վրայ ածեն՝ պէտք է ղաբլուով երեսը ծածկել։

ՀԱՐԻՍԱՅ ՀՆԴԿԱՀԱՒԻ ԿԱՄ ՈՋԽԱՐԻ ՄՍՈՎ

Ոչխարի միս—4 գրվ., հնդկահաւ—1 հատ, կորկոտ—3 գրվ., սոխ—1 գրվ., իւղ—1 գրվ., չաքար—$^1/_4$ գրվ., դարչին—$^1/_8$ գրվ.։

Մաքրած հնդկահաւը կամ գառան միսը կտրտել և այնքան եփել, որ նրանց ոսկորները բաժանուին մսից։ Կորկոտը լաւ լուանալ, ածել կաթսայի մէջ ու վրան աւելացնել հնդկահաւի կամ գառան մսի ջուրը։ Միսը բաժանել ոսկորներից, մի քիչ քրքրել ու ածել կորկոտի մէջ. աղ ածել ու այս բոլորը միասին դնել կրակի վրայ ու եփել. ըսկզբում ուշ-ուշ խառնել, որ չկպչի կաթսային, իսկ յետոյ աւելի շուտ-շուտ խառնել և հարել։ Եթէ մսաջուրը բոլորովին ցամաքի, իսկ կորկոտը դեռ պատրաստ չէ՝ այն ժամանակ պէտք է վրան եռ եկած ջուր աւելացնել։

Հարիսան այնքան պէտք է եփուի ու հարուի, որ կորկոտի հատիկներից գոյանայ միակերպ զանգուած։ Հնդկահաւի միսը այն աստիճան պէտք է եփուի, որ հարիսայի մէջ միայն նրա համը զգացուի։ Հարիսան սեղան են բերում բոված սոխի հետ (սոխատաճ), որը պատրաստելու համար հարկաւոր է մի գրվ. կտտրած սոխը տապակել մի քառորդ գրվ. իւղի մէջ։ Հարիսան ածել սկուտեղի վրայ (պէտք է խաչիլի թանձրութիւն ունենայ) և սեղան բերել տաք տաք։ Սկուտեղի մէջ տեղն ածել բոված սոխը և վրան շաղ տալ շաքար ու դարչին։ Առանձին սեղան բերել տաք տաք իւղը։ Հնդկահաւը լաւ է նախընթաց օրը պատրաստել։

Հարիսից յետոյ լաւ մաքուր բուլիոն սեղան բերել։

ԲՐՆԻ ԿԱՄ ԲԼԻՆԻ

Յորենի ալիւր—1 գրվ., կորկոի ալիւր (гречневая)—1 գրվ. խաչ—6 մսխ., ձու—6 հատ, կաթ—3 բաժ., ջուր—5 բաժ., իւղ—12—18 մսխ. աղ, շաքար—ճաշակի համեմատ։

Պէտք է $^1/_2$ գրվ. մաղած ալիւրն ածել կաթսայի մէջ. խաշը բաց անել $^1/_2$ բաժ. տաք ջրով, աւելացնել կաթսայի մէջ եղած ալիւրին, ածել էլի $^1/_2$ բաժ. տաք ջուր և միասին լաւ խառնել թիակով՝ մինչև որ ալիւրը բացուի և գունտգունտ կտորները անյայտանան։ Յետոյ կաթսան ծածկել անձեռոցիկով և դնել մի տաք տեղ կամ պլիտի մօտ։ Մի ժամից յետոյ, երբ խաշը գայ՝ պէտք է խառնել, աւելացնել մէջը ձուի դեղնուցները՝ որքան ասուած է. անդադար խառնելով՝ ածել մէջը մի բաժակ ջուր և աւելացնել բոլոր մնացած ալիւրը. դարձեալ խառնել թիակով, աւելացնել մէջը աղ, շաքար, երրորդ բաժակ տաք ջուր, որպէսզի թթխաւաերի թանձրութիւն ստանայ. ապա աւելացնել տաքացրած իւղը և դարձեալ խառնել ու ծածկելով կաթսան՝ կրկին դնել տաք տեղ։ Երբոր խմորը պատրաստուի, այսինքն կրկնապատկուի՝

նորան էլի պէտք է ածել եռ եկած կաթ ու դարձեալ լաւ խառնել (այս տեսակ բլինին կոչւում է խաշած բլինի). էլի դնել տաք տեղ, որպէսզի երրորդ անգամ գայ խմորը։ Ձուի սպիտակուցները պէտք է հարել ու ածել խմորի մէջ, դէպի վեր խառնելով այն, և իսկոյն սկսել բլինիների թխելը։ Տապակները (սկովորոդները) պէտք է աղով մաքրել, նրանց վրայ իւղ քսել և դնել կրակի վրայ. երբոր լաւ տաքանան՝ պէտք է մեծ գդալով խմորը հանել և ածել տապակի վրան, մի երեսը թխուելուց յետոյ շուռ տալ ու միւս կողմն էլ թխել։ Մինչև բլինիների թխուելը պէտք է կաթսայի մէջ անձեռոցիկ փռել, տաք տեղ դնել և դարսել մէջը պատրաստի բլինիները։ Սեղան բերելիս պէտք է դարսել անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի վրայ և ծայրերով բլինիները ծածկել, որ չսառչին։ Բլինիների հետ կարելի է սեղան բերել և տաքացրած իւղ, թթուասեր և խաւիար։

ՎԱՐԵՆԻԿՆԵՐ

Ալիւր—½ գրվ., իւղ—6 մսխ., ձու—1 հատ, աղ—ըստ ցանկութեան, կաթնալուս ¾ գրվ., թթուասեր—½ գրվ., ջուր—½ բաժ., չաքար—ճաշակի համեմատ։

Նախ պէտք է ալիւրը մաղել մաքուր տախտակի վրայ. ապա կուտել ալիւրը, մէջ տեղը խորացնել, ածել սրա մէջ ½ բաժակ ջուր, մի քիչ իւղ և մի ձու. այս բոլորը միասին լաւ հունցել, մինչև որ խմորը հեշտութեամբ կարողանայ պոկուել սեղանից. ապա ծածկել խմորը անձեռոցիկով ու թողնել այնպէս 15 րոպէ։ Յետոյ պէտք է խմորը բաց անել ու կտրտել վարենիկների ձևով, հարթել ու դուրս կարել փոքրիկ շրջանակներ, (վարենիկներին պէտք է կիսալուսնի ձև տալ), ամեն մէկի վրայ թէյի գդալով լիցքը ածել, շուրջը ջուր քսել և ծալել սեղանի վրայ, ուր ալիւր է ցանած։ Պատրաստի վարենիկները պէտք է ածել եռ եկած աղաջրի մէջ, զգուշութեամբ խառնել, պղինձը ծածկել ու եփ տալ։ Երբոր վարենիկները սկսեն ջրի երեսին լող տալ՝

այդ արդէն նշան է, որ պատրաստ են։ Պէտք է փրփրաքաշով հանել, դարսել սկուտեղի վրայ, վրայից ածել տաքցրած իւղն ու թթուասերը և սեղան բերել։

ԼԻՑՔ ԿԱԹՆԱԼՈՒԻՑ

Կաթնալուռը հարկաւոր է քամել անձեռոցիկով կամ ճղնաշղթի տակ դնել։ Կաթնալուռը պէտք է տրորել մի խոր ամանում իւղի և ձուի հետ, աղ աւելացնելով, ապա այս բոլորը միասին մաղով անց կացնել ու գործադրել որտեղ հարկն է։ Ցանկացողը կարող է մի քիչ շաքար աւելացնել։

ՎՕԼՕՎԱՆ

Ալիւր—1¼ գրվ., իւղ—1¼ գրվ., ջուր—1½ բաժ., աղ—1¼ մսխ., ռօմ—մի գաւաթ։

Ալիւրը պէտք է մաղել տախտակի կամ մարմարեայ սեղանի վրայ, հաւաքել մէջտեղը, մէջ տեղը խորացնել ու ածել ռօմ, մի փոքր իւղ ու աղ, մի քիչ խառնել և ապա սորան աւելացնել փոքր առ փոքր ջուր և կրկին խառնել ձեռքի ափով, հունցել մի հարթ խմորի գունեթ. այս պատրաստ խմորի գնտի երեսը դանակով խաչաձև գծել, վրան մի քիչ ալիւր ցանել, ծածկել ու դնել սառը տեղը մի քառորդ ժամ։ Եթէ իւղը փափուկ չէ՝ պէտք է դնել սեղանի վրայ և այնքան տրորել, որ փափկի, իսկ եթէ փափուկ է՝ պէտք է դնել ալիւր ցանած անձեռոցիկի վրայ ու ցամաքացնել։ Քառորդ ժամից խմորը բաց անել ու նրա մէջ տեղը իւղը դնել. խմորի ափերը յետ ծալել ու ծայրերը միմեանց հետ միացնել, որ իւղը մնայ մէջ տեղը ու ծածկուի խմորով։ Տախտակի վրան ալիւր ցանել և նրա վրայ զգուշութեամբ, թեթև կերպով բաց անել խմորը, որ իւղը դուրս չգայ. յետոյ խմորի երկու ծայրերը յետ ծալել և մէջ տեղը միացնել, այնպէս որ ստացուի երեք ծալ. սրա վրայ ալիւր ցանել, ապա խմորը դարձնել ու կրկին գրտնակով միևնոյն

ձևով բաց անել և ծալել, խմորը ծածկել ու թողնել մի քառորդ ժամ։ Այսպես ուրեմն մենք երկու շրջան արինք։ Վեց այսպիսի շրջան անելուց յետոյ կստանանք շերտաւոր խմոր։ Ամեն մի երկու շրջանից յետոյ խմորը պէտք է թողնել մի քառորդ ժամ հանգստանալու. իսկ շերտաւոր խմոր պատրաստելու համար հարկաւոր է մի ժամ։ Պատրաստի խմորը հարկաւոր է սառը տեղ պահել, իսկ ամառը սառույցի մէջ։

Խմորը պատրաստելու ժամանակ կարելի է պատրաստել և այն՝ ինչով որ կամենում ենք սեղան բերել։ Առհասարակ շերտաւոր խմորի մէջ դնում են զանազան քաղցրեղէններ, օրինակ՝ կրէմ, մարմէլադ, քանդակ և կամ զանազան տեսակ մսի լիցքեր։ Լաւ պատրաստուած շերտաւոր խմորը կարելի է պահել երկու օր, բայց ամենից լաւն այն է, որ խմորը թարմ (անեկ) լինի։

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

ԳԱՐՆԻՐ

Տորդիկ—6, հաւի սուկի (ֆիլէ)—$^3/_8$ գրվ., հաթի ծեծած միս—$^1/_4$ գրվ., խոզի ճարպ կամ կարագ—$^1/_4$ գրվ., սունկ—$^3/_8$ գրվ., բուլկու փափուկ տեղը—$^1/_8$ գրվ., կօնեակ—մի գաւաթ, իւղ—$16^1/_2$ մսխ., ալիւր—$7^1/_2$ մսխ., պահածոյ—$^1/_4$ գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ։

Տորդիկները փետրել, հանել փորոտիքը, լուանալ ու կտրտել նրանց կրծքի փափուկ կտորները. այս ֆիլէն $7^1/_2$ մսխ. իւղի մէջ տապակել՝ ամեն մի կողմը երկու րոպէ, ապա հանել ափսեի վրայ, իսկ մնացած իւղի մէջ գցել սունկ, մի գդալ ջուր, մի քիչ կիտրոնի հիւթ ու տապակել մանր կտտրած սունկ—շամպինիօնը։ Տապակած սունկը հանել և տապակած ֆիլէի հետ ծածկել ու տաք տեղ դնել. տորդիկի միւս մնացած կտորտանքն էլ նոյնպէս տապակել իւղի մէջ, յետոյ այս կտորտանքը ծեծել սանդի մէջ և անց կացնել № 20 մաղի միջով։ Մաքրած հօրթի ֆիլէն միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել և ապա սանդի մէջ ծեծել։ Կարագը կամ իւղի ճարպը կամթում թրջած բուլկու հետ միասին քամել և ամեն մէկը առանձին սանդի մէջ ծեծել և անց կացնել մաղի միջով։ Այս բոլոր լիցքը միասին դարսել մի ամանի մէջ, վրան աղ ու պղպեղ անել, աւելացնել կօնեակ, մի հատ ձու, լաւ խառնել միասին և դնել սառը տեղ մի ժամով։

ՍՕՈՒՍ

Ինն և կէս մսխ. իւղի մէջ ածել $7^1/_2$ մսխ. ալիւր ու երկու րոպէ բովել միասին. ապա բաց անել հաւի բուլիոնով և շամպինիօնի հիւթով, եփել մինչև որ սոուսը թան-

ձրանալ, գոնէ մի հինգ րոպէ։ Այս սօուսի մի մասը ածել տապակած ֆիլէի վրայ, ծածկել և դնել պլիտի ծայրին։

Տախտակի վրայ ալիւր ցանել ու վրան պատրաստ լիւքը ածել, խոզովակի ձև տալ մի մատի հաստութեան, ամեն մէկը կտրտել երկու սանտ. երկարութեան վրայ, լաւ հաւասարացնել ու դարսել կաթսայի մէջ։ Սօսէյնիկի մէջ հինգ բաժակ ջուր և 5 մսխ. աղ ածել, կրակի վրայ դնել, և երբ եռ գայ՝ ղգուշութեամբ մէջը գցել կնելի պատրաստի խոզովակները։ Երբ կնելի հետ աղաջուրը եռ գայ՝ յետ դնել պլիտի ծայրին և մի քառորդ ժամ այնպէս թողնել։ Սօսէսի մէջ գցել շամպինիօն և տրիւֆէլի), երկու դեղնուց՝ բաց արած կիտրոնի հիւթի մէջ և իւղի կտորտանքը։ Տաք վօլօվանը դնել սկուտեղի վրայ, մէջ տեղը դնել տորդի ֆիլէն բլրաձև ու վերջացնել կնելներով. ֆիլէի շուրջը նոյնպէս կնելներ դարսել և ածել վրան մի քիչ սօուս ու ծածկել շերտաւոր խփով. իսկ մնացած սօուսը սեղան բերել սօուսնիկով։

ԹԵԼ-ԴՄԱՃ (ՎԵՐՄԻՇԷԼ), ԴՄԱՃ (ՄԱԿԱՐՕՆ)

Դմաճը պատրաստում են հետևեալ կերպով։ $^5/_8$ գրվ. դմաճի համար վերցնում են 10 բաժակ ջուր, ածում են $2^1/_2$ մսխ. աղ, դափնատերև, մի քիչ մուշկատ, աւելացնում են մի քիչ կաթ կամ $2^1/_2$ մսխ. իւղ։ Հէնց որ ջուրը եռ է գալիս՝ գցում են մէջը կտրատած դմաճ և եփ տալիս. երբ մի քանի անգամ եռ է գալիս՝ կաթսան ծածկում են, առաջ են քաշում պլիտի ծայրին և դանդաղ կրակի վրայ մօտ $^1/_2$ ժամ եփում։ Այսպէս եփած դմաճը գցում են վլաւքամիչէի վրայ, որը յետոյ մի քանի անգամ թափ են տալիս՝ մնացած ջուրը բոլորովին քամելու համար։ Այս ձևով պատրաստուած դմաճը իւղով ու պանրով են համեմում։ Վերցնում են $^1/_4$ գրվ. իւղ, ածում են կաթսայի մէջ, աւելացնում են մի պտղուց մուշկատ, պղպեղ և ածում այնտեղ դմաճը. դնում են կրակի վրայ, թափ տալիս մի քանի անգամ, վրան ցանում փշրած պանիր և սեղան բերում։ Լապշին էլ նոյն կերպով են պատրաստում, ինչպէս և դմաճը։

Թել-դմաճը (վերմիշէլը) եփելու համար առաջ 5 բաժակ ջուր են եփ տալիս, նրա մէջ ածում 5 մսխալ աղ և ապա գցում չարդած թել-դմաճը, ծածկում են և կրակի վրայ թողնում են մի րոպէի չափ։ Եռ գալուց յետոյ թել-դմաճը գցում են փլաւքամիչէի վրայ, ապա ածում արգանակի մէջ, թողնում կրակի վրայ մի հինգ րոպէի չափ եփ գալու և ապա սեղան բերում։

Ը. ՖԱՂՑՐԵՂԷՆ

ԽՈՒԻ (ԽՎՕՐՕՍՏ)

Ալիւր—$^7/_8$ գրվ., շաքար—18 մսխ., իւղ—18 մսխ., ձու—2 հատ, ռօմ—մի սեղանի գդալ, նարնջի ջուր—մի սեղանի գդալ։

Մի թասի մէջ մաղել ալիւրն ու շաքարը, մէջ տեղը խորացնել ու գցել երկու ձու, աղ, ռօմ, կտոր-կտոր արած ու տրորած իւղ և մի գդալ նարնջի ջուր. այս բոլորը խառնել ալիւրի հետ. երբ կիսով չափ խառնուի՝ հանել տախտակի վրայ մնացած ալիւրի հետ միասին ու շարունակել հունցելը, մինչև որ ստացուի մի հարթ ու պինդ խմոր։ Սրա համար հարկաւոր է գործադրել քսան րոպէ։ Ապա խմորը դնել մի ամանի վրայ, ծածկել ու դնել տաք տեղ մինչև հետևեալ օրը։ Միւս օրը ճաշից առաջ խմորը նորից մի քիչ հունցել, ամբողջ խմորը բաժանել ընկոյզի չափ փոքրիկ մասերի, ամեն մէկ մասը կլորացնել և ապա բաց անել թէ լայնութեան և թէ երկարութեան վրայ այնքան բարակ, որ խմորի միջից տախտակն երևայ։ Ամեն մի բաց արած խմորի վրայ դանակով գծել երեք տեղ, այնպէս որ կտրածը հասնի ծայրից հինգ սանտ. հեռու. այս կտրուածքներն իրար վրայ այնպէս դնել, որ «8» թուանշանի ձև ստա-

նայ. այսպիսով մենք ամեն մի կտոր խմորից կստանանք երկու հատ «8», միացրած իրար հետ։ Այս ձևով բոլոր խմորիկները պատրաստել։ Տապակի կամ սօտէյնիկի մէջ տաքացնել բաւականի չափ իւղ կամ ճարպ և նրա մէջ տապակել խուիւը. պէտք է այնքան դարսել, որ ազատ տապակուին։ Տապակելուց յետոյ հանել խուիւը մաղի վրայ, ապա բոլորը դարսել սկուտեղի վրայ, վրան շաղ տալ շաքարն ու սեղան բերել։ Խուիւը կարելի է մի քանի օր պահել։

ԲԼԻՆՑԻ

Ալիւր—$^1/_2$ գրվ., ձու—4 հատ, գարեջուր—1 բաժ., Պրովանսի ձէթ—1 սեղանի գդալ, տաք ջուր—մի քիչ, ռօմ—մի գաւաթ.

Թասի կամ արծնապակած կաթսայի մէջ ալիւրը մաղել, մէջը չորս ձու գցել, մի բաժակ գարեջուր ածել. (իսկ ով ցանկանում է՝ գարեջրի փոխարէն կարող է կաթ ածել). մի քանի ժամանակ խառնել, աւելացնել ջուրն ու ռօմը ու նորից խառնել (այնքան ջուր պէտք է ածել, որ զանգուածն ստանայ չրի թթուասերի թանձրութիւն), մինչև որ հարթուի, ծածկել կաթսան ու դնել մի քանի ժամ տաք տեղ։ Փոքրիկ տապակները մաքրել, դարսել կրակի վրայ. երբ կը տաքանան՝ իւղ քսել, իսկոյն կրակից վերցնել ու մի մեծ գդալով տապակի վրայ ածել պատրաստ զանգուածից, այնպէս որ յուտակը բարակ շերտով ծածկուի. նորից դնել կրակի վրայ ու թեթև կերպով տապակել, յետոյ դարսել մաղի վրայ։ Այս ձևով շարունակել մնացած պլինցիների թխելը։

Տապակի վրայ իւղը տաքացնել, բլինցիները ծալել կամ խողովակի ձևով և կամ ուղղակի չորս ծալ անել ու իւղի մէջ տապակել։ Երբ երկու կողմն էլ կարմրին՝ դարսել սկուտեղի վրայ, ցանել վրան շաքար, կամ քաղցրաւենի քով սեղան բերել։

ՎԱՖԼԻ

Ալիւր—$^5/_8$ գրվ., կաթ—2 բաժ., տաք ջուր——2 բաժ., իւղ—$14^1/_2$ մսխ., ձու 6—հատ, դրօժ—$4^1/_2$ մսխ., վանիլով շաքար—$9^1/_2$ մսխ.։

Տաքացրած ամանի մէջ կարագ գցել ու այնքան հարել, որ փրփրալից դառնայ. ապա մէկ-մէկ դեղնուցները աւելացնել ու խառնել. գցել շաքար ու դարձեալ խառնել, յետոյ աւելացնել ալիւր, տաք կաթի կէսը, դրօժը՝ բաց արած տաք ջրի կիսում, դարձեալ խառնել, մինչև որ խմորը հարթուի։ Խմորը տաք տեղ դնել, որ կրկնապատկուի. սրա համար հարկաւոր է մօտաւորապէս $2^1/_2$ ժամ։ Երբոր խմորը պատրաստ լինի՝ աւելացնել մնացած ջուրն ու կաթը և լաւ հարած սպիտակուցները։ Վաֆլու ֆօրմը լաւ տաքացնել, սրբել ու վրան կամ իւղ քսել, կամ փայտի ծայրին կապած փալասով ճարպ։ Արծնապակած փոքր գդալով պատրաստ զանգուածը ֆօրմի մէջ ածել, ծածկել ու թխել աջ. ախ կրակի վրայ երկու կողմիցն էլ։ Սրբիչի վրայ դարսել պատրաստ վաֆլիները, վրան շաղ տալ վանիլով շաքարը և տաք-տաք սեղան բերել, թէև կարելի է սառն էլ բերել։

ԽՆԶՈՐ ՀԱՐԱԾ ՍՊԻՏԱԿՈՒՑՈՎ

Խնձոր—$1^1/_2$ գրվ., սպիտակուց—$1^1/_4$ մսխ., շաքար—$14^1/_2$ մսխ., վանիլ—$^1/_2$ կտոր., շաքարաւազ—$^5/_8$ գրվ., բրինձ—$^1/_4$ գրվ., կաթ—$2^1/_2$ բաժ., աղ—$2^1/_2$ մսխ.։

Բրինձը մաքրել, լուանալ մի քանի անգամ ու եփել հինգ բաժակ ջրի ու $^1/_2$ մսխալ աղի մէջ։ Եփ գալուց յետոյ ածել քամիչի մէջ և աւելացնել վրայից սառը ջուրը։ Երբոր կաթը եփ կայ՝ գցել մէջը բրինձ ու վանել և եփել թեթև կրակի վրայ։ Երբոր սպասը պատրաստ է՝ գցել $^1/_4$ գրվ. շաքար ու բոլորը միասին ածել մետաղի կամ կաւէ՝ թաւայի ձև ունեցող ամանի մէջ, որն ուղղակի հնոցի մէջ կարելի է դնել։ Սօտէյնիկի մէջ ածել $3^1/_2$ բաժակ ջուր, շաքարի կտոր-

տանքը ու կիտրոնի կճեպ (ցեստրա), մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ։ Նայած մեծութեանը՝ խնձորը չորս կամ վեց ասս անել, մաքրել թէ կպեճը և թէ միջուկը, դարսել սօսէյնիկի մէջ ու դնել կրակի վրայ։ Հէնց որ խնձորի կտորտանքը կուռչին՝ շուռ տալ, ու քիչ ժամանակից նրանք պատրաստ կլինին։ Խնձորի կտորտանքը մէկ-մէկ հանել, իսկ հիւթը թանձրացնել ժիլէի նման։ Խնձորի կտորտանքը դարսել բրնձի վրայ։ Սպիտակուցները կիսով չափ հարել, նորան աւելացնել երկու գդալ շաքարաւազ ու շարունակել հարել մինչև ամրանալը։ Հարած սպիտակուցներին աւելացնել շաղ տալով մնացած շաքարը ու շարունակել սպիտակուցները ծանր հարել։ Հարած սպիտակուցների $^3/_4$ մասով ծածկել խնձորը, իսկ մնացածի համար պատրաստել թղթէ ձագար ու մէջն ածել մնացած հարած սպիտակուցը։ Ձագարի ծայրը կտրել, վերևից հուսպ տալ ու դուրս թողնել սպիտակուցը գանազան ձևերով. վրան շաքար ցանել ու քիչ ժամանակից յետոյ դնել ոչ տաք հնոցի մէջ։ Սպիտակուցը պէտք է կարմրի, բայց չայրուի. նա հեշտութեամբ է այրուում։ Մատուցանելիս բրնձի շուրջն ածել ժիլէն, որն ստացուեց խնձորի հիւթից։

ԽՆՁՈՐԻ ՇԱՒԼՕՏ

Խնձոր — $2^1/_2$ գրվ., շաքարաւազ — $^1/_2$ գրվ., իւղ — $^1/_4$ գրվ., բուլկի — $1^1/_2$։ Կարելի է աւելացնել ռօմ և մի քանի գդալ մարմելադ։

Խնձորները չորս մաս անել, ամեն մի կտորը մաքրել, միջուկը հանել և կտրտել բարակ կտորներին։ Եթէ խնձորը հիւթալի է՝ այն ժամանակ առանց ջրի կարելի է եփել, իսկ հակառակ դէպքում պէտք է ածել $^1/_2$ բաժակ ջուր։ Բայց լաւ է խնձորի կճեպն ածել մի բաժակ ջրի մէջ, եփել, հասցնել $^1/_2$ բաժակի, յետոյ քամել ու այս ջրով եփել խընձորը։ Մաքրած խնձորները պէտք է ծածկել անձեռոցիկով, որ չսևանան։ Խնձորը դնել կաթսայի մէջ, ածել վերն յիշած

ջուրն ու եփել առանց ծածկելու. երբեմն հարկաւոր է խառնել փայտէ գդալով։ Խնձորը շատ հիւթ է բաց թողնում, որը պէտք է գոլորշիացնել։ Եփուելուց քսան րոպէ յետոյ պէտք է գցել շաքարաւազ, շուտ-շուտ խառնել, որ չայրուի. հարկաւոր է մօտ երեսուն րոպէ եփել, թէև այդ ճիշտ չէ կարելի է որոշել, որովհետև խնձորի ամրութիւնից է կախուած եփելու չափը։ Պիւրէն շատ թանձր պիտի ստացուի։ Բուլկու կեղևը պոկել, շաւլօտնիցի յատակի մեծութեամբ բուլկուց մի շրջան կտրել, մնացածը կտրտել երեք սանտ. հաստութեամբ, շաւլօտնիցի երկարութեան չափ կտորների։ Ապա այս կտորների միայն մի կողմը թաթախել տաքացրած իւղում ու դարսել ֆօրմի մէջ այնպէս, որ իւղոտ կողմն ընկնի կաթսայի շուրջը։ Բուլկու կտորները ֆօրմի մէջ այնպէս դարսել, որ նրանց մէջ տեղերը դատարկ տարածութիւններ չմնան, այլ ընդհակառակը իրար վրայ լինեն ընկած։ Եթէ դատարկ տարածութիւն մնայ՝ պէտք է լցնել բուլկու կտորներով։ Ֆօրմի շուրջը բուլկին դարսելուց յետոյ պէտք է խնձորը պիւրէ դարձնել, աւելացնել նորան, եթէ կայ, կամ ժիլէ և կամ մարմելադ և մնացած իւղն ու ռօմն էլ ածել մէջը, և խառնել ու գդալով ածել ֆօրմի մէջ. այնքան պէտք է ածել, որ բուլկու երեսը ամբողջովին ծածկուի նրանով։ Այս դէպքում շաւլօտը հանելիս չի քանդուի։ Եթէ հնոցի յատակը սաստիկ տաք է՝ ֆօրմը դնել թերթի վրայ ու այնպէս դնել հնոցի մէջ, իսկ հակառակ դէպքում ուղղակի դնել հնոցի մէջ 25—30 րոպէ ժամանակով։ Հանելուց առաջ պէտք է նայել, կարմրել է շաւլօտը թէ ոչ. եթէ կարմրել է՝ պէտք է հանել, շուռ տալ սկուտեղի երեսին փռուած անձեռոցիկի վրայ ու սեղան բերել։

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՇԱՌԼՈՏ

Բիսկվիտ—$^5/_8$ գրվ., կաթ—$2^1/_2$ բաժ., շաքար—$^3/_8$ գրվ., ալիւր—6 մսխալ, դեղնուց—6, սպիտակուց—5, սոկրահիւթ—3 թերթ, վանիլ—$^1/_2$։

Պէտք է շառլոտնիցի կամ ֆօրմի վրայ կարագ քսել, շառլոտնիցի չափով թուղթ ձևել և նրանով ծածկել յատակն ու շուրջը։ Բիսկվիտների ծայրերը պէտք է հաւասարացնել ֆօրմի չափին. ֆօրմի յատակը ծածկել թեք-թեք կէս արած բիսկվիտներով։ Սրանից մնացած բիսկվիտները պատրաստել ֆօրմի երեսը ծածկելու համար։ Բիսկվիտները պէտք է այնքան լրար մօտ դարսել, որ կողքերը միմեանց ծածկեն, որպէսզի շառլօտը ֆօրմից հանելիս՝ բիսկվիտները չթափուին։

ՎԱՆԻԼԻՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿՐԷՄ

Եփ տուած կաթի մէջ գցել վանիլն ու կաթսան ծածկել $^1/_4$ ժամ. յետոյ պէտք է հինգ սպիտակուց գցել կաթսայի մէջ, իսկ դեղնուցը հարել շաքարի հետ, վրան աւելացնել ալիւր ու 3 հատ սառը ջրում թրջած ու քամած սոկրահիւթ։ Յետոյ կրէմի մէջ պէտք է կաթն ածել ու խառնել և ապա դնելով կրակի վրայ՝ շարունակել խառնելը, մինչև որ զանգուածը թանձրանայ. յետոյ պէտք է փոքր ինչ սառցնել. հարել սպիտակուցը, ածել կրէմի մէջ ու կըրկին խառնել տակից վեր։ Շառլօտնիցան պէտք է լցնել կրէմով, վերևից ծածկել ու դնել սառուցի վրայ 2 ժամ, թէև կարելի է աւելի երկար ժամանակ պահել սառը տեղ՝ առանց սառուցի։

ԲՐՆՁԻ ՊՈՒԴԻՆԳ

Բրինձ—30 մսխալ, շաքարաւազ—$^1/_4$ գրվ., դեղնուց—5, ձու—2, կաթ—$3^3/_4$ բաժ., վանիլ կամ դարչին ճաշակին համեմատ։

Նախ պէտք է բրինձը մի քանի անգամ լուանալ և տալ խաշել 5 մսխալ աղից և 5 բաժակ ջրից պատրաստած աղաջրի մէջ։ Երբ որ բրինձը եփուի՝ իսկոյն պէտք է վարքամիչով քամել և վրան սառը ջուր ածել։ Յետոյ քամած բրինձն ածել եռ. եկած կաթի մէջ, աւելացնել վանիլ կամ դարչին, դնել մարմանդ կրակի վրայ $^1/_2$ ժամ։ Պղնձի կամ շարլօտնիցի մէջ ածել 6 մսխալ շաքար ու դնել մարմանդ կրակի վրայ և հետևել, որ բոլոր շաքարը հալուի, բայց չայրուի։ Երբոր շաքարը ոսկու գոյն կստանայ՝ կրակից վերցնել ամանը, շարժել, որ յատակը ծածկուի կարամելով։ Բրնձի մէջ ածել մնացած 18 մսխալ շաքարը, մի քիչ սառցնել և աւելացնել դեղնուց ու սպիտակուց։ Նարլօտնիցին իւղ քսել և ածել նրա մէջ պատրաստի բրինձը։ Նարլօտնիցան դնել եռացող ջրով լիքը պղնձի խփի մէջ, որ պուդինգի տակը չայրուի. յետոյ պղնձի այդ խուփը շարլօտնիցով դնել հնոցի մէջ խորովելու։ Իմանալու համար, թէ արդեօք պատրաստ է պուդինգը՝ հարկաւոր է նրա մէջ գցել ճղնօտ կամ շիւղ կամ բարակ փայտ. եթէ փայտն հանելուց յետոյ չոր լինի՝ նշանակում է պուտինգը պատրաստ է. պէտք է վառարանից հանել, $^1/_4$ ժամից յետոյ դանակով կողքերը հարթել և շուռ տալ կլոր սկուտեղի վրայ։

ՎԱՆԻԼՈՎ ԿՐԷՄ

Շաքարաւազ—$^3/_8$ գրվ., վանիլ—$^1/_2$, կաթ—$2^1/_2$ բաժ., դեղնուց—5—6, բրնձի ալիւր—1 թէյի գդալ։

Եռացող կաթի մէջ ածել շաքարն ու վանիլը, ա նը ծածկել ու դնել տաք տեղ. դեղնուցը հարել ու խառնել

բրնձի ալիւրի հետ *). ապա սրա վրայ կաթն աւելացնել ու խառնել։ Այս պատրաստի զանգուածը դնել թոյլ կրակի վրայ և շարունակ խառնելով հասցնել եռ գալու աստիճանին. սակայն չպէտք է թողնել, որ եռ գայ, ապա թէ ոչ կպչելու դառնայ։ Կրէմը կարելի է պատրաստ համարել՝ եթէ գդալը, որով խառնում ենք, թանձր շերտով ծածկուի։ Կրէմի մի մասը ածել պուդինգի շուրջը, իսկ մնացածը սօուսի ամանով մատուցանել։

ԿՐԷՄՈՎ ՏՐՈՒԲՕՉԿԱՆԵՐ

Շաքար—$^3/_4$ գրվ., ձու—5 հատ, ալիւր $^3/_4$ գրվ., աղ—ճաշակի համեմատ, իւղ՝ թաւալին քսելու։

Թասի մէջ ձուանները կոտրատել և աւելացնելով փոքր առ փոքր շաքարի փոշուց՝ աւելով խիել։ Երբոր այս զանգուածում փամփուշտներ երևան՝ այն ժամանակ մէջն ալիւր և չարդած վանիլ աւելացնել ու թեթև կերպով վեր ու վեր խառնել։ Տրուբօչկաների համար կան առանձին ֆօրմեր, որոնք նման են վաֆլու ֆօրմին։ Տրուբօչկաները թխւում են ածխի վրայ կամ պլիտայի կրակի վրայ, երբ փայտերը կայրուին և ածուխ կդոյանայ։ Ֆօրմի վրայ պէտք է իւղ քսել և դնել կրակի վրայ, որ լաւ տաքանայ։ Տաք ֆօրմի մէջ գդալով ածել խմորը, լաւ ծածկել ամբողջ յատակը և տապակել։ Երբոր մի կողմը (մօտաւորապէս 5 րոպէ) կտապակուի՝ ֆօրմը շուռ տալ մեւս կողմն էլ տապակելու համար։ Երբոր արդէն երկու կողմն էլ կարմրեցան՝ հանել մաղի վրայ ու ձեռքով տաք-տաք փաթաթել տրուբօչկանեի ձևով։

Այսպէս թխել և մնացած տրուբօչկաները։

*) Բրնձի ալիւրն ածում են նրա համար, որ գնդուցը չկարծրանայ։

ԿՐԷՄ ՏՐՈՒԲՕՉԿԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

Կաթ—$2^1/_2$ բաժ., դեղնուց—3 ձուի, ձու—1 հատ, ալիւր—21 մսխալ, շաքար $^1/_2$ գրվ., սեր—1 բաժ.

Կաթսայի մէջ ձուն հարել դեղնուցների ու շաքարաւազի հետ միասին, խառնել և ալիւր աւելացնել, կըրկին խառնել և մէջն եռ եկած կաթ ածել, վանիլը գցել ու դնել թոյլ կրակի վրայ. թիակով շարունակել խառնել յետ ու առաջ, որ զանգուածը կաթսային չկպչի. եփել մինչև թանձրանալը, բայց չպէտք է եռ տալ։ Յետոյ սառցնել կրէմը։ Սերը սառցի վրայ խփել ու խառնել կրէմի հետ։ Տրուբօչկաները սեղան բերելուց առաջ կրէմով լցնել։ Տրուբօչկաների մէջ կրէմի փոխարէն կարելի է ածել որևէ քաղցրաւենիք։

ԿԱՐԻՆԵՏԻ ՊՈՒԴԻՆԳ

Բիսկվիտ—29 մսխալ, կաթ—$2^1/_2$ բաժ., չամիչ կորինկա—$^1/_8$ գրվ., դեղնուց—4 ձուի, շաքար—29 մսխալ, չամիչ—$^1/_8$ գրվ., կիտրոնի ցուկատ—$^1/_8$ գրվ., ձու—2 հատ, վանիլ կամ ռօմ—ով ցանկանում է։

Դեղնուցներն ու շաքարը միասին հարել, բաց անել եռ եկած կաթով։ Պուդինգի ֆօրմին սառը իւղ քսել և վրան սուխար ցանել։ Բիսկվիտը, խառնած չամչի և ցուկատի հետ՝ ֆօրմի կամ շաղօտնիցի մէջ կարգով դասսել, այսինքն մի կարգ բիսկվիտ, նրա վրայ չամիչ, իսկ չամչի վրայ ցուկատ, և այսպէս շարունակելով վերջացնել բիսկվիտով։ Սրա վրայ ածել պատրաստի և սառած կրէմը. $^1/_4$ ժամ թողնել, որ բիսկվիտը կրէմը ծծէ. ապա ֆօրմը դնել կաթսայի խփի վրայ, որտեղ եռ եկած ջուր է ածած ու 40 րոպէով դնել հնոցի մէջ։ Եթէ երեսը շուտով կարմրի՝ պէտք է թղթով ծածկել։ Երբոր պատրաստ լինի՝ հանել, մի 10 րոպէ սառցնել ու սկուտեղով սեղան բերել։

ՍԱԲԱՅԵՕՆ ՊՈՒԴԻՆԳԻ ՀԱՄԱՐ

Շաքարի փոշի—38 մսխ., դեղնուց—5 ձուի, ձու—1 հատ, սպիտակ գինի—2½ բաժակ և լիմոնի ցեղրա։

Դեղնուցներն ու շաքարը միասին լաւ հարել, մէջը կամ կաթ կամ գինի և կամ ռօմ ածել, թոյլ կրակի վրայ լաւ խփել և երբ փրփրալից դառնայ՝ պուդինգն հանել սկուտեղի վրայ, սօուսի մի մասը վրան ածել, իսկ միւսը սօուսնիկով սեղան բերել։ Այս ձևով կարելի է պատրաստել պուդինգ և չոր, բարակ կտրատած բուլկուց։

ՊՐԱՖԻԼՏՐՕԼԻ ՇՕԿՕԼԱԴԻՑ

Կաթ կամ ջուր—½ բաժ., իւղ 12 մսխ., ալիւր 20 մսխ., ձու—3 հատ, աղ—ճաշակին համեմատ։

Կաթսայի մէջ ածել կաթը, աղն ու իւղը, դնել կրակի վրայ ու հէնց որ եռ գայ՝ յետ դնել և միանգամից ածել մաղած ալիւրը. ապա դնել թեթև կրակի վրայ ու անդադար խառնելով գոլորշիացնել խմորի մէջ եղած ջուրը, և երբոր խմորը կաթսայից կպոկուի՝ վերցնել կրակից ու հինգ րոպէ սառցնել։ Խմորի մէջ գցել մէկ-մէկ ձու ու ամեն անգամ լաւ խառնել։ Երբոր երեք ձուն էլ գցած են՝ թերթին իւղ քսել ու գդալով դարսել նրա վրայ ընկուզի մեծութեամբ կլոր-կլոր խմորիկները (պօնչիկ), իրարից հեռու-հեռու։ Դնել թերթը ոչ այնքան տաք հնոցի մէջ ու չբանալ նրա դուռը՝ մինչև որ խմորիկները թխուին. հակառակ դէպքում՝ խմորիկները կարող են նստել։ Երբոր լաւ կթխուին ու կչորանան՝ հանել հնոցից, սառցնել կամ այս թերթի վրայ կամ մաղի վրայ։

ԿՐԷՄ

Կաթ—1 բաժ., դեղնուց—2 ձուի, ալիւր—1 թէյի գդալ, չօկօլադի տախտակ—1 հատ։

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

Այս պօնչիկները պէտք է չօկօլադով ծածկել այս կերպով.—Փոքրիկ կաթսայի մէջ գցել 30 մսխ. կտրատած չօկօլադ, 2 գդալ ջուր աւելացնել, կաթսան դնել մի ուրիշ՝ կիսով չափ եռ ջրով լցրած կաթսայի մէջ ու կրակի վրայ դնելով խառնել, մինչև որ չօկօլադը բացուի. յետոյ վերցնել կրակից, բայց թողնել ջրով կաթսայի մէջ, 8½ մսխ. կաթագ աւելացնել, խառնել ու ամեն մի պօնչիկ երեսով թաթախել չօկօլադի մէջ. ապա դարսել թերթի վրայ ու թողնել 20—30 րոպէ, որ չորանայ։

ՕՄԼԷՏ—ՍՈՒՖԼԷ

Սպիտակուց—6 ձուի, դեղնուց—3 ձուի, շաքարի փոշի ¼ գրվ, ռօմ կամ վանիլ և կամ ցեղրա։

Դեղնուցը ¼ գրվ. շաքարի հետ լաւ հարել՝ մինչև որ լաւ թանձրանայ ու փրփրալից դառնայ։ Սպիտակուցն առանձին կաթսայի մէջ ածել ու խփել։ Երբ կիսով չափ կխփուի՝ աւելացնել 2½ մսխ. շաքար ու շարունակել խփելը, մինչև որ սպիտակուցն ամրանայ։ 1 գդալ խփած սպիտակուցն ածել դեղնուցների մէջ, թեթև կերպով խառնել և ապա այս բոլորը միասին ածել սպիտակուցների մէջ.

վայտէ գդալով սպիտակուցները ու դեղնուցները միացնել։ Սկուտեղի ձև ունեցող արծնապակած ամանին (սուֆլէյնիցա) իւղ քսել, շաքար ցանել ու զգուշութեամբ ձախ ձեռքով կաթսան բռնել ամանի վրայ, իսկ աջ ձեռքով պատրաստ զանգուածը ածել յիշեալ ամանի մէջ. դանակով հարթել ու գձել չորս կողմը. դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ (յատակը չպէտք է շատ տաք լինի) ու թխել 5 րոպէ։ Երեք րոպէից յետոյ պէտք է վրան ցանել շաքարի փոշի, որ կարմրի. ապա շուռ տալ, միւս կողմն էլ կարմրացնել և խոհոյն սեղան բերել միևնոյն ամանով։

ԽՆՁՈՐԻ ՍՈՒՖԼԷ

Խնձորի մարմելադ—1 գրվ., շաքարաւազ—$^3/_8$ գրվ., սպիտակուց—7—8 ձուի։

$1^1/_2$ գրվ. խնձորը մաքրել, կտրատել ու մի քիչ ջրում եփել կամ խորովել հնոցի մէջ. անց կացնել փոկէ մաղի միջով, նորից դարսել կաթսայի մէջ, շաքարը գցել ու եփել թեթև կրակի վրայ, մինչև որ թանձրանայ. յետոյ վերցնել կրակից ու մինչև պատրաստելը տաք պահել։ Սպիտակուցները աւելով խփել, 1 գդալ տաք մարմելադ գցել խփած սպիտակուցի մէջ, թեթև կերպով խառնել ու յետոյ բոլոր սպիտակուցները միասին ածել տաք մարմելադի մէջ։ Նորից խառնել, որ բոլորն իրար հետ միանան։ Այս զանգուածը հանել սուֆլէի ամանի մէջ, դանակով լեռան ձև տալ ու խաչաձև գծեր քաշել։ Ձաշելուց 20 րոպէ առաջ դնել ոչ տաք հնոցի մէջ։ Սուֆլէն կաթով են սեղան բերում։

ՆԱՐՆՋԻ ՍՈՒՖԼԷ

Նարինջ—2 հատ, իւղ—$^1/_4$ գրվ., շաքար—$^1/_4$ գրվ., ալիւր—$^1/_8$ գրվ., ցուկաս—$14^1/_2$ մախ., դեղնուց—4 ձուի, սպիտակուց—5 ձուի։

Նարնջի վրայ մի մեծ կտոր շաքար տրորել, որ ծծէ նարնջի ցեդրան։ Ծեծել շաքարը, վրան աւելացնել 2 նա-

րնջի հիւթ, աւելացնել ալիւր ու մանր կտտրած ցուկաս, եռ ջրով տաքացնել միւս թասը գցել մէջը իւղ ու հարել մինչև նրա փրփրելը։ Յետոյ աւելացնել մէկ-մէկ դեղնուց, շարունակ խառնել. աւելացնել առաջուց պատրաստած զանգուածն էլ ու միասին խառնել։ Եթէ նրանք չմիանան՝ թասը թեթև կերպով պէտք է տաքացնել. այն ժամանակ կմիանան։ Սպիտակուցը աւելով խփել, և երբ նա կիսով չափ խփած լինի՝ աւելացնել մի գդալ ծեծած շաքար և շարունակել խփելը՝ մինչև որ սպիտակուցն ամրանայ։ Մի գդալ խփած սպիտակուց ածել պատրաստի զանգուածի մէջ, խառնել ու նորից այս զանգուածը ածել պատրաստի սպիտակուցի մէջ. կրկին լաւ խառնել ու ածել շաւլօտնիցի կամ արծնապակած կաթսայի մէջ ու դնել ոչ այնքան տաք հնոցի մէջ. վրայից շաքար ցանել, 20 րոպէ թողնել ու յետոյ խոհոյն սեղան բերել։

ԹԱՍԵՐՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿՐԷՄ

Կաթ—$2^1/_2$ բաժ., դեղնուց—5 ձուի, շաքար—$^3/_8$ գրվ., վանիլ—$^1/_2$ կտոր։

Եթէ կրէմի համար վերցրած կաթը ջրալի է՝ հարկաւոր է մի քանի անգամ եփ տալ, որ մի քիչ թանձրանայ։ Թանձրացած կաթը նորից եփ տալ, մէջը վանիլ ու շաքար ձգել. յետոյ կրակի վրայից վերցնել ու տաք տեղ դնել՝ ծածկելով, որ վանիլի հոտը մէջը մնայ։ Մի քառորդ ժամ այսպէս պէտք է թողնել կաթսան։ Նոյն միջոցին մի ֆայանսի կամ կաւէ ամանում դեղնուցն ու շաքարը միասին պէտք է այնքան հարել որ սպիտակի. ապա կաթն ածել նրա մէջ և լաւ խառնել ու մաղի միջով անց կացնել։ Կրէմը կարելի է պատրաստել կամ մի քանի մանր թասերում, կամ մի մեծ ամանում։ Եթէ կրէմը պատրաստւում է մի ամանում՝ այն ժամանակ կարելի է այդ ամանը դնել եռացող ջրով լիքը կաթսայի մէջ և այնպէս անել, որ ջուրը շատ եփ չգայ,

որպէսզի կրէմը չլերդանայ (չմակարդուի)։ Իսկ եթէ կրէմը պատրաստում ենք թասերում՝ հարկաւոր է թաւայի մէջ կիսով չափ եռացող ջուր ածել ու մէջը դարսել կրէմով թասերը։ Երբ կրէմը կիսով չափ կթանձրանայ՝ պէտք է եփել պլիտի վրայ. իսկ յետոյ կարճ ժամանակ պէտք է դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ, որ երեսը կարմրի։ Եթէ պլիտան կարմրացնելու տեղ չունի՝ կարելի է հէնց պլիտի վրայ էլ կարմրացնել. դրա համար հարկաւոր է թաւան ծածկել մի պղնձէ ափսէով, նորա վրայ ածել կէձ մսխիր ու թողնել՝ մինչև որ երեսը կարմրի։

ԿՐԷՄ ԲԱԽԱՐՈՒԱ

Կաթ—$1^3/_4$ բաժ., սեր—$1^1/_2$ բաժ, դեղնուց—5 հատ, չաքար—$^3/_5$ գրվ., ոսկրահիւթ—5 թերթ, վանիլ—$^1/_2$ կտոր։

Մի թասի մէջ փայտե դդալով հարել դեղնուցները, աւելացնել փոքր առ փոքր եւ կաթ՝ վանիլի հետ խառնած. անդադար պէտք է խառնել, որ եւ կաթը դեղնուցները չշաղուէ (չմակարդէ)։ Ջիչ ժամանակով սառը ջրի մէջ պէտք թրջել ոսկրահիւթը։ Հարած դեղնուցները կաթի հետ միասին ածել արծնապակած կաթսայի մէջ ու դնել եռ եկող ջրով ամանի մէջ ու եփել։ Այս զանգուածին աւելացնել անձեռնոցիկի մէջ քամած ոսկրահիւթն ու դնել կրակի վրայ։ Պէտք է խառնել, որ եռ չգայ։ Կրէմը հարկաւոր է եփել մինչև այն ժամանակ, որ թիակը ծածկուի թանձր զանգուածով, որը կարծես կպած է նորան։ Կրէմն այս ձևով եփելուց յետոյ պէտք է անց կացնել մաղի միջով ու ածել յախճապակեայ ամանի մէջ և կիսով չափ սառցնել։ Սառուցի վրայ դրած ամանի մէջ պէտք է խփել $^1/_2$ շիշ թանձր սեր, աւելացնել մի քիչ վանիլի հետ շաքար, յետոյ վերցնել սառուցից և խառնել պատրաստած կրէմի հետ ու սկսել շտապով աւելով խփել, որպէսզի գնտեր չգոյանան. ապա ածել կարագ քսած ֆօրմի մէջ, դնել սառուցով թասի մէջ ու սառցնել։

Սառուցի վրայ ֆօրմը հարկաւոր է պահել մօտ 2 ժամ։ Սեղանն բերելիս ֆօրմը կէս րոպէ դնել եռ եկած ջրի մէջ և իսկոյն կրէմը հանել սկուտեղի վրայ։

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

ՍԵՐԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

Կաթ—5 բաժ., դեղնուց—10 հատ, չաքար—$^3/_4$ գրվ., վանիլ—1 կտոր։

Նախ պէտք է եփ տալ մէջը վանիլ գցած կաթը. ձուի դեղնուցներն ածել թասի մէջ և վրան շաքար աւելացնելով՝ լաւ հարել. ապա փոքր առ փոքր ածել եփ տուած կաթը՝ անդադար խառնելով։ Պղնձէ կամ անագած ամանը պէտք է դնել թեթև կրակի վրայ, մէջն ածել այս խառնուրդն ու այնքան խառնել՝ որ երբ գդալն հանելու լինինք, վրան կպած մնայ այդ զանգուածը։ Յետոյ պէտք է կրակից վերցնել, անց կացնել մաղի միջով և սառցնել։ Ապա պէտք է վերցնել ամերիկական մօրօժնիցան, ածել մէջը մանրացրած սառույցը (12 գրվ. սառուցի հետ պէտք է խառնել 2 գրվ. աղ), վրայից աղ, և այսպիսով լցնել ֆօրմի տակառը. յետոյ պէտք է մօրօժնիցան մաքրել, մէջն ածել պատրաստի զանգուածը, խուփը ծածկել ու պտոյտ տալ կօթից կէս ժամ։ Կէս ժամից յետոյ պաղպաղակը կպատրաստուի. պէտք է մի սկուտեղի վրայ փռել մաքուր անձեռոցիկ, գդալը թրջել սառը ջրի մէջ և նրանով հանել ֆօրմից պաղպաղակն ու դնել սկուտեղի վրայ, բլրաձև բարձրացնել բոլոր պաղպաղակը՝ մէկ-մէկ գդալ հանելով։

ՍԵՐԻ ՇԱՒԼՕՏ

Բիսկվիտ—$^1/_2$ գրվ., թանձր սեր—$^1/_2$ չիչ, չաքար –18 մսխ., վանիլ—$^1/_2$ կտոր, ոսկրահիւթ—3 թերթ.

Թանձր սերը աւելով խփել սառուցի վրայ, մինչև որ աւելը ամուր կանգնի սերի մէջ. միևնոյն ժամանակ պէտք է աշխատել, որ չափից չանցնի խփելը: Խփելու վերջը պէտք է աւելացնել շաքար և վանիլ միասին ծեծած, ապա աւելացնել և երեք թերթ սառը ջրում թրջած, քամած ու կրկին կէս բաժակ եռ ջրում բաց արած ոսկրահիւթը: Կաթսայի յատակը և կողերը պէտք է ծածկել թղթով, թէև կարելի է պատրաստել և առանց թղթի, այսինքն ուղղակի կաթսայի մէջ ածելով. կաթսայի յատակին ածել մի մատի հաստութեան սեր, նրա վրայ դարսել մի կարգ բիսկվիտ, ուռած կողմն անելով դէպի սերը. յետոյ բիսկվիտի վրան և կողքերը ածել սերը: Այսպէս շարունակել՝ մինչև որ կաթսան լցուի, միայն թէ այնպէս պէտք է անել, որ վերջը սերով ծածկուի: Շաւլօտնիցան հարկաւոր է լաւ պինդ լցնել, որ շաւլօտն հանելիս մի ամբողջ ձև ունենայ: Սառած շաւլօտը նմանում է բիսկվիտով լիքը արկղիկի: Դարսելուց յետոյ փօրմը պէտք է ծածկել. աշխատել, որ շաւլօտնիցան տղ չմնայի: Փօրմը պէտք է դնել թասի մէջ, որտեղ կայ սառոյց և աղ, ինչպէս պաղպաղակի համար ենք պատրաստում: Սառուցի մէջ պէտք է պահել 2 ժամ կամ աւելի, նայած փօրմի մեծութեանը: Երբ որ շաւլօտը պատրաստ է՝ հանել փօրմը և շուրջը սրբել: Ապա բանալ, երեսն ուղղել դանակով, հանել շաւլօտը անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի վրայ և թուղթը պոկել. նա այնքան ամուր պէտք է լինի, որ կարելի լինի դանակով կտրել:

ՊԼՕՄԲԻՐ

Կաթ—$2^1/_2$ բաժ., չաքար –$^1/_2$ գրվ., սեր—2 բաժ., վանիլ—$^1/_2$ կտոր, ցուկատ—$^1/_4$ գրվ.

Նախ դեղնուցները հարել շաքարի հետ մինչև սպիտակելը, բաց անել եփ տուած կաթնով, որի մէջ գցած է կէս արած վանիլ. պէտք է թիակով անդադար խառնել, որպէսզի դեղնուցները չկտրուին: Պատրաստ զանգուածը պէտք է ածել կաթսայի մէջ ու դնել թեթև կրակի վրայ եփուելու այնպէս՝ ինչպէս եփում ենք սերի պաղպաղակը: Եփելու ժամանակ, ի հարկէ, պէտք է խառնել թիակով: Երբոր զանգուածը թանձրացաւ՝ ածել պաղպաղակի փօրմի մէջ և կիսով չափ սառցնել այնքան՝ մինչև որ պաղպաղակը թանձրանայ: Սառուցի վրայ դրած ամանում խփել 2 բաժակ թանձր սեր, ածել խփած սերի մէջ $^1/_2$ սեղանի գդալ շաքարի փոշի, դարձեալ խփելուց յետոյ այս սերը խառնել պաղպաղակի հետ, աւելացնելով մէջը մանր կտրտած և օմում թրջած ցուկատ: Սերն ու պաղպաղակը լաւ խառնելուց յետոյ՝ պէտք է ածել փօրմի մէջ և առանց խառնելու բոլորովին սառցնել. լաւ կլինէր, եթէ ածէինք պլօմբիրի փօրմի մէջ: Երբ որ պլօմբիրը բոլորովին կսառչի (սրա համար հարկաւոր է 4 ժամ), պէտք է հանել անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի վրայ և շուրջը դարսել բիսկվիտը: Եթէ պլօմբիրի փօրմա չկայ՝ այն ժամանակ կարելի է պաղպաղակի փօրմի մէջ պատրաստել ու հանել ամեն մէկ մարդու բաժինը առանձին փոքրիկ ամանների վրայ:

ՄՈԿԿԱՅԻ ՊԱՐՓԷ

Կաթ—$2^1/_2$ բաժ., չաքարի փոշի—$^3/_8$ գրվ., սուրճ—$14^1/_2$ մսխ., դեղնուց—6 հատ, սեր—$1^1/_4$ բաժ.

Դեղնուցներն ու չաքարի փոշին իրար հետ լաւ խառնել ու պատրաստել գոգլի-մոգլի. ապա աւելացնել սորան եռ եկած կաթը և խառնել, որ զանգուածը չշաղուի. ածել

պղնձէ կաթսայի մէջ, դնել թեթև կրակի վրայ և խառնել, ապա լծէ ոչ դեղնուցները կշաղուին. խառնել մինչև եռ գալը, այն ժամանակ կտացուի կրէմի նման մի թանձր զանգուած։ Խոված ու ծեծած սուրճն ածել մինէի ամանի մէջ, վրան ածել $^3/_4$ բաժ. եռ եկած ջուր, դնել կրակի վրայ ու եռ գալուց յետոյ իսկոյն վերցնել կրակից, մի քիչ հանգստացնել ու անց կացնել չիքիլի (շղարշ) միջով ու ածել կրէմի մէջ ըստ ցանկութեան։ Կրէմը սառցնել ու ածել մօրօժնիցի մէջ։ Երբ կրէմը մօրօժնիցում ձիւնի նման կդառնայ՝ աւելացնել նորան սեր, բայց կիսով չափ խփած։ Ապա մօրօժնիցից հանել մի քանի գդալ կրէմ ու խառնելով սերի հետ՝ նորից ածել մօրօժնիցի մէջ։ Այս զանգուածը կարող է 5 բաժականոց մի փօրմա լցնել։ Պլոմբիրի փօրման դնել մօրօժնիցի տակառի մէջ, ածել սրա մէջ աղ, սառոյց ու մի քանի րոպէից ածել փօրմի մէջ պատրաստ պարֆէն, երեսը ծածկել առաջ թղթով, ապա իւր խփով։ Խփի վրայ դարսել աղ ու սառոյց, ծածկել հաստ սրբիչով. այսպէս թողնել մինչև սեղան բերելը։ Որպէսզի պինդ պարֆէ ստացուի՝ պէտք է հետևել, որ սառոյցն ու աղը փօրմի չափ լինէին։ Պէտք է սառոյցն ընկուզաչափ կտորների կոտրել ու դարսել աղի հետ հերթով։ Եթէ $2^1/_2$ գրվ. սառուցի հետ դարսենք $1^1/_2$ գրվ. աղ՝ պարֆէն կառչի $^3/_4$ ժամում. իսկ եթէ ուզում ենք, որ պատրաստուի 2 ժամում՝ պէտք է գործածել 1 գրվ. աղ՝ $2^1/_2$ գրվ. սառուցի հետ։

Երբոր սառուցի մի մասը կհալչի՝ պէտք է գոյացած ջուրը թափել ու նորից սառուցով ու աղով լցնել։ Պարֆէն փօրմից հանելիս պէտք է փօրմը մէկ վայրկեան գցել տաք ջրի մէջ, ապա հանել խուփը, դանակով պարֆէի շուրջը ուղղել ու հանել սկուտեղի վրայ՝ ծածկած անձեռոցիկով։

ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՊԱՐՖԷ

Պտուղներ—$^3/_4$ գրվ., շաքար—$^3/_8$ գրվ., թանձր դամբուլ—$^1/_2$ չիշ, կիտրոնի հիւթ—$^1/_2$ կիտրոնից.

Պարֆէն կարելի է պատրաստել կամ թարմ պտուղներից, կամ պատրաստի պիւրէից։ Թարմ պտուղների պարֆէն կարելի է պատրաստել ամառը։ Նախ պէտք է մորին (մալինան) կամ գետնամորին (զեմլեանիկան) մաքրել ու մաղով քամել։ Ստացած պիւրէն կշռել և մէջը նոյնքան շաքար ածել։ $^3/_4$ գրվ. պտղից ստացւում է $^3/_8$ գրվ. պիւրէ։ Պիւրէն լաւ խառնելուց յետոյ դնել մէկ ժամ սառը տեղ ու դարձեալ շուտ-շուտ խառնել։

Թանձր սերով ամանը պէտք է դնել սառուցի վրայ ու հարել և ապա խառնել պիւրէի հետ, աւելացնելով, ճաշակի համեմատ, կիտրոնի հիւթ. իսկ գոյն տալու համար՝ մի քիչ կարմին։ Յետոյ պաղպաղակի փօրմի տակը լցնել աղ ու սառոյց և սրա մէջը դնել պլոմբիրի փօրմը, որ սառչի։ Ապա այս զանգուածը հանել ու ածել պլոմբիրի փօրմի մէջ, խուփը պինդ ծածկել ու թողնել 2 – 3 ժամ, մինչև որ լաւ սառչի։ Եթէ պարֆէն պատրաստւում է պատրաստի պիւրէից՝ այն ժամանակ շաքար բոլորովին հարկաւոր չէ, որովհետև այս տեսակ պիւրէն շաքարով պատրաստած է ծախսում։ Ամբողջ փօրմը պատրաստելու համար պէտք է վերցնել նշանակած չափից երկու անգամ աւելի։

ՆԱՐՆՋԻ ԵՒ ՍԵՐԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ (10 ՄԱՐԴՈՒ ԲԱԺԻՆ)

Նարինջ—5 հատ, կիտրոն—1 հատ, հիւթ—2 բաժ., սեր—2 բաժ., շաքար—54—60 մսխ., կարմին—մի քանի կաթիլ.

Մի քանի կտոր շաքարով քերել մի քանի նարինջ և կիտրոն, որ շաքարի կտրտանքի վրայ մնայ նրանց ցեդրան։ Յետոյ մաքրել թէ նարինջները և թէ կիտրոնը և լաւ քամել, որ բոլոր հիւթը դուրս գայ նրանցից. եթէ հիւթը իւր

չափից քիչ ստացուի՝ հարկաւոր է էլի աւելացնել նարինջ։ Վերցնել 54 մսխ. շաքար-ցեդրան. իսկ մնացած կտորտանքը կարելի է աւելացնել այն դէպքում՝ եթէ ստացուած զանգուածը պահանջուած քաղցրութիւնը չունի։ Այս շաքարը գցել թասի մէջ, ածել վրան 2 գդալ ջուր. երբ շաքարը ջուրը ծծէ՝ գցել նարնջի հիւթի մէջ. այս հիւթը երբեմն-երբեմն պէտք է խառնել, որ շաքարն հալուի։ Շաքարի հալուելուց յետոյ՝ սիրօպը պէտք է փորձել. եթէ քաղցրութիւնը պակաս է՝ հարկաւոր է աւելացնել մնացած շաքարը, աչքի առաջ ունենալով որ նրա մէջ ածելիք սերը քաղցրութիւն չունի։ Այս ստացած սիրօպը կարող է պղտոր լինել, բայց պղտորութիւնը կանցնի՝ սրա հետ մնացած բանները խառնելուց յետոյ։ Թանձր և լաւ սերի մէջ ածել նարնջի սիրօպը և խառնել միասին փայտէ գդալով. սրանց միութիւնից կստացուի մոխրագոյն զանգուած. ուստի հարկաւոր է աւելացնել մի քանի կաթիլ կարմին։ Նախ այս կարմինը պիտի խառնել մի գդալ ստացուած զանգուածի հետ ու ապա միասին ածել բոլոր զանգուածի մէջ. այն ժամանակ կդառնայ վարդագոյն։ Այս զանգուածն ածել մօրօժնիցի մէջ, որտեղ պատրաստ կլինի մի 20—30 րոպէ խառնելուց յետոյ։ Երբոր պաղպաղակը պատրաստուեց՝ սառը գդալով հանել ու փոխադրել պլօմբիրի ֆօրմի մէջ. պլօմբիրի ֆօրմը լաւ լցնել ու խուփը պինդ ծածկել, յետոյ դնել սառուցով ու ադով լիքը պաղպաղակի տակառի մէջ ու թողնել գոնէ մէկ ժամ։ Սեղան բերելիս՝ ֆօրմը հանել տակառից, մի վայրկեան դնել եռ ջրի մէջ, յետոյ սրբել ու շուռ տալ անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի վրայ։

ՏԱՆՁԻ ՁԱՄՁԱՐԱԿ (ԿՕՄՊՕՏ)

Նախ պէտք է վերցնել մի քիչ թթուահամ և ոչ փափուկ տանձ։ Եթէ տանձը մանր է՝ պէտք է մաքրել և այնպէս թողնել. եթէ մեչակ մեծութեան է կէս-կէս անել. իսկ եթէ խոշոր են՝ պէտք է չորս մաս անել։ Հարկաւոր է

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

ԽՆՁՈՐԻ ՁԱՄՁԱՐԱԿ

Խնձոր (թթու)—12 հատ, շաքար—$^1/_2$ գրվ., դարչին —ճաշակի համեմատ։

Խնձորները մաքրել, 4 մաս անել, միջուկը հանել. կաթսայի մէջ ածել 3 բաժ. ջուր և շաքար, դնել կրակի վրայ. հէնց որ սիրօպը եփ գայ՝ իսկոյն մէջն ածել խնձորն ու դարչինը. թոյլ կրակի վրայ եփել մինչև խնձորի փափկելը։ Յետոյ խնձորը հանել, դարսել սալատնիկի մէջ. իսկ սիրօպը քամել, աւելացնել $^1/_4$ գրվ., շաքար, մի քիչ էլ դինի և այնքան եփել, որ սիրօպը թանձրանայ։ Պատրաստ սիրօպն ածել խնձորի վրայ, սառցնել և մատուցանել։ Ձամբարակը լաւ է պատրաստել նախընթաց օրը։ Դարչինի փոխարէն կարելի է ածել կամ վանիլ և կամ լիմօնի ցեդրա։

ՁՈՐ ՄՐԳԻ ՁԱՄՁԱՐԱԿ

Ձորացրած խնձորը, ծիրանը, ճանճուլը և տանձը ածել եռ եկած ջրի մէջ, մի անգամ եփ տալ և քամել։ Պատրաստել թանձր սիրօպ և սրա մէջ դարսել եփած միրգը,

մխասին խառնել, ածել սալատնիկի մէջ և սեղան բերել։ Խնձորն ու տանձը պէտք է մի ժամ ածել սառը ջրի մէջ և յետոյ չամչարակ պատրաստել։

ԾԻՐԱՆԻ ԵՒ ԴԵՂՁԻ ՁԱՄՁԱՐԱԿ

Ծիրանն ու դեղձը 2 կտոր անել, հանել միջի կորիզը և ածել թոյլ սիրօպի մէջ, 1—2 անգամ եփ տալ մինչև փափկելը. յետոյ հանել, կճպել ու դարսել կոմպօտնիկի մէջ։ Սիրօպին աւելացնել շաքար և եփել մինչև թանձրանալը. յետոյ ածել մրգի վրայ և մատուցանել։

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

ՆԱՐՆՋԻ ԺԻԼԷ

Նարինջ—6 հատ, կիտրոն—2 հատ, շաքարաւազ—¾ գրվ., ոսկրահիւթ—12—15 մխ., սպիտակուց—1 ձուի, ջուր—2½ բաժ.։

Պէտք է ընտրել հիւթալի և անուշահոտ նարինջներ, նրանց մաքրել, քամել կամ անձեռոցիկի մէջ, կամ ուղղակի ձեռքով ճմլել։ Քամած հիւթը պէտք է 1 բաժակ ստացուի։ Այս հիւթի վրայ պէտք է աւելացնել 2 կիտրոնի հիւթ։ Հարկաւոր է 2 նարնջից և 1 կիտրոնից պոկել կեղևի արտաքին դեղին մասը՝ առանց ներքին սպիտակ մասի։ Այս կեղևը հարկաւոր է 2 մաս անել. 1 մասը պէտք է աւելացնել ստացած հիւթի վրայ, իսկ մեւս մասը սիրօպի վրայ։ Արծնապակած ամանի մէջ ածել ½ ձուի սպիտակուց՝ 2 բաժակ ջրի հետ. պէտք է աւելով խփել, որպէսզի սպիտակուցը բացուի ջրի մէջ. սրա վրայ աւելացնել մնացած կեղևը, որդան կարմիր՝ լուծուած տաք ջրի մէջ, և կոտրած շաքար ու դնել մեղմ կրակի վրայ և աւելով խփել մինչև եփ գալը։ Հէնց որ եփ գայ՝ իսկոյն պէտք է վերցնել կրակից,

շտապով քամել անձեռոցիկով կամ խիտ քաթանով։ Հարկաւոր է անձեռոցիկը թրջել, ծայրերը կապել շուրջ տուած աթոռակի ոտներին և նրա մէջ կամաց ածել սիրօպը ու թողնել՝ որ նա ծանր, կաթիլ կաթիլ մզուի թասի մէջ։ Սիրօպի քամուելը տեւում է մօտաւորապէս ½ ժամ։ Եթէ ստացուած սիրօպն այնքան էլ պարզ չէ՝ պէտք է անձեռոցիկը լաւ մաքրել ու նրանով նորից քամել։ Այս վերցնել բարակ ու թափանցիկ ոսկրահիւթ (ժելատին), թրջել սառը ջրում, քիչ ժամանակից յետոյ, երբ կկակղի՝ հանել ջրից, քամել, ձգել կաթսայի մէջ ու վրան աւելացնել ½ բաժակ սառը ջուր. կաթսան դնել կրակի վրայ և ոսկրահիւթը հարել աւելով՝ մինչև որ բոլորովին լուծուի։ Այս ոսկրահիւթն անց կացնել անձեռոցիկի միջով սիրօպի թասի մէջ, խառնել հետը նարնջի հիւթը և ֆօրմի մէջ ածել պատրաստի զանգուածը։ Երբ ժիլէն կանգնայ՝ հանել սկուտեղի վրայ և սեղան բերել։

ԺԻԼԷ ՁԱՆԱՁԱՆ ՄՐԳԵՐՈՎ (МАСЕДУАНЪ)

Թարմ միրգ—1⅞ գրվ., չաքար—1¼ գրվ., ոսկրահիւթ 5 մխ., ջուր—2½ բաժ., սպիտակուց—1 ձուի, ռօմ—¼ բաժ., կիտրոնի հիւթ ½ կիտրոնից։

Պէտք է ընտրել երեք տեսակ միրգ, ամեն մի տեսակը ⅝ գրվ. ծանրութեամբ,—դեղձ, գետնամորի և սալոր. (կարելի է և ուրիշ տեսակ մրգեր՝ նայելով տարուայ եղանակին)։ Եթէ յիշեալ մրգերից թարմը չկայ՝ կարելի է վերցնել կամ չաքարած միրգ և կամ բանգակ (մուրաբայ)։ Խոշոր միրգը, օրինակ, ծիրանը, սալորը և դեղձը, պէտք է բարակ բարակ կարատել։ Այս կտրատած միրգը ուրիշ հատիկների հետ գցել թասի մէջ ու վրան ածել վերցրած ռօմը, որից միայն մի սեղանի գդալի չափ պէտք է թողնել ժիլէի համար։ Միրգը չպէտք է շաքարով ծածկել, որպէսզի իրանից հիւթ բաց չթողնէ։ Ռօմն ածելուց յետոյ միրգը թողնել 1—2 ժամ։ Ոսկրահիւթը կարճ ժամանակով թրջել սառը ջրի մէջ.

արծնապակած ամանը ջուր ածել, կիտրոնը քամել, սպիտակուցը գցել ու աւելով խփել, ապա շաքար աւելացնել ու ամանը դնել կրակի վրայ։ Երբոր շաքարը կհալուի՝ աւելացնել լաւ քամած ոսկրահիւթը և խփել աւելով մինչև եփ գալը։ Եփ գալուց յետոյ իսկոյն կաթսան յետ դնել, որ աւելի դանդաղ եռ գայ։ Անձեռոցիկը թրջել տաք ջրի մէջ, կապել սթոռակի 4 ոտին և զգուշութեամբ սիրօպը նրա մէջ ածել։ Անձեռոցիկը չպէտք է շարժել, ապա թէ ոչ սիրօպը կպղտորուի։ Երբ սիրօպը կքամուի՝ վրան աւելացնել մնացած ոսմը։ Երբոր միրգն ու սիրօպը պատրաստ են՝ այն ժամանակ մնում է միայն սրանց ֆօրմի մէջ ածել, թէև այս բանը քիչ ժամանակ չէ խլում։ Շաւլօտնիկի մէջ ածել մի քիչ ժիլէ և այնքան սառցնել, որ կարելի լինի միրգը վրան պահել. բայց այնքան էլ չսառցնել, որ միրգը չկպչի ժիլէին։ Երբոր ժիլէն բաւական սառեց՝ այն ժամանակ դարսել նրա վրայ կտորած միրգն այնպէս, որ շուրջն ազատ մնայ, որպէսզի ժիլէն կարողանայ դատարկ տեղերը լցնել. այս մրգին նորից ածել ժիլէ, նորից սառցնել ու այսպէս շարունակել՝ մինչև ֆօրմի լցուելը։ Ֆօրմի վերջին շերտը պէտք է լինի ժիլէ, և այս ժիլէն աւելի շատ պէտք է լինի քան նախընթացները։ Ժիլէում միրգը պէտք է դասաւորել այն ձևով, որ քնքոյշ հատիկները լինին ֆօրմի յատակին մօտ, իսկ ամենածանրները՝ ֆօրմի վերևը, որովհետև ֆօրմը դատարկելիս՝ յատակն ընկնում է վերև, իսկ վերևը՝ ներքև։ Որպէսզի մասեդուանը սառչի՝ հարկաւոր է ֆօրմը դնել սառը տեղ 6 ժամով, կամ թէ չէ սառուցի վրայ 2 ժամ։ Մասեդուանը ֆօրմից հանելիս պէտք է ֆօրմը դնել մի վայրկեան եռ. ջրի մէջ. ապա հանել, սրբել ու շուռ տալ կլոր սկուտեղի վրայ։

ՄՐԳԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

Մրգի ու զանազան պտուղների պաղպաղակ պատրաստելու համար պէտք է պատրաստել նոյն մրգից պիւրէ ու

սիրօպ։ Պատրաստ պաղպաղակի մէջ ցանկացողը կարող է գցել հարած սեր։

Պաղպաղակի յաջող պատրաստելը կախուած է մրգի ու շաքարի ճիշտ վերցրած չափից (пропорція)։ Ամեն մի մրգ ունի իւր չափը։ Չափը փոխուում է՝ նայելով պտուղների ու մրգերի հասունութեան աստիճանին։ Մեծ մասամբ $1^1/_4$ բաժ. ջրի և $^1/_2$ գրվ. շաքարի հետ վերցնում ենք 1 գրվ. այն պտուղներից, որոնք թանձր պիւրէ են տալիս, օր. ծիրան, դեղձ, սեխ ու բանան։ Յիշեալ պտուղները պէտք է փորձել՝ իմանալու համար, թէ որքան սիրօպ պէտք է ածել։ Պաղպաղակի համար սիրօպը 2 կերպ է պատրաստւում։ Նախ՝ կաթսայի մէջ պէտք է ածել շաքարի կտորտանքը, ջուր՝ հարկաւոր չափով ու դնել կրակի վրայ. հէնց որ շաքարը հալուի և եփ գայ՝ վերցնել կրակից ու սառցնել։ Երկրորդ երպն այս է.—Թասի մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, ածել իրան չափ ջուր և երբեմնապէս խառնել, որ շաքարը հալուի։ Այս սիրօպը լաւ է մէկ օր առաջ պատրաստել։ Վերջին կերպով պատրաստած պաղպաղակը աւելի անուշահոտ է լինում։ Պիւրէի՝ սիրօպի հետ միանալուց է կախուած պաղպաղակի արժանաւորութիւնը։ Առաջին դէպքում, եթէ շաքարը չափաւոր չէ՝ այն ժամանակ պաղպաղակը կստացուի ջրալի և ոչ այնքան փափուկ՝ որքան պահանջւում է։ Իսկ եթէ շաքարը շատ է՝ այն ժամանակ չի միանայ պիւրէի հետ և սառոյց կդառնայ։ Ամեն տեսակ մրգի պաղպաղակի մէջ ածում են կիտրոնի հիւթ, որ նորան տալիս է փափուկ և քնքոյշ համ։ Պատրաստի զանգուածն ածել ամերիկական պաղպաղակի մեքենայի մէջ, որի մէջ աղ ու սառոյց կայ։ Առհասարակ $^1/_2$ գրվ. աղին հարկաւոր է $2^1/_2$ գրվ. սառոյց։ Եթէ պաղպաղակի մեքենայում ջուր հաւաքուի՝ պէտք է բաց թողնել եղած բացուածքից ու աւելացնել դարձեալ թէ սառոյց և թէ աղ։ Եթէ պաղպաղակը հարկաւոր է պահել աւելի երկար ժամանակ, մինչև անգամ մեւս օրուայ համար՝ այս դէպքում պէտք է տեղափոխել պլօմբիրի ֆօրմի մէջ։

ֆօրմը լաւ լցնել ու ամուր ծածկել իւր խփով, որպէսզի ֆօրմի մէջ աղ ու ջուր չմտնեն։ Պաղպաղակի մեքենայից հանել այն ամանը, որի մէջ ածած էր պաղպաղակը, ու տեղը դնել պլօմբիրի ֆօրմը. այս տակառը լցնել սառուցով ու աղով։ Տակառը պէտք է դնել նկուղի մէջ. երբեմնապէս նայել և աղ ու սառոյց աւելացնել։

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

Ջուր—1¼ բաժ., շաքար—⅝ գրվ., գետնամորի—1¼ գրվ., կիտրոն—2 հատ։

Եթէ հատիկներն հասած են՝ այն ժամանակ լաւ է պաղպաղակը պատրաստել անտառի գետնամորուց։ Գետնամորին մաքրել, լուանալ և սրբիչի վրայ փռել, որ ցամաքի։ Մաղի տակը դնել թաս ու փայտե գդալով տրորել մաղում գետնամորին, որ հիւթը միջովն անցնի թասի մէջ։ Նախ պէտք է պատրաստել սիրօպը.—կաւէ ամանի մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, վրայից աւելացնել հարկաւոր չափով ջուր և թողնել գոնէ մի 2—3 ժամ և շուտ-շուտ խառնել կամ արծաթէ և կամ փայտէ գդալով, մինչև ստացուի 1¾ բաժ. սիրօպ։ Պատրաստ գետնամորու պիւրէի մէջ ածել այս սիրօպը, լաւ խառնել ու ածել ֆօրմի մէջ։ Պաղպաղակը պատրաստ կլինի 20—30 րոպէում։ Ապա հանել պաղպաղակը այն ձևով՝ ինչպէս որ ասուած է սերի պաղպաղակի համար։

ՍԵՐԿԵՒԻԼԻ ԺԻԼԷ

Առհասարակ եթէ մի որևէ բանդակ (մուրաբայ) կամ ժիլէ ենք պատրաստում՝ լաւ է միասին շատ չպատրաստել. ամենալաւ չափն է 5 գրվ. մի անգամից եփել։

Կտրատել բարակ կտորների 5½ գրվ. մաքուր ու հասած սերկևիլը, հանել միջուկը, որը կքաշէ մօտաւորապէս ½ գրվ.։ Սերկևիլը կտրատելիս պէտք է ածել սառը ջրի մէջ, որպէսզի չսևանայ։ Բոլոր սերկևիլը կտրատելուց յետոյ ածել

բանդակի կոնքի մէջ, աւելացնել 25 բաժ. ջուր (1 գրվանքին 5 բաժ.) ու դնել կրակի վրայ։ Հէնց որ եռ գայ՝ խոհոյն տակի կրակը հովացնել, որ դանդաղ եփելուց սիրօպը մաքուր դուրս գայ. չպէտք է սերկևիլը շուտ-շուտ խառնել, բայց այնու ամենայնիւ գոնէ 2 անգամ պէտք է խառնել, որպէսզի բոլոր կտորները միատեսակ եփուին։ Սրա եփուելու համար հարկաւոր է գոնէ 2 ժամ։ Եթէ սերկևիլի կտորները իրանք իրանց կարւում են հանելիս՝ նշանակում է պատրաստ են։ Ֆայանսի թասը բարակ մաղով (պարզուտով) ծածկել, հանել սերկևիլի կտորներն ու դարսել մաղի վրայ, յետոյ վրան ածել և՛ հիւթը (սոկը). այս հիւթը շուտով կանցնի մաղի միջով։ Սերկևիլը գդալով չպէտք է շարժել։ Շուռ տալ սրճոռակը, ոտներին կապել թաց անձեռոցիկը, տակը դնել մի ման և զգուշութեամբ այս հիւթն ածել անձեռոցիկի մէջ. ձեռքով շարժել այն դէպքում, երբ հիւթը աւ չէ անցնում անձեռոցիկով։ Երբոր հիւթը կքամուի՝ նորից ածել լուացած կոնքի մէջ և աւելացնել շաքար կտորտանքով 1⅞ գրվ. ամեն մի բաժակ սիրօպին։ Այս չափը միանգամայն բաւական է, թէև շատերը գրում են 2 գրվ.։ Բայց եթէ ուզում են, որ մրգի համն աւելի զգացուի՝ այն ժամանակ աւելի քիչ են գցում շաքարը—1½ գրվ.։ Հիւթը շաքարի հետ միասին դնել կրակի վրայ. երբ նրա փրփուրը երևայ՝ քաշել. ամեն անգամ փրփրաքաշը կամ պարզուտը նրա մէջ դնելիս՝ պէտք է տաք ջրում լուանալ. եթէ փրփուրը կոնքի շուրջը կպել է՝ պէտք է սրբել։ Սերկևիլը պէտք է եփել թոյլ կրակի վրայ. սաստիկ եփելուց նրա գոյնը կարմրում է։ Եփուելու ժամանակը որոշելը դժուար է. ամենից լաւ է դիմել շաքարաչափին (սախարօմետրին), որը որոշում է սիրօպի թանձրութիւնը.—ժիլէն պէտք է լինի 28—30% թանձրութեան. հակառակ դէպքում կարելի է որոշել փրփրաքաշով.—եթէ քափկիրը գցենք ժիլէի մէջ ու հանելուց յետոյ նրա ծակոտիներում նկատենք ժիլէի կաթիլները, որոնք մնում են նրա վրայ՝ նշանակում է ժիլէն

պատրաստ է։ Եթէ պատրաստած ժիլէից մի քիչ հանենք սառն ափսէի վրայ, և եթէ նա սառչելուց թանձրանայ՝ սա էս նշան է նրա պատրաստ լինելուն։ Պատրաստ ժիլէն պահել բանկայում 2 օր առանց ծածկելու, որպէսզի սառչի և թանձրանայ. յետոյ լաւ ծածկել ու պահել։

ՆԱՐՆՋԻ ԱՂՅԱՆ

Նարինջ հասած—3 հատ, կարմիր նարինջ—3 հատ, շաքար—30 մսխ., սպիտակ լաւ գինի—1 բաժ. կամ ոսմ—$^1/_2$ բաժ., և եթէ կայ՝ բանան—3 հատ։

Նարինջները լաւ մաքրել, կտրատել բարակ կլոր կտորների, կորիզները հանել. եթէ վերցրել ենք բանանը՝ նրանից էլ կճեպը պոկել և նոյնպէս բարակ կտրատել։ Կոմպօտնիցի մէջ դարսել դեռ կարմիր նարինջը ու վրան շաքար շաղ տալ, յետոյ բանանը. մի քիչ շաքար շաղ տալ (որովհետև բանանը առանց այն էլ քաղցր է), յետոյ դարսել դեղին նարինջը, նոյնպէս վրան շաքար շաղ տալ ու այս ձևով շարունակել մինչև վերջը։ Կոմպօտնիցան պէտք է դնել կամ սառը տեղ, կամ սառցի վրայ 1—2 ժամ։ Սեղան բերելիս վրան ածել կամ գինի, կամ ոսմ և կամ շամպայնի գինի։ Նպատակ նարինջների բաց թողած հիւթին՝ պէտք է աւելացնել հեղուկներից այնքան, որ ազդանը ծածկուի հեղուկով։

ՓՈՒՆՇ—ԳԼԱՍԻ

Շաքարի կտորտանք—1 գրվ., կիտրոն—5 հատ, սպիտակուց—3 ձուի, ոսմ—$^1/_2$ բաժ., ջուր—$2^1/_2$ բաժ.։

Շաքարից ու ջրից պատրաստել թոյլ սիրօպ. այս սիրօպը սառցնել ու վրան աւելացնել 5 կիտրոնի հիւթն ու մի քիչ էլ նրա կեղրան։ Տասը րոպէից յետոյ այս զանգուածը մաղի միջով անց կացնել, ապա ածել մօրօժնիցի մէջ, որ լցրած է աղով ու սառուցով. փօրմը պէտք է պտոյտ տալ, մինչև որ զանգուածը սառչի՝ ինչպէս պաղպաղակ։ 1 գրվ.

շաքարից և 2 դգալ ջրից պատրաստել թանձր սիրօպ ու խառնել խփած սպիտակուցի հետ։ Մօրօժնիցից հանել նրա պտոյտ տալու երկաթը (առանցք, լիսեռն) ու աւելացնել ստացած զանգուածը փայտէ գդալով, աւելացնել սորան և $^1/_2$ բաժ. ոսմ ու միասին լաւ խառնել. այս ստացած փունջը պէտք է ձիւնի նման լինի։ Սառցնել փոքրիկ բաժակները ու ամեն մի բաժակի մէջ գցել մի-մի գդալ փունջ-գլասէ և այնպէս սեղան բերել։

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՏՕՐՏ

Ձուի դեղնուց—6 ձուի, ձու—1 հատ, շաքար—$^5/_8$ գրվ., ցորենի ալիւր—18 մսխ., կարտօֆիլի ալիւր—$^1/_2$ գրվ., վանիլ—$^1/_2$։

Պէտք է 1 ձուն դեղնուցների հետ լաւ խփել, վրան շաքարաւազ աւելացնելով։ Զանգուածը պէտք է այնքան խառնել, որ լաւ սպիտակի ու փամփուշտներ գոյանան. ապա առանձին խփել 6 ձուի սպիտակուցը։ Վերև յիշած ալիւրները միասին մաղել. աւելացնել խփած դեղնուցներին ալիւրն ու սպիտակուցը հերթով, այսինքն մի անգամ մի գդալ սպիտակուց ածել, միւս անգամ ալիւր ու միևնոյն ժամանակ գդալով այս խմորը վերև բարձրացնելով՝ խառնել։ Փօրմին իւղ քսել ու դնել սառը տեղ, որպէսզի իւղը չհալուի. ապա ծածկել փօրմը կամ իւղ քսած թղթով կամ վրան շաքար շաղ տալով, և ածել նրա մէջ պատրաստի զանգուածը ու դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ։ Հնոցը հէնց սկզբում ներքևից աւելի տաք լինի. իսկ եթէ տօրտի երեսը շուտ կարմրեց՝ հարկաւոր է ծածկել թաց թղթով։ Ծղնօտի միջոցաւ է իմացւում տօրտի պատրաստ լինելը։

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

ՏՕՐՏ ՄԱՓԼԷՆ

Ջու— 5 հատ, չաքար—62 մսխ., ալիւր—$^5/_8$ գրվ., ռօմ —$^1/_2$ գաւաթ, նուշ - 4 մսխ.

Կաթսայի մէջ կոտրել 4 5 ձու։ Պղնձէ թասի մէջ ածել եւ ջուր ու դնել նրա մէջ այն ամանը, ուր գցել էինք ձուաները. թասը դնել պլիտի ծայրին, աւելով հարել ու փոքր առ փոքր աւելացնել շաքարի փոշի և կիտրոնի ցեդրա. քառորդ ժամից յետոյ, երբ այս զանգուածը թանձր և փրփրալից դառնայ՝ ածել մէջը մաղած ալիւրն ու խառնել ոչ թէ աւելով, այլ փայտէ թիակով վեր-վեր բարձրացնելով։ Բիսկվիտի ֆօրմին իւղ քսել, շուրջն ու յատակը ծածկել 2 իւղած թղթով. ածել ֆօրմի մէջ պատրաստի զանգուածը, վերևից ածել շաքարի հետ խառնած մանրացրած նուշը ու այնպէս դնել հնոցի մէջ 1 ժամ։ Տօրտը պատրաստ է՝ եթէ նրա մէջ ցցած ասեղը բոլորովին ցամաք հանուի։ Պատրաստ տօրտը հանել մաղի վրան ու սառցնել. սա աւելի համեղ է լինում երկրորդ օրը։ Այս տօրտը կարելի է ուտել և քաղցրաւենիքի հետ։

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՌՈՒԼԷՏ

Ալիւր—$^1/_4$ գրվ., չաքարի փոշի—$^1/_4$ գրվ., ձու—3 հատ, ռօմ—2 գաւաթ, մարմելադ—6 գդալ։

Թասի մէջ շաքարն ու դեղնուցները միասին հարել. հարելուց պէտք է այս զանգուածը կրէմի պէս դառնայ. սորան աւելացնել ռօմ ու ալիւր։ Սպիտակուցները պէտք է լաւ խփել ու ածելով այս զանգուածի մէջ՝ թեթև կերպով օդի մէջ բարձրացնելով խառնել։ Սպիտակ թուղթ փռել թերթի վրայ ու պատրաստ զանգուածն ածել այս թերթի վրայ այնպէս՝ որ ամբողջ թերթը ծածկէ։ Այս թերթը դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ 25—30 րոպէ։ Խմորը պէտք է քիչ բարձրանայ և չպէտք է բացուի։ Թխած ռուլէտը պէտք է ոսկեգոյն լինի ու չպէտք է կարմրի։ Հանել հնոցից, շուռ

տալ սեղանի վրայ, պոկել թուղթն ու այս բիսկվիտի տակը մարմելադ քսել և երկարութեան վրայ փաթաթել խողովակների ձևով։ Այս գործողութիւնը պէտք է կատարել թխուածքը հնոցից հանելիս անմիջապէս, որովհետև եթէ սառչի՝ այլևս չի փաթաթուի։ Ստացած խողովակը պէտք է դնել մաղի վրայ, որ սառչի։ Այս ռուլէտը կարելի է գրպից զարդարել։ Երբ ռուլէտը դեռ մի քիչ տաք է՝ քիչ մարմելադ պէտք է բաց անել կամ ջրի և կամ ռօմի մէջ ու քսել նրա վրայ. յետոյ այսպէս թաց արած ռուլէտը թաթախել շաքարաւազի մէջ, որը կկպչի նորան։

ԻՒՂՈՎ ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՏՕՐՏ

Ալիւր (կրուպչատի) – 30 մսխ., չաքարի փոշի—30 մսխ., կարագ—30 մսխ., ձու միջակ մեծութեան 5 հատ, կիտրոնի ցեդրա—մի քիչ, ռօմ—1 գաւաթ.

Տօրտի ֆօրմին իւղ քսել, սառցնել ու վրան ալիւր շաղ տալ. աւելորդ ալիւրը դէն թափել ու ֆօրմը դնել սառը տեղ։ Այն ամանը, որի մէջ պէտք է զանգուածը պատրաստել՝ հարկաւոր է ամբողջ ձուաների հետ անց կացնել տաք ջրի միջով, որ տաքանան։ Ապա այն թասը սրբել, կոտրել մէջը ձուաներն ու լաւ խփել աւելով (ոչ մի դէպքում չէ կարելի գդալով խփել ձուաները), աւելացնելով փոքր առ փոքրը շաքարի փոշի։ Ձուն հարկաւոր է խփել մօտաւորապէս 20 րոպէ, մինչև որ լաւ թանձրանայ։ Երբ այս զանգուածը պատրաստուի՝ պէտք է աւելացնել ռօմ և կրկին մի քիչ հարել. յետոյ նրա մէջ պէտք է ածել ալիւրը՝ շաղ տալով ու փայտէ գդալով խառնելով։ Մինչև սրա պատրաստուելը՝ հարկաւոր է տաքացնել իւղն ու աւելացնել այն զանգուածին։ Իւղն աւելացնելիս զանգուածը պէտք է փայտէ գդալով խառնել, որ իւղը միանայ զանգուածի հետ։ Հէնց որ այս զանգուածը միակերպ դառնայ՝ ածել ֆօրմի մէջ և ֆօրմը դնել տաք հնոցի մէջ։ Եթէ պլիտը շատ տաք չէ՝ այն ժամանակ զանգուածի մէջ եղած իւղը կծածկէ ֆօրմի յատակը,

իսկ թխուածքը ծանր դուրս կգայ. ուստի հարկաւոր է, որ պլիտը լաւ տաք լինի։ Երբ պատրաստ կլինի՝ հանել մաղի վրայ։ Այս տաք տօրտի վրայ քսում են մի որևէ մարմելադ կամ մի գդալ ջրի մէջ բաց արած ժիլէ։ Վրձինը պէտք է թաթախել ժիլէի մէջ ու քսել տօրտի երեսին ու կողքերին։ Երբ բոլորովին կասուչի՝ պէտք է վրան ածել գլազուրը։ Գլազուրը պատրաստւում է հետևեալ կերպով. Թասի մէջ ածել 1 գդալ ռօմ և 1 գդալ տաք ջուր, աւելացնել շաքար գոնէ 5—6 գդալ և խառնել փայտէ գդալով. այս զանգուածով կդոյանայ գլազուր, որ պէտք է ունենայ թանձր սերի թանձրութիւնը. սա պէտք է միակերպ լինի։ Եթէ տօրտի վրայ ածելու լինինք ոչ այնքան թանձր գլազուր՝ տօրտը ուղղակի կծծէ գլազուրը. իսկ եթէ շատ թանձր լինի՝ այն ժամանակ չի փայլի։ Այս կերպով պատրաստած գլազուրն ածում են տօրտի վրայ և դանակով ուղղում են թէ տօրտի երեսը և թէ կողքերը։ Ով ցանկանում է տօրտը զարդարել ցուկատով՝ պէտք է նախօրօք ցուկատը կտրատէ առանձին թղթի վրայ, դարսէ իւր ցանկացած ձևով, իսկ յետոյ նոյն ձևով դարսէ տօրտի երեսին՝ դեռ չսառած գլազուրի վրայ։

ՓԱՂՅՈՐ ՇԵՐՏԱՒՈՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ, (ԿՈՒՏԱՊ, ՍԱՄՕՍԱՑ)

Ալիւր—1 գրվ., իւղ—$^7/_8$ գրվ., ջուր—1 բաժ., աղ—$1^1/_4$ մսխ., ռօմ կամ կօնեակ—1 գաւաթ.

Տախտակի վրայ մաղել մաքուր ալիւր, մէջտեղը խորացնել ու ածել այս խոր ընկած տեղը ռօմ, աղ, ընկուզաչափ կարագ ու մատներով միացնել ալիւրի հետ. աւելացնել 1 բաժ. ջուր ու խմորը լաւ խառնել. յետոյ հունցել՝ ձեռքերի մէջ լաւ տրորելով այնքան, որ լաւ խմոր դառնայ, վրայից ալիւր ցանել և հանգստացնել $^1/_2$ ժամ։ Եթէ իւղը պլինդ է՝ տախտակը թրջել ջրով և ձեռքերով փափկացնել այն. իսկ եթէ շատ փափուկ է՝ անձեռոցիկի վրան ցանել ալիւր և նրա մէջ իւղը սղոցացնել։ Տախտակի վրայ նորից բաց անել խմորը երկարութեան ու լայնութեան վրայ, մէջ

տեղը դնել իւղը, խմորով ծածկել ու ափերն ուղղել։ Երկու ծայրն էլ երկարացնել գրտնակով, ամեն մի ծայրը շուռ տալ ու ծածկել խմորը մինչև կէսը և երկու ծայրն էլ միասին ուղղել (իրար կպցնել)։ Տախտակի վրան ալիւր ցանել, զգուշութեամբ խմորը դնել նրա վրայ և գրտնակով տեղ-տեղ ուղղել. յետոյ նոյն գրտնակով խմորը բաց անել թէ լայնութեան և թէ երկարութեան վրայ, այնպէս որ խմորը ամեն տեղ մէկ հաստութեան լինի, ապա թէ ոչ՝ կարող է պատռուել։ Երկարացրած խմորը 3 ծալ ծալել, մի ծայրը դնել միւսի վրայ և շուռ տալ այնպէս, որ բաց ծայրը ձախ կողմն ընկնի. նորից թեթև կերպով գրտնակով հուլ տալ և շարունակել երկարացնել ամեն կողմ մի տեսակ և լայնութեան վրայ ուղղել. դարձեալ 3 ծալ ծալել, մատով հուլ տալ, վրան ցանել ալիւր, ծածկել ու հանգստացնել $^1/_4$ ժամ։ Այս գործողութիւնը կոչւում է մի շրջան անել. այսպէս 3 շրջան պէտք է անել և ամեն անգամ $^1/_4$ ժամ սպասել հանգստացնել խմորը։ Քաղցր կարկանդակ պատրաստելու համար հարկաւոր է 1 ժամ։ Կարելի է աւելի շուտ էլ պատրաստել, բայց սրա համար հարկաւոր է առանձին շնորհք։ Մինչդեռ խմորը շինւում է՝ պէտք է պատրաստել կարկանդակի համար միջուկ—կրէմ, մարմելադ և ուրիշ բաներ, իսկ վրան քսելու՝ 1 ձու. սա պատրաստւում է այն նպատակով, որ յետոյ հարկ չլինի սպասել։ Խմորը պէտք է պահել սառը տեղ, իսկ ամառը՝ ուղղակի սառուցի վրայ։ Երբորդ շրջանն անելուց յետոյ խմորը նորից պէտք է բաց անել թէ լայնութեան և թէ երկարութեան վրայ կէս սանտիմետր հաստութեամբ, ու ցանկացած ձևը տալ։ Այս տեսակ կարկանդակների համար ամենալաւ և յարմար ձևն է բոլորաձևը (շրջան)։ Սրա համար պէտք է վերցնել օղակ կամ որևէ կլոր իր և դնել խմորի վրայ։ Կտրել 2 շրջանակ. մէկը, որն աւելի հաստ է՝ դնել թխելու թերթի վրայ՝ սառը ջրով թրջած։ Շրջանակը պէտք է ծածկել թանձր մարմելադով, դանակով ուղղել և շուրջը թողնել առանց փարչի

(լեցքի) 5 սանտիմետր լայնութեամբ և այս բաց թողած տեղի վրայ վրձինով քսել սառը ջուր։ Նախ քան շրջանակի բաժանելը՝ պէտք է շրջանակից կտրել 5 սանտ. լայնութեամբ նոյն երկարութեան 1 շերտ։ Երկրորդ շրջանակի վրայ ալիւր ցանել, 4 ծալ անել և 2 կողմից էլ թեք-թեք կտրուածքներ անել։ Նորից բաց անել ու խմորով մարմելադը ծածկել. այս խմորի շուրջը թաց անել, մատով շուրջը հուսալ տալ և շուրջը ծածկել խմորից կտրած շերտով։ Խմորի շուրջը դանակի բութ կողմով գեղեցկութեան համար սեղմել։ Երեսին ձու քսել, դանակով մի քանի տեղ ծակոտել և դնել հնոցի մէջ 40 րոպէով։ Հնոցի մէջ եղած ժամանակ պէտք է շուտ-շուտ շուռ տալ, հետևել, որ բոլոր կողմերն էլ միատեսակ եփուին։ Կարկանդակը պատրաստ է՝ երբ կբարձրանայ ու կկարմրի։

Վերևի շրջանակի խմորը կարելի է կտրատել 3 սանտ. լայնութեամբ ու թեք-թեք ծածկել մարմելադը. այս կտոր խմորի ծայրերը պէտք է թրջել ձուի սպիտակուցով, որ լաւ կպչին։

ՄԱՆՐ ԹԽՈՒԱԾՔ—ՊՏԻ-ՖՈՒՐ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ—$^3/_4$ գրվ., չաքարի փոշի—$^3/_8$ գրվ., ձու—4 հատ։

Մաղած շաքարն ու ալիւրը խառնել միասին, ածել տախտակի վրայ, մէջ տեղը խորացնել, կոտրել նրա մէջ ձուները ու լաւ խառնել ալիւրի հետ. սորան աւելացնել տրորած կարագը, շտապով հունցել ու դնել սառը տեղ 1 ժամ։ Խմորը բաց անել կէս մատի հաստութեամբ և փոքր ֆօրմերով կտրատել։ Այս կտրատած խմորիկները դնել իւղ քսած թերթի վրայ, երեսին վրձինով դեղնուց քսել ու վրայից ցանել մանր կոտրած նուշ՝ խառնած շաքարի և սպիտակուցի հետ. թերթը դնել տաք հնոցի մէջ $^1/_4$ ժամով. եթէ երեսը շուտ կարմրի՝ պէտք է թղթով ծածկել։ Այս թխուածքը թէյի հետ են մատուցանում։

Կ Է Կ

Շաքարի փոշի—$^3/_8$ գրվ., իւղ—$^3/_8$ գրվ., ալիւր—18 մսխ., բրնձի ալիւր—18 մսխ., կօրինկա—15 մսխ., չամիչ—15 մսխ., ցուկատ 15 մսխ., ռօմ—1 գաւաթ, ձու—7 հատ, (ամեն մէկը կճեպով՝ 12 մսխալ). ցեդրա, աղ և թուղթ։

Տաքացրած թասի մէջ կարագը այնքան հարել, որ փրփրալից դառնայ. յետոյ մէկ-մէկ աւելացնել քիչ տաքցրած ձուերի դեղնուցները ու ամեն անգամ լաւ խառնել. սրանից յետոյ ածել շաքարն ու կրկին լաւ խառնել 5 րոպէ։ Չամիչն ու կօրինկան կրկին մաքրել ու ցամաքացնել, ցուկատն էլ կտրատել և այս բոլորի վրայ ածել ռօմը։ Չամիչը, կօրինկան և ցուկատը հանել ռօմից ու ածել թասի մէջ և այն զանգուածի հետ լաւ խառնել։ Երկու տեսակ ալիւրը խառնել ու մաղել։ Սպիտակուցները լաւ խփել ու ալիւրի հետ խառնելով հերթով ածել ալիւրն ու սպիտակուցները. այս բոլորը թեթև կերպով խառնելով՝ միացնել միմեանց հետ։ Կլոր ֆօրմը ծածկել իւղ քսած սպիտակ թղթով ու ածել մէջը պատրաստ զանգուածն այնպէս՝ որ կողքերը չկպչին։ Ֆօրմը պէտք է յետ ու առաջ տանել, որ նրա յատակը ամբողջովին ծածկուի. դնել տաք հնոցի մէջ և հէնց որ երեսը կարմրի՝ ծածկել թղթով ու շարունակել թխելը 1—$1^1/_2$ ժամ. պատրաստ կէկը դնել քամիչի վրայ իւր թղթով և սառցնել։ Եթէ կէկի վրայ ուզում ենք գլազուր ածել՝ պէտք է երկար ֆօրմի մէջ պատրաստուի։ Սառհասարակ շօկօլադի գլազուր են ածում կէկի վրայ։

ՆՇԻ ԲԻԶԻ

Այս թխուածքը արժէ պատրաստել, որովհետև շատ հեշտ է պատրաստում և կարելի է պատրաստել որևէ բանից միացած սպիտակուցից։

Շաքարաւազ—$^1/_2$ գրվ., սպիտակուց—2 ձուի, նուշ—14 մսխալ։

(Սրանից կարելի է պատրաստել 2 հատ)։

Նախ պէտք է թասը դնել մի ուրիշ եռ. ջրով կաթսայի մէջ, որպէսզի տաքանայ. երբ թասը մի քիչ կտաքանայ՝ ածել մէջը սպիտակուցն ու շաքարը և լաւ խփել։ Որպէսզի բիզէն քնքոյշ ստացուի՝ վերոյիշեալ զանգուածը պէտք է ոչ շատ տաք լինի և ոչ էլ շատ սառը. եթէ զանգուածը սառն է՝ բիզէն ծանր դուրս կգայ։ Սպիտակուցն ու շաքարը պէտք է այնքան խփել, որ պնդանայ. ապա ածել սրա մէջ մաքրած ու մանր կտրատած կամ մեքենայով անց կացրած նուշը և կրկին լաւ խփել՝ որ բոլորը միասին միանան։ Թերթին իւղ քսել, վրան ալիւր ցանել ու գդալով վերցնել պատրաստած զանգուածից ու դասել թերթի վրայ միմեանցից 2 սանտ. հեռու. Թերթը լցնելուց յետոյ իսկոյն դնել հով հնոցի մէջ $^3/_4$ ժամ։ Երբ նրանք պատրաստ են՝ հեշտութեամբ իրանք են պոկ գալիս թերթից։ Բիզէները պէտք է թխուելիս ուռչին. դրսի կողմը պէտք է փխրուն լինի, իսկ ներսը՝ փափուկ։

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ՔԱՂՑՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ

Ալիւր—$^1/_2$ գրվ., կարագ—$^1/_4$ գրվ., շաքար—4 մսխ., կաթ—մի քանի գդալ, դեղնուց—2 ձուի, գետնամորի—$1^1/_2$ գրվ., մի քիչ աղ։

Պէրօժնու տախտակի վրայ ալիւր մաղել, մէջ տեղը խոռոչացնել, ածել իւղ, շաքար, մի քանի գդալ կաթ ու 2 ձուի դեղնուց և շտապով հունցել խմորը։ Հէնց որ պատրաստուի՝ տալ կծիկի ձև, դնել ափսէի վրայ, ծածկել ու դուրս տանել սառը տեղ 1 ժամով։ Վերցնել օդակը, վրան իւղ քսել,

դնել պէրօժնու թերթի վրայ, թերթին էլ իւղ քսել։ Բաց արած խմորին օդակի ձև տալ, բայց այնքան մեծ օդակի՝ որ միջի դրած խմորը կարողանայ ծածկել օդակի կողքերը։ Յատակն ու կողքերն ուղղել, իսկ աւելորդ խմորը կտրել դանակով. խմորի յատակը ծակել պատառաքաղով. օդակի մէջ խմորը ծածկել թղթով, թղթի վրայ ածել կամ բրինձ և կամ լոբի (որպէսզի խմորը չփքուի). դնել հնոցի մէջ. 15 րոպէից հանել օդակը, թուղթն ու բրինձը և կարկանդակը նորից դնել հնոցի մէջ, որ կարմրի։ Դետնամորին պէտք է թարմ լինի. նրան հարկաւոր է մաքրել, լուանալ, մաղի վրայ փռել ու ցամաքացնել։ Տաք կարկանդակի մէջ դասել գետնամորին ու վրայից ածել տաք սիրօպ։ Սիրօպի համար վերցնել $^3/_8$ գրվ. շաքար, $1^1/_4$ բաժ. ջրի ու եփել թանձր սիրօպ։ Այս սիրօպի մէջ եփելու վերջը գցել մի քանի հատ գետնամորի, կամ կիտրոնի ու կամ նարնջի հիւթ։ Պիրօգը սեղան են բերում սառը։

ՇԱՔԱՐԱՀԱՑ ՄԱԴԼԷՆ

Ալիւր—$^5/_8$ գրվ., շաքար—$^5/_8$ գրվ., իւղ—$^5/_8$ գրվ., ձու—4 հատ, կիտրոնի ցեղրա և վանիլ—ճաշակի համեմատ։

Մաղած ալիւրն ու շաքարն ածել տաք թասի մէջ և միասին խառնել. այս խառնուրդը դնել մեղմ կրակի վրայ և խառնելով տաքացնել. պլիտից վերցնել, դնել սեղանի վրայ, մէջն աւելացնել երեք ձու և 10 րոպէն մի անգամ խառնել. այս խառնուրդը դարձեալ մի 10 րոպէով դնել պլիտի կողքին։ Ապա պէտք է վերցնել այս զանգուածը, աւելացնել մէջը ցեղրա, վանիլ, մի ձու և էլի լաւ խառնել. յետոյ գցել տաքացրած կարագ ու կրկին լաւ խառնել։ Ապա այդպէս հարկաւոր է մի ժամով դնել սառը տեղ։ Այս տեսակ մադլէնների համար կան առանձին փոքրիկ ֆօրմեր. նրանցից ամեն մէկի վրայ իւղ քսել ու սառցնել՝ որ իւղն էլ սառչի։ Երբոր ֆօրմերը սառան՝ պէտք է խմորը վերցնել սեղանի գդալով ու դնել ֆօրմի մէջ։ Այս ֆօրմերը պէտք է դասել թիթեղեայ թերթի վրայ ու դնել տաք հնոցի մէջ։

Եթէ մագլէնների երեսը ժամանակից շուտ կարմրեց՝ այն ժամանակ պէտք է ծածկել թղթով։ Նրանք պատրաստ են՝ եթէ ֆօրմից կարելի է արդէն հեշտութեամբ հանել։

ՇՕԿՕԼԱԴԻ ԹԽՈՒԱԾՔ

Ջուր—3 հատ, չաքարի փոշի—30 մսխ., ալիւր—18 մսխ., իւղ—18 մսխ., նուշ—$7\frac{1}{2}$ մսխ., վանիլ—մի քիչ։

Մանրացրած շօկօլադը գցել պղնձի մէջ ու 2 գդալ սառը ջուր ածելով՝ դնել թեթև կրակի վրայ։ Երբոր շօկօլադի կտորտանքը կթրջուին՝ բայց անել փայտէ գդալով։ Նորից դնել թեթև կրակի վրայ ու աճած ջուրը գոլորշիացնել։ Թանձր շօկօլադին աւելացնել իւղ, դեղնուցները հերթով գցել՝ անդադար խառնելով։ Զմաքրած նուշն անց կացնել մեքենայի միջով։ Երբոր շօկօլադը, դեղնուցներն ու իւղը լաւ կմիանան՝ աւելացնել շաքարի փոշին, նուշն և ալիւրը և թեթև կերպով թիակով խառնել օդի մէջ։ Սալոտակուցները լաւ փրփրացնել, գցել այս զանգուածի մէջ ու խառնել թեթև կերպով, որ չնստի։ Տօրթի ֆօրմին կամ կաթսային իւղ քսել ու ալիւր ցանել. բոլորն ածել ֆօրմի մէջ ու $\frac{1}{2}$ ժամ դնել պլիտի մէջ։ Իսկ եթէ վերցնում ենք այս բոլորի կըրկնապատիկը՝ այն ժամանակ պէտք է հնոցի մէջ թողնել 1 ժամ։ Ծղնօտի միջոցաւ է իմացւում թխուածքի պատրաստ լինելը։ Երբոր թխուածքը սառչի՝ պէտք է պղուղութեամբ գլազուրով ծածկել։ Գլազուրի համար վերցնել $1\frac{1}{2}$ տախտակ շօկօլադ, կտրատել, ածել մի քիչ ջուր, դնել մեղմ կրակի վրայ ու հարել. աւելացնել մի կտոր կարագ, մի քիչ շաքարի փոշի ու թանձր զանգուած պատրաստել։ Վրձինով զգուշութեամբ ծածկել գլազուրով թխուածքի երեսն ու կողքերը։

ԽՆՁՈՐԻ ՔՂՁԻՐ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ

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

Ալիւրը մաղել տախտակի վրայ, մէջ տեղը բանալ ձագարաձև և այս խոր ընկած տեղն ածել աղ, շաքար և կտորկտոր կարագ։ Այս բոլորը լաւ խառնել, տրորել ձեռքի ափով և լաւ խմոր դարձնել. ապա վրայից ցանել ալիւրը, դնել ափսէի վրան ու անձեռոցիկով ծածկել։ Խմորը պէտք է հանգստանայ ամենաքիչը մի 20 րոպէ, բայց կարելի է թողնել և աւելի ժամանակ. 20 րոպէից յետոյ խմորը բաց անել գրանակով թէ երկարութեան և թէ լայնութեան վրայ։ Խմորը երկարացնել, ծալրերը իրար վրայ ծալել՝ ինչպէս որ ծալում ենք շերտ-շերտ խմորը. ապա դարձնել այս շերտաւոր խմորը աջ կողմը և կրկին բաց անել թէ երկարութեան և թէ լայնութեան վրայ։ Դարձեալ երկարացնել, ծալել երեք տակ՝ ինչպէս ակզբում, ցանել վրան ալիւր և $\frac{1}{4}$ ժամով դնել ափսէի վրայ։ Քառորդ ժամից յետոյ խմորը դարձեալ 2 անգամ բաց անել. սա կոչւում է երկրորդ շերջան։ Երկու շերջանն անելուց յետոյ՝ խմորը կրկին հանգըստացնել $\frac{1}{4}$ ժամով։ Յետոյ այդ խմորի մի մասից օղակաձև շերջանակ շինել։ Օղակին և այն թաւալին, որի վրայ պէտք է դնել օղակը՝ իւղ քսել։ Բաց արած խմորը դնել օղակի մէջ և ձեռքով ուղղել այնպէս՝ որ աւելի գեղեցիկ լինի։ Խնձորը մաքրել, կճղել, հանել միջուկը և կտրատել բարակ ու օղակ-օղակ։ Աւելով խփել 3 ձու՝ 2 գդալ սերով ու աւելացնել նորան մի քիչ աղ և 29 մսխ. շաքար. այս բոլորը լաւ հարել, վերջն աւելացնել 7 մսխ. տաքացրած իւղ և այս զանգուածի մէջ դնել կտրատած խնձորը, լաւ խառնել ու ածել խմորի վրայ, որ շերջապատուած է օղակով։ Թաւան պէտք է դնել վառարանի մէջ մի ժամ, վրան ցանել վանիլն ու շաքարը և տաք-տաք սեղան բերել։ Կարելի է և կըրտել խնձորը բարակ կտորների, դասել խմորի վրայ իրար

կողքին և ածել վրայից պատրաստ սօուսը և այնպէս դնել հնոցի մէջ։ Այսպիսի կարկանդակը կոչւում է բաց կարկանդակ՝ կիսաշերտաւոր խմորից։

ՆՇԻ ՀՐՈՒՇԱԿ (ՊԻՐՕԺՆԻ)

Մաքրած նուշ—30 մսխ., շաքար—$^1/_2$ գրվ., վանիլ—$^1/_2$ մսխ., սպիտակուց—3 ձուի։

Նուշը լաւ է որ նախընթաց օրը մաքրուի ու հնոցում մի քիչ չորացնուի։ Նուշն ածել սանդի մէջ. վերցրած շաքարը 4 մաս անել, մէկ մասն ածել սանդի մէջ և լաւ ջարդել, յետոյ միւս մասը աւելացնել և այսպէս շարունակել մինչև վերջը։ Եթէ այս ձևով չջարդենք՝ նուշն իրանից ձէթ բաց կթողնէ։ Ամեն մի անգամ շաքարն աւելացնելուց յետոյ, նուշը պէտք է անց կացնել մաղի միջով։ Շաքարը չորրորդ անգամ աւելացնելուց յետոյ պէտք է դնել վանիլ, կրկին ջարդել ու մաղով անց կացնել։ Սպիտակուցները լաւ խփել ու ածել պատրաստ նշի մէջ, թեթև կերպով խառնել՝ որ սպիտակուցը չնստի։ Մեհաղէ թերթի վրայ դնել թուղթ, ապա կամ ձագարի միջով և կամ թէյի գդալով այս զանգուածն ածել ընկոյզի մեծութեամբ իրարից հեռու-հեռու, որ թխուելիս չմիանան. դնել թերթը տաք հնոցի մէջ 25 — 30 րոպէ։ Պատրաստ հրուշակները թերթից վերցնելու համար պէտք է տակը գցած թուղթը տակից թրջել ու մի քանի րոպէից դանակի օգնութեամբ յետ դարսել սկուտեղի վրայ։ Հրուշակները չոր տեղ պահել։

ՉԱՆԴ-ԿՈՒԽԷՆ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ—$^1/_2$ գրվ, ձու—1 հատ, դեղնուց—3 ձուի, ջուր—2 գդալ, շաքար—$^1/_2$ գրվ., նուշ—$^1/_4$ գրվ։

Չանդ-կուխէն պատրաստելու համար պէտք է տաքցրած կաւէ թասի (թասը կարելի է տաքացնել՝ եռ ջրի մէջ անց կացնելով) մէջ գցել կարագ և փայտէ գդալով խառնել

այնքան ժամանակ, մինչև որ իւղը փրփրալից դառնայ. աւելացնել փոքր առ փոքր շաքարի փոշի և շարունակ խառնել. յետոյ աւելացնել մէկ-մէկ դեղնուց ու 1 ձու և խառնել բոլորը միասին։ Երբ այս զանգուածը կմիանայ՝ աւելացնել ալիւր, 2 հատի գդալ ջուր ու միասին ձեռքով խառնել։ Այս զանգուածը պէտք է հանել կարկանդակի տախտակի վրայ՝ որտեղ ալիւր ցանած կլինի, հունցել՝ մինչև որ խմորը հարթուի. դնել ափսէի վրայ, վրայից ցանել ալիւր, ծածկել անձեռոցիկով ու դնել սառը տեղ $^1/_2$ ժամով։ Կէս ժամից յետոյ խմորը նորից դնել տախտակի վրայ, գրտնակով բաց անել 1 սանտ. հաստութեամբ. կարկանդակի փօրմերով կարատել խմորը, պղնձէ թերթին իւղ քսել, վրայից ալիւր շաղ տալ ու զանդ-կուխէնը վրան դարսել. սրա երեսը դեղնուց քսել, յետոյ ածել մանր կտորած նուշը՝ խառնած սպիտակուցի և շաքարի փոշու հետ և դնել տաք հնոցի մէջ ու թխել։

ՍԱՒԱՐԻՆ

Ալիւր—$^5/_8$ գրվ., իւղ—$^3/_8$ գրվ., դրօժ—$2^1/_2$ մսխ., շաքար—$2^1/_2$ մսխ., ձու—4 հատ, կաթ—$1^1/_2$ բաժ., նուշ—6 հատ, աղ—$1^1/_4$ մսխ.։

Մի թասի մէջ մաղել բոլոր ալիւրի $^1/_4$ մասը։ Խաշը բաց անել $^1/_4$ բաժակ տաք կաթի մէջ ու լաւ խառնել՝ որ գլուտեր չգոյանայ։ Ալիւրի մէջ տեղը խորացնել ու ածել նրա մէջ խաշը, թիակով կրկին խառնել ալիւրի հետ ու պատրաստել փափուկ խմոր։ Խմորին տալ կծիկի ձև և երեսին դանակով խաչաձև նշաններ անել։ Կաթսան ածել տաք կաթ, դնել մէջը խմորը ու տեղաւորել տաք տեղ 25 րոպէ։ Խաշը այս ժամանակամիջոցում կբարձրանայ։ (Այս ձևով պատրաստած խմորը կոչւում է խաշ)։ Սաւարինի փօրմին սառը իւղ քսել։ Մաքրած նուշը մանրացնել, ածել փօրմի վրայ ու դնել սառը տեղ։ Թասի մէջ ածել մնացած ալիւրը, աղ ու 3 ձու և հունցել խմորը։ Խմորը հարկաւոր է ձեռքերով հունցել ու

ամեն անգամ վերև բարձրացնել։ Երբոր խմորը կսկսի թեւլի նման ձգուել՝ աւելացնել մնացած ձուն և շարունակել հունցելը, մինչև որ առաջուայ թանձրութիւնը կամ առաձգականութիւնը ստանայ։ Եթէ խաշը կրկնապատկուել է՝ պէտք է խառնել պատրաստ խմորի հետ. իսկ եթէ խաշը դեռ պատրաստ չէ՝ խմորի մէջ սկզբում պէտք է իւղը գցել ու յետոյ խաշը։ Պատրաստ խմորը պէտք է աւելի փափուկ, քնքոյշ ու թեթեւ լինի՝ քան սովորական բուլկու խմորը։ Եթէ խմորը աւելի ամուր է քան պէտք է՝ նորան աւելացնել 1 ձու կամ մի քանի գդալ կաթ։ Խմորը բաժանել 3 մասի, ամեն մէկ մասը առանձին գցել փօրմի մէջ։ Փօրմը կիսով չափ լցնել ու դնել տաք տեղ, բայց ոչ միջանցուկ քամու մէջ. վերևից չպէտք է ծածկել։ Եթէ խաշն իրան չափ է արած և խմորն էլ լաւ տաք է՝ պէտք է փօրմը լցուի $1^1/_2$ ժամից. երբ կլցուի՝ դնել լաւ տաք հնոցի մէջ։ Հէնց որ վերևը կարմրեց՝ թղթով ծածկել և թողնել մինչև թխուելը—մօտ 40 րոպէ։ Իմանալու համար, թէ սաւարինը պատրաստ է կամ ոչ՝ պէտք է մատով սեղմել. եթէ այնքան առաձգական է, որ կրկին իւր ձևն է ստանում և խմորը հեշտութեամբ կարելի է հեռացնել փօրմի կողքերից՝ նշանակում է պատրաստ է։ Պէտք է շուռ տալ մաղի վրայ. իսկ եթէ թխուելը պակաս է՝ նորից դնել պղնձէ թերթի վրայ ու թխել։

ՍԻՐՕՊ.—*Շաքար—30 մսխ., ջուր—$1^1/_4$ բաժ., կիտրոնի ցեդրա, ռօմ։*

Կաթսայի մէջ գցել 30 մսխ. շաքարի կտորտանք, $1^1/_4$ բաժ. ջուր, մի քիչ կիտրոնի ցեդրա ու մի քանի անգամ եփ տալ և վերցնել կրակից։ Ապա դնել սկուտեղի վրայ։ Սաւարինի վրայ ածել տաք սիրօպն ու սառցնել։ Սաւարինի վրայ կարելի է ածել մի քիչ ռօմ կամ մարասկին։

ԿԱԹՆԱԼՕՌՈՎ *) (ՏՎՕՐՕԴ) ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ՋԱՏԿԱՀԱՑ

Կաթնալօռ—$2^1/_2$ գրվ., թթուասեր—$1^1/_2$ գրվ., դեղնուց—4 ձուի, նուշ—$^1/_2$ գրվ., կարագ—$^1/_2$ գրվ., վանիլ—$^1/_2$ կտոր, քիշմիշ—$^1/_2$ գրվ., շաքար—ճաշակի համեմատ, աղ—մի քիչ։

Նախ պէտք է կաթնալօռը մի ծանրոցի տակ դնել, որ միջի ջուրը քամուի. ապա մաղի միջով անց կացնել թթուասերը պէտք է ածել անձեռոցիկի մէջ։ Մի թասի մէջ պէտք է ածել սառը մոխիր ու այս մոխրի վրայ դնել թթուասեր ածած անձեռոցիկը 2 ժամով։ Իւղը պէտք է լաւ հարել և փրփրալից դարձնել։ Վանիլը ջարդել, քիշմիշը լուանալ ու ցամաքացնել մի շորով։ Իւղին աւելացնել շաքարի փոշին և լաւ խառնել, մինչև միանայ. ապա աւելացնել դեղնուցներն ու քամած կաթնալօռը և կրկին խառնել. յետոյ աւելացնել վանիլ, աղ, քիշմիշ, մանր կտրատած նուշ և թթուասեր. այս բոլորը միասին լաւ խառնել։ Փայտէ փօրմի մէջը ծածկել մի մեծ կտոր կիսէլով, որի ծայրերը կարողանան ծածկել զատկահացի գլուխը. ածել փօրմի մէջ պատրաստած զանգուածը, գլուխը ծածկել կիսէլի ծայրերով, յետոյ վրան էլ փօրմի գլուխը և դնել փօրմը ծանրոցի տակ 24 ժամ։ 24 ժամից յետոյ հանել զատկահացը սկուտեղի վրայ։

ՄԱԶՈՒՐԻԿ ՆՇԻ ՁԱՆԳՈՒԱԾՈՎ

Իւղ—$^3/_4$ գրվ., ալիւր—1 գրվ., նուշ—1 գրվ., շաքար—$^3/_4$ գրվ., ձու—8 հատ, սպիտակուց—7 ձուի։

$^3/_4$ գրվ. իւղը լաւ հարել, աւելացնել սորան շաքար և խառնել միասին. ապա աւելացնել մէկ-մէկ ձու. այս բոլորը էլի խառնել և միակերպ զանգուած դարձնել։ Յետոյ սրա

) Պարզութեան համար լօռը բաժանում ենք 2 տեսակի. կաթից պատրաստածին ասում ենք կաթնալօռ, իսկ թանից պատրաստածին՝ թանալօռ։ Վերջինս ազգաց գիւղացիք իբրև պանիր են գործ ածում։

մէջ աւելացնել ալիւր և կարատած ցուկատ։ Երկար ֆօրմին իւղ քսել, մէջը ալիւր ցանել և պատրաստ զանգուածը մէջն ածել։ Ապա ֆօրմը դնել վառարանի մէջ ու թխել։ Երբ մազուրիկը պատրաստ կլինի՝ պէտք է հանել մաղի վրայ ու սառցնել։ Նուշը լաւ ծեծել սանդի մէջ, խառնել սրա հետ $^5/_8$ գրվ. շաքարի փոշի։ Խփել սպիտակուցները և խառնել նշի հետ։ Այս զանգուածն ածել պատրաստ մազուրիկի վրայ և դնել հով հնոցի մէջ, մինչև որ երեսը կարմրի։

ՋԱՏԿԱՀԱՑ

Ալիւր—10 գրվ., դրօժ—24 մսխ., շաքարի փոշի—3 գրվ., վանիլ—1 կաթ., քիշմիշ—1 գրվ., կաթ—8 բաժակ, դեղնուց—50 ձուի, կարագ—$1^1/_2$ գրվ., կիտրոնի ցեղրա—1 հատից։

Տակառի մէջ ածել 1 գրվ. մաղած ալիւր, $^1/_2$ գրվ. շաքարի փոշի և $^1/_2$ թէյի գդալ աղ։ Եփ տալ 8 բաժակ կաթ. տակառի մէջ ածել 3 բաժ. եռ կաթ ու լաւ խառնել՝ որ խմորի գընտեր չգոյանան։ Երբ այս զանգուածը մի քիչ կհովանայ՝ այն ժամանակ դրօժը բաց անել 1 բաժակ գոլ կաթի մէջ ու ածել տակառի մէջ. նորից թիակով լաւ խառնել ու դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ։ 50 դեղնուցից ու մնացած շաքարից պատրաստել գոգլի մոգլի։ Երբ խաշը կբարձրանայ՝ աւելացնել գոգլի-մոգլին, կաթը և մնացած ալիւրը և լաւ հունցել ու կրկին դնել տաք տեղ։ Երբ խմորը նորից կբարձրանայ՝ հալած իւղն ածել մէջը և նորից լաւ խառնել ու կըրկին դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ։ Երբ նորից կբարձրանայ խմորը՝ աւելացնել համեմունքը։ Խմորը չպէտք է շատ թանձր լինի։

Ձատկահացի ֆօրմերին իւղ քսել, ծեծած սուխարի ցանել և նրանց մէջ այնքան խմոր ածել, որ ֆօրմի մի երրորդ մասը բռնէ։ Ֆօրմերի մէջ երբ խմորը կբարձրանայ մինչև $^2/_3$ մասը՝ այն ժամանակ դարսել փուռն մէջ $1^1/_2$ ժամով։ Թխուելուց յետոյ զգուշութեամբ հանել բարձի վրայ։

ՈՒՐԻՇ ԿԵՐՊ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ՋԱՏԿԱՀԱՑ

Ալիւր—5 գրվ., իւղ—1 գրվ., դրօժ—12 մսխ., վանիլ—1 կաթ., դեղնուց—100 ձուի, շաքար—$2^1/_2$ գրվ., ռօմ—$^1/_4$ բաժ., կաթ—4—5 բաժ., կիտրոնի ցեղրա—ճաշակի համեմատ։

Տակառի մէջ ածել $1^1/_2$ գրվ. մաղած ալիւր և $3^1/_2$ բաժակ եռ եփած կաթ, միասին թիակով լաւ խառնել, որ խմորը գունդ-գունդ չլինի։ Երբ այս զանգուածը մի քիչ կսառչի՝ աւելացնել դրօժը՝ բաց արած $^1/_2$ բաժ. գոլ կաթի մէջ, խառնել և դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ։ Ձուից ու շաքարից պատրաստել գոգլի-մոգլի. երբ խաշը կբարձրանայ՝ աւելացնել գոգլի-մոգլին, մնացած կաթն ու ալիւրը և լաւ հունցել. ապա աւելացնել հարած ու փրփրացրած կարագը և այս բոլորը միասին հունցել 1 ժամից աւելի, մինչև որ խմորը այլևս չկպչի ձեռքերին ու տակառին։ Յետոյ աւելացնել վերցրած բոլոր համեմունքը ու դնել, որ նորից բարձրանայ։ Երբ նորից կբարձրանայ՝ հանել ֆօրմերի մէջ այնպէս, որ խմորը հասնի ֆօրմի երրորդ մասին. երեսը ձու քսել և դնել փուռն մէջ թխուելու համար։ Թխուելուց յետոյ հանել բարձի վրայ, մի քիչ զգուշութեամբ գլորել՝ մինչև որ սառչի։

ԿՈՒԼԻՉ

Ցորենի ալիւր—$2^1/_2$ գրվ., շաքար—$^1/_2$ գրվ., թանձր սեր—$^1/_2$ շիշ, ցուկատ—$^1/_4$ գրվ., քրքում—$^1/_2$ մսխ., դեղնուց—30 ձուի, հարած իւղ—$2^1/_2$ բաժ., չամիչ—$^1/_4$ գրվ., հիլ—5 հատիկ, դրօժ—$^1/_4$ գրվ., աղ—ճաշակի համեմատ։

Նախ մի թասի մէջ մաղել $^1/_2$ գրվ. ալիւր. յետոյ տաք սերի մէջ լուծուած դրօժը գցել ալիւրի թասի մէջ և լաւ խառնելուց յետոյ դնել տաք տեղ։ Կարագը հարել մինչև որ լաւ փրփրի. ապա աւելացնել շաքար ու խառնել, յետոյ

մէկ-մէկ դեղնուց՝ և կրկին լաւ խառնել։ Երբ խաշը կըսառչանայ՝ այն ժամանակ այս զանգուածը գցել խաշի մէջ, աւելացնել մաքրած չամիչ, մանր կտրատած ցուկատ, ծեծած հիլ, օղու մէջ թրջած քրքում և աղ. այս բոլորը լաւ խառնել, յետոյ մէջն աւելացնել մնացած ալիւրը և լաւ հունցել, մինչև որ ամանից կարելի լինի հեշտութեամբ խմորը պոկել. յետոյ պատրաստ խմորը դնել տաք տեղ $2^1/_2$—3 ժամ, ինչպէս առհասարակ թթու խմորն ենք անում։ Ապա վերցնել ցածր փօրմը (լաւ է կողքից բացուող փօրմ), իւղ քսել. ցանել վրան մանր ծեծած սուխարի կամ ծածկել իւղոտ թղթով, ածել սրա մէջ մինչև կէսը պատրաստ խմորը, դնել տաք տեղ $^1/_4$ ժամ և թողնել, որ խմորը նորից բարձրանայ. ապա վրան քսել ձու, ցանել մանր կտրատած նուշ և դնել տաք փուռն մէջ թխուելու։ Երբ կուլիչի երեսը կարմրի՝ ծածկել թղթով որ չայրուի։

Կուլիչի պատրաստ լինելը որոշւում է ծղնօտի միջոցով. — եթէ կուլիչի մէջ ցցած ծղնօտը չոր է դուրս գալիս՝ նշանակում է պատրաստ է։

Գ Ա Թ Ա Յ

Ալիւր—6 գրվ., իւղ—$1^1/_2$ գրվ., ձու—4 հատ, թթու խմոր—$^1/_4$ գրվ., չաքար—1 գրվ., ջուր—$3^1/_2$ բաժ., դարչին և աղ—ճաշակի համեմատ։

Մաղած 4 գրվ. ալիւրն ածել թասի մէջ, գցել մէջը թթու խմորը, վրան ածել 1 բաժակ տաք ջուր ու լաւ տրորել թթու խմորը. սորան աւելացնել 2 ձու, աղ, $^1/_2$ գրվ. իւղ, $2^1/_2$ բաժ. տաք ջուր և հունցել՝ մինչև լաւ խմոր ստացուի. յետոյ ծածկել ու դնել տաք տեղ։

Երբ խմորը կըարձրանայ՝ բաժանել մի քանի հաւասար մասերի, ամեն մի մասից գունտ պատրաստել ու այս բոլոր պատրաստ գնտերը դարսել տաք տեղ 10 րոպէ։

Ամեն մի գունտը բարակ բաց անել, վրան տաքացրած իւղ քսել. այս խմորը ծալել, նորից բաց անել, վրան դարձեալ

իւղ քսել, կրկին բաց անել և ապա ածել վրան խորիսխ և դիմացի ծայրերը հաւաքել ու միացնել միմեանց հետ, մի քիչ ձեռքով տափակացնել ու հացի ձև տալ, ապա երեսին դեղնուց քսել ու թխել կամ փուռն և կամ թոնրի մէջ։

ԽՈՐԻՍԽ (ֆարշ)—2 գրվ. ալիւրն ու $^1/_2$ գրվ. իւղը միասին լաւ խառնել, ապա աւելացնել չաքարն ու շարունակել խառնել 15 րոպէ։

ԿԱԹՆԱՀՈՒՆՑ (ՆԱԶՈՒՔ)

Ալիւր—$5^1/_4$ գրվ., ձու—6 հատ, չաքար—$^1/_2$ գրվ., իւղ—$^3/_4$ գրվ., կաթ—5 բաժ., թթու խմոր—$^1/_4$ գրվ., աղ—ճաշակի համեմատ։

Փռնից վերցնել թթու խմորը։ Ալիւրը մաղել մի մեծ թասի մէջ (թաբախ), մէջ տեղը խորացնել, ածել 1 բաժակ կաթ, և թթու խմորը սրա մէջ լաւ բաց անել. գցել մէկ-մէկ բոլոր ձուները, շաքար, իւղ, աղ ու մնացած կաթը. այս բոլորը միասին հունցել։ Ապա ծածկել տաք շորով ու դնել տաք տեղ, որ խմորը բարձրանայ։ Խմորը պատրաստ է՝ եթէ մատով հուպ տանք, և խոր ընկած տեղը իսկոյն բարձրանայ։ Եկած խմորը բաժանել 5 մասի և ամեն մէկ մասից գնտեր պատրաստել։ Յետոյ պատրաստ գնտերը տափակացնել 1 մատ հաստութեամբ, ձուի դեղնուցը քսել վրան, (ով սիրում է՝ կարող է քսել մի քիչ թրջած քրքում) ու թխել կամ տեղական փուռն, կամ թոնրի և կամ ռսի փուռն մէջ։

ՍԵՐԿԵՒԻԼԻ ՄԱՐՄԵԼԱԴ

Այն սերկեւիլը, որ եփել ու հանել էինք մաղի վրայ՝ հարկաւոր է անց կացնել մաղի մէջով, որ պիւրէ ստացուի։ Այս պիւրէն պէտք է կշռել և դնել կոնքի մէջ. սորան աւելացնել սերկեւիլի կշռի կէսը շաքարաւազ, յետոյ դնել թույլ կրակի վրայ ու գոլորշիացնել մէջի եղած ջուրը, խառնելով փայտէ գդալով։ Երբոր պիւրէն ինքն իրան արդէն կպոկուի

կոնքից, կամ եթէ դդալով վերցրած ժամանակ նրանից ոչ թէ կհոսի, այլ կընկնի՝ նշանակում է պիւրէն պատրաստ է։ Մօտաւորապէս պէտք է եփել $1^1/_2$ ժամ։ Եթէ ուզում ենք ունենալ պիւրէ կերակրի համար՝ այն ժամանակ պէտք է այս դրութեան մէջ դնել բդուղի (բանկայի) մէջ ու պահել։ Իսկ եթէ ուզում ենք պատրաստել իրրև մարմելադ ուտելու համար՝ այն ժամանակ պիւրէն պէտք է հանել հարթ տախտակի կամ սկուտեղների վրայ 1 սանտ. հաստութեամբ, դանակով երեսը հարթել ու դնել մի քիչ տաք հնոցի մէջ 24 ժամով. միւս օրը շուտ տալ այս մարմելադը ու էլի թողնել նրա մէջ 24 ժամ։ Յետոյ հանել, կամ քառանկիւնի կամ ուրիշ ձևով կտրատել, ածել վրան շաքարի փոշի, գարսել թիթեղեայ ամանի մէջ մի կարգ մարմելադ, մի կարգ թուղթ, (այսինքն մարմելադը պէտք է լինի թղթի վրայ դարսած), յետոյ ծածկել ու պահել։ Բոլոր մրգերից այս կերպով է պատրաստւում թէ մարմելադ և թէ պիւրէ։

ԽՆՁՈՐԻ ՄԱՐՄԵԼԱԴ

Խնձոր — 2 գրվ., շաքար—$^1/_2$ գրվ.

Մարմելադը պատրաստելու համար պէտք է մաքրել խնձորը, կտրատել բարակ կտորների, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել մի քիչ շաքար և մի քանի գդալ ջուր. յետոյ ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ։ Հէնց որ խնձորը լաւ կեփուի՝ անց կացնել մաղի միջով ու աւելացնել մնացած շաքարը. կրկին եփել, մինչև որ ջուրը ցամաքի ու մի թանձր զանգուած գոյանայ։ Սառցնել ու գործ ածել խմորի համար։

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒ ԲԱՆԴԱԿ (ՄՈՒՐԱԲԱՅ)

Գետնամորի—$2^1/_2$ գրվ., շաքար կտորաներով $1^1/_8$ գրվ., ջուր—$1^1/_4$ բաժ., կիտրոնի հիւթ—մի քիչ

Բանդակ պատրաստելու համար պէտք է վերցնել շատ չհասած գետնամորի, մաքրել ու քիչ-քիչ լուանալ.

լուացած գետնամորին ածել կամ անձեռոցիկի և կամ մաղի վրայ՝ որտեղ կցամաքի։ Կոնքի (լագանի) մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, վրան ջուր աւելացնել, մի 15 րոպէ ջրումը թողնել ու գդալով խառնել. տալ դնել լաւ կրակի վրայ ու եփել։ Երբոր սիրօպի մէջ շաքարի փամփուշտներ կերևան՝ աւելացնել մի թէյի գդալ կիտրոնի հիւթ (սօկ). տալ գարձեալ եփել և երբեմնապէս փրփրաքաշը (քափքիրը) դնել սիրօպի մէջ, և հէնց որ հանենք՝ իսկոյն պէտք է նրա ծակոտիքների մէջ փչել. եթէ ծակոտիքներից դուրս թափած սիրօպի կաթիլները փամփուշտների նման լինին՝ այն ժամանակ գետնամորին պէտք է ածել սիրօպի մէջ, ծածկել ու յետ դնել $^1/_4$ ժամ։ Ճաւորդ ժամից յետոյ կոնքը դնել մի վոքր աւելի տաք տեղ ու երբ կանքի երեսին փրփուր գայ՝ քաշել. նորից յետ դնել ու երբ նրա եփ գալը կկանգնի՝ կրկին պէտք է դնել պլիտի վրայ, և երբ նորից եփ գայ՝ գետնամորին մէկ-մէկ հանել մաղի վրայ, իսկ հիւթը հաւաքել թասի մէջ և նորից ածել սիրօպի մէջ։ Սիրօպը դնել սաստիկ կրակի վրայ, որ սաստիկ եփ գայ։ Ապա հանել մի քիչ սիրօպ ամանի վրայ, և եթէ սիրօպի կաթիլներն այնքան թանձր են, որ միևնոյն տեղն են մնում՝ այն ժամանակ ածել նրա մէջ գետնամորին, դնել կրակի վրայ և միասին եփ տալ մի 5 րոպէ։ Յետոյ վերցնել կրակից և իսկոյն ածել բդուղի (քիլայի) մէջ։ Սրա երեսը պէտք է ծածկել ծծմբի մէջ թրջած թղթով և շուրջը կապել։

ԲԱԼԻ ԲԱՆԴԱԿ

Բալ—$2^1/_2$ գրվ., ծեծած շաքար—$1^1/_2$ գրվ.

Բալը պէտք է լուանալ սառը ջրում ու ցամաքացնել. ապա հանել նրանից կորիզները դանակով կամ մեքենայով, յետոյ ածել բանդակի կոնքը ու դնել կրակի վրայ. հէնց որ եփ գայ՝ ածել մաղի վրայ, իսկ մաղի տակ թաս դնել. բալի հիւթը կհաւաքուի յիշեալ թասի մէջ։ Կոնքի մէջ ածել

ստացած հիւթը և շաքարը, գդալով խառնել ու դնել կրակի վրայ. պէտք է դարձեալ եփել, մինչև որ սիրօպը մի քիչ թանձրանայ։ Այն ժամանակ բալն ածել սիրօպի մէջ ու հեռւեւել, որ սիրօպն այնպէս թանձրանայ, որ եթէ վերցնենք գդալով՝ գդալից ընկնի և ոչ թէ հոսի։ Ապա վերցնել կրակից ու ածել բդուղի (քիլայի) մէջ։ Սրա երեսն էլ պէտք է ծածկել մեւնոյն ծծմբային թղթով։

ԲԱԼԻ ՍԻՐՕՊ

Բալը մաքրել իւր կոթերից ու կորիզներից. այնքան տրորել՝ որ իրանից բոլոր հիւթը բաց թողնէ. ապա ածել կաւէ ամանի մէջ և 1—3 օր պահել սառը տեղ։ Յետոյ այս հիւթին անց կացնել հաստ անձեռոցիկի միջով։ 5 բաժակ հիւթի հետ ածել $2^1/_2$ գրվ. շաքար կոնքի մէջ, դնել թոյլ կրակի վրայ և եփել ինչպէս բանդակ։ Եթէ պատրաստ սիրօպից մի փոքր ածենք սառը ջրի մէջ՝ չպէտք է բաժանուի, այլ պէտք է մի տեղ մնայ։ Ապա կրակից վերցնել, սառցնել ու ածել շշերի մէջ. շշերի խցանը լաւ խփել, որ մէջն օդ չմտնէ։ Շշերը չոր տեղ պէտք է պահել։

ԲԱԼԻ ՀԻՒԹ

Բալի հիւթը քամել ու նրա մէջ մի քիչ շաքար դցել. 6 ժամ թողնել այնպէս. յետոյ հիւթը անձեռոցիկի միջով անց կացնել. ապա ածել շշերի մէջ այնպէս՝ որ լցուի մինչև վիզը (նեղ տեղը), շշերի խցանները փակել ու թելերով կապել։ Յետոյ շշերը դարսել կաթսայի մէջ, վրան այնքան սառը ջուր ածել, որ շշերի հիւթը ծածկուի և եփել 15 րոպէ $^1/_2$ չիշը, իսկ 25 րոպէ՝ ամբողջ չիշը։ Ապա կնքել ու պահել մառանի մէջ։

ԲԱԼՕՂԻ (ՎԻՇՆԵՎԿԱ)

Կարմիր բալ — 5 գրվ., շաքարի կտորաւանք — $1^1/_2$ գրվ., ապիրտ 30°—5 բաժ., ջուր—5 բաժ.։

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

ՄՐԳԻ ՊԱՀԱԾՈՅ (ԿՕՆՍԵՐՎ)

Կօնսերվի համար պէտք է պատրաստել թիթեղի բանկաներ, որոնց մէջ կարելի է ածել մօտաւորապէս 3 գրվ. միրգ։ Պատուղները մաքրել. եթէ դեղձ ենք վերցնում՝ լաւ է նրա կորիզները հանել։ Պատրաստել թոյլ սիրօպ։ 1 գրվ. շաքարին աւելացնել 4 բաժակ ջուր. երբ 2 անգամ լաւ եփ կգայ՝ սառցնել սիրօպը, մաքրած պատուղները դարսել բանկալի մէջ ու վրայից ածել պատրաստ սառը սիրօպ այնքան, որ պատուղները բոլորովին ծածկուին։ Բանկալի խուփը ծածկել և անագով (կլայեկով) կնքել։ Կաթսայի մէջ պատրաստել եռ եկած ջուր և դարսել նրա մէջ բանկաները. երբ նորից լաւ եռ կգայ ջուրը՝ կաթսան յետ դնել ու մի քանի րոպէից բանկաները նրա միջից հանել։

Թ. ԶՈՒ

ԹԵՐԽԱՇ ԶՈՒԻ

Թերխաշ ձու եփելու համար պէտք է վերցնել բոլորովին նոր ձուեր։ Նրանց դարսել զամբիւղի մէջ՝ կանգնած ձևով։ Կաթսայի մէջ ջուր ածել. (10 ձուի համար վերցնում

են 8 բաժակ ջուր և 5 մսխ. աղ), եռ տալ ու յետ դնել կաթսան պլիտի ծայրին, աւելացնել 1 բաժակ սառը ջուր, նրա մէջ դնել զամբիւղը, ծածկել ու թողնել այնպէս $3^1/_2$ րոպէ. յետոյ հանել ու սեղան բերել կամ միևնոյն զամբիւղով և կամ անձեռոցիկի մէջ փաթաթած ու դրած մի ամանի վրայ։ Այսպէս եփուած ձուերը շատ լաւ են դուրս գալիս։

ՀԱՐԱԾ ԶՈՒԻ ԶՈՒԱԾԵՂ

Զու—10 հատ, կարագ—30 մսխ., կաթ կամ սեր—2 գդալ, աղ—$1^1/_4$ մսխ., պղպեղ և մուշտակի ընկոյզ—ճաշակի համեմատ։

Վերցրած իւղի $^1/_4$ մասը քսել պղնձէ սօտէյնիկին. ձուերը կոտրել թասի մէջ ու միասին լաւ հարել՝ որ միանան. այս զանգուածն ածել սօտէյնիկի մէջ։ Սեղան բերելուց 5 րոպէ առաջ սօտէյնիկը դնել կրակի վրայ, թիակով կամ գդալով այս զանգուածը յետ ու առաջ բերել, որ յատակին չը կպչի։ Երբոր այս զանգուածը կթանձրանայ՝ սօտէյնիկը քաշել պլիտի ծայրին, միևնոյն ժամանակ գդալով տեսնել, որ չկպչի կաթսային. եթէ այս զանգուածը լաւ չէ տապակուել՝ կրկին 1 րոպէով դնել կրակի վրայ։ Պատրաստուելուց յետոյ վերցնել կրակից, աւելացնել կամ սեր, կամ կաթ և մնացած իւղը կտոր-կտոր արած. այս բոլորը լաւ խառնել, ածել աղցանամանի (սալատնիկի) մէջ, ծածկել ու տաք-տաք սեղան բերել։

ՄՕԼԵՏ (ԶՈՒԱԾԵՂ) ԽՈՋԱՊՈԽՏՈՎ (ՎԵՏՋԻՆԱՅՈՎ)

Նախ տապակը պէտք է շատ լաւ մաքրել թէ ներսից և թէ դրսից, որ օմլէտը ամեն կողմից միատեսակ տապակուի։ Տապակը աւելի լաւ է մաքրել աւազով քան թէ աղով։ Եթէ տապակը լաւ չէ տաքացել՝ այն ժամանակ զանգուածը կը կպչի նրա տակին։

Ձուաները կոտրել խոր ամանի մէջ, աւելացնել մի քիչ

աղ, աղից մի քիչ աւելի շաքարի փոշի, 2 գդալ կաթ, և այս բոլորը միասին լաւ հարել։ Տապակը կրակի վրայ դնել, մէջը $^1/_8$ գրվ. իւղ գցել և երբ իւղը լաւ կդաղուի՝ մէջն ածել հարած ձուերը, խառնել պատառաքաղով, որ օմլէտը միատեսակ հաստութեամբ ստացուի. ապա տապակի կոթը պէտք է թեքել դէպի իրան, ձեռքով էլ կոթին խփել, որ օմլէտը մի քիչ առաջ ընկնի. յետոյ նրա մէջ տեղը դարսել մանր կոտորած ու իւղում տաքացրած խոզապուխտը, 2 կողմից էլ ծածկել օմլէտով, առաջ խփել ու գցել ափսէի վրայ։

Օմլէտը կարելի է պատրաստել և ինչպէս քաղցր կերակուր. այս դէպքում խոզապուխտի տեղ դնում են բանդակ (մուրաբայ). ամանի մէջ փոխադրելուց յետոյ պէտք է օմլէտի վրայ շաքարաւազ ածել, ապա վրան լաւ շիկացրած երկաթ պահել, որ տաքութիւնից շաքարի գոյնը կարմրի և օմլէտը գեղեցկանայ։

Ժ. ՊԱՍՈՒԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

ԼՈՐԻ ՍՊԱՍ

Վերցնել $1^1/_2$ գրվ. լորի. մաքրել, լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, վրան էլ աւելացնել այնքան ջուր՝ որ լորուց 4—5 մատ բարձր կանգնի. ապա եփել։ Երբ լորին լաւ կը փափկի՝ պէտք է մի երկար փայտե գդալով հարել. եթէ հարելուց յետոյ լորին շատ թանձր լինի՝ պէտք է մի քիչ ջուր աւելացնել։ Յետոյ $^1/_8$ գրվ. ընկոյզ պէտք է լաւ ծեծել սանդի մէջ, գցել կաթսայի մէջ, խառնել, նորից տրորել ու եփ տալ։ Ապա սորան աւելացնել աղ, պղպեղ, մանր կոտորած համեմ, քոնդար (ծեթրոն), թարխուն. լաւ պէտք է խառնել ու սեղան բերել։

Լորին եփելիս՝ կարելի է մէջը գցել 2 հատ կոտորած սոխ։ Եփած լորին կարելի է մաղից անցընել, որովհետև ա-

ատանց կճեպի աւելի հեշտ է մարսւում։ Յիշեալ լոբին նոյն ձեւով է պատրաստւում՝ ինչպէս և կճեպով լոբին։

Այս կերպով պատրաստած լոբու մէջ կարելի է ուտիսին փոխանակ ընկոյզի գործածել նոյն չափով իւղ, և սեղանն բերելուց առաջ երեք հարած ձու ածել և հինգ րոպէ խառնել։

ՋԱՐԲԱՒ ԼՈՒԻ

Լոբի—$1^1/_2$ գրվ., քիշմիշ—$^1/_4$ գրվ., նուշ—$^1/_4$ գրվ., սոխ—3 հատ, չորացրած հաւ—$^1/_4$ գրվ., չաքար կամ մեղր—$^1/_4$ գրվ.

Նախ պէտք է լոբին եփել այնպէս՝ ինչպէս վերևը գրուած է։ Լոբին հարելու ժամանակ կաթսայի մէջ պէտք է ածել հոնը, միասին լաւ հարելուց յետոյ պէտք է աւելացնել քիշմիշն ու նուշը, իսկ ընկոյզի փոխանակ՝ մեղր կամ շաքար։ Լոբին նորից լաւ հարել, աղ անել ու սեղան բերել։

ԿԱՐՄԻՐ ՊՕՄԻԴՕՐԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կարտ ֆիլ—$1^1/_2$ գրվ., սոխ—$^1/_4$ գրվ., պօմիդօր—1 գրվ., ձէթ—$^1/_4$ գրվ.

Կարտօֆիլը պէտք է մաքրել, կարտաշել, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել կլոր կլոր կտորած սոխ ու ձէթի կէսը և այնքան ջուր, որ կարտօֆիլը ծածկուի. կաթսան կրակի վրայ դնել ու եփելիս պօմիդօրի վրայ այնքան եռ ջուր ածել, որ արգանակը մէջակ թանձրութեան լինի. ապա մի քանի րոպէից մաքրել կճեպից, կարտաշել, սերմերը հանել և ածել կարտօֆիլի արգանակի մէջ։ Պօմիդօրը կաթսայի մէջ դնելիս պէտք է ձէթ աւելացնել, և երբ պօմիդօրը եփուի՝ նշանակում է արգանակը պատրաստ է. պէտք է աւելացնել սորան աղ, պղպեղ և համեմ՝ ճաշակի համեմատ։

ՍԻՍԵՌԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Սիսեռ—$1^1/_2$ գրվ., համեմ—2 արմատ, ձէթ—$^1/_4$ գրվ., բրքում, աղ, պղպեղ - ճաշակի համեմատ։

Սիսեռը պէտք է լուանալ և նախընթաց երեկոյին թրջել սառը ջրում. միւս օրը միևնոյն ջուրն ու սիսեռը ածել կաթսայի մէջ ու եփել։ Երբոր սիսեռը կեփուի՝ պէտք է սոխը տապակել ձէթի մէջ, սիսեռը քամել, ածել տապակած սոխի մէջ ու միասին մի քիչ բովել և տրորել։ Ապա սորան աւելացնել փոքր առ փոքր իրան ջրից ու շարունակել եփելը։ Եփելիս սիսեռի կճեպը կբարձրանայ կաթսայի երեսը, ուստի պէտք է քաշել փրփրաքաշով (քափկիրով)։ Երբոր սիսեռն արդէն պատրաստուեց՝ պէտք է քրքում (թրջած), աղ, պղպեղ և համեմ աւելացնել ու սեղան բերել։

ՇՂԻ ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԲԻՑ

Կաղամբ—$1^1/_2$ գրվ., ձէթ—$^1/_4$ գրվ., պոմիդօր—$^1/_8$ գրվ., սոխ—$^1/_2$ գրվ., սունկ—$^1/_8$ գրվ., ալիւր—$^1/_8$ գրվ.

Նախ պէտք է սոխը ձէթի մէջ տապակել, յետոյ աւելացնել նորան մանր կտորած կաղամբ ու միասին տապակել։ Երբ կաղամբը սոխի մէջ լաւ կտապակուի՝ աւելացնել ալիւր ու դարձեալ 2 րոպէ միասին տապակել. ապա փոքր առ փոքր աւելացնել 8 բաժ. տաք ջուր, եփած ու մանր կտորած սունկ և այն ջուրը, որի մէջ եփւում էր։ Սրա մէջ աւելացնել մի հատ դամնի տերև և մի քանի հատ էլ հատմեմունք։ Եթէ չէիր մէջ պօմիդօր չեն ածում և բաւական թթու չէ՝ այն ժամանակ պէտք է կիտրոնի աղ աւելացնել։

ՆՈՒԽՈՒՆԴԻ ՍՊԱՍ (ՄՈՒՂԱՇԱՐ)

Նուխունդ—$1^1/_2$ գրվ., ընկոյզ—$^1/_8$ գրվ., սոխ—2 հատ։

Նուխունդը պէտք է լաւ լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել այնքան ջուր՝ որ նուխունդը ծածկուի, և ապա

եփել։ Նուխունդը եփելիս պէտք է նրա մէջ սոխ գցել։ Եթէ եփելուց յետոյ ջուրը ցամաքի՝ պէտք է այնքան ջուր աւելացնել, որ արգանակը միշտ թանձրուլիեան լինի. յետոյ ընկոյզը մաքրել կճեպից, լաւ ծեծել և աւելացնել նուխունդին. աշխատել եփ չտալ, որովհետև արգանակը կարող է սևանալ։

ՍՆԿԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Սունկ —½ գրվ., ձէթ —¼ գրվ., սոխ—½ գրվ., բրինձ —6 մախալ, քրքում, աղ, պղպեղ և համեմ—ճաշակի համեմատ։

Նախ սունկը եփելուց առաջ պէտք է մի քանի անգամ լաւ լուանալ տաք ջրում, յետոյ նայել որ որդեր չլինին, ապա վրան տաք ջուր ածել ու թողնել 2 ժամ։ Այնուհետև պէտք է սունկը ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել իրան ջուրը. եթէ քիչ է՝ աւելացնել մի քիչ եռ եկած ջուր ու եփել։ Երբոր սունկը լաւ կեփուի՝ հանել ջրից և մանր կոտորել։ Սոխը պէտք է ձէթի մէջ տապակել, վրան աւելացնել կարատած սունկն ու միասին եփել, յետոյ աւելացնել սրա մէջ ծեծած բրինձ ու իրան ջուրը, կրկին շարունակել եփել՝ մինչև որ պատրաստ լինի։ Սեղան բերելիս պէտք է քրքում, աղ ու պղպեղ աւելացնել։

ՀՈՆԵ ՍՊԱՍ

Հոն—1½ գրվ., ալիւր—⅛ գրվ., սոխ—⅛ գրվ., չաքար—¼ գրվ., համեմ և աղ։

Նախ պէտք է հոնը լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 10 բաժ. ջուր և կոտորած սոխ ու դնել կրակի վրայ, եփել մինչև որ ջուրը թթու հոնի համ ստանայ. ապա վերցնել կրակից ու մաղով քամել։ Մի կաթսայի մէջ ալիւր մաղել ու քիչ-քիչ աւելացնել հոնի նիւթից. աշխատել շարունակ խառնել, որ ալիւրը գունդ-գունդ չմնայ.

յետոյ դնել կրակի վրայ ու անդադար խառնել. երբ եփ կգայ՝ շաքար ու աղ աւելացնել. մի քանի անգամ եփ տալուց յետոյ վրան համեմ ցանել ու սեղան բերել։

ԶԱՆԱԶԱՆ ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆՆԵՐԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

ՍՊԱՆԱԽ ՁԷԹՈՎ ՈՒ ԸՆԿՈՑՋՈՎ

Սպանախ 4 գրվ., ձէթ —½ գրվ., սոխ—½ գրվ.։

Սպանախի կոթերը կտրատել, տերևները լաւ լուանալ մի քանի անգամ։ Մեծ կաթսայի մէջ 20 բաժ. ջուր, ⅛ գրվ. աղ ածել ու միասին լաւ եփ տալ. յետոյ սպանախը մէջն ածել ու առանց ծածկելու 10 րոպէ եփել։ Յետոյ քամիչով անց կացնել, քիչ սառցնել ու լաւ քամել։ Սոխը ձէթի մէջ տապակել, սպանախը լաւ չարդել ու ածելով սոխի մէջ՝ դնել թեթև կրակի վրայ, որ միջի ջուրը գոլորշիանայ. ապա աւելացնել աղ, պղպեղ ու մի պտղուց էլ շաքարի փոշի։

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

ԲՈՂՐԻՋԱՆ

Բաղրիջան—2½ գրվ., ձէթ—½ գրվ., սոխ—½ գրվ., աղ—⅛ գրվ.

Բաղրիջանը պէտք է կճպել, երկար ու բարակ կտրատել, վրան աղ ցանել ու թողնել, մինչև որ ջուրը քաշ թողնէ. յետոյ քիչ քամել ու իւրաքիչ բաժանել. նորից աւելի բարակացնել ու ածել ձէթով տապակած սոխի մէջ և միասին թոյլ կրակի վրայ եփել։ Մատուցանելիս բաղրիջանի վրայ աղ ու պղպեղ ցանել։

ԽՄՈՐՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԲՈՂՐԻՋԱՆ

Բաղրիջան—5 հատ, ձէթ—¼ գրվ., ալիւր—18 մսխ., գինի—¼ բաժ.

Թասի մէջ ալիւր մաղել, աւելացնել ¼ բաժակ տաք ջուր, ¼ բաժակ գինի, մի քիչ աղ, ½ դդալ ձէթ և միասին լաւ խառնել ու դնել տաք տեղ 1 2 ժամ։ Բաղրիջանը մաքրել ու երկարութեան վրայ տափակ կտրատել։ Ծապակում ձէթը դաղել, բաղրիջանը 2 կողմից էլ թխթխել վերն յիշած խմորի մէջ ու տապակել դաղած ձէթում։ Սեղանն բերելիս վրան աղ ցանել։

ԹԱՐՄ ՍՈՒՆԿ

Սունկ-չամպինիոն—1½ գրվ., սոխ—½ գրվ., ձէթ—½ գրվ., աղ ու պղպեղ և կանաչի։

Սունկը մաքրել, հողոտ արմատները կտրատել, գլխներն էլ բաժանել ու բոլոր մնացածը կտորել։ Սոխը ձէթով տապակել, յետոյ սունկը մէջն ածել ու այնքան եփել՝ մինչև որ սնկի բոլ թողած ջուրը ցամաքի։ Յետոյ սնկի մէջ քամել կիտրոնի հիւթ, ածել կտրատած կանաչին, աղ ու պղպեղ և սեղան բերել։

ԾՆԵԲԵԿ

Ծնեբեկ 6 կապոց, սոխ—½ գրվ., ձէթ—½ գրվ., կանաչի, աղ ու պղպեղ։

Նախ ծնեբեկի կօթերը կտրատել, լաւ լուանալ, լոբու պէս մանր կտորել ու եռ եկած ապաջրում առանց ծածկելու եփել 10 րոպէ։ Սոխը մանր կտորել, ձէթի մէջ տապակել ու աւելացնել քամած ծնեբեկը և եփել թեթև կրակի վրայ՝ մինչև որ փափկի և ձէթը ծծէ։ Յետոյ աւելացնել աղ, պղպեղ, համեմ ու սեղան բերել։

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

ԿԱՆԱՉ ԼՈԲԻ

Լոբի—2½ գրվ., սոխ—½ գրվ., ձէթ—½ գրվ., աղ ու պղպեղ։

Նախ լոբին պէտք է մաքրել ու մանր կտորել, ապա կաթսայի մէջ ածել. լցնել և այնքան ջուր, որ լոբին ծածկուի։ Լոբին դնել կրակի վրայ, նորան աւելացնել կտորած սոխն ու եփել այնքան ժամանակ, մինչև միջի ջուրը ցամաքի և լոբին եփուի։ Եթէ ջուրը ցամաքել է, և լոբին դեռ եփած չէ՝ պէտք է մի քիչ տաք ջուր աւելացնել։ Երբ ջուրը ցամաքեց՝ փրփրաքաշով պէտք է չարդել, մէջը ձէթ աւելացնել և թեթև կրակի եփել մինչև գոլորշին բոլորովին անյայտանայ և լոբին ձէթի համ առնայ։

Պատուց լոբին կարելի է պատրաստել և ընկոյզով։ Լոբին եփելուց յետոյ՝ վերցնել կրակից, ածել ապուանամանի մէջ և աւելացնելով ծեծած ընկոյզը, աղ, պղպեղ ու համեմ՝ միասին լաւ խառնել ու սեղան բերել։ Մանր լոբին կարելի է մաքրել և առանց կտրատելու, եռ եկած ապաջրում

եփել, քամել, սառցնել, վրան շաղ տալ զանազան կանաչէ, ձէթ ու քացախ ածել ու սեղան բերել։ Սորան կարելի է և կոտորած սոխ աւելացնել։

ՎԻՆԷԳՐԷՏ

Կարտօֆիլ — 1 գրվ., գազար — 1/4 գրվ., կապպար — 1/4 գրվ., ճակնդեղ — 1/2 գրվ., թթու վարունգ — 1/4 գրվ., սպիտակ լոբի — 1/2 գրվ.։

Կարտօֆիլը մաքրել, օղակ օղակ կտրատել և աղաջրի մէջ եփել։ Կարելի է և առանց մաքրելու եփել։ Լոբին հընտրել ու եփել՝ ինչպէս եփում են կիրկաշը։ Ճակնդեղն առանց մաքրելու խորովել հնոցում կամ եփել. գազարն էլ եփել ջրում։ Երբ բոլորը պատրաստ է՝ պէտք է կտրատել օղակ-օղակ և խառնել միասին. ապա աւելացնել կտրատած վարունգը, կապպարը, սոխն ու կանաչին, վրայ ցանել աղն ու պղպեղը, ձէթն (սա աւելի շատ) ու քացախը. միասին այս բոլորը լաւ խառնելուց յետոյ՝ սեղան բերել։

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

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

ՍՕՈՒՍ

Ալիւր — 5 մսխ., քիշմիշ — 1/4 գրվ., ջուր — 2 1/2 բաժ., ձէթ — 7 1/2 մսխ., չաքար — 1/8 գրվ., քացախ — 1/4 բաժ.։

Նախ պէտք է ձէթը դաղել, մէջն ալիւր ածել և պարզրովկայ պատրաստել։ Կաթսայի մէջ շաքար ածել, դնել կրակի վրայ, որ քիչ հալուի. յետոյ աւելացնել 1/4 բաժակ

քացախ և եփ տալ, որ շաքարը բոլորովին լուծուի. տասը րոպէ եփել։ Քիշմիշը տաք ջրում թրջել և աւելացնել պատրաստ սօուսին. այս բոլորը միասին խառնել, հինգ րոպէ եփել ու սեղան բերել բրնձէ և կարտօֆիլի կողիկների հետ։

ԲՐՆՁԷ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

Վերցնել 3/4 գրվ. բրինձ, մաքրել, լուանալ, ածել կաթսայի մէջ. վրան այնքան ջուր աւելացնել, որ ծածկուի ու եփել՝ ինչպէս քաշովի փլաւը։ Երբ փլաւի ջուրը կցամաքի և բրինձը կեփուի ու մի թանձր զանգուած կստացուի՝ այն ժամանակ աւելացնել մի հատ մանր կտորած և ձէթում տապակած սոխ. յետոյ հանել սեղանի վրայ ցանած ալիւրի վրայ, պատրաստել կողիկներ, թաթախել ալիւրի մէջ և տապակել երկու կողմն էլ դաղած ձէթի մէջ։

ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՐՏՕՖԻԼ

Կարտօֆիլը եթէ թարմ է՝ պէտք մաքրել, դարսել սօտէյնիկում դաղած ձէթի մէջ և տապակել։ Սօտէյնիկը մի քանի անգամ յետ ու առաջ շարժել, որ կարտօֆիլը խառնուի։ Երբոր կարտօֆիլը կիսով չափ կտապակուի՝ աղ աւելացնել, ծածկել ու դնել հնոցի մէջ. նորից սօտէյնիկը հինգ անգամ վեր ու վար անել։ Երբ կարտօֆիլն արդէն պատրաստ լինի, վրան կոտորած քարսոն ցանել ու սեղան բերել։

Իսկ եթէ կարտօֆիլը թարմ չէ՝ հարկաւոր է ջրի մէջ դեռ կիսով չափ եփել և յետոյ արդէն մաքրել, կտրատել ու տապակել դաղած ձէթում։

ՔԱՇՈՎԻ ՓԼԱՒ

Բրինձ — 1 1/2 գրվ., ջուր — 6 բաժ., ձէթ — 3/8 գրվ., քիշմիշ — 1/2 գրվ.։

Բրինձը մի քանի անգամ լուանալ, յետոյ տաք ջրում թրջել։ Ձէթն ու ջուրն ածել կաթսայի մէջ և երբ եռ գայ՝

բրինձը մէջէն ածել. քիչ եփուելուց յետոյ աղ աւելացնել և եփել՝ մինչև որ ջուրը ցամաքի. յետոյ (չորս կողմից) քիշմիշը մէջ տեղ ածել, բրինձը վրայ բերել, քիշմիշը ծածկել և մի թռւմբ կազմել. ապա կաթսան ծածկել ու եփել թոյլ կրակի վրայ՝ մինչև գամը գայ: Խոհիը պէտք է շուտ-շուտ վերցնել, շուռ տալ, որ ջուր գարձած գոլորշին թափուի: Երբ ջուրը բոլորովին ցամաքի՝ պէտք է փլաւը սեղան բերել:

ՔԱՄՈՎԻ ՓԼԱՒ ՄՈՒԹԱՆՋՈՎ

Բրինձ—$1^1/_2$ գրվ., քիշմիշ $^1/_2$ գրվ., դամբուլ $^1/_2$ գրվ., ձէթ—$^3/_8$ գրվ., նուշ—$^1/_4$ գրվ., աղջանաբաղ—$^1/_8$ գրվ., մեղր կամ շաքար—$^1/_2$ գրվ.

Ձիթով քամովի փլաւը այնպէս է պատրաստւում՝ ինչպէս պատրաստւում է իւղով քամովի փլաւը. միայն իւղի փոխարէն այստեղ ձէթ ենք գործածում: Նախ քիշմիշը մի քանի անգամ լուանալ, նուշը մաքրել և կէս-կէս անել, դամբուլն ու աղջանաբաղը լաւ լուանալ և առանձին ջրում եփ տալ: Յետոյ նուշը ձէթում թուել, աւելացնել քիշմիշ, դամբուլ ու աղջանաբաղ, ածել շաքար կամ մեղր, մի գդալ ջուր և բոլորը միասին խառնել ու եփել: Պատրաստ փլաւը ածել սկուտեղի վրայ և երեսը ծածկել վերև յիշուած պատրաստած մուրաբայով: Մուրաբայի տեղ կարելի է սեղան բերել մի սրևէ թթու բանդակ (մուրաբայ) կամ տապակած կարտօֆիլ:

ՊԱՍՈՒԱՅ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԹԹՈՒ ԽՄՈՐ

Ալիւր—$1^1/_2$ գրվ., ձէթ—$^1/_4$ գրվ., գրօժ—$4^1/_2$ մսխ., շաքարաւազ—1 թէյի գդալ:

Թասի մէջ $^1/_2$ գրվ. ալիւր մաղել, գրօժը բաց անել $^1/_2$ բաժակ տաք ջրում, ածել ալիւրի մէջ, խառնել ու խաշ պատրաստել, (խմորը շատ թանձր չպէտք է լինի). խմորը ծածկել ու դնել տաք տեղ: Երբ խմորը բարձրանայ և կրկնապատկուի՝ աւելացնել մնացած ալիւրը, մի բաժակ տաք ջուր, աղ, շաքար և ձէթ ու հունցել՝ մինչև խմորը ինքն իրան բաժանուի ամանից ու ձեռքից: Խմորը դնել երկու ժամով տաք տեղ, որ երկրորդ անգամ գայ—բարձրանայ:

ԼԻՑՔ

Ջորացրած սունկ—$^1/_2$ գրվ., բրինձ—$^1/_4$ գրվ., սոխ—$^1/_4$ գրվ., ձէթ—$^3/_8$ գրվ., աղ ու պղպեղ:

Ջորացրած սունկը պէտք է լաւ լուանալ, թրջել ու եփել, ինչպէս սովորաբար եփում են: Սոխը ձէթի մէջ տապակել և բրինձը ջրով եփել: Տապակած սոխին աւելացնել մանր կտորած սունկ և միասին մի քիչ բովել. յետոյ սրանց աւելացնել բրինձ և մի քիչ էլի եփել. ապա վրան աղ ու պղպեղ ցանել ու վերցնել կրակից: Երբ խմորը բարձրանայ՝ թաւից հանել և դնել ձէթ քսած թղթի վրայ, բաց անել և մէջ տեղը սառցրած լիցքը դնել: Կարկանդակի շուրջը յետ ծալել ու ծայրերը միմեանց կպցնել, այնպէս որ լիցքը բոլորովին ծածկուի. գլխներից կտրել, խմորի հատ տեղերը հարթելով բարակացնել, սառը ջրով բաց անել ու ծածկել կարկանդակի գլխները: Աւելորդ խմորից մի շերտ կազմել ու ծածկել այն տեղը, որտեղ կարկանդակի ծայրերը միացած են: Կարկանդակը պատառաքաղով մի քանի տեղ ծակծկել ու դնել հնոցի մէջ թխուելու:

ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Ալիւր—1 գրվ., ջուր—1 բաժ., աղ—ճաշակի համեմատ:

Մաղած ալիւրն ածել սեղանի վրայ, մէջ տեղը աւելացնել ջուր ու աղ և խմոր շինել: Խմորը ծածկել ու դնել այսպէս հինգ րոպէ:

Ապա պատրաստել լիցքը: Վերցնել 1 գլուխ կաղամբ, 8 հատ սոխ, $^1/_4$ գրվ. ձէթ, աղ ու պղպեղ: Կաղամբը կըտրատել, եռ. եկած ջրով անց կացնել, թեթեւ կերպով քա-

մել ու մանր կտորել։ Սոխը տապակել ձէթի մէջ, աւելացնել կտորած կաղամբը, աղ ու պղպեղ և այնքան եփել՝ մինչև որ փափկի։

Խմորը բաց անել $^1/_2$ մատի հաստութեամբ, բաժակով կամ ֆօրմով դուրս կտրել խմորը, թէյի գդալով լիցքը դնել այս խմորիկների վրայ, շուրջը սառը ջուր քսել, խմորի ծայրերը իրար կպցնել ու սեղանի վրայ ձեռքով հարթել կպցրած տեղերը։ Թերթի վրայ ձէթ քսել, յետևալ կարկանդակները վրան դասել ու թխել։ Այս կարկանդակները սեղան են բերում պաստուց արգանակների հետ։

ԱԼԱԴԻ

Ալիւր—$1^1/_2$ գրվ., չաքար—1 գդալ, դրօժ—$4^1/_2$ մսխ., ձէթ—1 գդալ, եռ ջուր—1 բաժ.։

Մաղած ալիւրն ածել թասի մէջ. դրօժը բաց անել մի բաժակ տաք ջրում, ածել ալիւրի մէջ ու խմոր պատրաստել։ Երբ խաշը բարձրանայ՝ ածել մի բաժակ եռ ջուր, մնացած ալիւրը, ձէթը, շաքարն ու աղը և միասին թիակով խառնել, որ խմորի գնդեր չգոյանան։ Երբ խմորը պատրաստ լինի՝ նորից դնել տաք տեղ, մինչև կրկնապատկուի։

Տապակի մէջ ձէթը տաքացնել, գդալը գցել եռ եկած ջրի մէջ. հանել ու միևնոյն գդալով վերցնել մի գդալ խմոր և գցել տապակի վրայ, երկու կողմն էլ թխել։ Պատրաստ ալադին ուտում են կամ շաքարով կամ մեղրով։

Ալադին կարելի է պատրաստել և՛ իւղով միևնոյն ձևով։

ԿՈՒՏԱՊ

Նուշ 1 գրվ., ալիւր—1 գրվ., դարչին—5 կոպէկի, չաքարի փոշի—1 գրվ., հիլ—15 կոպէկի։

Նուշը մաքրել, հնոցի մէջ ցամաքացնել ու յետոյ սանդի մէջ լաւ ծեծել։ Դարչինն ու հիլն էլ նոյնպէս ծեծել։

$^3/_4$ գրվ. շաքարի փոշին խառնել նշի, դարչինի և հիլի հետ։ Խմորը պատրաստել 1 բաժ. սառը ջրով և 1 գրվ. ալիւրով. այս խմորը ծածկել անձեռոցիկով ու այնպէս թողնել $^1/_4$ ժամ։ Ապա այս խմորը կտրատել մի-մի ընկոյզի չափ, ամեն մի կտորը բարակ բաց անել. յետոյ սրանցից ամեն մէկի վրայ դասել մի-մի գդալ ծեծած նուշ՝ խառնած շաքարի և այլ համեմունքների հետ։ Խմորիկների 2 հակառակ կողմերը միացնել և շինել երկարացրած կարկանդակներ։ Ապա թերթի վրայ մի քիչ ալիւր ցանել, նրա վրայ կարկանդակներ դասել և հնոցի մէջ դնել. հէնց որ սկսեն կարմրել՝ խոկոյն հանել և տաք-տաք կարկանդակները թաթախել վարդաջրի մէջ. ապա վրան ցանել մնացած շաքարից ու սեղան բերել։

ԿԻՍԵԼ՝

Կարմիր բալ—2 գրվ., կարտօֆիլի ալիւր—$^1/_4$ գրվ., շաքար $^1/_4$ գրվ., ջուր—10 բաժակ։

Բալը լաւ լուանալ և եփել 10 բաժակ ջրում, մինչև որ ջուրը բալի համն ստանայ. յետոյ մաղով քամել. այս հիւթից 1 բաժակ յետ վերցնել, իսկ մնացածը դնել կրակի վրայ, աւելացնել շաքար, և երբ եռ գայ՝ յետ վերցրած սառը հիւթի մէջ բաց անել կարտօֆիլի ալիւրն ու ածել մէջը. իսկոյն խառնել և 2 րոպէ եփելուց յետոյ վերցնել ու ածել սկուտեղի վրայ և սառցրած սեղան բերել։ Եթէ ուզում ենք աւելի թանձր կիսել՝ պատրաստել՝ այն ժամանակ կարտօֆիլի ալիւրը պէտք է վերցնել կրկնապատիկ չափով։ Կիսել՝ն ուտում են կաթով։

Կիսել՝ը պատրաստում են ամեն տեսակ մրգի հիւթից, գինուց և կաթից՝ միևնոյն ձևով։

Կիսելից մնացած բալի հատիկները կարելի է մաղով անց կացնել, աւելացնել մէջը շաքար և այնքան եփել, որ մի թանձր զանգուած ստացուի. սրանով կարելի է լցնել կարկանդակներ ու զանազան թխուածքներ։

ԺԱ. ՍՈՒՐՃ, ԹԷՅ ԵՒ ՇՕԿՕԼԱԴ

ՍՈՒՐՃ

Համեղ սուրճ պատրաստելու համար աւելի լաւ է՝ իւրաքանչիւր անգամ պատրաստելիս սուրճը բովել. բոված սուրճը պէտք է չոր տեղ պահել և լաւ փակել, որ անուշահոտութիւնը չկորցնէ և ուրիշ մթերքների հոտը չստանայ։ Սուրճն աւելի լաւ է սանդի մէջ ծեծել, քան ձեռնաղացում աղալ։ Մի գաւաթ սուրճ պատրաստելու համար հարկաւոր է $2^1/_2$ մսխալ սուրճ. ջուրը պէտք է եռ եկած լինի։ Սուրճը պէտք է ածել սրճամանի մէջ և վրան մի քիչ տաք ջուր, որ սուրճը թրջուի, 5 րոպէից յետոյ քիչ-քիչ ածել բոլոր տաք ջուրը. մի քանի անգամ սուրճը յետ ածել, նորից մէջն ածել, որ պարզ ստացուի։

ԹԷ

Մի բաժակ թէյ պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել $^1/_2$ մսխ. թէյ, որով միջակ գոյնի թէյ կստացուի։ Թէյն ածել թէյամանի մէջ, վրան աւելացնել մի քիչ եռ եկած ջուր ու 5 րոպէ դնել ինքնաեռի վրայ. յետոյ վերցնել, աւելացնել ջուր և 10 րոպէ հանգստացնել. ապա սկսել բաժակների մէջ ածել։

ՇՕԿՕԼԱԴ

Համեղ շօկոլադ պատրաստելու համար չպէտք է եռ տալ։ Շօկոլադի ամեն մի կտորը 4 մաս անել, վրան մի քանի դգալ ջուր կամ կաթ ածել և մի քիչ տաքացնել, որ լուծուի։ Մի գաւաթ շօկոլադ պատրաստելու համար հարկաւոր է մի տախտակ շօկոլադ։ Երբ շօկոլադը լաւ լուծուի՝ վրան կաթ ածել և դնել կրակի վրայ ու շարունակ խառնել. հէնց որ եռ գայ՝ իսկոյն պէտք է վերցնել. ով սիրում է՝ կարող է

մի հատ դեղնուց գցել բաժակի մէջ, վրան մի գդալ շաքար աւելացնել, լաւ հարել և ապա վրան ածել պատրաստի շօկոլադն ու այնպէս խմել։ Իսկ ով չէ ցանկանում դեղնուցով խմել՝ շաքարն ուղղակի շօկոլադի մէջ է գցում։ Շօկոլադը կարելի է պատրաստել և նախընթաց օրը, բայց հետևեալ օրը տաքացնելիս չպէտք է եռ տալ։

ԺԲ. ԽՈՐՏԱԿԱՑՈՒԹՅԱԿՆԵՐ

ԻՆՉՊԷՍ ԿԱԶՄԵԼ ԽՈՐՏԿԱՑՈՒԹՅԱԿՆԵՐԸ

Խորտակացուցակ կազմելու համար թէ հրաւէրների և թէ հասարակ օրերի համար՝ պէտք է առաջնորդուել հետեւեալ կանոններով.

1. Որքան կերակուրների թիւը պակաս է՝ այնքան էլ համեմատաբար բաժինը պէտք է շատ լինի։

2. Ճաշը չպէտք է կազմել կամ միայն ծանր և կամ միայն թեթև կերակուրներից. եթէ վերցրած արգանակը ծանր է, օրինակ — մսով չէի, այն ժամանակ երկրորդ տեսակը պէտք է լինի եփած կամ տապակած ձուկ կամ թռչուն. չէ կարելի պատրաստել առաջին տեսակ՝ բուլիոն-կօնսոմէ կարկանդակներով, երկրորդը — ձուկ, իսկ երրորդը — ժիլէ. որովհետև այդպիսի ճաշը կուշտ չէ. այլ պէտք է տալ երկրորդ տեսակը՝ մսից պատրաստուած մի որևէ բան, իսկ երրորդը՝ քաղցր շառլօտ կամ պուդինգ։

3. Ճաշի համար միևնոյն մթերքից չպէտք է 2—3 տեսակ կերակուր պատրաստել. օրինակ բրնձէ արգանակ և բրնձէ պուդինգ, կամ շերտաւոր կարկանդակ և մի այլ խմորեղէն։

4. Պէտք է գոյնի մէջ էլ ներդաշնակութիւն պահպանել. կերակուրները միագոյն չպէտք է լինին. օրինակ՝ եթէ առաջինը սպիտակ արգանակ է՝ երկրորդը չպէտք է լինի

ձուկ կամ խորոված՝ սպիտակ սոուսով, կամ եթէ արգանակը մուգ է՝ այն ժամանակ երկրորդ տեսակ կերակուրը պէտք է սեղան բերել սպիտակ սոուսով։

5. Պահպանել կերակուրների մէջ համի ներդաշնակութիւնը, այսինքն՝ մի ճաշի կերակուրները միևնոյն համը չունենան. եթէ ձկան հետ տալիս են սոուս շամպինիօնով՝ այն ժամանակ չէ կարելի խորովածի հետ էլ շամպինիօնի սոուս բերել, եթէ մինչև անգամ շամպինիօնից պատրաստած մուգ սոուս լինի։ Չէ կարելի տալ երկու կերակուրն էլ կծու, կամ երկուսն էլ թոյլ. պէտք է ընտրել մէկը կծու, իսկ միւսը՝ թոյլ։

ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ԽՈՐՏԱՑՈՒՑԱԿՆԵՐ

(ՄԵՆԻՒՆԵՐ)

1

Վերմիշելով արգանակ . . 37
Ծեծած մսի կոդիկներ . . 68
Կարտօֆիլ պիւրէ . . . 116
Կրեմ թաւերուա պատրաստած 155

2

Շէյի թթու կաղամբով . . 40
Ռոստբիֆ տապակած գետնախնձորով 66
Պուդինգ բրնձէ 149
Կրեմ 133

3

Բուլիօն բլինչիկների պիրօշկիներով . . . 33, 124
Սիվրիւգայ կապպարի սոուսով 101
Կաքաւ գոլորշիուա եփած 90
Պարֆէ պտուղներից պատրաստած 161

4

Մալօրօսի բօրշ 41
Վարենիկներ 138
Սագ 95
Նարնջի ժիլէ 164

5

Թթուլաւաշով արգանակ 43
Բադրիջան տօլմայ . . . 72
Իսկվիտի տօրդ 171

6

Թթուվարունկից պատրաստած արգանակ . . . 42
Հորթի միս ալ՝ա Մարենգօ 78
Իսկվիտի շաւլօտ . . . 148

7

Գետնախնձորի պիւրէից պատրաստած արգանակ . 51
Օրագուլ խորոված . . . 102
Մադլին – շաքարհաց . 179

8

Վառեկի էխիբրիմա . . 53
Գարնիրով շնեցիլ . . . 67
Նշի բեզէ 178

9

Բուլիօն կաթով կարկանդակով 54
Բորանի բադրիջանից . . 111
Վառեկներ տապակած . 94
Սերի պաղպաղակ . . 157

10

Բլինի 137
Բուլիօն—կոնսոմէ . . 33
Գառան մսի խորոված . 37
Կօմպօտ չամչարակ) տանձից 162

11

Կաղամբէ շէյի 39
Հաւ փրիկասէ 81

Ֆիլէ շամփրի վրայ . . . 99
Կրեմ բավարուա 165
12
Ռուսաց արգանակ . . 38
Կանաչ յորի խաղով . . 108
Խորոված բադ 95
Պլօմբիր 159
13
Կանաչ ձկի 42
Փլաւ բրնձէ 135
Հնդկահաւ խորոված . . 96
Շարլօտ սերից 158
14
Արգանակ կրեմ դրօժ . . 52
Մաիօնեզ ձկնից 103
Խնձորի քաղցր կարկանդակ 181
15
Ֆուֆգա-բոզբաշ 44
Վառեկներ կամ հաւ բիզօտով 82
Տրուբօչկաներ կրեմով . 150
91
Արգանակ օգիլ վառուշ կաներով 47, 126
Հորթի բիֆշտեկս սուսկով 79
Տօրտ Մագլեն 172
17
Օրագուլի արգանակ . . 57
Հաւի շօրաբով 91
Սալաթեն 183
18
Կլօցկով բուլիօն . . . 34
Ֆիլէ ոսոխ 67
Քաղցր շերտաւոր կարկանդակ 174
19
Զկնով սպաս (солянка) . 58
Անթրկօտ 65
Զանգ կուխէն 182
20
Արգանակ ականջուկներով 55
Եփած ժիգօ (գառան բուդը) 76
Խորոված լոր 97
Մրգի պաղպաղակ (մորու պաղպաղակ) . . . 166
21
Սերկևիլի արգանակ . . 44
Վազի տերևներով տօլմայ 72
Եփած մակարօն 134
Նարնջի սուֆլէ . . . 154
22
Ոսկրովոր (отбивныя) կողիկներ 80
Թարներ կանաչ սիսեռի և չոր սիսեռի . . 112 — 113
Գետնամորու արգանակ . 170
23
Արգանակ ժիւլիէն . . . 35
Պիրօժկի բիսօլի . . . 127
Գառան միս սպիտակ սոուսով (բլանկետ) . . . 77
Խորոված փասեան . . . 97
Նեօլադի թխուածք . . . 180
24
Վերմիշելով արգանակ . 37
Բիֆշտէկս 65
Գետնախնձոր թխուածքով 114
Խնձորի սուֆլէ 154
25
Բաաի ոտ ու գլխի արգանակ 46
Հորթի միսը սպիտակ սոուսով 79
Ծնեբեկ 107
Հոլլանդական սոուս . . 109

Խնձոր հարած սպիտակուցով 145
26
Գարնան արգանակ . . . 36
Ներտաւոր կարկանդակներ 132
Սունկը տապակած թխուածքով 109
Վառեկի բոզարթմայ . . 53
Արգով ժիլէ (մսեղուան) 165
27
Կանաչ սիսեռի արգանակ 48
Ոազու գառան մսից . . 75
Պրաֆիլտրօլի չօկօլադից . 152
28
Բրնձով ու նեխուրով արգանակ 48
Եփած միս սոուսով . . . 63
Օսեարինա քրենով . . . 100
Նշի հրաշուկ պիրօժնի . 182
29
Հորթի գլուխ սոուսով . 85
Թարմ կանաչ սիսեռի պիւրէ 51
Տապակած սուդակ . . . 103
Բլինցի 144
30
Խիցգետնի արգանակ . . 56
Ձուաձեղ հարած ձուից . 194
Հորթի լեարդը տապակած 88
Կարինեաի պուդինգ . . 151
31
Կարտոֆիլի պիւրէով արգանակ 51
Պաշտետ կաքաւի . . . 93
Նարինջի աղցան . . . 170
32
Կնելով բուլիօն 34
Խոզի մսի կոդիկներ . . 74
Վաֆլի 145
33
Կանաչեղէնից պատրաստած արգանակ . . . 49
Կաղամբով տօլմայ . . . 71
Իւղով բիսկվիտի տորթ . 173
34
Թխու կարկանդակով բուլիօն 33 131
Տեղական ձևով պատրաստած ծնեբեկ 107
Հաւ քիշմիշով և գիրիշկով 83
Պաղպաղակ նարնջի և սերի 161
35
Կաթնով արգանակ . . 54
Հորթի լեզու թխուածք սոուսով 89 90
Կէկ 177
36
Զկնով կարկանդակներ . 125
Գալորշիում եփած միս . 64
Մանր թխուածք — պաֆուր 176
37
Պորինջանով արգանակ .
Սպանախ գրինկաներով . 106
Սերկևիլի ժիլէ և մարմելադ 168
38
Թերխաշ ձու 19
Արտալայ 35
Սուխարով տապակած վառեկներ 95
Խնձորի շառլօտ 146
39
Զկնաբեան — ուխա . . . 58
Զկնով կարկանդակներ . 125
Հորթի կամ գառան ոտներ 87
Սոուս պուլէտ 88

Ուղեղ 86
Օմլետ — սուֆլէ . . . 153
40
Ոտ-գլուխ (խաշ) 46
Փիլխուլ 100
Հաւ քիշմիշով և զրիշկով 83
Բաստուրմայ 99
Խռիւ (բուրբուշելայ) . . 143
41
Հարխայ 136
Կարմրացրած նապաստակ 98
Փունշ-գլասէ 170
42
Թանէ սպաս 54
Սառը հաւ մայիոնեզով և վրաց սոուսով . . . 84
Լուլա — քաբաբ 98
Բիսկվիտ ռուլէտ . . . 172
43
Օկրօշկայ 55
Արտիշօկ 110
Վօլօվան 139
Բադրիջանով խորոված . 99
Մօկկայի պարֆէ . . . 159
44
Բաուվինիայ 56
Օմլէտ խոզապուխտով . 194
Բադրիջանի տոլմայ . 72
Ազբախազուրի 70
Բալու և մորու քացրա-
ւենիք 191

ԱՅԲԵՆԱԿԱՆ ՑԱՆԿ

Ա
Ազբախազուրի 70
Ալագի 26
Անարըկոտ 65
Առաջին խմբի համեմունք-
ներ 21
Արգանակ ականջուկներով 55
Արգանակ ժիլիէն . . . 35
Արգանակ կրէմ գրօժ . 52
Արգանակ պոտօֆէ . . 33
Արգանակ օշիլ 47
Արտալայ 35
Արտիշօկ 110
Բ
Բադի ոտ ու գլխով ար-
գանակ 46
Բադրիջան 002
Բադրաջանով խորոված . 99
Բադրիջանից պատրաստած
բորանի 111
Բադրիջանի տոլմայ . . 72
Բալի բանդակ մուրաբայ 191
Բալի հիւթ 192
Բալի սիրօպ 192
Բալի (վիշնևկայ) . . . 193
Բանջարեղէնները . . . 19
Բաստուրմայ կամ համե-
մած միս 99
Բիշի կամ բլինի 137
Բիսկվիտի շառլօտ . . . 148
Բիսկվիտ ռուլէտ . . . 172
Բիկվիտի տորտ 117
Բիտկի 69
Բիֆշտէկս 65
Բլինչիկները 124
Բլինցի 144
Բոլիօն 33
Բուլկու քերքինջ . . . 129
Բրընձէ կոպիկներ . . . 209
Բրընձէ պուդինգ . . . 149
Բրընձէ փլաւ 135
Բրընձով ու նեխուտով ար-
գանակ 48
Բօռվինիայ 56
Գ
Գաթայ 188
Գանգուր աղացան (եղերդ
չիկօրէ) 120
Գառան միս սպիտակ սո
ուսով (բլանկէտ) . . . 77
Գառան մսի խորոված . 97
Գառան մսի ռագու . 75
Գառան արգանակ . . . 36
Գարներ 141
Գետնամօրու բանդակ (մո-
րաքայ) 190
Գերնամօրու պաղպաղակ 168
Գետնամօրուց պատրաս-
տած քաղցր կարկանդակ 178
Գոլորշիում պատրաստած
միս 64
Ե
Երէ 17

Երկրորդ խմբի համեմունքներ 23
Երրորդ խմբի համեմունքներ 25
Եփած մակարօն . . . 134
Եփած միս 63

Զ

Զանգ կուխէն 182
Զատկայհայ 186
Զարբաք լոբի 196
Զարագի (ֆարշով) լիցքով 70

Ը

Ընդհանուր կանոնները բուլիոններ և արգանակներ պատրաստելու համար 29

Թ

Թաթարի սօուս . . . 119
Թանէ սպաս 54
Թասերում պատրաստած կրէմ 155
Թարխունի սօուս . . . 118
Թարմ կանաչ սիսեռի պիւրէ 51
Թարմ կանաչ կարտօֆիլի գարներ 115
Թարմ պօմիդօրի աղցան 121
Թարմ սօուս 200
Թերխաշ ձու 193
Թել դդմած (վերմիշել), դդմած (մակարօն) . . 142
Թէյ 200
Թթու կաղամբի շչէի . . 40
Թթու կարկանդակ . . 131
Թթու վարունգից պատրաստած արգանակ . 42

Ժ

Ժիլէ զանազան մրգերով (массдуанъ) 165

Ի

Ինչպէս կազմել խոտակուցակները 209
Իւղով բիսկվիտի օպրա . 173

Լ

Լանսպիկ 1 6
Լիցք (ֆարշ) 130
Լիցք պասուց (կերակրի համար) 205
Լիցք կաթնլոուխ . . . 239
Լիցքով պօմիդօր . . . 73
Լոբէ սպաս 198
Լուլայ-քաբաբ 98

Խ

Խաշ 46
Խեցգետնի արգանակ . . 56
Խմոր պատրաստելու ձևը 121
Խմորով պատրաստած բադրիչան 200
Խնձոր հարած սպիտակուցով 145
Խնձորի մարմելադ . . . 190
Խնձորի շառլօտ 146
Խնձորի չամչարակ . . . 163
Խնձորի սուֆլէ 154
Խնձորի քաղցր կարկանդակ 181
Խոզի միս 154
Խոզի մսի կողիններ թարմ պօմիդորով 74
Խոհանոցը և իւր կարգ ու սարքը 5
Խորոված լոր 97
Խորոշած օրագուլ կանաչ սօուսով 102
Խուրմ (խմօրօտ) . . 143

Ծ

Ծաղկէ կաղամբի աղցան 120

Ծերանի և դեղձի չամչարակ 164
Ծենբեկ (պասուց) . . . 201

Կ

Կաբինեդի պուդինգ . . 151
Կաթնալոռով պատրաստած զատկահաց . . 185
Կաթնահունց (նազուկ) . 189
Կաթնով արգանակ . . . 54
Կաղամբէ շչէի 40
Կաղամբով տօլմայ . . . 71
Կանանչ արգանակ . . . 42
Կանաչ լոբի (պասուց, . 201
Կանաչ լոբի իւղով ուձուով 108
Կանաչ սիսեռի գարներ . 112
Կանաչ սիսեռով արգանակ 48
Կանաչեղէնով պատրաստած արգանակ . . . 49
Կանաչ սօուս 118
Կապոյտ (փիչխուլ), ճաննաւ և լօքօ 100
Կարկանդակները 205
Կարմիր կաղամբի աղցան 119
Կարմիր պօմիդօրի արգանակ 1 6
Կարմրացրած ընդհահաւ 96
Կարմրացրած մատղաշ բադ 95
Կարմրացրած նապաստակ 98
Կարտօֆիլի աղցան . . . 120
Կարտօֆիլի գարնէր թթուասերով 114
Կարտօֆիլի գարներ յուրդի ձևով 113
Կարտօֆիլի կողիկներ . . 202
Կարտօֆիլի կրօկէտ . . . 114
Կարտօֆիլի պիւրէ . . . 45
Կարտօֆիլի պիւրէ (պասուց) 116
Կարտօֆիլ խալիւբէով պատրաստած արգանակ . . 51
Կարտօֆիլի պօնչիկներ . 115
Կարտօֆիլով ու քրէնով Օսեգրինայ 100
Կաքաւ իւր գոլորշիում եփած 90
Կաքաւի պաշտետ . . . 93
Կեկս 129
Կէկ 177
Կիսե՛լ 207
Կնելով բուլիօն 34
Կողիկներ (կօտլէտ) . . . 68
Կուլիչ 187
Կուտապ 206
Կրէմ 153
Կրէմ բաւս բուայ 156
Կրէմ տրուբօչկաների համար 151
Կրէմով տրուբօչկաներ . 150

Հ

Համեմունքներ 20
Հարած ձուի ձուածեղ . 194
Հարիսայ հնդկահաւի կամ ոչխարի մսով 136
Հաւ կամ վառեկներ ռեզօտով 82
Հաւ, վառեկ և որձատ . 17
Հաւ սառը մայեօնեզով և վրաստանի սօուսով . . 84
Հաւ քէշմիշով և գերբիչկով 83
Հաւ Փրիկասէ 81
Հնդկահաւ 18
Հոնէ սպաս 198
Հոլանդական սօուս . . 109
Հորթի բիֆշտեկս սնկով . 79
Հորթի գլուխ ռուիգօտ սօուսով 85

Հօրթի լեարդը տապակած 88
Հօրթի լեզու 89
Հօրթի կամ գառան ոտներ 87
Հօրթի միս 14
Հօրթի միս ալ՝ մարենգոյ 78
Հօրթի մի ը սպիտակ սոուսով 79

Զ

Զկան մայեօնէզ . . . 103
Զկնաթան (ухa) 58
Զկնով սպաս 58
Զկնով կարկանդակներ . 125
Զուր 19
Զուկ 18
Զուակաթնախան կարկանդակներ 129

Մ

Մարզուրկի նշի զանգուածով 185
Մալօրօսի բորշ . . . 42
Մանր թխուածք — պտի — ֆուր 176
Մթերք 10
Մոկկալի պարֆէ . . . 159
Մուգ սոուս 117
Մսեղէն կերակուր պատրաստելու ձևը . . 59
Մրգի պաղպաղակ . . . 166
Մրգի պահածոյ . . . 193

Յ

Յաւաջաբան 3

Ն

Նարինջի ազգան . . . 170
Նարինջի աիլէ 164
Նարինջի և սերի պաղպաղակ 161
Նարինջի սուֆլէ . . . 164
Նուխունդի սպաս . . . 197
Նշի բիլէ 178
Նշի հրուշակ (պիրօժնի). 182

Շ

Շարարէզօզ հաւից . . . 91
Շաքարահաց մադլէն . . 179
Շերտաւոր խմորից վիզիգայով կուլեբեակայ . 133
Շերտաւոր կարկանդակներ 132
Շնիցել 67
Շչի թթու կաղամբից . 127
Շօկօլադ 280
Շօկօլադի թխուածք . . 108

Ո

Ոչխարի և գառի միս . . 15
Ոչխարի եփած բուդը . . 67
Ո՞րքան ժամանակ է հարկաւոր մինչև մսի եփուելը կամ խաշուելը . 63
Ոսկրով կողիկներ . . . 80
Ուզեղ 86
Ուրիշ կերպ պատրաստած գառկահաց 187

Չ

Չամչի թթուաշ սոուս . 90
Չոր սիսեռի գարներ . . 113
Չոր մրգի չամչարակ . . 163

Պ

Պասուց կարկանդակների համար թխու խմոր . 204
Պիկանտնի սոուս . . . 117
Պիրօժկի բիսսօլի իւղում տապակած 127
Պլօմբիր 159
Պտուղների պատֆէ . . 161
Պրաֆիլտրօլի շօկօլադ . 152
Պօմիդօրի արգանակ . . 50

Ռ

Ռուսաց արգանակ . . . 38
Ռօսաբիֆ 66

Ս

Սաթայեօն պուդինգին համար. 152
Սագ ու բադ 18
Սալատի աղցան 119
Սառը հաւ վրաստանի սոուսով 84
Սաւարին 183
Սերի շառլօտ 158
Սերի պաղպաղակ . . . 157
Սերկևիլի արգանակ . . 44
Սերկևիլի ժիլէ 168
Սերկևիլի մարմելադ . . 189
Սևբիւգայ կապպարի սոուսով 101
Սիսեռի արգանակ . . . 197
Սիսեռի պահածոյ . . . 113
Սնկի արգանակ 198
Սովորական բուլիօն . . 30
Սուխարով տապակած վառեկները 95
Սոխի մէջ խորոված փասեան 97
Սուրճ 208
Սպանախ 106
Սպանախ ձէթով և ընկոյզով 199
Սպիտակ սոուս 118
Սոուս (պասուց) 202
Սօուս 131
Սօուս մայեօնէզ . . . 104
Սօուս պուլէտ. 88
Սօուս բաւիգօտ 86
Սօուս պուլէտ (պասուց) 118
Սօուս բաւիգօտ (պասուց) 117
Սօուս բօբէր 117

Վ

Վանիլից պատրաստած կրեմ 148
Վանիլով կ էմ 149
Վայրի թռչուն 18
Վառեկի առաջարթմայ . . 53
Վառեկի չբխբրթմայ . . 53
Վատրուշկաներ 126
Վարենիկներ 138
Վարունգի աղցան . . . 120
Վաֆլի 145
Վերմիշելով արգանակ . 37
Վինեգրէտ 104
Վինեգրէտ (պասուց) . 202
Վօլօվան 139

Տ

Տանձի չամչարակ . . 162
Տապակած կարտօֆիլ . . 203
Տապակած սուդակ . . 103
Տապակած սունկ թխուածքերով 109
Տապակած վառեկները . . 94
Տապակած օսետրեայ . 102
Տաւարի միս 10
Տաքուխեան որքան ատիճան է հարկաւոր միսը խորովելու համար 62
Տաք սոուս մայեօնէզ . 105
Տեղական ձևով պատրաստած ծնեբեկ 107
Տօմայ վազի տերևներով 72
Տօրտ մադլէն 172

Փ

Փունջ գլասէ 170

Ք

Քաղցր շերտաւոր կարկանդակներ 174
Քամովի փլաւ մսեթանջով 204
Քաշովի փլաւ 203
Քուֆթայ — բօզբաշ . . 44
Քրեների սոուս 64

Օ

Օկրոշկայ 55
Օմլէտա խոզապուխտով . 194
Օմլէտա սուֆլէ 153

Օրագուլի արգանակ . . 57

Փ

Փիլէ խորոված մսերի մէջ 67
Փիլէ (սուկի) շամ իլի վրայ 99

Փրանսիական եւ ռուսական չափերի միմեանց համեմատական աղիւսակ

400	գրամ	= 1	Ֆունտ				
350	»	= $^{7}/_{8}$	»				
300	»	= $^{3}/_{4}$	»				
250	»	= $^{5}/_{3}$	»				
200	»	= $^{1}/_{2}$	»	= 16	լոտ	= 48	մսխալ
150	»	= $^{3}/_{5}$	»	=			
125	»	= $^{5}/_{16}$	»	= 10	լոտ	= 30	մսխալ
100	»	= $^{1}/_{4}$	»	= 8	լոտ	= 24	մսխալ
75	»	= $^{3}/_{16}$	»	= 6	լոտ	= 18	մսխալ
50	»	= $^{1}/_{8}$	»	= 4	լոտ	= 12	մսխալ
25	»	= $^{1}/_{16}$	»	= 2	լոտ	= 6	մսխալ
$12^{1}/_{2}$	»	= $^{1}/_{32}$	»	= 1	լոտ	= 3	մսխալ
5	»	—	«	—		$1^{1}/_{4}$	մսխալ
1	»	—	»	—		$^{1}/_{4}$	մսխալ

ՑԱՆԿ

Երես

Յառաջաբան 3
Խոհանոցը և իւր կարգ ու սարքը 5
Մթերք 10

ՄԻՍ

Տաւարի միս 10
Հորթի միս 14
Ոչխարի միս և գառան միս 15
Խոզի միս 16
Երէ 17

ԹՌՉՈՒՆԵՐԻ ՄԻՍ

Տնային թռչուններ

Հաւ, վառեկ և որձաթ (каплунъ) 17
Հնդկահաւ . . . . . »
Սագ ու բադ 18
ՎԱՅՐԻ ԹՌՉՈՒՆ . . . . . »
ԶՈՒԿ . . . . . »
ԶՈՒ 19
ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆՆԵՐ . . . . . »
ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ 20
ա. Առաջին խմբի համեմունքներ 21
բ. Երկրորդ խմբի համեմունքներ 23
գ. Երրորդ խմբի համեմունքներ 25

ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

Ա. ԲՈՒԼԻՈՆՆԵՐ ԵՒ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

Ընդհանուր կանոններ բուլիոններ և արգանակներ պատրաստելու համար 29
Սովորական բուլիոն 30
Բուլիոն 33

Երես

Արգանակ պօտօֆէ 33
Կնելով բուլիօն 34
Արտալայ 35
Արգանակ ժիւլիէն . . . . . »
Գարնան արգանակ 36
Վերմիշելով արգանակ (սուպ) 37
Ռուսաց արգանակ 38
Կաղամբէ շչի 39
Թթու կաղամբով շչի 40
Մալօրօսի բօրշ 41
Թթու վարունգից պատրաստած արգանակ 42
Կանաչ արգանակ (շչի) . . . . . »
Թթու լաւաշով արգանակ 43
Ռուֆթա—բօզբաշ 44
Սերկևիլի արգանակ . . . . . »
Կարտօֆիլի պիւրէ 45
Խաշ 46
Բադի ոտ ու գլխով արգանակ . . . . . »
Արգանակ—օշիլ 47
Բրնձով ու նեխուրով արգանակ 48
Կանաչ սիսեռով արգանակ . . . . . »
Կանաչեղէնով պատրաստած արգանակ 49
Պօմիդօրի արգանակ 50
Թարմ կանաչ սիսեռի պիւրէ 51
Կարտօֆիլի պիւրէից պատրաստած արգանակ . . . . »
Արգանակ կրէմ—դ'օրժ 52
Վառեկի չըխըրթմայ 53
Վառեկի բոզարթմայ . . . . . »
Կաթնով արգանակ 54
Թանէ սալս . . . . . »
Արգանակ ականջուկներով (ушки) 55
Օկրօշկայ . . . . . »
Բօտվինիայ 56

Երես

Խեցգետնի արգանակ 56
Օրագուլի արգանակ 57
Ձկնով սալս (солянка) 58
Ձկնաթան (уха) . . . . . »

Բ. ՄՍԵՂԷՆ

Ընդհանուր կանոններ

Մսեղէն կերակուր պատրաստելու ձևը 59
Տաքութեան ո՛րքան աստիճան է հարկաւոր միսը խորովելու համար 62
Ո՛րքան ժամանակ է հարկաւոր մինչև եփուելը կամ խորովուելը 63
Եփած միս . . . . . »
Ջրենի սօուս 64
Գոլորշիում պատրաստած միս . . . . . »
Բիֆշտէկս 65
Անարըկօտ . . . . . »
Ռօսթբիֆ 66
Շնիցել 67
Ֆիլէ (սուկի) խորոված մադէրի մէջ . . . . . »
Կոտլիներ (կօտլէտ) 68
Բիակի 69
Ձրագի (ֆարշով) լիցքով 70
Աքխազուրի . . . . . »
Կաղամբով տօլմայ 71
Բադրջանի տօլմայ 72
Տօլմայ վազի տերևներով . . . . . »
Լիցքով պօմիդօր 73
Խոզի մսի կոտլիներ թարմ պօմիդօրով 74
Գառան մսի ռագու 75
Ոչխարի եփած բուդը (ժիգօ) 76
Գառան միս սպիտակ սօուսով (բլանկետ) 77
Հօրթի միս ալ'ա մարենգոյ 78
Հօրթի միսը սպիտակ սօուսով (բլանկետ) 79

Երես

Հորթի բիֆշտեկս անկով 79
Ոսկրով կողիկներ 80
Հաւ Ֆրիկասե 81
Հաւ կամ վառեկներ ռիզոտով 82
Հաւ քիշմիշով և գրիշկով 83
Սառը հաւ Վրաստանի սօուսով 84
Հաւ սառը մայեօնէզով և Վրաստանի սօուսով . . . »
Հորթի գլուխ ռաւիգօտ սօուսով 85
Սօուս ռաւիգօտ 86
Ուզեղ . . . . . »
Հորթի կամ գառան ոտներ 87
Սօուս—պուլէտ 88
Հորթի լեարդը տապակած . . . . . »
Հորթի լեզու 89
Ձամչի թթուաշ սօուս 90
Կաքաւ իւր գոլորշիում եփած . . . . . »
Շարտրէօզ հաւից 91
Կաքաւի պաշտետ 93
Տապակած վառեկներ 94
Սոխարով տապակած վառեկներ 95
Կարմրացրած մատղաշ բադ . . . . . »
Կարմրացրած սագ . . . . . »
Կարմրացրած հնդկահաւ 96
Սոխի մէջ խորոված փասեան 97
Խորոված լոր . . . . . »
Գառան մսի խորոված . . . . . »
Կարմրացրած նապաստակ 98
Լուլայ—քաբաբ . . . . . »
Բադրիջանով խորոված 99
Ֆիլէ (սուկի) շամփրի վրայ . . . . . »
Բաստուրմայ կամ համեմած միս . . . . . »

Դ. ԶԿՆԵՂԷՆ

Կապոյտ (փիչխուլ), ճանաո և լօքօ 100

Երես

Կարտօֆիլով ու քրէնով օսետրինա 100
Սեվրիւգա կապպարի սօուսով 101
Տապակած օսետրինա 102
Խորոված օրագուլ կանաչ սօուսով . . . . . »
Տապակած սուդակ 103
Ձկան մայեօնէզ . . . . . »
Վինէգրէտ 104
Սօուս—մայեօնէզ . . . . . »
Տաք սօուս—մայեօնէզ 105
Լանսպիկ 106

Դ. ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆ

Սպանախ 106
Տեղական ձևով պատրաստած ծննեբեկ 107
Կանաչ լոբի իւղով ու ձուով 108
Պարտէզի ծննեբեկ . . . . . »
Հոլլանդական սօուս 109
Տապակած սունկ թթուասերով . . . . . »
Արտիշօկ 110
Բադրիջանից պատրաստած բորանի 111
Կանաչ սիսեռի գարնիր 112
Սիսեռի պահածոյ 113
Չոր սիսեռի գարնիր . . . . . »
Կարտօֆիլի գարնիր յարդի ձևով (пайлъ) . . . . . »
Կարտօֆիլի կրօկէտ 114
Կարտօֆիլի գարնիր թթուասերով . . . . . »
Թարմ կարտօֆիլի գարնիր 115
Կարտօֆիլի պօնչիկներ . . . . . »
Կարտօֆիլի պիւրէ 116

Ե. ՍՕՈՒՍՆԵՐ

Մուգ սօուս 117
Պիկանտի (կծու) սօուս . . . . . »
Սօուս բաւիգօտ . . . . . »
Սօուս բօքէր . . . . . »
Թարխունի սօուս 118

Երես

Սալիտակ սոուս 118
Սոուս պուլյետ . . . . . »
Կանաչ սոուս . . . . . »
Թաթարի սոուս 119

Զ. ԱՂՑԱՆՆԵՐ

Սալատի աղցան 119
Կարմիր կաղամբի աղցան . . . . . »
Ծաղիկ կաղամբի աղցան 120
Գանգուր աղցան (եղերդ, շիկօրէ) . . . . . »
Վարունգի աղցան . . . . . »
Կարտօֆիլի աղցան . . . . . »
Թարմ պօմիդօրի աղցան 121

Է. ԽՄՈՐԵՂԷՆ

Ընդհանուր կանոններ:

Խմոր պատրաստելու ձևը 121
Բլինչիկներ 124
Զկնով կարկանդակներ 125
Վաորուշկաներ 126
Պիրօժկի բխսօլի) իւղում տապակած 127
Կեկս 128
Բուլկու քերինչ (гренки) 129
Զուակաթնախառն կարկանդակներ (сдобныя) . . . . . »
Լիցք (ֆարշ) 130
Թխու կարկանդակ 131
Շերտաւոր կարկանդակներ 132
Շերտաւոր խմորից վիզիգայով կուլեբեակա 133
Եփած մակարոն 134
Բրնձէ փլաւ 135
Հարիսայ հնդկահաւի կամ աչխարի մսով 136
Բիշի կամ բլինի 137
Վարենիկներ 138
Լիցք կաթնալուռից 139
Վօլովան . . . . . »

Երես

Գարնիր 141
Սոուս . . . . . »
Թել-դգմաճ (վերմիշէլ), դգմաճ (մակարոն) 142

Ը. ՔԱՂՑՐԵՂԷՆ

Խաիւ (խվօրօսա) 143
Բլինցի 144
Վաֆլի 145
Խնձոր Տարած սալիտակուցով . . . . . »
Խնձորի շառլօտ 146
Բիսկվիտի շառլօտ 148
Վանիլից պատրաստած կրէմ . . . . . »
Բրնձէ պուդինգ 149
Վանիլով կրէմ . . . . . »
Կրէմով տրուբօչկաներ 150
Կրէմ տրուբօչկաների համար 151
Կաբինետի պուդինգ . . . . . »
Սաբայեօն պուդինգի համար 152
Պրաֆիլաթօլի չօկօլադից . . . . . »
Կրէմ 153
Օմլէտ սուֆլէ . . . . . »
Խնձորի սուֆլէ 154
Նարնջի սուֆլէ . . . . . »
Թասերում պատրաստած կրէմ 155
Կրէմ բաւարուա 156
Սերի պաղպաղակ 157
Սերի շառլօտ 158
Պլօմբիր 159
Մոկկայի պարֆէ . . . . . »
Պտուղների պարֆէ 161
Նարնջի և սերի պաղպաղակ (10 մարդու բաժին) . . . »
Տանձի չամչարակ (կոմպօտ) 162
Խնձորի չամչարակ 163
Ձոր մրգի չամչարակ . . . . . »

Ը.

	Երես
Ծիրանի և դեղձի չամչարակ	164
Նարնջի ժելե	»
Ժելե զանազան մրգերով (маседуанъ)	165
Մրգի պաղպաղակ	166
Գետնամորու պաղպաղակ	168
Սերկևիլի ժելե	»
Նարնջի աղցան	170
Փունշ—գլասե	»
Բիսկվիտի տօրտ	171
Տօրտ մադլէն	172
Բիսկվիտի ռուլետ	»
Իւղով բիսկվիտի տօրտ	173
Քաղցր շերտաւոր կարկանդակ (կուտապ, սամսայ)	174
Մանր թխուածք—պտի-ֆուր	176
Կէկ	177
Նշի բիզե	178
Գետնամորուց պատրաստած քաղցր կարկանդակ	»
Նաբաթահայց մադլէն	179
Շոկոլադի թխուածք	180
Խնձորի քաղցր կարկանդակ	181
Նշի հրուշակ (պիրօժնի)	182
Զանգ-կուխէն	»
Սաւարին	183
Կաթնալօռով (մլօրօգ) պատրաստած զատկահայց	185
Մազուրիկ նշի զանգուածով	»
Զատկահայց	186
Ուրիշ կերպ պատրաստած զատկահայց	187
Կուլիչ	»
Գաթայ	188
Կաթնահունց (նազուք)	189
Սերկևիլի մարմելադ	»
Խնձորի մարմելադ	190
Գետնամորու բանդակ (մուրաբայ	»

Թ.

	Երես
Հալի քանդակ	191
Հալի սիրօպ	192
Հալի հիւթ	»
Հալօղի (վիշնեվկա)	193
Մրգի պահածոյ (կօնսերվ)	»

Թ. Ջ Ո Ւ Ր

Թերխաշ ձու	193
Հարած ձուի ձուածեղ	194
Օմլէտ (ձուածեղ) խոզապուխտով (վետչինայով)	»

Ժ. ՊԱՍՈՒԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

Լոբէ սպաս	195
Չաբըաբ լոբի	196
Կարմիր պօմիդօրի արգանակ	»
Սիսեռի արգանակ	197
Շէյի թթու կազամբից	»
Նուխունդի սպաս (մուղաշար)	»
Սնկի արգանակ	198
Հոնէ սպաս	»

Զանազան բանջարեղէններից պատրաստած կերակուրներ:

Սպանախ ձէթով ու ընկոյզով	199
Բադրիջան	200
Խմորով պատրաստած բադրիջան	»
Թարմ սունկ	»
Ծնեբեկ	201
Կանաչ լոբի	»
Վինեգրէտ	202
Կարտօֆիլի կողիկներ	»
Սօուս	»
Բրնձէ կողիկներ	203
Տապակած կարտօֆիլ	»
Քաշովի փլաւ	»
Քամովի փլաւ մսէթանջով	204

Երես

Պատուաստ կարկանդակների համար թթու խմոր 204
Լիցք 205
Կարկանդակներ . . . . . »
Ալաձի 206
Կուտապ . . . . . »
Կիսել 207

ԺԱ. ՍՈՒՐՃ, ԹԼԻ ԵՒ ՇՕԿՕԼԱՊ

Սուրճ 208
Թէյ . . . . . »
Շօկօլապ . . . . . »

ԺԲ. ԽՈՐՏԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Ինչպէս կազմել խորտկացուցակները 209

ՀԱՅԿ-ССР А.
им. А. Мясникяна

ԳԻՆՆ Է 1՛Ր.

ՀՀ Ազգային գրադարան
NL0803024