

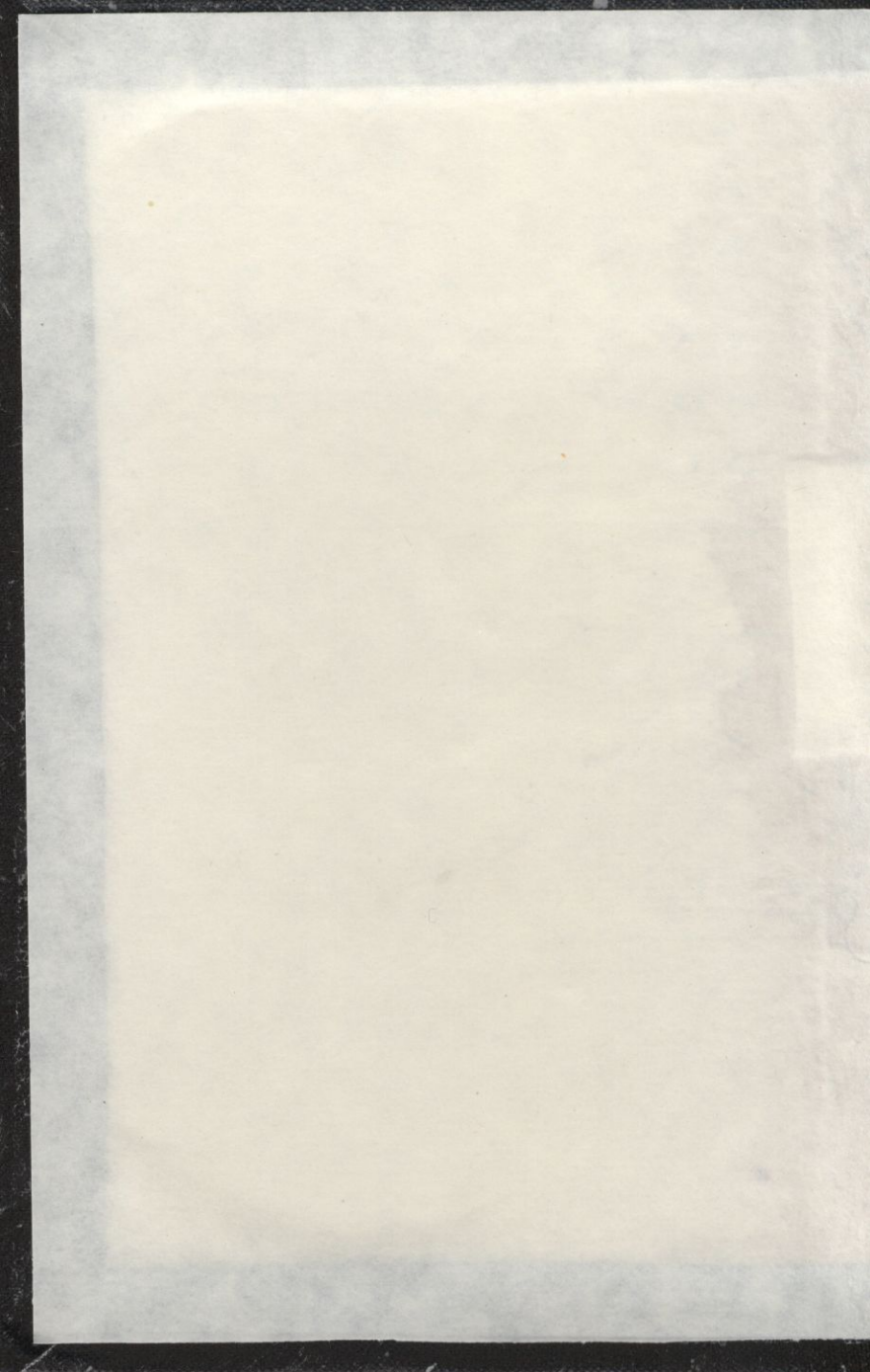
ՊՐԱՐԱՆ ԳՐԱԿԱՆ

ՆՈՐ ԽՈՒՆԻՆԵՐ

ԱՆՆԱԿԱՆ ԳՐԱԿԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆԻ ԿԱՆՈՒՄԸ
ՍԵՐՈՒՄԸ ԵՎ ԿՈՄՊՈՒԾՆԵՐԸ ԵՎ ԿՈՒՐՍԵՐԸ
ՍԵՐՈՒՄԸ ԵՎ ԿՈՄՊՈՒԾՆԵՐԸ ԵՎ ԿՈՒՐՍԵՐԸ
ՍԵՐՈՒՄԸ ԵՎ ԿՈՄՊՈՒԾՆԵՐԸ ԵՎ ԿՈՒՐՍԵՐԸ
ՍԵՐՈՒՄԸ ԵՎ ԿՈՄՊՈՒԾՆԵՐԸ ԵՎ ԿՈՒՐՍԵՐԸ



ՄԱՍԻՆՆԵՐԻ
ՍՈՒՐՄԱՆ ԵՎ ԿՈՄՊՈՒԾՆԵՐԸ
(Սուրբ Մ. Սեպուհեան)
1914



ՊՕՂՈՍ ՓՐԻԱՆԵԱՆ

ՆՈՐ ԽՈՂԱՐԱՐ



ՄԱՐԶՈՒԱՆ
ՏՊԱԳՐ. ԱՆԱԹՈՒԻԱ
(Յակոբ Մ. Մրապեան)
1914



ԲԱՅԱՏՈՒԹՅՆ ՍԸ

Գիրք մը պարզ առաջնորդ մըն է միշտ: Ընթերցողը պէտք է անոր մէջ իր միտքը դնէ եւ իր անձնական կարողութիւնները գործածէ, որպէսզի մտնեալ տառերը կերակրի, իրողութեան հասնի: Կերակուրներ պատրաստելու առաջնորդող գրքոյն մը գրած ասեմնիս այս պարագան մասնաւորաբար կը յիշենք, վասնզի համոզուած ենք որ եթէ կերակուրներ պատրաստողը ինք աչ կերակուրներուն հետ, եւ անոնց պէս շեփի, կերակուրը թերի կը մնայ: Էւս պարտեզ մը իր տիրոջ շունչէն կ'ոռնանայ: Կերակուրն աչ իր բոյրն ու համը զայն պատրաստողին անձէն կ'առնէ: Մասնոր եւ ճաշակաւոր կերակուրներ պատրաստելու համար մաքրութիւն եւ նաւակ պէտք է: Մէկ խօսքով՝ կերակուրները պէտք է ողորդով եփել — խոհարարին ողորդովը: Այն ասեմ կերակուրներու պատրաստութիւնը նոր յաջողութիւններու, նոր գիտերու անհասնում աղբիւր մը, զբօսանք մըն է ինքնին: Բար է անգամ մը հասկնալ կերակուրներու մի քանի պարզ սկզբունքները եւ կարեւորութիւնները: Մենք այս գրքոյնով այդքան մը եթէ տանք, մնացածը կը բողոքանք պատրաստողին արքնամտութեան, որ դիտէ, պարագաներուն համեմատ խոտախարէ կերակուրներու ջախը, տեղողութիւնը եւ ուրիշ նորութիւններ: Ասով կարելի է խոհարարութիւնը արհեստի սահմաններէն աւելի բարձրացնել եւ արուեստներու, «հիւներ»ներու, «մարիմեք»ներու կարգն անցնել: ՈՒՋԵՆ, եւ ՋԱՆԱՆ, երբ այս երկուքը կը դնենք կերակուրներուն մէջ, անոնք ինքնին եւ դիւրաւ կ'եփին:

Բնաւ չգիտցողին համար իսկ այս գրփոյիկն առաջնոր-
դութիւնով, կարճ ժամանակ մը բառական պիտի ըլլայ կե-
րակութեան շնորհակալութիւնով պահանջները ըմբռնել: Անկէ
շեջ փորձողը բնաւ դժուարութիւն չպիտի գգայ կերակու-
նէն պատրաստելու մէջ, երբ խղճմտօրէն կը հետեւի մեր բա-
ցաստութիւններուն, միշտ պակասները շեցնելով իր իսկ ճա-
շակին եւ դիտողութեան գործածութիւնով:

Մեր գրփոյիկը պարզ եւ յստակ ընել ջանացած ենք, որ-
պէսզի ամէն դասակարգի անձ կարենայ անոր մօտեմալ եւ
անկէ օգտուի: Շատ անգամ նոր տուն կազմող հարսեր
հակառակ իրենց ամենագեղեցիկ բաղձանքին՝ չեն գիտեր թէ
ն'ընկէ սխալելու եւ ն'ը վերջացնելու են: Բազմաթիւ երիտա-
սարդներ եւ երիտասարդուհիներ հիմա սխալուած են օտար
հորիզոններու սակ առանձին ապրիլ եւ ինքզինքնին ինա-
մել: Անոնց գործերը, շատ անգամ անակնկալներով շեցուն,
իրենց ժամանակը կը սահմանափակեն եւ կարճ ատենի մը
մէջ եւ իրենց ֆակի սարողութենէն վեր չծանրաբեռնող
համեղ կերակուր մը ունենալով: Ասոնց կը յանձնարարենք
որ փոխանակ ուրիշ տեղեր, շատ մը կասկածելի աղետո-
րիկներու ենթակայութեան մէջ սուղ գիւնով ճաշելու, քիչ
մը անխաձեռնութիւն, գործունէութիւն ցոյց տան, դիտելով
մեր գրփոյիկն ետեւի ցանկին. իրենց արտօմակին հետ թող
խորհրդակցին ընտրողութեան մասին: Հոն իւրաքանչիւր
կերակուրի եփելու տեղութիւնը եւ անոնց գիւններու մի-
ջակ չափ մը դրուած են:

Մարգուսանի ամերիկեան Անարպոյիս գոյեան մէջ 18
տարիներէ ի վեր խոհարարութիւն ըրած ըլլալով՝ չէ թէ մի-
այն փորձով զսած ենք աժան եւ համեղ ընելու միջոցները,
այլ խորհած ենք ուրիշ գոյեաններու կամ մեծ հացկերոյթնե-
րու աչ օգտակար ըլլալ առհասարակ կերակուրի մեծախա-
նակ չափերն աչ աւելցնելով, որոնցմէ հաշիւով ուզուած
թիւին կը յարմարցուի:

Բայց ասունցսն անենեն արեղի ուշագրաւ ե՛ տեսնել որ
օրե օր իզական սեռի դասիւստակաբեան կարեւորութիւնը
հասկցուելով անեն տեղ ձեռնարկներ կ'ըղբան, բայց դըժ-
բասխաբար շատ անգամ անոց դպրոցի ծրագիրը տոցիւնեն
չի տարբերի, այսինքն աշակերտ, տուարակապութիւն, իե-
րակսնութիւն եւլն, միայն կ'ուսուցուին: Երե շեղուներ,
երաժշտութիւն, ձեռագիտութիւն եւլն. ալ կայ, չեմ կարծեր
որ տեսնագիտական, կերակուրներ եփելու, տուն մը շա-
կոկիկ կտուախարելու համար նիւթին ուղղակի մօտեցող
դասախօսութիւններ շատ կան: Պէտ՛ է կանուխեն սորվեցնել
անոց անեն ինչ որ ապագային իրենց պարսակսնութեան
մասերը պիտի կազմեն: Առողջապահութիւն եւ Տեսնագի-
տութիւն ասունցսն կարեւորներն են. եւ կերակուրներ եփելը
կարծեմք քե երկուքին հետեւ ալ ստեղծութիւն ունի դրայես:

Մեր գրքոյկը անկեղծ նախապորձ մըն է օժանդակե-
լու այս բողոքին: Կը մնայ ընթերցողներուն վճռել քե ան
ո՛րքան կը յաջողի:

23 Յուլիս, 1914,
Անաբոյիա, Գոլէն
Մարզուան:

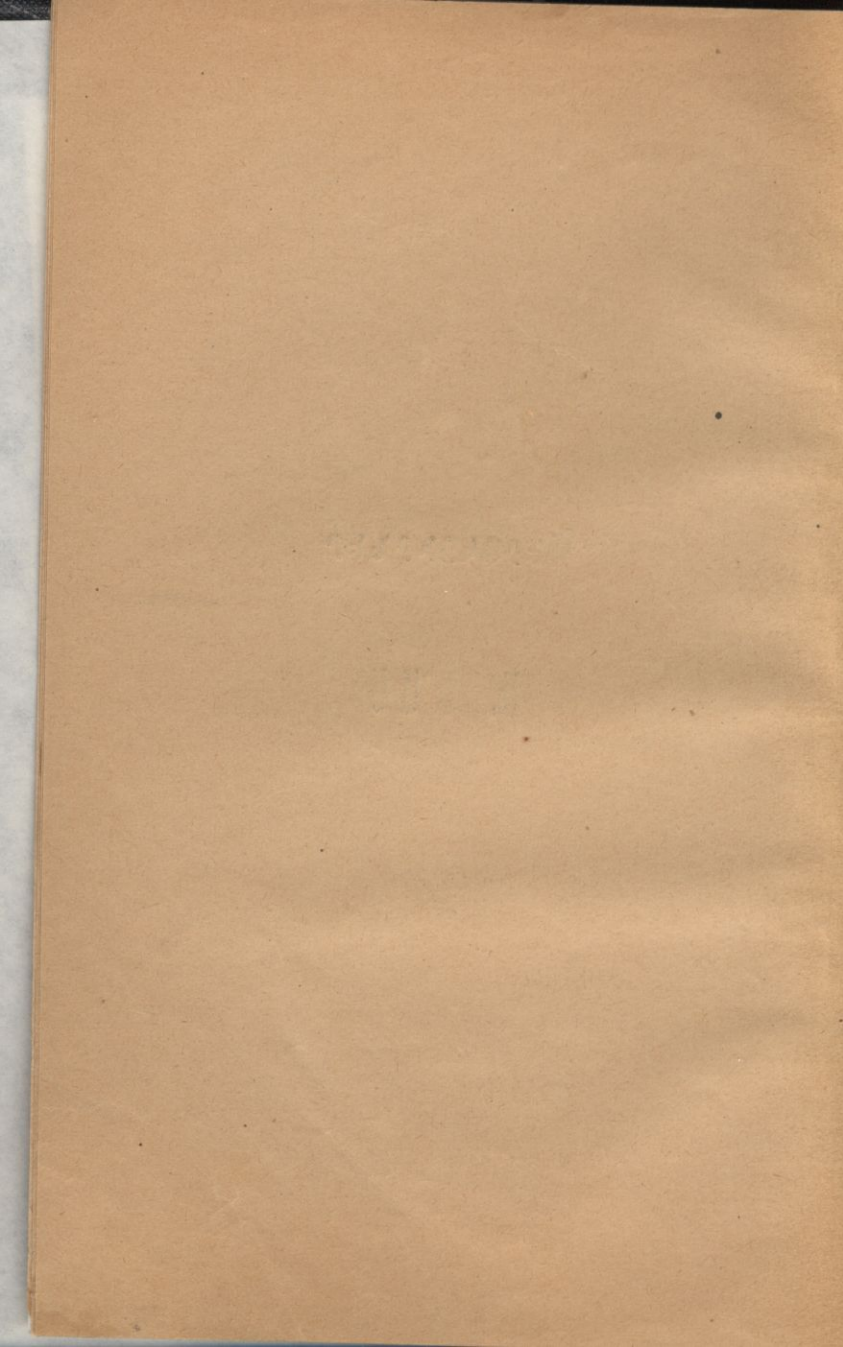
ՊՕՂՈՍ ՓԻՐԱՆԵԱՆ

ՄԵՂԱՆԻ ՎՐԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐԻ ԿԱՐԳԸ

- 1.— ԱՊՈՒՐ
- 2.— ՄՍԵՂԷՆ
- 3.— ԿՈՒԱԾՈՆԵՐ (Պատար)
- 4.— ՓԻՂԱԻ, ՄԱՔԱՐՈՆԻԱ
- 5.— ԽՄՈՐԵՂԷՆՆԵՐ, ԱՆՈՒՇԵՂԷՆՆԵՐ
- 6.— ՊՏՈՒՂՆԵՐ

ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

Ա. ՄԱՍ



Ա. ՄԱՍ

Ա. ԱՊՈՒՐՆԵՐ

1. ՄԻՍԻ ԶՈՒՐ, (քիւրիք, եք սուշու). — Միսի ջուր պատրաստելու համար կարելի է գործածել կովի, ոչխարի կամ հաւեղէններու միսը: Ասոնցմէ առաջինը ամենէն զօրաւորն է, իսկ վերջինը հիւանդներու նպաստաւոր: Վիզի ոսկորը (կէրտան) ամենալաւն է, ինչպէս նաեւ ողնայարը (էյէկիւ): Բնաւ միս չունեցող ծուծով ոսկորներն ալ պէտք է դնել: Կարմրած միսին ջուրը ամենէն համեղն է թերեւս: Ուելէ ատեն երբ միս ունենաս, անոր զանազան մասերը զանազան նպատակներու յատկացուր և ոսկորները միսի ջուրի գործածէ:

2. ՄԻՍԻ ԶՈՒՐՈՎ ԲՐԻՆՉ ԱՊՈՒՐ. — Վերի ձեւով միսի ջուր պատրաստելէդ վերջ անոր վրայ, եթէ պէտք է, ջուր կ'աւելցնես, յետոյ եփ ելլելէ վերջ անոր $\frac{1}{8}$ ին չափ մաքրուած և երեք անգամ լուացուած բրինձ լեցնելով $\frac{3}{4}$ ժամ կ'եփես: Անկէ վերջ արիւրով խիւս կ'աւելես, այսինքն քիչ մը ալրած իւղի մէջ դրայ մը արիւր կը խառնես, կը կարմրցնես, վրան տոմաթեփի ջուր կ'աւելցնես, լաւ մը կը խառնես որ կոշտեր չմնան, կը համեմես պղպեղով և կերակուրի ջուրին մէջ մը լեցնես: Ասկի վերջ մէկ քառորդ ևս եփելը կը բաւէ:

300 հոգիի 4 օխա բրինձ պէտք է:

3. ԹԷՐՊԻՅԷԼԻ ԱՊՈՒՐ .— Թեթեւ կամ լաւ միտի ջուրի մէջ բրինձը մէկ ժամ եփելու է վերի չափերով : Գաւաթի մը մէջ հաւկիթ մը կտարելով 10 բոպէ լաւ մը ձեծելու է : վրան քիչ մը ալիւր աւելցնելով լաւ մը արուրելու է : Կերակուրը վար առնելէ 10 բոպէ վերջ այս խիւսը կերակուրի ջուրով քիչ քիչ սաքցնելով մէջը անցընելու է՝ միշտ զգուշանալով որ թերպիեմն չկտորի : Վրան լիմոնով (կիտրոն), կամ լիմոնի ազով չափաւոր թթու մը տալու է :

4. ԱՐԲԱ, ԹԷԼ, ԵԸԼՏԸԶ ՇԷՀՐԻՅԷ և ՄԱՔԱՐՆԱ ԱՊՈՒՐ .— Այս խմորեղէններէն ու է մէկը առատ և կի ջուրի մէջ 10 վայրկեանի չափ եռացնելու, քամելու և քամային մէջ պահելու է լաւ մը : Յետոյ $\frac{1}{4}$ ժամ միտի ջուրի մէջ դնելով եփելու է : Վար առնելէ 10 վարկեան վերջ վերի ձեւով թէրպիչէն տալու է :

300 հոգիի $3\frac{1}{2}$ օխան կը բաւէ :

5. ՈՍՊՈՎ ԱՊՈՒՐ .— Քաշուած սոսքը կ'առնենք, թէեւ չքաշուածն ալ կ'ըլլայ, և $\frac{1}{8}$ համեմատութիւնով կը դնենք եփած ջուրի մէջ, կէս ժամ եփելէ վերջ նոյնքան ալ քաշուած հաւմա կը լեցնենք մինչեւ որ $1\frac{1}{2}$ ժամ եփի, միշտ խառնելու է որ սակը չայրի : Քիչ մը սոմաթէսի ջուր և քիչ մը իւզով սոխրած կը լեցնենք :

300 հոգիի $3\frac{1}{2}$ օխա սոսք և $3\frac{1}{2}$ օխա հարմա կը բաւէ :

6. ԳՈՒՆԶՈՎ ԱՊՈՒՐ .— Մէկ օխա մսի ջուր եռացած ստան 50 արամի չափ զբոբլ (ալիւրի խիւսը) գաւաթ մը ջուրով հարել և եռացած մսի ջուրին վրայ լեցնել լաւ մը խառնել որպէսզի մէջը կոշտեր չմնան, վրան աւելցնել քիչ մը աղ և մէկ զգալ տոմաթէսի էլզմէ. $\frac{3}{4}$ ժամ եփելէ վերջ վար առնել :

7. ՀԱՅ, ԵՂ, ԵՒ ԼՕԼԻԿ . (գերմանական ապուր) .— Մէկ նիւնտակ հաց, 3 կամ 4 լօլիկ, 25 արամ արդար եղ կամ մէկ օխա մսի ջուրով մէկ ժամ սովէնքը մէկտեղ

եփել, յետոյ քիչ մը պաղելէ վերջ ալիւրմաղէն քամիլ և քիչ մը աղ լեցնելով քիչ կրակի վրայ պահել:

8. ԸՆԴԵՂԷՆՈՎ, (գարգաւար) ԱՊՈՒՐ.— Միսի ջուրին մէջ մանրած կազամբ (շահահայ), քիչ մը մանրած սակաղին (հաւուճ), Սամիթ (թէրէվիզ), մազաանոս, և տոմաթէս լեցնելու է: Յետոյ քիչ մը ալիւրի հետ իւղի մէջ մեռցուած սոխ լեցնելու է և մէկ ժամ եփելէ վերջ շատ քիչ մաս մըն ալ բրինձ և մէկ թէյի դգալ շաքար դիր և թող $\frac{3}{4}$ ժամ ալ եփի: Յետոյ շատ բարակ մանրուած բաթաթէսը 10-15 բոպէ խաչէ և մէջը լեցուր ու քառորդ ժամ ալ թող եփի: Կտոր հացերու կրակի վրայ կամ փուռը կարմրած մանր կտորները իւղի մէջ կարմրցուր և վար տանելէ 10 բոպէ առաջ կերակուրին վրայ աւելցուր: Զգուշանալու է որ թանձր դանգուած մը չըլլայ և բուսեղէններու ամէն տեսակէն ալ հաւասար քանակութիւնով գտնուի:

Իւրաքանչիւրէն 2 օխա կամ աւելին կը բաւէ 300 հոգիի համար:

9. ՔԻԻՖԹԷՆՈՎ ԱՊՈՒՐ.— Միսը քաշէ, կամ ծեծէ աղ և սղպեղ ցանէ, լաւ մը թրէ, սիսեռի չափ մանր գնտիկներ շինէ և ալիւրի վրայ զլորէ յետոյ մսի ջուրի վրայ ձգէ, կէս ժամ եփելէ վերջ քիչ մըն ալ բրինձ լրւալով վրան լեցուր և թող որ եփի: Վրան տոմաթէս աւելցուր:

300 հոգիի 4 օխա միս և 2 օխա բրինձ կը բաւէ:

10. ԿԱԹՆԱՊՈՒՐ.— 60 արամ բրինձ մաքրէ, լուա, յետոյ $1\frac{1}{2}$ քաշ հոացած կաթ և 50 արամ ալ շաքար աւելցուր և $\frac{1}{2}$ ժամ ալ եփէ:

300 հոգիի 4 օխա բրինձ կը բաւէ:

10. ԱԼԻԻՐՈՎ ԱՊՈՒՐ.— 20 արամ ալիւրը $1\frac{1}{2}$ քաշ (օխա) պաղ կաթի մէջ անցուր զգուշութիւնով որ կոշտ չըլլայ, և խառնելով կամայ կամայ եփ հանէ,

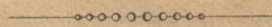
ուղուած չափով ալ շաքար դիր, կարճ միջոցի մը մէջ պատրաստ կ'ըլլայ :

11. ՄԱԼԷՉ ԱՊՈՒՐ.— 50 արամ ալիւր 25 արամ արդար իւզով բոնրէ, մինչև որ հասը կլէ, $1\frac{1}{2}$ քաշ տաք ջուր քիչ քիչ խառնէ որ կոշտ չըլլայ, և 15 բոպէ եփէ :

12. ԱԼԻԻՐՈՎ ԲՐԻՆՉ ԱՊՈՒՐ.— Պարզ կամ միտի ջրով բրինձը կէս ժամ եփելէ վերջ քիչ մը ալիւր և անոր կէսին չափ իւզ կարմրցուր և վրան անցուր. քիչ մըն ալ պանիրի մանրուք աւելցուր և 30 բոպէ ալ եփէ :

13. ԹԱՐԽԱՆԱՅԻ ԱՊՈՒՐ.— Թարխանան իրիկուրնէ թրջէ. միւս օրը պարզ կամ միտի ջրով խառնելով կամայ կամայ եփ հանէ : Քիչ մը իւզի մէջ կարմրած սոխ և աննուխ աւելցուր կէս ժամ վերջը և քիչ մըն ալ եփէ :

14. ԻՇԿԷՄՊԷ.— Իշկէմպէն պաղ ջուրով լաւ մը լուս', յետոյ եփ ջուրը ձգէ կտոր կտոր, և հանելով տախտակի մը վրայ դիր և դանակով մը քերելով մէջի սև կողմը լաւ մը մաքրէ. երբ չեկեր, կրկին եփ ջուրը ձգէ, քերէ, մինչև որ ճերմակ մաշկը մնայ. դուրսի բարակ խառն ալ հանէ, լուս', և կիր ջուրին մէջ ձգէ, յետոյ պաղ ջուրով կրկին լաւ մը լուս' և փոքր քառակուսիներով մանրէ : Քանի մը պճեղ սխտոր լեցնելով ապուրի չափով ջուր աւելցուր և իրիկուրնէ փուսը քշէ : Միւս օր մէկ հաւկիթ և մէկ դգալ ալիւր իրար խառնէ և լաւ մը զարկ, յետոյ քիչ քիչ կերակուրին ջուրէն աւելցնելով նօսրացուր և մինչև կերակուրին չափ տաքնալը ջուրը աւելցուր, յետոյ կերակուրին խառնէ, վրան քացախ լեցուր :



Բ. ԿՈՒԱՄՈՆՆԵՐ (ՊԱՍՏՆԵՐ)

Կոխածոներու բոլորին միտք նոյն կերպով կը պատաստուի, ուստի դիւրութեան համար առաջ այդ սորվելու է: Յարմար է որ սրունքներու եւ ողնայարի ոսկորները հանուիին միտք ջուրի կամ սրբի նպատակի համար, միայն կողի ոսկորները կրնան գործածուիլ մանր մանր ջարդելով: Միտք մանր քառակուսիներու (ղուռ պաւի) վերածե, ալ եւ քիչ մը ջուր լեցնելով եփե մինչեւ որ խլըր թող տայ: Վրան քիչ մը մանրած սոխ, կարմիր պղպեղ եւ տմարեա դիր ու քիչ մըն ալ եփե: Շատ կարմրեցնելու չե որ միտք քե՛ համեղ եւ քե փափուկ մնայ: Կը մնայ բուսեղէնները աւելցնել:

15. ԿԱՆԱՉ ԼՈՒԻՅԻՍ. (Փաստոլիա). — Ֆաստոլիան մաքրէ՛, մէջտեղէն ճեղքէ կամ կտորելով մանրէ և վերի ձեւով պատրաստուած միտին վրայ դնելով թօթուէ, խառնէ, քիչ մը վերջ վրան ջուր աւելցուր և եփէ երկու ժամու չափ: Որքան քիչ կրակի վրայ կամաց կամաց եփի այնքան համեղ կ'ըլլայ: Վար սանելէ 15 րոպէ առաջ տոմարիէս լեցուր, եփէ առաջուց միտին հետ դրուած չէր:

300 հողիի համար $3\frac{1}{2}$ լիտրը կը բաւէ:

16. ՓԱԹԱԹԷՍ. — Վերինին նման կ'ըլլայ: Մաքրէ, մանրէ, լուա, միտին վրայ ջուր լեցուր, մէկ ժամ եփէ, և փաթաթէսը լեցուր:

17. ԱՅԼԵԻԱՅԼՔ (քիւրչիս պաստր). — Պատրաստուած միտին վրայ աւելցուր կանաչ լուրիա (Փաստոլիա, յետոյ ջրով $\frac{1}{2}$ ժամ եփէ, $\frac{1}{4}$ ժամ վերջ կանաչ պղպեղ, քիչ մը սմբուկ (պատլճան), ճերմակ գլուժ, ճերմակ տեսողին (հաւիճ) աւելցուր: Ասկէ $\frac{1}{4}$ ժամ վերջ ալ սամիթ (թէրէվիզ) դիր և տակէ ալ ժամ վերջ քիչ մը պամիա լեցուր, տոմարիէս աւելցուր և 1 ժամ եփէ:

Զգուշանալու է որ ընդեզէններուն ամէն տեսակինն ալ հաւատար և համեմատական ըլլան: Զուրը շատ քիչ ըլլալու է և կամաց կրակի վրայ եփելու է:

300 հոգիի համար մէկ լիար լուրիա, 60 պատլըճան, 1 օխա պամիա, 1 օխա հաւիճ, 25—30 տորմացու դգուճ կը բաւէ:

18. ԴԴՈՒՄ. (գապագ). — Վերի բացատրուած ձեւով միսը պատրաստելէդ վերջ թարմ կամ եփած սոմաթէս լեցո՛ւր, քիչ մը եփելէ վերջ ջուր լեցո՛ւր և միսը կէս ժամ եփէ: Դգուճը (սագրդ գապաղը) մաքրէ և մանրելէ վերջ միսին վրայ աւելցուր և շատ կամաց եփէ մինչև 1 $\frac{1}{2}$ ժամ:

19. ՊՐԱՍ. (փրասա). — Վերինին նման կը պատրաստուի, միայն պրասը մանրելէ վերջ պէտք է 45 րոպէ խաշուի քիչ մը ազով առատ ջուրի մէջ, քամուի, պողջրուի, և վերջը միսին վրայ դրուելով 45 րոպէ եւս եփի: Անհրաժեշտ կիրարոն (լիմոն) կամ կիրարոնի աղ պէտք է լեցուի:

300 հոգիի համար 8 լիար պրասը կը բաւէ:

20. ԹԱՐՄ ՊԱՄԻԱ. — Միսը թիւ 17ին նման կը պատրաստուի, միայն միսը սոկոր ունենալու չէ: Կոթերը մաքրելու և եթէ խոշոր են կտրելու և միսին վրայ լեցրնելու է: Մաս մը կիրարոնի կամ կիրարոնի աղի ջուր լեցրնելու է որ չի չողտաի և կամաց կամաց եփելու է $\frac{3}{4}$ ժամ: 300 հոգիի համար 3 $\frac{1}{2}$ լիար թարմ, 3 օխա չորը կը բաւէ:

21. ՍՈՒՅ. — Կօխածոներու յատուկ ձեւով երբ միսը կը կարմրի և սոխ լեցնելու ատենը կուգայ, պէտք է շատ մանր սոխերը մաքրել և ամբողջ միսին իւզովը լաւ մը մնուցնել: Վրան տոմաթէս կամ ազցան կ'աւելցուի և շատ քիչ ջուր լեցնելէ վերջ կրակին մէկ եզերքը շատ կամաց կ'եփի մինչև երկու ժամ: Եթէ ուզուի, կիրարոնի թիւ աւելցնել շատ լաւ կ'ըլլայ:

300 հոգիի վեց լիար սօխ կը բաւէ :

22. ՏՈՄԱԹԷՍ .— Ուրիշ կոխածոններու բազմաթ-
մամբ $1\frac{1}{2}$ -2 անգամը բլլալու է միւր : Երբ միւր կը կար-
մըրի , քիչ մը սօխ մեռցնելէ վերջ շատ քիչ ջուր աւելցնե-
լով $\frac{1}{2}$ ժամ կ'եփի : Յետոյ կարմիր սոմաթէսը ջարդելով
կը լեցուի և $\frac{1}{2}$ ժամ ևս կ'եփի :

300 հոգիի համար վեց լիար կը բաւէ :

23. ՍԵՐԿԵՒԻՆ (Հալիս և Ղալիեսի) .— Սերկելիի մի-
ջուկը մաքրելէ վերջ ջարդէ և իւղի մէջ կարմրցուր : Կո-
խածոններու յատուկ ձեւով պատրաստուած միսին վրայ
ջուր լեցո՛ւր և մէկ ժամ եփէ : Յետոյ սերկելիը լեցո՛ւր ,
պղպեղ բնաւ մի՛ գնիր , քիչ մը շաքար աւելցուր և քիչ
մը եփէ :

Առանց նախապէս իւղով կարմրելու ալ կ'բլլայ , և
այն ատեն մէկ ժամ եփելու է շատ կամայ կրակի վրայ :

24. ՍԻՍԵՆԻ (Նոխոս Պասը) .— Իրիկուրնէ՛ մասը
չայրելու չափ առք մօխիը ջուր և դգայ մը ազ աննելով
սխեռը մէջը լեցնելու և երկու ձեռքով լաւ մը չփելու ,
ճմռելու և մինչև մուս առաւօտ թողելու է : Յետոյ քա-
մելու և առանց լուտուլ՝ եփ ջուրի մէջ լեցնելու է : Ջու-
րը ա՛յնքան առատ բլլալու է որ բնաւ նոր ջուր լեցնել
պէտք չըլլայ , քանզի սխեռը իր չափին 3-4 անգամը կ'ա-
ճի և եթէ եփը կարեւ , ա՛լ չեփիր : Լաւ է որ պէտք եղա-
ծէն շատ աւելի լեցնես կամ կրկին եփ ջուր լեցնես , եթէ
անհրաժեշտ պէտք եղաւ : Երկու ժամ եփելու է :

Կոխածոյի յատուկ պատրաստուած միսին վրայ ջուր
աւելցնելով կէս ժամ եփելու է : Եփած սխեռը եփ եփ քա-
մելով իր տաքովը եփող միսն վրայ լեցնելու է : Մինչև որ
սխեռը կատարեալ մը եփի՝ կամայ կրակի վրայ գթգթա-
ցննելու է : 300 հոգիի համար 9 օխս նոխոս :

25. ՉՈՐ ՃԵՐՄԱԿ ԼՈՒԲԻՒՍ (Փառուղիս) .— Լուրիան
իրիկուրնէ թրջելու է գաղջ ջրով : Առաւօտուն քա՛մելով

և եփած ջուրի մէջ լեցնելով եփելու է մինչև որ միսը պատրաստուի: Երբոր միսը պատրաստուի և սոխն ու սոժաթէսը լեցուի, լուրիան քամէ և ուրիշ եփ ջրով միսին վրայ լեցո՛ւր, և երկու ժամ գթգթացուր կամաց կրակի վրայ:

10 օխա լուրիան կը բաւէ 300 հոգիին համար:

26. ՉՈՐ ՊԱՄԻՍ. — 180 տրամ չոր պամիան մազի մը մէջ դիր և անձեռոցով կամ լաթով. լաւ մը մազին յատակին շփէ, մինչև որ վրայի մազերը թափին: Յետոյ 3-4 օխա եփ ջուրի մէջ թրջոյ դիր $\frac{3}{4}$ ժամ: Այդ ատեն միսը կարմրցո՛ւր, առատ սոխով և ջրով կէս ժամ ալ եփէ, լեմոնի թթու աւելցո՛ւր և պամիան կապերէն հանելով վրան դիր և $\frac{3}{4}$ ժամ ալ եփէ: Ուտելու ատեն մաս մը թթու ևս աւելցո՛ւր:

Պամիան թրջելէ վերջ քիչ մը իւղով կամրցնել և յետոյ միսին վրայ ձգելը երկու օգուտ ունի, թէ՛ համեղ կ'ընէ և թէ՛ չի շոգոտիր: Չի շոգոտելու համար թթուն ալ միշտ պէտք է քիչ չըլայ:

27. ՉՈՐ ԼՈՒԲԻՍ. (Պեոյիւնի). — Չորցած, կանանչ լուրիա առատ ջուրով 1-1 $\frac{1}{2}$ ժամ եռացո՛ւր: Նոյն ատեն միսը պատրաստէ: Յետոյ լուրիան քամէ, լաւ մը պաղջրէ, և միսին վրայ դնելով 2 ժամու չափ կամաց կրակի վրայ գթգթացուր ջուրով: Ատոր վրայ ալ լեմոնի թթու կամ մածուն չատ լաւ կը յարմարի:

28. ԲԱՆՋՍՐԻ ՅՕՂՈՒՆ (Պոյանի). — Բանջարի ցօղունը (բազուկը) մանրէ՛, լուա՛, կէս խաչէ, ջուրը քամէ, պաղջրէ, պատրաստուած միսին վրայ լեցուր, երկու ժամու չափ կամաց կրակի վրայ եփէ: Վրան դիր սոժաթէս. $\frac{1}{4}$ ժամ ալ եփէ: Ուտելէ առաջ լաւ սխտոր-մածուն լեցուր վրան:

29. ՈԼՈՒ (Պիզեղիա). — Ոլորը կէս խաչէ, քամէ, պաղջրէ: Միսը ծանօթ ձեւով պատրաստելէ վերջ քիչ մը

Չուրով $1\frac{1}{2}$ ժամի չափ եփէ: Սաչած սլոտը վրան լեցուր: Քիչ մը շաքար (մէկ օխային 30 40 արմ.) աւելցուր և $1\frac{1}{2}$ -2 ժամ եփէ: Վար աննկէ քաւորդ ժամ առաջ ամամթէս դիր: Եփելէ վերջ մածուն աւելցնելը կամաւոր է:

Միաք պահելու է որ կերակուրին մէջ երբ շաքար կը դրուի՝ ազը քիչ բլայ:

300 հողիի $3\frac{1}{2}$ լիտր կը բաւէ:

30. ՍԵՆ ԲԱԿԼԱ. — Մատղաչ բակլան մաքրէ, մանրէ, խաշէ, քամէ. միսին վրայ լեցուր, ազ դիր, առաւ ամամթէս և քիչ մըն ալ սամիթ (ուէղէնէ) լեցուր: Եփելէ վերջ ազուսը մածուն-սխտորով ուսղէ:

Ամէն բուսեղէն թարմ բլլալու է և մաքրուած օրը և փելու է, մանաւանդ այս, որ սպասելով կը սեւնայ:

31. ՉՈՐ ՍՍԼՈՐ (Էրիկ). — Սև, թթու սալորը քիչ մը թրջոյ դիր, մաքուր մը լուա՛: Կոխածոյի ծանօթ միսը առանց սոխի պատրաստելով վրան Չուր լեցուր և միսը մասամբ եփէ: Երբ միսը եփելու քիչ կը մնայ, սալորը լեցուր: Կարճ ասկէն կ'եփի:

32. ԿԱՆՍՉ ՏՈՄՍԹԷՍ. — Կանաչ ամամթէսը երկուքի ձեղքէ, և ձևաքով լաւ մը ճնշէ, ճմուէ և կրցածիդ չափ մէջի կուտերը հանէ, կակղցուր, յետոյ լուա՛:

Կոխածոյի յատուկ սոխով կարմրած միսին վրայ քիչ մը Չուր լեցուր և կէս ժամ եփելէ վերջ լուացուած ամամթէսը լեցուր, ազէ, և $1\frac{1}{2}$ ժամ եփէ:



Գ. ԽՈՐՏԻԿՆԵՐ

Սորաիկներու վրայ ծանօթութիւն տալէ առաջ կարևոր է յետագայ բառերու նշանակութիւնը, և կամ միտին ո՞ր մասերուն համար գործածուիլը հասկնալ: Պէտք է երեւակայել կովի կամ ոչխարի ամբողջ մարմինը ինչպէս որ կը ներկայանայ սպանդանոցին մէջ, մորթելու գործողութիւններէն վերջ:

1. Կերտան. — Վիզը.

2. Skoz. — Վիզին և առջևի սաքին մէջտեղը, կուրծքը:

3. Թեւ. — Առջևի սրունքը:

4. Պրծոյա. — Վիզէն մինչև պոչը, կռնակի սակոյ, ողնայարը:

5. Էյեկիւ. — Կողի սակորները (գապուրդա), կամ ամբողջ վանդակը ուր ստամոքսը և թոքը կը կենան:

6. Ֆիլիքթ. — Կողերը մինչև ետևի սրունքը չեն հասնիր, այլ կողնասկրերուն և ետևի սրունքին մէջտեղը սակոր չկող և միտով գոցուած մաս մը կայ, որ կը կոչուի Ֆիլէթո: Ողնայարի սակորին (պրծոյային) կից է:

7. Օրբալլիս. — Այս միտը Ֆիլէթոյին վարի կողմը, կենդանին փորի կողմը, սրունքին և փոքին իրարու կըցուած տեղն է:

8. Պուտ. — Ետևի սրունքին վերի մասը, զիստը պատուզ զուտ միան է:

9. Պուտ Պուռնի. — Պուտին ետևի կողմը, զիստին պոչի կողմէն դէպի ներս մատմ մասն է մինչև յօգուածը:

10. Չիւմֆե. — Պուտին և սաքին միջև, սաքէն ճիշդ վեր, մինչև յօգուածը գանուող մասը:

33. ՊՐԾՈՒԱ. (Սփարա). — Ողնայարին (պրծոյա) մասն մէկ սակորները իրարմէ կը զատես գանակով մը,

յետոյ թակով (թսխմախով) կը ծեծես, մաս մը կը տա-
փակցնես, ազն ու պղպեղը կը ցանես: Սոխը մեքենայով
քաշելով, կամ ճեղքելով և ճնշելով ջուրը կը հանես և միտին
վրայ քսելէ վերջ մէկ ժամ կը սպասեցնես: Յետոյ սաճի
մէջ կամ կասկարայի վրայ կը կարմրցնես:

34. ԹԱՍԻ ԽՈՐՏԻԿ. — Մէկ օխտ պուտի միս փոքր
քառակուսիներով (գուշ պաշի) կը մանրես. ջրիկերը մաքրե-
լէ վերջ սոխ, պղպեղ, պահար կը լեցնես և թատի մը մէջ
դնելէ վերջ ուրիշ շայն կաթնայի (թէնճիրէ) մը մէջ թա-
սով մէկտեղ հակառակ կը շրջես, աճապէս որ թատին մէջ
մնայ և անով գոցուի: Մէկ դգայ ջուր կը լեցնես,
մէկուկէս ժամ կ'եփես: Եթէ ջուրը բաւական առատ ընես
և անոր կէտին չափ ալ մաքուր և լուացուած բրինձ լեց-
նես, այն ատեն կ'ուռնենաւ եղինձ (բլլաւ) մը որ թատը կը
շրջապատէ: Եփելէ վերջ թատը հանէ զգուշութեամբ և
կթէ թատին վերջ ծայրի միտը լաւ չէ եփած՝ բլլաւը առ-
նելէ վերջ միտը խառնէ քիչ մը, շուտով կը կարմրի:

35. ՇԻՇԻ ԽՈՐՏԻԿ. — Միտին քիչ իւղոտ մասը կամ
պուտը բնիւզի չափ խոշոր քառակուսիներով մանրէ, քիչ
մը պատրնճան կը որ կը որ մանրէ, առմաթէսի փոքրերէն ալ
առ և միտին իւղոտ մասը պատրնճանին մօտ բերելու պայ-
մանով մէկ միս, մէկ պատրնճան և մէկ առմաթէս շարէ
երկաթէ մասնաւոր շիշերու վրայ և կասկարայով կամ
ուրիշ կերպով մը կրակին վրայ դիր, կամաց կամաց դար-
ձուր մինչև որ ուղածից չափ կարմրի:

36. ՇԻԻՂԵՐՈՒ ՎՐԱՅ ԽՈՐՏԻԿ. — Փայտէ բարակ
շիւղեր (չէօփ) պատրաստէ մատիտի չափ երկայն և հովա-
նոցի թելին մօտ բարակութիւնով: Ճիլէթոյին և (պուտ
պուտնի) կակուզ և թոյլ միտերը մանրէ և իրարու կից
խիտ խիտ շարէ, քիչ մը կարագ իւղ քսէ և կրակարա-
նին վրայ շարէ: Կարմրելէն առաջ անգամ մ'ալ քսէ և
արագ արագ դարձուր փոխն ի փոխը որ չայրի: Փափուկ

և համեզ խորտիկ մը կ'ունենանա :

37. ԱՆՏԱՌԻ ԽՈՐՏԻԿ .— Գառնուկ մը մորթէ, բայց գլուխը ամբողջովին մի՛ կտրիր : Փորտաբլբ . թոքը ամբողջ հանէ, ներսի կողմը լուս' և ազէ . պուտին մէկ քանի տեղերին ծակէ, և մատով ազ լեցուր : Յետոյ ապի ջուր քսէ : Մէկ ծայրէն միւս ծայրը երկար և տակուն փայտ մը անցուր : Զատիվայր տեղ մը շատ սաստիկ կրակ պատրաստէ, պայմանով որ հովը վերէն վար փչէ : Յետոյ այն կողմը ուր հովը կ'երթայ, կրակէն մէկ կանգուն հեռու և անկէ ցած տեղ մը գառնուկին հասակէն քիչ մը երկար երկու բազմապատկութեան (X) ձևով փայտեր չինէ չորս գաւազաններով, անոնց վրայ կոթնցուր գառնուկը կըրող գաւազանը : Հովին հոսանքէն կրակին ջերմութիւնը գառնուկին կը զարնէ : Միսին տակը աման մը դիր որ իւզերը մէջը կաթին : Յետոյ կամաց կամաց գործուր, ամէն 10 րոպէն անգամ մը ազ ջուր քսէ և 4 ժամ շարունակէ եփել :

38. ՀՈՎԻԻԻ ԽՈՐՏԻԿ .— Մարգագետնի մը մէջ մէկ սաք լայն և մէկ կանգուն խոր փոս մը փորէ, մէջը առատ կրակ վառէ, մինչև որ փոսին պատերը կտրմրին : Նոյն ատեն փոսին մէջ մտնելու չափ լայն և տափակ մաքուր քարեր շարէ կրակին շուրջ որ սաստիկ տաքնան : Գառին միտը տափակ և քարերէն քիչ մը պղտիկ կտորներու վերածէ, ազէ : Յետոյ փոսին կրակը հանէ : Տակը տաք քար մը իջնցուր, վրան կտոր մը միս . ուրիշ քար մը և գործնակ միս, և այսպէս շարունակէ մինչև որ փոսը լեցուի : Վրան տաք քարով մը գոցէ, տերեւներ ճիւղեր և խոտ լեցուր, անոր վրայ ալ հողով գոցէ : $1\frac{1}{2}$ ժամ վերջ զգուշութիւնով վրան բաց, քարերը վեր առ և միսերը հանէ, փափուկ խորտիկ մը կ'ունենանա :

39. ՏԱՊԱԿԻ ՄԷՋ ԽՈՐՏԻԿ .— Կակուղ միսերը ձեռքի չափ կամ աւելի փոքր կտրէ, թեթեւ մը ձեծէ, ազէ,

տապակի մը մէջ քիչ մը իւզ լեցուր . շերտերը վրան շարէ և երբ մէկ կողմէ կարմրի , պատասաքազով միւս կողմը դարձուր , երբ կը կարմրի տակի իւզին մէջ քիչ մը տոմաթէս արորէ , եփ հանէ , և միտի կարմրած շերտերուն վրայ լեցուր : Կարճ ասանէն կ'ըլլայ :

40 . ՊՈՒՏԻ ԽՈՐՏԻԿ (Ռօսքօ) .— Պուտի վարի ծայրը սո , ջիւղերը . կարծր մաշկերը և ուրիշ անպիտ մասերը կտրէ , միակաուր պուտը թող մնայ : Չայն 3-4 տեղերէ ծակէ , ալ , պղպեղ և քանի մը պճեղ սխտը լեցուր և տապակի (թավա) մը մէջ դիր . քիչ մը ջուր և տոմաթէսի ջուր աւելցուր ու փուռին մէջ քչէ , ուր $3\frac{1}{2}$ -4 ժամ թող մնայ : Մէջը եղած ստանն երբեմն իր ջուրով թրջելու և դարձնելու է :

Եթէ ուզուի , մէջի ոսկորները ասնել և կտրելէ վերջ դարձեալ խաշելով կտրելի է ուրիշ կերակուրի մը համար միտի ջուր պատրաստել :

41 . ԿՍՐՄՐԱԾ ՀՆՔԿԱՀԱԻ .— Հնդկահաւը մորթելէ վերջ եփ ջուրը թաթխելով փետուրները մաքրէ . նուրբ ալուամազերը կրակի գոլին վրայ խանձելէ յետոյ փորոտիքը հանէ , մաքրէ , լուս' և չափաւոր ալով տաք ջուրի մէջ $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ժամ խաչէ : Յետոյ հանէ ոտքերը կտրէ , տապակի մը մէջ դիր , իր ջուրէն մաս մը լեցուր և վրան քիչ մը ալիւր ցանկելով փուռը քչէ : Երբ այդ երեսը կարմրի , միւս երեսն ալ դարձուր և նորէն ալիւր ցանէ : Երբ քիչ մը կարմրիլ սկսի , շատ անգամ իր ջուրով թրջել և միւս երեսը դարձնել : Քիչ մը տոմաթէսի ջուր կամ սալցա ալ դիր : Ըսպտսէ $2\frac{1}{2}$ ժամ :

Սազ , բազ , հաւ , կաքօւ , ևն հոյն կերպով կը պատրաստուին :

42 . ՓՈՐ ԼԵՅՈՒԱԾ ԳԱՌ .— Գառնուկին դմակը մաքրէ , մանրէ և հալեցուր : Լեարդը , թոքը և սիրտը մաքրէ , մանրէ և 100 արամ դմակի իւզ ասնելով մէջը կար-

Վերջուր: Յետոյ 300 արամ բրինձ մաքրէ, լուա՛ և 300 արամ ջուր, նաև աղ, պղպեղ, պահար, մաղաւնոս դնելով եփէ մինչև որ ջուրը քաշէ. յետոյ մէկ կողմ առ որ պազի:

Առ գառնուկին միսը. վիզն ու սրունքը յօլուածէն կարէ, լուա՛, մէկ գզալ ազով լաւ մը աղէ, փորի համար պատրաստուածը մէջը լեցուր, փորին եզերքները իրարու բեր, դիմացէ դիմաց ծակէ և ոտքերէն մէկը մէջէն անցուր և կապէ, կամ փոքր կարէ, տապակին՝ մէջ դիր. 2 քաշ ջուր և դգալո՛ր աղ դիր և տաք փուռը քշէ. հակէ որ չայրի և միշտ դարձուր, ամեն կողմի վրայ կեցուր որ աւասար կարմրի: Երբ բաւական մը կ'ելի, ա՛լ մի՛ դարձրներ որ փոքր չպատուի: Կարմրելէն վերջ 10 րոպէն անգամ մը իր ջուրով օծէ, ս՛րքան շատ օծուի ա՛նքան համեղ կ'ըլլայ: Վերջին տաննները (տոմաթէսի) ջուր կամ սալցա աւելցուր: 4 ժամ թող եփի:

43. (ՕՐԹԱԼԸԽ). — Օրթալիս մը առ, լաւ մը սրբէ փօքք տապակի մը մէջ դիր, վրան քիչ մ'ալ ջուր և աղ աւելցնելով բաւական մը կամրցուր: Երկու քի կամ երեքի ձեղքուած փաթաթէաներով չորս կողմը զարդարէ, փուռը քշէ: Միսը շատ անգամ դարձուր որ երկու կողմը հաւասար կարմրի և թէ՛ միսը՝ թէ՛ փաթաթէաները իր ջուրովը օծէ: $3-3\frac{1}{2}$ ժամ եփէ: Եթէ ջուրը քաշէ, ջուր լեցուր: Եթէ կ'ուզես տոմաթէսի ջուր կամ թթու ալ աւելցուր:

44. ՊիՅթիշօթ. — Կովի միսը կակուղ տեղերէն (օրթալիսէն, պուտ պուռնիէն) և թևերէն ձեռքի ձեւով կարէ և լաւ մը կարմրցուր իւղի մէջ: Յետոյ միսը հանէ և տեղը լեցուր բաւական շատ սոխ, տակաւին լժան մը չկարմրած ալիւր դիր և ան ալ քիչ մը կարմրելէ վերջ տոմաթէսի ջուր կամ թթու և կարմիր պղպեղ աւելցուր: Ասկէ քառորդ ժամ վերջ այս ամբողջը խիտ քամոցէ մը անցուր, քիչ մը պահար ցանէ և ջուրը միսին վրայ լեց-

նելով եփ հանէ , կրակին մէկ կողմը քաշէ և կամաց կամաց 3 ժամ եփէ :

45. ՓԱԹԱԹԵՍՈՎ ԽՈՐՈՎԱԾՈՅ (Գգարսմա) . — Միւր կողի , սրունքի կամ ուրիշ յարմար սկորները մանրելով ամանի մը մէջ ինքնիրմով քիչ մը կարմրցուր , քիչ մ'ալ բարակ մանրած սոխ , սոմաթէսի ջուր կամ թթու , կարմիր պղպեղ դիր և մինչև սոխին մեռնիլը եփէ : Նոյն աստն փաթաթէսը 4-6 կտոր ընելով իւղի մէջ կարմրցուր միսին վրայ աւելցուր և մէկ ժամ ալ կամաց կամաց գըթգըթացուր :

46. ԶՐՈՏ ՄԱՆՐԱԾՈՅ (Ղըյնա) . — Թեւին և պուտին միսերը մանր մը ջարդէ , կարմրցուր , երբ բաւական մը կարմրի սոմաթէսի ջուր , կարմիր պղպեղ , և հազիւ ծածկելու չափ ջուր լեցուր և կամաց կամաց թող եփի :

47. ՀԱԻԿԻԹՈՎ ՊՐԾՈՂԱ (Բօքչեք Պանեօ) . — Կուղին քովի պրծողան ձեծէ , հացի փորի փոշին թաթխէ , յետոյ զարնուած հաւկիթին թաթխէ և իւղի մէջ կարմրցուր :

48. ԹՈՒՂԹԻ ՄԷՋ ՊՐԾՈՂԱ . — Պրծողան կարէ , աղէ , իւզած թուղթի մէջ փաթթէ , և տապակով փոււր քշէ :

Դ. ՔԻԻՑԹԷ

49. ԲՐԻՆՁՈՎ ՔԻԻՑԹԷ . Կէս քաշ պուտի միւր մեքենայով քաշէ , վրան լեցուր 50 տրամ լուացուած բրբինձ . աղէ , պղպեղէ , համաւ և մազտանոս աւելցուր և լաւ մը թրէ : Փոքրիկ գնդակներու վերածէ և կաթսային մէջ գնելով պարզ կամ միսի ջուրով ծածկէ : Եփելու աստն քիչ մը կիտրոնի թթու դիր և կամ քերպիյե մը սուր որ բացատրած ենք թիւ 3 կերակուրին մէջ :

300 հոգիի 18 օխա միս 3 օխա բրբինձ կը բաւէ :

50. ՊԼՂՈՒՐՈՎ ՔԻՒՖԹԷ. — Վերի ձեւով միսը քաշէ, բրինձի անդ նոյնքան կամ քիչ աւելի պղպուր լեցուր և քանի մը դգալ դազջ ջուրով լաւ մը թրէ մինչև որ կակուզնայ: Միւս բաները ճիշդ վերինին նման են: Մէկ ժամ մէկ քառորդ կփէ:

300 հոգիի համար 18 օխա միս, 4 օխա պղպուր կը բաւէ:

51. ԱՅՆԹԱՊԻ ՔԻՒՖԹԷ. — 150 արամ իւզոս միս քաշէ, աղէ, կարմրցուր և վրան քիչ մը մօնրած սոխ լեցուր և մասամբ կարմրցուր, վրան աւելցուր պղպեղ, պահար կն:

Պուտի միսը քաշէ և մէկ քաշին 100-150 արմ. մանրը պղպուր լեցնելով՝ քիչ մը դազջ ջուրով լաւ մը թրէ: Հաւկիթի մը չափ առ, կտրցուր ձախ ձեռքիդ մէջ դիր և աջ բխամատովդ խորունկ փոս մը բաց, յետոյ առանց ձեղքելու՝ զգուշութիւնով լայնցուր, այնպէս որ դգալ մը զրյմա սանէ, և վերի սոխով պտարաստուած զրյման իւզովը առ փոսին մէջ լեցուր և եղերքները իրարու մօտեցուր, ծակը գոցէ լաւ մը և ողորկցուր (ախլլէթ) որ իւզը դուրս չեղէ: Ձեռքովդ այնպէս մը ճնշէ և թեթեւ մը ձեծէ որ սաղի ձեւ սանէ: Երբ ամբողջը շինես, կաթսայի մը մէջ շարէ, պարզ կամ միսի ջուր աւելցուր մինչև որ ծածկէ. քիչ մ'ալ աղ լեցուր և եփէ: Ջուրին վրայ թիւ 1 կերակուրին նման կրեմլի մը ընել լաւ կ'ըլլայ:

300 հոգիի համար 18 օխա միս, 4 օխա պղպուր, 4 օխա զրյմա և 3-4 օխա սոխ:

52. ԻԶՄԻՐԻ ՔԻՒՖԹԷ. — 50 արամ հացի միջուկ մանրէ, ցորենի մաղէ անցուր ձեռքովդ ճնշելով և մազին յատակին քսելով: Յետոյ կէս քաշ պուտի միս մեքենայով քաշէ, վրան աղ, պղպեղ, պահար, 1-2 դգալ ջուր լեցուր և հացին միջուկն ալ մէջը խառնելով լաւ մը թրէ. ձեռքով 25ական արամնոց տափակ շերտեր շինէ և

իւզոտած տապակի մը մէջ շտրելով փուռը քշէ, մինչև որ լաւ մը կարծրի: Յետոյ ասանք գոցելու չափ եռացած ջուր և ասմաթէսի ջուր աւելցնելով $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ժամ եւս եփէ:

300 հոգիի 3-4 նկանակի (սամլնի) միջուկ, 35 օխա միս (տակորով) բաւ է:

53. ԿԱՂԱՊԱՐՈՎ ՔԻԻՖԹԷ.— Թիւ. 50 ին նման միսն ու հոցը պատրաստէ: Այս երկուքին խառնուրդը թասերու տակը գանձուղ սաքին նման փոքր կտորով մը տափակ կտրոններ կտրատարէ (զալիպ) և տապակի մէջ շարէ, 50 սրամի չափ իւզ լեցուր և վառարանին փուռը քշէ, կրնայ վառարանին վրայ ալ բլլալ: Երբոր եփի նայն իսկ միսը իր ունեցած իւզն ալ զուրս կուտայ, որով զբռուած իւզը շահովը ես կ'առնես:

300 հոգիի 3-4 նկանակի միջուկ և 30 օխա միս բաւ է:

54. ԽԱՇՈՒԱՆ ՔԻԻՖԹԷ.— Առաջուց խաշուած 1 քաշ պսպ միսը մեքենայով քաշէ, երկու հաւկիթի դեղնուց, մաղտանոս, ալ, պղպեղ լեցուր և լաւ մը թրէ: Յետոյ հաւկիթին ճերմկուցները լաւ մը զարկ գտաթի մը մէջ, դգսլ մը ձէթ և նոյնքան ալ ջուր աւելցուր և կրկին զարկ: Այժմ թրուած միսը փոքր և երկար գլաններու (մասուրա) վերածէ, և հացի մաղուած միջուկի վրայ դրոյէ, անգամ մը հաւկիթի ճերմկուցին թաթխէ թեթեւ մը, և կրկին գլորէ, ու այսպէս քանի մը անգամ: Յետոյ ձեռքով քիչ մը սեղմէ, ամփոփէ, և ամանի մը մէջ շարէ: Ասանք մետաքսի խողակին ձեւը կ'առնեն: Ամանով առատ իւզ հալէ, և ասանք մաս մաս մէջը ձգելով կարմրցուր: Բնաւ իւզ չի ձծեր, և երեւոյթով թէ՛ գեղեցիկ, թէ՛ համեղ կ'ըլլայ:

300 հոգիի 40 օխա միս կը բաւէ:

55. ՀԱԼԷՊԻ ՔԻԻՖԹԷ.— 50 սրամ խաշուած, մաքրուած և լաւ մը արտրուած փաթաթէսին վրայ երկու

հաւկիթի գեղնուց աւելցուր, լաւ մը թրէ: Յետոյ 1 քաշ քաշուած միսի հետ խառնէ և կրկին թրէ, վրան աղ, պղպեղ, մաղաւանոս, քիչմիշ և ֆաւրգ աւելցուր, լաւ մը խառնէ և $\frac{1}{2}$ -1 ժամ թող հանգչի: Վերջը հաւկիթի չափ մեծ կտորներ առնելով սափակ սպինածեւերու վերածէ, և ալիւրի մէջ թաթխելով առատ խզի(*) մէջ կարմրցուր: Այս ալ շատ իւղ չի ծծեր:

300 հոգիի համար 22 օխտ միս, 8 օխտ խաշած փաթաթէս կը բաւէ:

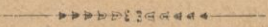
56. ԳԱՏԸՆ ՊՈՒՏՈՒ. 50 արամ կփէ', վար առ և պաղեցուր, 1 օխտ պուտի միսը քաշէ, բրինձով լաւ մը թրէ, վրան աւելցուր բաւականաչափ ս'ղ, մաղաւանոս, պղպեղ, և $\frac{1}{2}$ ժամ մը թող հանգչի: Յետոյ 25 արամնոց սափակ, ձեռքի չափ շերտերու վերածէ, և տարարակ, լայն ամանի մը մէջ ջուրը եփէ, և շերտերը սակը շարէ զգուշութիւնով: Երբ որ պէտք եղածին չափ եփին մէկիկ մէկիկ երեսը կ'եկեն: Այն ասնն չի արտուելու համար շատ զգուշութիւնով ծակոտակէն շէրէփով մը տակէն ա՛ռ և մէկ կողմ շարէ: Երբոր պաղին 5 հաւկիթ կտարէ և շերտերը թաթխելով խզի մէջ ձգէ որ լաւ մը կարմրին, երբ որ մէկ երեսը կարմրի միսը դարձուր: Ամենալաւ կերակուրներէն մէկն է:

300 հոգիի համար 22 օխտ միս, 3 օխտ բրինձ, 110 հաւկիթ և 3 օխտ իւղ կը բաւէ:

57. ՄԱՆՐ ՔԻՒՅԹԷ.— Մէկ օխտ միսը մեքենայով քաշէ, մէջը պահար, պղպեղ, ձեռած սխտոր լեցուր, լաւ մը թրէ', փոքր մարմարներու չափ գնախիկներ շինէ և $2\frac{1}{2}$ քաշ ջուրի և մաս մը տամաթէսի ջուրի մէջ երկու ժամ կփէ':

(*) Այս կարգի բաներու գործածուած իւղը միշտ պահելու է ուրիշ նման կերակուրներու, թէեւ կերակուրներու մէջ ալ շատ լաւ կը յարմարի:

58 ԿԱՍԿԱՐԱՅԻ.— Միսն լաւ մը ծեծել, և ազով, պղպեղով թրեղէ վերջ մասի երկարութիւնով փոքր ասփակներ շինելու է, և կրակի վրայ շարուած շիշերու վրայ կարմրցնելու է: Կարմրած ասեն կթէ իւղ քառէ աւելի համեղ կ'ըլլայ:



Ե. ԵՂԻՆՁ (ՓԻԼԱԻ)

Ընդհանուր կանոն մըն է որ մեկ բրինձն երկու ջուր կը գործածուի: Նոյն ասեն բրինձին տեսակն ալ փորձելու է:

59. ԲՐԻՆՁԷ ԵՂԻՆՁ.— Պարզ կամ միսի ջուրը եռացուր, իր քանակութեան կէսին չափ մաքրուած բրինձը աստա ջուրով երեք անգամ լուա և վրան լիցուր, քիչ մըն ալ աստաթէսի ջուր աւելցուր կթէ կ'ուզես, և երբ լաւ մը եփելով ջուրը քաշէ, վրան աստա հալած իւղ լիցուր և թող որ ասեն մը հանգչի: Անկէ վերջ մաս աս մաս երկաթէ մեծ զգալով մը բրինձը քրքրէ, իրարմէ զատէ: Սովորական չափն է 1 քաշ բրինձին 100 սրամ իւղ: 300 հոգիի համար 18 օխա բրինձ և կրկինին չափ ջուր:

60. ՈՒՐԻՇ ԶԵԻԸ.— Դգալ մը հալած, կարմրած կարագ իւղին վրայ արբա շէճրիչէսի լիցուր խառնէ, մինչև որ լաւ մը կարմրի: Յետոյ վրան աւելցուր կէս օխա բրինձ և քանի մը անգամ խառնէ: Վրան մէկ քաշէն քիչ աւելի ասք պարզ կամ միսի ջուր լիցուր, երբոր եփի իւղով օժէ:

Նոյնը կրնայ պատրաստուիլ թեթեւ մը խորով (էրիշատէյով) և ճիշդ շէճրիչէին պէս կ'ըլլայ:

Կրնայ նոյն խակ մաս մը շէճրիչէ և մաս մը էրիշատէ գործածուիլ, միայն թէ միշտ միտք պահելու է որ շեկ-

րիյէին կէսին չափ, իսկ բրինձին կրկինին չափ ջուր կամ միսի ջուր լեցուի :

Շատ յարմար է որ նախապէս պատրաստուած ռոսթոյի ջրով բլլայ, ինչ որ թէ՛ շատ համեղ և թէ՛ խնայողական է :

Պէտք է յիշել նաև որ բրինձներու տեսակները կը տարբերին իրարմէ ջուր քաշելու մէջ, այնպէս որ սմանք իրենց կրկինէն աւելի և ուրիշներ պակաս կ'ուզեն : Այս պարագան եփողին փորձառութեան կը թողունք :

61. ՄԱՆՐԱԾՈՅԻ ԵՂԻՆՁ .— 150 տրամ միսը մեքենայով քաշէ և աղէկ մը կարմրցուր, գիւնալով որ քիչ կարմրածը լաւ չլլար : Յետոյ երկու քաշ ջուր և մէկ քաշ լուացուած յրինձ լեցուր և թող որ կամաց կամաց եփի : Վերջը առատ իւզով օժէ :

300 հոգիի բրինձէն դատ 13 օխտ միս կ'ուզէ :

62. ԹՈՒՔԻ ՄԻՍՈՎ ԵՂԻՆՁ (չլուզու իջի) .— Մանրածոյով պատրաստուածին պէս է : Թոքի, լեարդի, սրտի և երիկամունքի միասին քաշուած միսէն կ'ըլլայ : Այս խառնուրդ միսը իւզով լաւ մը կարմրցնելէ վերջ կրկին ջուր լեցուր, եփ հանէ և ջուրին կէսին չափ լուացուած բրինձ լեցուր : Պղպեղ և պահար անհրաժեշտ է : Շատ համեղ եղինձ մը կ'ուսնենաս :

63. ՊԼՂՈՒՐԷ ԵՂԻՆՁ .— Պարզ կամ աւելի լաւը, միսի ջուրը կաթնային կէսը լեցուր, եփ հանէ, ջուրին կէսէն քիչ աւելի պղուր լեցուր, աղը այնքան մը լեցուր որ բոլորովին լուծուելէ վերջ բերնին բաւական մը ազի գայ : Եփելէ վերջ առատ իւզով օժէ և սպասցուր :

300 հոգիի 18 օխտ բրինձ և գրեթէ կրկինը միսի ջուր : Պղղուրի տեսակէն կախում ունի .

Եթէ միսի ջուր չկայ հետեւեալ ձևը յանձնարարելի է : Քիչ մը իւզ կարմրցուր և պղուրը մէջը լեցնելով արագ արագ խառնէ, մինչև որ քիչ մը կարմրի : Վրան

կրկինն քիչ մը պակաս եփ ջուր և ազը լեցուր : Կարճ միջոցի մը մէջ պատրաստ կ'ըլլայ : Քիչ մը իւզով օձէ և և հանգչեցուր :

Պղզուրէ եղինձին (էրիշտէյովը) ճիշդ թիւ 58ին պէս կ'ըլլայ :

Իսկ մանրածոյովի (զըյմալը) համար լաւ 59 ին ձեւը լաւ է, միայն հում և քաշուած միսը կէս ժամ մը քիչ ջրով եփել և յետոյ ջուրը ամբողջացնելով եփ հանել և պղզուրը լեցնել ամենէն համեղ կ'ըլլայ :

64. ՍԻՍԵՌՈՎ. — Սիսեռը թիւ 22ին նման իրիկւրնէ գողջ կիր ջուրով թրջոց դնելէ վերջ առտու շատ առատ ջուրով լաւ մը եփելու է : Յետոյ կաթսայով բերինձի եղինձին ջուրը եփ հանելով սիսեռը առք առք մէջը լեցնելու և ջուրին կէսին չափ բրինձով եփելու է : Սիսեռը ջուրի չափին վրայ աարբերութիւն չի դնիր : Եփելէ վերջ իւզով օձէ :

300 հոգիի 15 օխա բրինձ և 4 օխա սիսեռ մէկ բաժինի համար :

65. ՍՈՒՆԿՈՎ ԵՂԻՆՁ. — Սունկի երեսի անպէտ մասերը մաքրէ, լուա յետոյ եփող միսի ջուրի կամ պարզ ջուրի մէջ միսի նման մանրէ. 15 վայ կ. վերջ պղզուրը կամ բրինձը լեցուր և եփէ : Լաւ այրած իւզով օձէ :

66. ՊՈՒԼՂԱՐԻ ԵՂԻՆՁ. — (Փիլաւ) Գառնուկին լեարդը և թոքը (սեւ-ճերմակ ճիկէր) և թոքին և լեարդին մէջտեղ գանուող (ուլգուլուխ)ը միասին խոշոր մը մանրէ մանրած միսին $\frac{1}{3}$ ին չափ բրինձ լաւ մը մաքրէ լուա, շատ բարակ մանրած սոխ, և սամիթ (թէրէ օթու բէզէնէ) լեցուր : Ա.զ և պղպեղ լեցուր և լաւ մը խառնէ : Գառնուկին փորտափքին վրայի իւզոտ շապիկը (կէօմէք) փռէ, վերի խառնուրդը մէջը լեցուր, քիչ մը իւզ և քիչ մըն ալ ջուր ցանկով ծայրերը իրար բերելով կտալոցի նման ծրարէ բերանը կարէ, փուռը քշէ և երբ նուռի նման կար-

մըրի հանելով բերանը բաց :

67. **ՔԷՇԻՇ ՓԻԼԱԽԸ.** — Եղինձը եփելէ վերջ աճա-
նի մը մէջ լեցուր : վրան տափակցուր : Գառնուկին խա-
չած ուղեզը (պէյն) կաթին սերովը լաւ մը զարնելով մա-
ծունի պէս շինէ , եղինձին վրայ կէս մտափ չտփ փուէ ,
փուռը սուր և բաց չազանակի գոյն կարմրցուր :

Եթէ կ'ուզես , խաւսարը լեմոնով ծեծէ և կաղինի
չտփ կտոր մը եղինձին վրայ դնելով կեր , թէ համեղ և
թէ մարսողական է :

68. **ԹՈՉՈՒՆՈՎ ԵՂԻՆՁ.** — Ուրիշ եղինձներու նը-
ման պարզ ջուրով եփէ : Փոքրիկ թոչունները մաքրելէ
վերջ տապակին մէջ քիչ մը տամաթէտով և իւզով կար-
մը բցուր 20 վայրկեանի չտփ : Թոչունները եղինձին վրայ
անցուր . ջուրն ալ մինչեւ կէսը մնալը եփէ և եղինձին
վրայ լեցուր :

69. **ԱՃԵՄ ՓԻԼԱԽԻ.** — Փէհլիի միսը (տաման) ման-
րէ , աղէ և կաթտային մէջ լեցուր : Բրինձը իրեն չտփ
ջուրով , քիչ մը ազով կէս եփ բրէ և այս միսին վրայ լե-
ցուր : Ատոր վրայ աւելցուր այրած իւզ և բերանը զոցե-
լով , կափարիչին եզերքը խմորով զոցէ որ բնաւ օդ չառ-
նէ , և մազմազ կրակի վրայ 4 ժամ գթգթացուր , կրակը
քիչ բլլալու է որ մէջի շոգիին ճնշումովը խմորը չքակուի .
եթէ խմորը քակուի կը վնասուի : Ամենէն համեղ եղինձ
կ'ուենենաս :

2. ՄԱՔԱՐՈՆԻԱ

70. **ՄԱՔԱՐՈՆԻԱ.** — Կէս քաշ մաքարնիս լաւ մը
մաքրելէ և կտորելէ վերջ երեք քաշ ջուրի և մէկ դգալ
առատ աղի մէջ խաշէ $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ժամու չտփ , իր զօրու-
թեան համեմատ : Վաչ առ , պաղ ջուրով կխտովի պաղե-

ցուր, քամէ ամանին մէջ լեցուր տամաթէսի ջուր և քիչ մը ալիւրով խիւս (կրէվի) անցուր թիւ 2ին նման: Վրան անցուր առատ կարմրած իւղ:

Ալիւրով խիւսի տեղ կրնաս գործածել մանր քաշ-ւած պանիր, մաքարոնիային մէջտեղերը խաւ խաւ շարելով և առատ տաք իւղով օծելէ վերջ 5 վայր կեան մը գոց ամանի մը մէջ սպասցնելով:

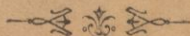
71. ՄԻՍՈՎ. — Քաշուած իւղոս միտր լաւ մը կար-մրցուր, վրան մեղացուր քիչ մը մանր սոխ և վրան ծած-կելու չափ տամաթէսի ջուր աւելցուր: Կամայ կամայ թող եփի մինչև երկու ժամ: Միտին եփելու սկսելէն $1\frac{1}{2}$ ժամ վերջ մաքարոնիան կէս ժամ մը առատ և ալի ջուրի մէջ խաշէ, քամոցին մէջ լից և կէս մը պաղեցուր, լաւ մը քամուելէ վերջ ամանի մէջ քաշէ և պատրաստուած միտը եփ եփ վրան անցուր:

300 հոգիի 13 օխա միս 9 օխա մաքարոնիա բու է:

72. ՀՍԻԿԻԹՈՎ. — Մաքարոնիան վերինին նման եռացնելէ վերջ քամէ: Քանի մը հաւկիթ լաւ մը զարկ, մանր պանիրի հետ խառնէ, և ամանի մը մէջ իրաշած մա-քարոնիային վրայ անցուր, խառնէ, վրան լեցուր կարմր-րած իւղը և վառարանի կամ ուրիշ փուռ մը քշէ մինչև որ երեսը կարմրի:

300 հոգիի 14 օխա մաքարոնիա, 100 հաւկիթ, $3\frac{1}{2}$ օխա պանիր:

73. ՄԻՍՈՎ. — Քաշուած միսի մանրածոյ (զրյմա) պատրաստէ: Նոյն աստն մաքարոնիան վերի ձևով խա-շէ, քամէ, պաղջրէ, և յետոյ կարգ առ կարգ մաքա-րոնիա և միս շարէ, տաք իւղ լեցուր և բերանը գոցե-լով տաք տեղ մը 45 րոպէ թող սպասէ:



Է. ՄՈՒՍԱԿԿԱՆԵՐ

74. ՍՄԲՈՒԿ (Պասքենճան) .— Սմբուկը մաքրէ , ճեղքէ , և երկու երևք կարելէ վերջ աղէ և ժամու մը չափ սպասցուր : Առատ ջուրով լուա՛ , քամէ իւզի մէջ կարմրցուր և առապակին մէջ շարէ : Իւզով միւր մանրածոյ շինէ և վրան մէկ քաշին 80 ալամի հաշուով բրինձ , մազտանոս , պահար , աղ , պղպեղ , սոխ իրենց չափերովը լեցուր , խառնէ , և առապակին մէջի սմբուկին վրայ լեցուր : Վրան ծածկելու չափ պարզ կամ միսի ջուր լեցուր , և վրան ամբողջովին գոցելու չափ ամաթէս շարէ և փուռին մէջ կամ կրակարանի վրայ եփէ :

Ոմանք միւր լաւ մը կը կարմրցնեն , և յետոյ բրինձ եւլն . կը լեցնեն , բայց փորձով գտած եմ որ հուժը շատ աւելի ախորժելի կ'ըլլայ :

300 հոգիի 300 սմբուկ , 15 օխա միս , 3 օխա բրինձ :

75. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐ (Փարսքես) .— Գեանախնձորը կեղեւէ , կըր կըր մանրէ և առատ ջուրով լուա , աղէ , և իւզով լաւ մը մարմրցուր : Յետոյ վերինին նման առապակի (թավա) մէջ շարելով նոյն կերպով պատրաստուած միս , բրինձ , եւլն . լեցուր և փուռի մէջ եփէ :

76. ԳԳՈՒՄ .— Գդուժը մաքրէ , մանրէ , լուա , իւզով քիչ մը կարմրցուր և ճիշդ թիւ 74ին նման պատրաստելով եփէ :

77. ԿՍՂԱՄԲ (Լահանայ) .— Կաղամբը մանրէ , մէկ ժամի չափ առատ ջուրով խաշէ , յետոյ քամէ , պաղջրէ : Քամելէ վերջ առապակին մէջ լեցուր : Վրան լեցուր թիւ 68ին նման միս ու բրինձ : Պէտք է յիշել որ միւր շատ իւզոտ ըլլալու է : Նաև բրինձի աեղ նոյնքան կորկոտ կ'ըլլայ : Միսին մէջ սոխ դնելն ալ նոյնքան կարեւոր է :

78. ԼՈՒԻԿ (Տոնսքես) .— Թիւ 74 ին նման միւր և բրինձը առատ սոխով և միւս բաներով պատրաս-

աէ : Լոյլիկներու կրթէն մտքրէ և սեւ , վնասուած տեղերը կարէ . յետոյ կըր կըր կարաէ , լուսով կուտերը հանէ և տապակին մէջ մաս մը շարէ , վրան քիչ մը միսի խառնուրդէն լեցուր , կրկին լոյլիկ շարէ , և այսպէս կարգ կարգ , մինչև ուղածիդ չափ : Վրան լոյլիկով գոցէ , և 1.30 ժամ եփէ :

Մէկ բաժինի համար 300 հոգիի 16 օխտ միս , 3 օխտ բրինձ :



Ը. ՓՈՒՇՓ (ԹՈՒՎԱ)

79. ՍՄԲՈՒԿԻ ՓՈՒՇՓ.— (պարզընան քաղիա) Միսը սրբէ , անպէտ մասերը հանելով փոքր փոքր (դուշ պաշի) մանրէ և կարմրցուր : Երբոր միսը իւղը թող տալ սկսի , մանրած սփռ աւելցուր , և քիչ մըն ալ կարմրցուր : Յետոյ կարմիր պղպեղ , տօմաթէս և կանաչ պղպեղ (եթէ կայ) լեցուր , ու խառնելով վար առ և տապակին մէջ լեցուր : Նոյն ժամանակ սմբուկը մանր քառակուսի ձեւով մանրէ , աղէ , տանն մը սպասցուր , և լաւ մը լուս որ դատն համը ելլէ . քիչ իւղի մէջ կարմրցուր միսին վրայ լեցնելով վրան գոցելու չափ ջուր լեցուր և փուռը քչէ :

80. ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐԻ ՓՈՒՇՓ.— Միսը վերինին նման պատրաստելով տապակին մէջ շարէ : Վրան տիպէ կեղուած , մանրած և լուացուած գետնախնձոր և անոր վրայ ալ աղ , պղպեղ , կանաչ պղպեղ (խօթ) , տօմաթէս և ծածկելու չափ ջուր : Փուռը քչէ և սպասցուր մինչև որ ջուրը քաշէ և գետնախնձորը կարմրի :



Թ. SOLUՍ

81. ՏԵՐԵԻԷՆԷ ՏՕԼՄՍ. — Մէկ քաշ իւզոս միսը քաշէ, աղէ և 150 արամ բրինձ կամ կարմա լեցնելով՝ մաղտանոս, պղպեղ, համեմներ, տոմաթէսի ջուր աւելցուր և լաւ մը խառնէ: Յետոյ սրթատունկի տերեւը (կափրա), եթէ թարմ է տաք ջուրի մէջ թառամեցուր, իսկ եթէ աղով պահուած է, լաւ մը լուս, և մէջը քիչ մը միջուկ դնելով փաթթէ, կաթնային մէջ շարէ, վրան պարզ կամ միտի ջուր և քիչ մը աղ լեցնելով մաղմաղ (չառ քիչ) կրակի վրայ եփէ: Ուտելու առնն մածուն սխտորով օձէ:

300 հոգիի 15 օխա միս, 6 օխա բրինձ կամ 7 օխա կարմա:

82. ԿՍՂԱՄԲՈՎ ՏՕԼՄՍ. — Ճիշդ վերինին նման է, միայն տերեւի տեղ բաւական մը խաշած կաղամբին կոթէն հետ, շիտակ տերեւները կը գործածուին:

83. ԴԴՈՒՄԷՆԷ ՏՕԼՄՍ. — Սազրզ գապաղըն չափաւոր մեծութիւնով կըր կըր կարելէ վերջ միջուկը փորէ, լուս, աղով ներսի երեսները չիէ, և 81 ին նման միջուկ մը պատրաստէ, առատ սոխով, միսով և բրինձով: Մաս մըն ալ մաղտանոս (աղատքեղ) և բէզէնէ (տօրաղ օթի) լաւ կ'ըլլայ, դղումի իւրաքանչիւր կտորին մէջի բացուածքին մէջ այս միջուկէն մաս մաս լեցուր, միայն թոյլ թող մնայ սր բրինձին աճելու տեղ մնայ և փափուկ իյնայ: Երկու ժամէն կ'եփի: Վրան մածուն-սխտոր անցուր:

300 հոգիի 11 օխա միս և 3 օխա բրինձ:

84. ԼՈՂԻԿՈՎ ՏՕԼՄՍ. (տոմաթէս). — Լոլիկը կոթին կողմէն մաս մը կտրէ, բայց մի փրցներ օր կափարիչի նման մնայ, յետոյ մէջի կուտերը և ուրիշ մասերը մատերովդ հանէ, թիւ 81 ին նման միջուկ մը պատրաստելով իւրաքանչիւրին մէջ քիչ քիչ լեցուր, և կափարիչի

ձեւով բերանները գոցէ , և բովէ քով շարէ կաթնասային մէջ : Ասոնց հետ եթէ մաս մըն ալ կանանչ սղպեղին մէջ լեցուի , շատ լաւ կ'ըլլայ : Վրան ջուր լեցուր և փուռը քչէ կամ մազմաղ կրակի վրայ կամայ կամայ թող եփի $1\frac{1}{2}$ ժամ :

300 հոգիի համար 16 օխա միս , $3\frac{1}{2}$ օխա բրինձ կը բաւէ : Շտա քանակութիւնով պատրաստելու առնն փոխանակ զատ զատ լոլիկին մէջը լեցնելու՝ կրնանք այսպէս ընել : Նախ լոլիկը քանի մը կտոր կը կտրենք և լուարէ վերջ տապակին յատակը մաս մը կը շարենք , յետոյ վրան մազաանոսով բրինձի և միսի խառնուրդէն խաւ մը կը լեցնենք : Կրկին լոլիկով կը ծածկենք և այսպէս կարգ կարգ , որքան որ ուզուի . յետոյ վրան լոլիկով կը գոցենք և փուռը կը քշենք :

85. ԿԱՆԱՆՉ ՊՂՊԵՂՈՎ .— Տօլմացու սղպեղը առ կոթին մօտէն դանակով նեղ և կտր մը կտրելով կոթը հունետով միասին հանէ , եփ ջուրի մէջ 5-10 վարկեան ըսպասցուր որ կակուզնայ , թիւ 81ին նման միջուկ մը պատրաստէ , թոյլ մը լեցուր և $1\frac{1}{2}$ ժամ եփէ :

86. ՍԵՐԿԵԻԻԼ (Հայլա Տօլմասը) .— Սերկեւիկը մաքրէ , սրբէ , և մէկ դգալ միա առնելու շտի խոտով մը բաց կոթին կողմէն . թիւ 81 ին նման միջուկ մը պատրաստէ , որուն մէջ միայն բրինձ , միս , մազաանոս և պահար գրանըր : Սերկեւիկին մէջ քիչ քիչ լեցուր , բերանը դէպի վեր շարէ , վրան ջուր և քիչ մը ալ աւելցուր և մազմազայի վրայ կամ փուռին մէջ 2 ժամ եփէ :

87. ԵԱԼԱՆՃԸ ՏՕԼՄԱՍԸ՝ ՁԷԹՈՎ .— Մէկ օխա սոխ մէջտեղէն ճեղքելով տափակ տափակ մանրէ , կաթնասայի մը մէջ լեցուր և ձէթով կարմրցուր , մինչև որ կարմրի սկսի . անմիջապէս 100 արամ լուացուած մաքուր բրինձ , մազաանոս , սեռ ու կարմիր սղպեղ դիր և 1 հատ կիտրին (լեմոն) սեղմելով քիչ մըն ալ տոմթէսի ջուր աւելցուր : Որթատունկի տերեւին մէջ մաս մօս դնելով լաւ մը

փաթթէ որ չի քակուի, ծայրերը աակը բերելով քիչ հե-
ռաւորութեամբ կաթսային մէջ մէյմէկ չարէ, վրան ջուր
աւելցուր, վրան իջուկիք կափարիչով մը գոցէ որ ճնշե-
լով չքակուի, կամաց կամաց 3 ժամ եփէ, մինչև որ ջու-
րը քաշուի: Պաղ թէ սաք կ'ուտուի:

300 հոգիի 6 օխտ բրինձ, 18 օխտ սոխ պէտք է:

88. Զէթով ՊՐԱՍԻ ՏՕԼՄԱ.— Պրասը մէկ կուշ-
տէն մինչև կէսը ճեղքելով խաշէ, յետոյ խաւ խաւ ան-
ջատէ և վերինն նման (թիւ 87ին) միջուկ մը պատրաս-
տելով քիչ քիչ մէջը դիր և փաթթէ, կաթսայի մը մէջ
քովէ քով չարէ, աղ և ջուր լեցուր: Ատոր թթուն առատ
դնելու է: Դարձեալ ջուրը քիչ, և եթէ հասնի նորէն
սաք լեցնելու է: Շատ կամաց կամաց գլխով թացնելու է
երկու ժամի չափ:

89. ԿԱՂԱՄԲՈՎ.— Թիւ 87 եալանճը տօլմային պէս
կ'ըլլայ, միայն տերեւի տեղ կաղամարի (լահանայ) խաշած
տերեւ կը դործածուի:

90. ԻՄԱՄ ՊԱՅԼԻՏԸ.— Սմբուկը (պաթլըճան) մաք-
րելէ վերջ 2-3 տեղէ ճեղքէ և մէջը լեցուր սխտոր, մազ-
տանոս և սոխ, ձէթով կարմրցնելէ վերջ կաթսային մէջ
չարէ զգուշութիւնով, և քիչ մը ջուրով և աւելցած ձէթն
ալ վրան լեցնելով կամաց կամաց եփէ:

Երբ մեծ քանակութիւնով կ'եփի, կարելի է սմբուկը
չերտ չերտ կարել, ձէթով կարմրցնել և տապակին մէջ լե-
ցրնել: Այն ատեն սոխ, սխտոր, մազտանոս, առատ սո-
մաթէտով առանձին կարմրցուր և աւելցած ձէթով միայն
կարմրած սմբուկին վրայ լեցուր, սփռէ, և քիչ ջրով 1 1/2
-2 ժամ եփէ:

91. ՄՈՒՄՊԱՐ ՏՕԼՄԱՍԸ.— Աղիքի մէջի կողմը
դուրս բեր, թեփով լաւ մը չիէ տախտակի կամ քարի
վրայ, յետոյ կիրի ջուրով լաւ մը լուա և պաղ ջուրով
ցօղուէ: Կրկին շիակէ, մէկ ծայրը կապէ և գէպի ներս

քչէ այդ կապուած ծայրը որ ինքն իրեն մէջը կը դառնայ , միջուկը լեցուր և միշտ ներս քչէ , մինչև որ ամբողջովին լեցուի : Միջուկը պարզ լրինձ կամ սլզուր է , որ ազով , քիչ մը ջրով , պղպեղով , մազաանոսով ևն . քիչ մը կը թրուի : Երբ լեցուի ալիքի արասքին կողմը ներս կուգայ : Զուրին մէջ 2 ժամ եփէ :

Ժ. ԽՄՈՐԵՂԷՆՆԵՐ

92. ՊԱՆԻՐՈՎ ՊԷՕՐԷԿ .— Քիչ մը քացխու խմորով , ազով և կաթով կամ գաղջ ջուրով ամուր խմոր մը թրէ : Եթէ քանի մը հաւկիթ ալ կտորես , աւելի լաւ կ'ըլլայ . ընկոյզէն քիչ մը մեծ կտորներու վերածէ , բարակ մը բաց , մանրած պանիրը մէկ կէսին վրայ լեցնելով միւս կէսը վրան բեր , ատամնաւոր մեքենայով կամ ձեռքով եղերքները լաւ մը գոցէ , և երկու երեսն ալ առատ իւզի մէջ կարմրցուր :

93. ԼԻԼԷ ՊԷՕՐԷՅԻ .— Թիւ 92 ին նման խմոր մը պատրաստէ : Հաւկիթէն մեծ գունդեր առ և եռխայիկն (լավաշ) շատ աւելի բարակ բաց և փոէ որ քիչ մը քաշուի : Նոյն միջոցին մէկ քանի հաւկիթ , մանրած պանիր , և մազաանոս իրար խառնէ : Բացուած լավաշները կէս թիզի շափ լայն շերտերու վերածէ , միջուկէն մաս մը առ և լայնքին շարէ , մէկ քանի անգամ սլորէ , դարձուր , և կտրելով հաւկիթին ճերմկուցով փակցուր : Յետոյ առատ իւզի մէջ կարմրցուր :

94. ՍԻՆԻ ՊԷՕՐԷՅԻ .— Թիւ 92 ին նման խմորը կը պատրաստուի : Յետոյ շատ աւելի մեծ գունդեր առ եթէ խմորդ քիչ է , երկուքի բաժնէ և բարակ մը բաց՝ եռխայի թանձրութիւնով , երեսը լաւ մը իւզէ , երկու մասի լայնութիւնով երկար շերտերու վերածէ , յետոյ մէկը առ և ինքն իր վրան ժապաւէնի նման փաթթէ , յետոյ

ուրիշ մին ալ ասոր վրայ, և այսպէս ամբողջը վրայէ վը-
րայ փաթթէ զգուշութիւնով, և հաւասար մը կրկին բաց
քու սինիդ մեծութիւնով. սինիդ իւղէ և մէջը դիր:
Վրան քսէ սուէ պատուի անուշ մը կամ թթու մը, և
կամ պանիր ցանէ, և ուրիշ գուշդ մին ալ ճիշդ ասոր
նման պատրաստելով այս առաջինին վրայ ծածկէ, կրկին
մակերեսը իւղէ, և բազլավայի ձեւով կամ ուրիշ կերպ
կարտելով փուռը քչէ և կարմրցուր:

95. ՏԷՕՆՏԷՐՄԷ. — Ճիշդ վերինին նման խմորը կը
պատրաստուի, անոր նման կը բացուի, կ'եփուի և փաթ-
թըրի, միայն հոս կտորները փոքր պէտք է ըլլան, կամ
քիչ պիտի փաթթուին որ իւրաքանչիւրը մէկ մարդու
բաւէ: Կրկին, երկու հատ վրայէ վրայ պիտի չզրուի այլ
առանձին առանձին, և իւղի մէջ պիտի կարմրի: Վրան
չաքար կամ մեղր ցանելու է:

96. ՉԷԹՈՎ. — Վերինին նման է, միայն ձէթով
պիտի քսուի և անով ալ պիտի կարմրի և անուշ զրուի:

97. ՄԱՆՐԱՇՈՅ (ՂԸՅՄԱԼԸ) ՊԷՅՐԷՅԻ. — Թթու խը-
մորով և առանց հաւկիթի կարծր խմոր մը թրէ. փոքր
փոքր կտորներ առ և բաւական թանձր մը բաց: Մե-
քենայով քաշուած միսը առատ սոխով, մազամոտով,
պահարով լաւ մը կարմրցուր: Յետոյ փոքր ու կոր
բացած խմորներդ ա՛ռ և մէկ կէսին վրայ մանրածոն լե-
ցուր և միւս կէսը վրան բերելով ծածկէ, եզերքները
լաւ մը գոցէ, և իւղի մէջ կարմրցուր:

98. ՍԻՆԻ ՄԱՆԹԸՍԸ. — Բիշ մը սղով՝ առանց քաց-
խուի խըմոր մը թրէ և եռխայի մեծութիւնով և նոյն-
քան թանձր բաց: Տափակ գծիչի ձեւով փայտ մը չափ
լնարելով շերտ շերտ կարէ, յետոյ կրկին միւս կողմէն
խաչածեւ կարէ, որով փոքր քառակուսիներու վերածած
կ'լլաս: Յետոյ 91 թիւին նման դըյնա պատրաստելով կա-
զինի չափ իւրաքանչիւրին վրայ լեցու՛ր և պոչերը երկեր-

կուք բունէ մատներուդ մէջ և սեղմելէ վերջ այդ իրարու եկած սրտերն ալ կրկին իրարու մօտեցուր և քառակուսի ամաններու ձևեր սուր: Սինիին վրայ քիչ մը իւզ քսելէ վերջ այս պատրաստածներդ (մանթրները) վրան շարէ, ծակահէն շերեփով վրան իւզ ցանէ հաւասար մը, և փուռը քշէ որ կարմրի: Յետոյ դուրս քաշէ, առաւ պարզ կամ միսի ջուր լեցուր և քառորդ ժամ եփէ: Եթէ կ'ուզես, վրան մածուն, սխտոր և բարակ անուխ անցուր:

99. ՊԱՏԱՌԻԿ (շօզմա) պարզ ձևով.— Լաւ մը քացխած և թթուելով ուռած կէս օխտ խմոր առ և կաթով նօսրցուր. յետոյ մէկ դգալ սօսա և երկու դգալ կաթ իրարու խառնելով խմորին վրայ լեցո՛ւր և լաւ մը կտկուզցուր: Յետոյ ավիդ մէջ խմորէն մաս մը առ և սեղմելով մեծ մատիդ կողմէն քիչ մը դուրս հանէ և թրքած զգալով մը կաղինի չափ կամ քիչ մը մեծ կտորներ կտրելով շատ աաք իւզի մէջ ձգէ և հաւասար մը կարմրցուր: Անտիջապէս թանձր շաքարաջուրի մէջ ձգէ, հանէ: Պաղելէ վերջ աւելորդ շաքարը կրկին վրան լեցուր:

100. ՊԱՏԱՌԻԿ.— Բ. Ձև. Երեք հաւկիթ կտարէ և լաւ մը զարկ, երկու գաւաթ կաթի խառնէ: Երկու դգալ սօսան ալ քիչ մը կաթի խառնէ և հաւկիթին վրայ աւելցուր. վրան թէյի դգալ մը զըրջն քարքար և քիչ մը ալիւր խառնէ մինչև որ 97. թիւի խմորին թանձրութեան հասնի. յետոյ նոյն կերպով կըրններ առ դգալով և աաք իւզի մէջ նոյն կերպով կարմրցուր: Շաքարի ջուր անցուր:

ՀՐՈՒՇԱԿ (նեղիս). — 150 սրամ իւզ այրէ, մէկ օխտ ամենալաւ ալիւր ձեռքովդ քիչ քիչ ցանցընելով փայտէ զգալով անդադար խառնէ և կամաց կամաց ամբողջ ալիւրը կերցուր: Յետոյ դգալին տակով միշտ տրորելով ամանին մէկ կողմը քաշէ, յետոյ կրկին տրորելով քիչ քիչ միւս դին քաշէ և այսպէս շարունակէ, մինչև որ իւզը թող սայ և պճրաալով եփիլ սկսի. խկոյն վար

տո : 300 արամ ջուրի մէջ լուծուած շաքարի թանձր
ուռի (շէրպէթ) մը շինէ և մէջը լեցնելով լաւ մը խառ-
նէ : որ կոչա կոչա չի մնայ : Ամանին բերանը մաքուր,
ձերմակ լաթ մը կապէ և բերանը գոցելով մէկ քառորդ
ժամ սպասցուր :

102. ԻՄՐԻԿԷ ԼՐՈՒՇՍԿ (խմրիկ հեղվասը) .— 150
արամ կարմրած իւզի մէջ մէկ օխա լաւ խմրիկ լեցուր,
խառնէ մինչեւ որ վերի հրուշակին ակառեկն չափ ըլլայ :
Յետոյ վար առնելով 300 արամ տաք կաթ լեցուր վրան :
Ուտելու ատեն բարակ շաքար ցանելու է :

103. Թէլ ԳՍՏԱՅԻՅԻ .— Մէկ օխա շինուած գա-
տայիֆ առ և ծանծաղ ամանի մը մէջ լեցուր, խմորները
կտրէ, մանրերը մէջտեղը տեղաւորէ և ձեռքով լաւ մը
շիտկէ, վրան ծակոտկէն շերտիով մը 100 արամ տաք
և անլի մաքուր իւզ ցանէ, և քիչ կրակի վրայ բարձրէն
դիր, մինչեւ որ մէջի խոնաւութիւնը քաշուի և տակը
կարմրի : Երբեմն դարձնելու է որ հաւատար կարմրի :
Վար առ, 15-30 րոպէ մը սպասցուր և վերջը հացը և-
լած փուռը քշէ և մէկ ժամ թող կենայ, մինչեւ որ ե-
րեսը լաւ մը կարմրի : 150 արամ ջուրի մէջ 250 արամ
շաքար լուծէ, եփէ, յետոյ գատայիֆը դուրս հանէ, քա-
ւակուտի կարտէ և անմիջապէս տաք տաք շաքարի ջուրը
լեցուր, վրան ձերմակ մաքուր լաթով մը գոցէ և 15
րոպէ վերջ կտորներէն իւրաքանչիւրը կարգով տակն ու
վրայ դարձուր : Ուտելու ատեն ձեղքելով մէջը սեր դնել
մեծ առաւելութիւն մըն է :

104. ԸՆԿՈՒԶՈՎ ԳՍՏԱՅԻՅԻ .— Գատայիֆին կէտը
ափսէին մէջ շարէ, յետոյ մանրուքները լեցուր, սառը վը-
րայ խորոված և մեքենայով քաշուած կամ ծեծած ըն-
կոյզ լեցուր՝ քիչ մը գարէնֆիլով խառնելէ յետոյ : Գա-
տայիֆին մնացեալ մասն ալ լեցուր, 103ին ձեւով եփէ,
փուռը քշէ և անուշ լեցուր :

105. ԷՔՄԷՔ ԳԱՏԱՅԻՅԻ. — Երկու հաս էքմէք
գատայիֆի առ, երկու երեք ժամ թրջոց դիր, լաթի
վրայ փռէ որ քաչուի: Բառական թանձր շաքարի շու-
րուպ մը պատրաստէ և քանի մը շերտի ափսէին մէջ լն
ցուր, գատայիֆներէն մէկը վրան դիր և կրակին վրայ
եփէ մինչեւ որ շաքարին մէջ գատայիֆը կարմրի, արագ
արագ շարժէ և տեղափոխէ որ յատակը չայրի: Երբ մէկ
երեսը կարմրի, միւսն ալ դարձուր և եփէ մինչեւ որ
ոսկեգոյն կարմրի: Եթէ շաքարի ուսիք քիչ գայ, կրկին
լեցուր: Յետոյ ճիշդ այս կերպով միւսին երկու երեսներն
ալ հաւասարապէս կարմրցուր: Երկուքին մէջտեղը սեր
դիր և վրայ վրայի պառկեցուր:

106. ԳՈՒՐԱՊԻՅԷ. — 250 արամ շատ մաքուր իւղ
լաւ մը զարնելով ճերմկցուր, յետոյ մէկ օխա մազուած
բարակ և մաքուր շաքար լեցուր և իւղին հետ լաւ մը
խառնէ: Ասոր վրայ աւելցուր մէկ օխա շատ մաքուր ա-
լիւր և թրէ մինչեւ որ համնի (թավը գայ): Տապակին մէջ
թուղթ դիր և վրան շարէ այս խմորը կանոնաւոր ձեւեր
տալով: Աւելի յարմար է ստփակ կաղապարներով ձեւել:
Փուռը քշէ և երեսը չկարմրելու համար վրան թուղթով
դոցէ:

107. ԴԿՈՒՄՈՎ ՊԷՅՐԷԿ. — Շատ քիչ ազով չա-
փաւոր խմոր մը շինէ և ափսէիդ մեծութիւնով 12 հաս
բաց կրցածիդ չափ բարակ: Ափսէն իւղէ, թերթ մը դիր
և վրան իւղէ, և միշտ այսպէս իւղելով վեց թերթը շա-
րէ: Վրան ցանէ հեռեւեալը. 1 օխա դղում ռեկնե ըրէ,
շատ քիչ աղ ցանէ, չորս հաւկիթ, գաւաթ մը կաթ,
երկու սուրճի գաւաթ սիւնելինա, մեծ թէյի գաւաթով մը
ձեծած շաքար, քիչ մըն ալ տարչին, կամ վանիլիա լե-
ցուր, իրար խառնէ և դիր թերթերուն վրայ, հաւասար
մը սփռէ: Մնացեալ վեց թերթերն ալ շարէ վրայ վրայի՝
միշտ իւրաքանչիւրը իւղելով: Բազլավայի ձեւով կարէ,

վրան իւզ քսէ և փուռք քշէ : 20-30 բոսկէն կ'եփի :

108. ՈՒՐԻՇ ԱԺԱՆ ՏԵՍԱԿ. — Խմորը վերինէն քիչ մը հաստ բաց : Գդուածը ռեկսե լրէ , շատ քիչ աղ , քիչ մը ծեծած տարչին դիր , բացուած թերթերէն մէկը առ և վրան գդուածի խառնուրդէն մաս մը սփռէ : Վերջը դէմ դէմի երկու ծայրերէն ոլորէ՝ մինչեւ որ երկուքն ալ մէջտեղը իրարու հանդիպին : Մէջտեղէն դանակով կտրէ , երկուքի բաժնէ , և անոնցմէ մէկը առ և յետոյ մէկ ծայրէն բռնելով միւսը անոր բոլորափքը դարձուր հարցական նշանի (?) ձեւով : Երբ այդ վերջանայ , ուրիշ մըն ալ առ , քիչ մը ոլորէ և առաջինին շուրջը փաթթէ նոյն կերպով , այսպէս միւս կտորներն ալ կարգով աւելցուր՝ մինչեւ որ ամբողջ լեցուի . վրան իւզ քսելով փուռք քշէ : Եփելէ վերջ վրան շաքար կամ սեւէ անոյշ լեցուր :

109. ՍՊԱՆՆԱԽՈՎ ՊԷՅՐԷԿ. — Սպաննախը մեքենայով քաշէ , յետոյ լաւ մը սեղմելով դեղին ջուրերը վաղցուր , քիչ մը սպանիր ալ քաշէ և քանի մը հաւկիթ զարնելով պանիրին խառնէ և յետոյ սպաննախին վրայ լեցուր և խառնէ , Յետոյ 108ին նման խմորի թերթեր բաց , անոր նման վրան սպաննախ սփռելով գոցէ , երկու հանդիպողի (դիմացէ դիմաց) ծայրերէն փաթթելով իրարու բեր , մէջտեղէն կտրէ , քիչ մը ոլորէ , և մէկ ծայրէն բռնելով միւս ծայրը անոր շուրջը սլտացուր հարցական նշանի կամ փաթթուած ժապաւէնի ձեւով : Յետոյ շարունակէ ուրիշներ ալ անոր շուրջը փաթթել նոյն նախընթաց բաները բնելէ վերջ , շարունակէ մինչեւ որ ամբողջ լեցուի , վրան իւզէ և փուռք քշէ : Անոյշ դնել չուզեր :

110. ԲԱԳԼԱՎԱ. — Քաղջ ջուրով խմոր մը թրէ և չափին համեմատ 2-4 հաւկիթ կտրէ : Այլուրը առաջին կարգի լլալու է , իսկ խմորին կարծրութիւնը դմակի նման քաղուղ լլալու է : Պզտիկ գունդերու վերածէ , յե-

տոյ առաջ ալիւրով և վերջը նշայտով կրցածիւր չափ բարակ բաց : Շատ բարակ ըլլալը պայման է : Բանալէ վերջ չորս տարբեր կերպերով կը պատրաստուի :

Առաջին . — Ափսէին յատակը թեթեւ մը կ'իւղես , վրան կը սփռես շատ նուրբ բացուած թերթերը՝ իւրաքանչիւրին մակերեսը զատ զատ իւղելով , մինչև 12-15 շաբ կը շարես բացուած քիննրբու թեան և եփողին կամքին համեմատ : Այս շաբքերուն մէջտեղը . եթէ ուղես , խորոված և շատ մանր ընկոյզ և կամ խորխա կրնաս զնել : Խորխաը ճիշդ հրուշակին (հէլվա) նման կ'ըլլայ , միայն անուշը չուտեր (տես թիւ 99) : Յետոյ բազլավային հանրածանօթ ձեւով կը կտրես , երեսը թեթեւ մը կ'իւղես և տաք փուռը կը քշես : Եթէ փուռը սաստիկ տաք է , վրան թուղթ մը դիր և թո՛ղ մինչև որ երեսը կէս մը կարմրի : Այս միջոցին տոտ և սաստիկ տաք իւր պատրաստէ և կէս կարմրած խմորեղէնը փուռէն հանուածին պէս սյդ տաք իւրը ծակոտկէն շերեփով տոտա տոտա վրան լիցուր , մասնաւորաբար կտրուած ձեղքերուն մէջ , որպէսզի թերթերը յանկարծ բշթուին , ուսին : Նորէն փուռը քշէ՝ , մինչև որ տակն ու վրան հաւասարապէս կարմրի : Հանելէ վերջ քիչ մը շեղակի դիր ափսէն և բազլավաներէն մէկ երկուքը ցած կողմէն հանելով , դգաւով մը աւելորդ իւր , եթէ կայ . քաշէ՝ , և թող որ պողի : Վրան մեղր և կամ շաքարի թանձր լուծոյթ (շերպէթ) լիցուր :

Երկրորդ . — Բացուած նուրբ խմորը ափսէ , իւղէ , վրան ցանէ խորոված և շատ մանր ընկոյզ , յետոյ օխրափուն վրայ փաթթէ , և երկու ծայրերէն ճնշելով կեղրունին վրայ հաւաքէ ծալ ծալ , և մէջէն օխրափուն հանէ : Բոլորը այսպէս շինելէ վերջ՝ ափսէին մէջ շարէ , իւղէ , փուռի մէջ կէս մը կարմրցուր և սաստիկ տաք իւրով օժէ վերինին նման :

Երրորդ. — Բացուած և իւղ քսուած նուրբ խմորին վրայ շատ մանր խորոված ընկոյզ ցանէ, օխրալոռին փաթթէ, նոյն կերպով ուրիշ մըն ալ փաթթէ ասոր վրայ, յետոյ մէջի փայտը հանէ, ձեռքովդ թեթեւ մը ճնշելով տափակցուր, բազլավայի հանրածանօթ ձեւով կտրահէ և միւս բոլոր գործողութիւնները անթերի և խնամով կատարէ:

Չորրորդ. — Իւղած և ընկոյզ ցանուած խմորը օխլավուն վրայ փաթթէ, փայտը մէջէն հանէ, լաւ մը ուտրէ, և թիւ 108 ին նման մէկ ծայրէն բռնելով ինքն իր վրայ փաթթէ, ժապաւէնի նման: Մնացեալ գործողութիւնները առաջին ձեւին պէս են:

Անոյշը միշտ պաղելէն վերջը լեցուր, որ խմոր չի կտրի:

ԺԱ. ԱՅԼԵԻԱՅԼՆԵՐ

111. **ԳԱԳԱՍ** (ընկելի). — 100 տրամ խմելու մաքուր ջուր առ և եփէ. յետոյ թէյի չորս լեցուն դգալ գազաօ առ և եփած ջուրէդ քիչ մը առ. գաւաթի մը մէջ գազաօն լաւ մը տրորէ և ջուրին մէջ լեցուր և քառորդ ժամ եփէ: Յետոյ 200 տրամ կաթ լեցուր, եփ հանէ և ուզածիդ չափ շաքար լեցուր: Չորս հինգ գաւաթ կրնայ ըլլալ

112. **ՓՕՍԹՈՒՄ** (ընկելի). — Յորենի ֆապրիքայէն ելած և միջակ հաստութեամբ մէկ օխա թեփ առ, տապակի մը մէջ լեցուր և վառարանի կամ հացի փուռը քշէ և դգալով անդադար խառնէ որ հաւասար մը կտրմորի: (Կրակի վրայ շուտ կայրի և չըլար): Տաք տաք երկու դգալ պէքմէզ լեցուր և դգալով խառնելով թեփին կերցուր, յետոյ եթէ պէտք ըլլայ, ձեռքով ալ լաւ մը տրորէ որ կոշտ չի մնայ: Կէս օխա ալ գարի առ, և

սուրճի տապակի մը մէջ մինչեւ բաց սրճագոյն կարմրեցուր: Լաւ մը ծեծէ և ալիւրի մաղէն անցուր: Երեք զգալ պէք մէջով խառնուած թևիէն և մէկ զգալ խորոված գարիէն առ և մէկ ու կէս օխա ջուրի մէջ խաշէ, քառորդ ժամու չափ: Հինգ րօպէ նանգչեցուր, թեկ քամոցով քամէ, 100 կամ 200 տրամ կաթի խառնէ, եփէ և ուզածիդ չափ շաքար լեցուր: Մօտաւորապէս 10 գաւաթ կ'ըլլայ:

113. ՍԻԻՏԼԱՃ.— Մէկ օխա կաթը եփէ. վրան 50 տրամ մաքուր և լուացուած բրինձ, 50 տրամ շաքար լեցուր, և մէկ ու կէս ժամ եփէ': Վար առ և ամաններու մէջ լեցուր որ անշարժ պաղի և սեր կապէ:

300 հոգիի 30 օխա կաթ, 3 օխա բրինձ և 3 օխա շաքար պէտք է:

114. ՄԱՀԱԼԼԷՊԻ.— 25 տրամ բրինձը 200 տրամ ջուրով եփէ մինչեւ որ բրինձը հալի: Յետոյ խիտ պաստառով (կառ) մը քամէ: 75 տրամ բրինձի ալիւրը 600 տրամ զուա կաթի մէջ տրորելով անցուր և քամուած բրինձի ջուրին վրայ լեցուր: 120 տրամ շաքար աւելցուր և շատ քիչ կրակի վրայ եփէ և միշտ փայտէ զգալով մը խառնէ, մինչեւ որ դգալին վրայէն չի վազելու չափ թանձրանայ. յետոյ վար առ և ամաններու մէջ լեցուր որ պաղի: Վրան բարակ տարչին ցանէ:

115. ՍՊՍՆՆԱԽ.— Սպաննախը մաքրէ', լուա', յետոյ մանրէ', խաշէ' և քամոցին մէջ լեցնելով պաղջրէ:

Միւր մեքենայով քաշէ, քիչ մը ջուրով, ազով կարմրեցուր, յետոյ քիչ մը բրինձ և անոր կրկինին չափ ջուր լեցուր և եփէ: Երբոր ջուրը բոլորովին քաշուի, սպաննախը զգուշութիւնով խառնէ որ չի տրորուի: Շատ կամաց կրակի վրայ կէս ժամ եփէ: Վրան քիչ մը լուզով սոխրած ըրէ, և սոխը կարմրելէն վերջ մէկ զգալ ալիւր աւելցուր, և կարմրելէ վերջ սպաննախին վրայ լեցուր:

116. ԱՊՈՒԽՏՈՎ, ՍՊԱՆՆԱԽ. — Սպաննախը վերի ձեւով խաչէ և պաղջրէ, թող որ քամուի: Նոյն սառն իւզոս սպուխար բարակ մը մանրէ և քիչ մը իւզով կար. մրբցուր, սպաննախը վրան լեցուր, զգուշութիւնով խառնէ և կամաց կրակի վրայ կէս ժամ եփէ:

117. ՀԱԻԿԻԹՈՎ, ՍՊԱՆՆԱԽ. — Սպաննախը վերի ձեւով լաւ մը խաչելէ և քամելէ վերջ շատ քիչ իւզով դարձուր: Ուրիշ ամանի մը մէջ, իւրաքանչիւր անձի մէկ հաւկիթ, իւզով եփէ, և երբ բաժիններու կը վերածես իւրաքանչիւր սպաննախի բաժնի վրայ մէկ հաւկիթը իր եփած իւզովը լեցուր: Եթէ բաժիններու չես վերածեր, այն ատեն կրնաս սպաննախին խառնել: Գարձեալ, երբ սպաննախը իւզով եփած է, կրնաս հաւկիթները ևս ապցած ջուրի մէջ կտարել և ծակտակէն չերկիտով մը տակէն վերցնելով բաժիններուն վրայ դնել: Այս վերջին ձեւը համի մասին տարբերութիւն չ'ընէր:

118. ԻԻՂՈՎ, ՀԱԻԿԻԹ. — Քանի մը հաւկիթ կտարէ ամանի մը մէջ, աղէ և վրան տաք տաք կարմրած իւզ լեցուր: Եթէ իւզին տաքութիւնով եփածը բաւական չես սեպեր, կրակին վրայ քիչ մըն ալ քթքթացուր: Այս պարագային մէջ հաւկիթները անազարտ մնալով կրնաս մէյ-մէկ հաս բաժնել:

119. ՄԱԾՈՒՆՈՎ, ՀԱԻԿԻԹ. — Լաւ բռնած իւզոս մածունը ամանի մը մէջ դիր, լաւ ձեւուած քիչ մը սըխտոր խառնէ: Հաւկիթները իւզով եփէ և մածուն-սխտորին վրայ լեցուր:

120. ՉՈՒԱԶԵՂ. — Հինգ հաւկիթ կտարէ և մէջը 2 դգալ նշայ լեցուր, և լաւ մը զարկ: Քիչ մը աղ ձգէ: Քիչ մը մաքուր իւզ կարմրցուր և զարնուած հաւկիթը վրան լեցուր, պատառաքաղով մը մէկ ծայրէն վերցուր և նայէ. երբ մէկ կողմը կարմրի, միւսը դարձուր: Եթէ ազը քիչ է, կրնաս վրան որեւէ անուշ մը դնել:

121. ՁՈՒ ՀՍՑԻՒՂ. — Կակուղ նկանակը (սամին) և կամ պիտէն բարակ շերտերու վերածէ և երկու երեսները կոտրած և լաւ մը զարնուած հաւկիթի մէջ թաթխէ, առաա իւղի մէջ ձգէ և երկու երեսն ալ կարմրցուր. վրան շաքար կամ որեւէ անուշեղէն դիր:

122. ՀՍԻԿԻԹՈՎ ՍՄԲՈՒԿ (պարլընան. — Սմբուկը փուռի մը կամ մոխրապատ կրակի մէջ եփէ, խորովէ: Յետոյ կեղեւը հանելով միջուկը լաւ մը զարկ, արտէ, ալ ցանէ: Իւրաքանչիւր երեք սմբուկի մէկ հաւկիթ կոտրէ զատ ամանի մը մէջ, լաւ մը զարկ և ծեծուած սմբուկին վրայ լեցնելով խառնէ: Մէկ կամ քանի մը կը տորով իւղի մէջ կարմրցուր երկու երեսն ալ:

123. ԼՈՒԼԿՈՎ ՀՍԻԿԻԹ. — Լոյլկին (տոմարթէս) կոթը և չուրջի կարծր մասերը կտրէ, ամանի մը մէջ քովէ քով շարէ: Քիչ մը միսի ջուր և քիչ մը ալ դիր և կրակաբանին վրայ լնքն իր չոգիով կամաց կամաց եփէ: Վար առ և դգալով մը իւրաքանչիւր լոլիկի մէջտեղէն փոս մը բաց և մէջը հաւկիթ մը կոտրէ, եփէ և պանիրի բարակ տաշուք լեցուր:

124. ԵՂՋԻԻՐ. — Կանաչ սոխը մանրէ, քիչ մը իւզով կարմրցուր, վրան առաա ջուր լեցուր և $\frac{1}{4}$ մամեփէ: Ուզածիդ չափ հաւկիթ կոտրէ, ալէ, զարկ և վրան լեցուր, մէկ եփ ելածին պէս վար առ և լեցուր կրակով խորոված չոր հացի կտորուանքներու վրայ:

125. ՄԽԼԱՄԱ. — Հարիւր արամ իւզոս ապուխտ նուրբ մը մանրէ, մէկ դգալ արդար իւղ այրէ և ապուխտը մէջը կարմրցուր: Ս.մանի մը մէջ լեցուր և վրան քանի մը հաւկիթ կոտրէ, առանց խառնելու կամ շարժելու կրակին վրայ դիր, մինչև որ հաւկիթները եփին թող մնայ: Վրան կիտրոն (լեմոն) քամէ:

126. ՄԱՆՐԱԾՈՅԷ ՄԽԼԱՄԱ. — Միսը մեքենայով քաշէ, եթէ իւղը քիչ է, քիչ մը իւղ դիր և կարմրցուր, ա-

մանի մը մէջ լեցուր, հաւկիթները վրան կտարէ, կրակի վրայ դիր մինչեւ որ հաւկիթները եփին: Վրան կխորսն քամէ:

127. ՄԱՆՐԱԾՈՅՈՎ ԲԻՏԷ.— Հարիւր արամ իւղոս հում միս առ և քաշէ, վրան ալ և կարմիր ու սև պղպեղ լեցուր, քիչ մըն ալ սոմաթէսի ջուր լեցուր և թրէ: Չորս գունդ խմորը բխէ շինէ, միւր չորս հաւասար մասի բաժնէ և բխէնքուն վրայ հաւասար մը սփռէ, և սաք փուռին մէջ քշէ:

128. ԱՊՈՒԽՏՈՎ ԲԻՏԷ.— Մանրածոյի տեղ իւղոս ապուխտ սփռէ և փուռը քշէ, քանի մը վայրկեանէն կ'ըլլայ:

129. ՊԱՆԻՐՈՎ ԲԻՏԷ.— Մէկ բխէին մէկ հաւկիթ, դգալ մը մանր պանիր, քիչ մը մաղաանոս իրարու խտունէ: Բխէին խմորը նեղ ու կրկայն մը բաց, մէջտեղը՝ խմորին երկայնքին պանիրի և հաւկիթէ խտունուրդը սփռէ, երկու կողմերէն, լայնքին, քիչ մը բաց թողելով: Յետոյ այս բաց մնացած մասերը դէպի մէջտեղը՝ պանիրին վրայ ձալլէ՝ մէջտեղէն 1-2 մասի չափ բաց մը թողելով, որ պանիրը լման մը չձածկուի, երկու ծայրերը միայն գոցէ, վրան քիչ մը կարագ լւղ քսէ և փուռը քշէ:

130. ՍՊԱՆՆԱԽՈՎ ԲԻՏԷ.— Թիւ 129 ին նման կը պատրաստուի. խմորին վրայ խաշխաշ, սոլաննախ և հաւկիթ պիտի դրուի:

131. ԿԱԹՈՎ ԴԴՈՒՄ.— Մեծ կամ պղտիկ սուրմացու դգուժը կեղեւէ, միջուկը դատէ, մանր մը ջարդէ, և քիչ մը աղով խաշէ, ջուրը քամէ, տեղը կաթ լեցուր մինչև որ երեսը ելլէ. մէկ ժամու չափ եփէ, վրան քիչ մը իւղ կամ սոխրած լեցուր:

132. ՈՒՐԻՇ ՏԵՍԱԿ.— Դգուժը խաշելէ վերջ քամէ, կաթի տեղ քիչ մը պարզ ջուր լեցուր, կէս ժամ

մը եփէ : Յետոյ առատ իւզով ստիրած չինէ , մէջը դգալ մը ալիւր լեցուր և ստիրածին իւզով բոհրէ , քիչ քիչ կերակուրի ջուր աւելցուր և վերջը կերակուրին մէջ լեցուր : Կէս ժամ ալ թող եփի : Ասիկա աւելի աժան և նոյնքան համեղ է :

133. ԻՒՂՈՎ ՏԱՊԿՈՒԱԾ ԴԴՈՒՄ .— Դդումը երկու դանակի հասելի հաստութիւնով երկայն ու բարակ տափակ շերտերու վերածէ , ալիւրի թաթխէ և իւզով կամ ձէթով կարմրցուր :

134. ԽԱՇՈՒԱԾ ԵՒ ԿԱՐՄՐԱԾ ՓԱԹԱԹԷՍ .— փաթաթէսը խաշելէ վերջ շատ բարակ և կլոր մանրէ , աղ ու պղպեղ ցանէ , տապակին մէջ քիչ մը իւզով կարմրցուր : Դգալով չի խառնուիր . պէտք է թօթուելով խառնել :

135. ԾԵՇԱԾ ՓԱԹԱԹԷՍ .— Փաթաթէսը լուա , խաշէ , կեղուէ և ձեծէ , կամ մեքենայով քաշէ , վրան քիչ մը կարագ իւզ և աղ լեցուր և կաթ խառնէ մինչև որ խիւսի պէս կակուղնայ : Ամանին մէջ դիր և վրան մէկ հատ իզմիրի քէօֆթէ ջուրովը լեցուր (տես թիւ 52) :

136. ՀԷՇ .— Խաշած կամ խորոված միսերու աւելցածները , կամ կարմրած միսը մեքենայով քաշէ , փաթաթէսն ալ խաշէ և մեքենայով քաշէ կամ լաւ մը ձեծէ , քաշուած միսին խառնէ , աղ ու պղպեղ ցանէ , և քիչ մը միսի ջուր , կամ կաթ , և աւելի լաւ ըլլալու համար՝ մէկ դգալ կարագ կամ մաքուր իւզ լեցուր , տապկոցին տակը իւզէ , խառնուրդը մէջը լեցուր , տապկոցին մէջ հաւասար մը շիակէ և դգալ մը իւզով կամ կաթով կրկին օծէ , և տաք փուռը քշէ : մինչև որ երեսը կարմրի :

137. ԿԱՐՄՐԱԾ ՓԱԹԱԹԷՍ .— Փաթաթէսը կեղուէ , կլոր կլոր կարէ , ջուրով լուա , բարակ աղ ցանէ և ձէթով կարմրցուր :

138. — ՍԷՅԵՒԻՇ .— Հորթի , ոչխարի և գառի միսէ կըլլայ : Վերջինը լաւագոյն է : Առանց սեւէ ոսկոր

կոտորելու միտին խաղ տեղերէն, յօղուածներէն կարէ, մեծ ամանի մը մէջ խաշէ, մինչեւ որ միտը ոսկորին վըրայէն դիւրաւ ելլելու աստիճանին գայ: Յետոյ ոսկորները հանէ, ջիղերը զատէ, և իւզստ և ոչ-իւզստ միտերը իրար խառնելով ձեռքերովդ լաւ մը բզղընատէ, մազի պէս բարակցուր: Նոյնպէս շատ բարակ ջարդուած աղասփեղ (մաղտանոս), աղ, պղպեղ պատրաստէ: Միտին համեմատ ասպկոց (թալա) մը առ, մեծ և մաքուր լաթ մը առ և կէսը եզերքներովը տապկոցին տակը փռէ, յետոյ վրան բզղընատուած միտէն կարգ մը ցանէ, վրան մաղտանոս, աղ և պղպեղ ցանէ, կրկին միտի երկրորդ շարք մը, վրան մաղտանոս, և այսպէս կարգ կարգ շարէ, մինչեւ որ հասնի. վրան միտ բլլալու է: Վրան քանի մը շերտի միտի զուտ ջուրէն լեցուր հաւասարապէս, ձեռքովդ հաւասարցնելով սեղմէ, տափակցուր, տակի կտաւին միւս կէսը վրան սփռէ: Յետոյ ասպկոցին բերնէն աւելի փոքր մաքուր տախտակ մը դիր կտաւին վրայ, և վրան մեծ ծանրութիւններ զհանդէ, թող որ այդ մեծ ծանրութեան տակ մինչեւ լոյս սպասէ: Միւս օր միակտուր զանգուած մը կ'ըլլայ, որ դանակով կը կտրես և կը գործածես կերակուրներու հետ:

Մնացեալ միտի ջուրը չհինցած կերակուրներու գործածէ:

139. ՊԱՂ ՄԻՍ. — Կովի պուտէն ոսկորը հանէ, կամ ոչխարի պուտը ոսկորովը խոշոր խոշոր կտրատէ, ամանի մը մէջ դիր, հինգ սանթիմ, կամ երկու մատի բարձրութիւն ջուր լեցուր, մէջը առատ աղ դիր և փուռը քշէ: Շուտ շուտ միտի կտորներուն իւղ քսէ և դարձուր: Երեք ու կէս ժամու չափ եփէ, յետոյ միտի ոսկորները հանէ, և թելիկներու խաւին հակառակ ուղղութիւնով նուրբ նուրբ մանրէ և ուրիշ կերակուրներու հետ գործածէ:

140. **ԽՍՇԱՆՐ ՄԻՍ**. — Ոչխարի կամ հորթի միտք կտրատէ և ջուրով, ազով և ածաթիէսի ջուրով լաւ մը խաշէ : Վրան իւզով և ալիւրով կրեւիլի մը շինէ թիւ 2 ին նման և ջուրին մէջ անցուր :

141. **ՍԻՍԵՌԻ ԵՍ.ՀՆԻ**. — Իրիկուրնէ գաղջ մտա-
րաջուրով ճմուէ, և մինչև լոյս մէջը թող մնայ : Յետոյ առատ ջուրով բաւական եփէ, վրան աւելցուր առատ իւզի մէջ մնում սոխ : Շարունակէ եփել մինչև սխտեւին եփելը :

142. **ՅԱՍՈՒԼԻՍ. ԵՍ.ՀՆԻՍԻ**. — Չոր լուրիան պարզ ջուրով իրիկուրնէ թրջոց դիր : Առատ ջուրով մէկ ժամ եփէ, և առատ իւզի մէջ մնում սոխ լեցուր և երկու ժամ ևս եփէ : Վրան ձէթ լեցուր :

143. **ՅԱՍՈՒԼԻՍ. ՓԼՅՔԻՍԻ**. — Չոր լուրիան ի-
րիկուրնէ թրջոց դիր, առատն քամէ և կրկին առատ ջուր լեցուր և լաւ մը եփէ : Եփելէ վերջ վրան սխտոր աւելցուր. յետոյ ձէթ, ածաթիէս, մազաանոս, և կէս ժամ ալ եփէ : Վար առնելէ քստորդ ժամ առաջ շատ բարակ և ձէթի մէջ կարմրած հոց լեցուր : Ոմանք առաջուց ստեղծին և սամիթ (թէրէվիզ) ալ կը լեցնեն :

Եթէ իրիկուրնէ լուրիան թրջուած չէ, կէս մը խա-
շելէ վերջ ջուրը քամէ և կրկին նոր եփ ջուր լեցնելով եփէ :

144. **ԳՍ.ԲՍ.ՄՍ**. — Ոսկրու ա միսին ջիղիլը հանելէ վերջ երկու մտաթ մեծութիւնով կարէ, վրան զոցելու չափ ջուր և չափաւոր ալ լեցնելով կէս ժամ եփէ : Յե-
տոյ վրան միսին մէկ ութերորդին չափ սոխ, օխային 1 - 2 հազար (մասուլ), մէկ վունջ թէրէվիզ, քիչ մը մազ-
աանոս, ածաթիէս կամ սոցոս լեցուր : Բերանը զոց երեք ժամ կամոց կրակի վրայ եփէ :

145. **ԹՈՔ ԵՒ ԼԵՍ.ՐԴ** (ճիկեր). — Թոքը և լեարդը շերտ շերտ կարէ, ալիւրը թաթիէ և իւզի մէջ երկու և-
րանն ալ կարմրցուր :

146. ԵՐԻԿԱՄՈՒՆՔ ԵՒ ԱՄՈՐՉԻՔ (պիղոր). — Ասանք չերա չերա կարէ, կեղեւը հանէ, ալիւրը թաթխէ և իւղի մէջ կարմրցուր :

147. ԳԱՌԻ ԹՈՒՔ, ԵՒԼՆ. — Գառի թոքը գուշ պաշի, մանր մը մանրէ և կարագ իւղի մէջ կարմրցուր, քիչ մը կանաչ սոխ, մաղաանոս, աղ, պղպեղ ցանէ և շատ քիչ ջուրով քթքթացուր :

148. ՓԱՅՄԱՂԸ ԼՅՏՆԵԼ. — Քանի մը փայծաղ (տալախ) լաւ մը լուալէ վերջ՝ հաստ կողմէն դանակին ծայրը խոթէ, և առանց ծակելու լայն խոռոչ մը բաց, մասնորդ մէջը խոթէ և սեղմկով մէջի արիւնները ամբողջ հանէ, լաւ մը լուա. յետոյ քիչ մը բրինձ, աղ, պղպեղ, մաղաանոս, սոխ և պահար խառնելով՝ այդ խոռոչներուն մէջ թոյլ մը լեցուր և բերանները կարէ : Յետոյ ելի ելած չափաւոր օդով ջուրի մէջ ձգէ և եփէ մէկ ու կէս ժամ : Վար առ, ջուրէն հանէ և պաղելէ վերջ՝ երկու կողմը կարագ իւղով կարմրցուր : Վերջը դանակով մանրէ : Թէ՛ տաք և թէ՛ պաղ լաւ կ'ըլլայ :

149. ՏՈՏԻԿ. — Խանձուած տոտիկը (փաշա) գաղջ ջուրի մէջ մէկ ժամ թրջելէ վերջ դանակով լաւ մը քերէ, պճեղներուն (կճգակ) մէջակըր կարէ և թաղանթները հանէ, սկորին այրած տեղերը կարէ, քերէ և աւելի մաքուր բլլալու համար կիրի ջուրով լաւ մը լուա և ցօղուէ : Պրտուկին մէջ դիր, ջուրը և աղը լեցուր, ու իրիկուրնէ տաք փուռը քչէ, կամ չորս կողմը պաշտպանուած լաւ կրակարանի վրայ դիր, փաթթէ, և մինչև լոյս անընդհատ թող եփի : Յետոյ սկորները մէկէկ մէկիկ հանէ, միւր մանրէ և վրան լաւ ծեծած սխտոր և քացախ լեցուր : Եթէ գլուխն ալ հետը դրած ես, կոարէ, ուղեղը հանէ, վրայի մաշկերը նետէ, մէջինը լաւ մը ձմլէ և տոտիկի ջուրով լաւ մը խառնելէ վերջ մաքուր սնդուսով (ախլպէնա) քամէ և տոտիկի ջուրին խառնէ :

150. ՔէՇԿԷԿ. — Իլիկի սսկորնները, ազգրի ծուծով սսկորնները, դմակլի, տէօչի սսկորնները միասովը հանէ, պարզ ջուրի մէջ դիր և լաւ մը լուա, որպէսզի սսկորին մէջի արինը մաքրուի: Այս սսկորններէն կէս օխային կէս օխա եարմա դնելով աղէ, իրին յատուկ հողէ պտուկին մէջ դիր, և կէս օխա եարմային երկու օխա կամ աւելի ջուր լեցնելով իրիկուէնէ փուռը քշէ, կամ աաք թոնիրի յատակը, կամ պաշապանուած օճախի կամ կրակարանի վրայ միջև լոյս անընդհատ եփէ, առատն սսկորնները զգուշութիւնով հանէ:

151. ՀԵՐԻՍՍ. — Հաւը կամ հնդկահաւը մորթէ, աաք ջուրը ձգէ և փետտէ, ազուամազները մոմով կամ սուսա կրակի գողին վրայ խանձէ, փորը մաքրէ, լաւ մը լուա, և մէկ հաւին կէս օխա կամ մէկ հնդկահաւին մէկ օխա կորկոս (չկտարած և կեղեւը հանուած, ծեծած ցորին) լեցուր, փուռին մէջ, թոնիրին տակը և կամ փաթթելով օճախին վրայ դիր և մինչև առատ անգազար եփէ: Յետոյ վար առ, եթէ շատ թանձր է, քիչ մը եփ ջուր լեցուր և կուտալով (տափակ ու նեղ փայտ) մը՝ սսկորով միասին երկար ստան, առնուազն կէս ժամ, զարկ, մինչև որ ամբողջը մէկ կտոր զանգուած մը ըլլայ և կուտային հետ մէկ կտորով ելլէ: միան ու սսկորը կը հալին և մէկ կտոր խիւս կ'ըլլան: Սսկորնները զասէ զգուշութիւնով, յետոյ ամանի մը մէջ լեցուր, մէջտեղը փոսէ և ուզածիդ չափ այրած ու մաքուր կարագ լուղ լեցուր: Հերիսան ուրիշ միտով ալ կ'ըլլայ:

Այս և վերի կերակուրներուն մէջ (թիւ 140) բնաւ կտարած սսկոր դնելու չէ, քանզի կտորնները կրնան վրտանգաւոր ըլլալ: Միայն խաղ տեղերէն, յօգուածներէն փրցնելու է:

152. ՀԻՆՔԵՍՐ ՊԷՅԷՆՏԻ. — Սմբուկը փուռի մէջ և կամ կրակախառն մոխիրի մէջ լաւ մը եփէ, հանելով

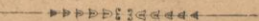
կեղուէ , միջուկը լաւ մը ձեծէ , զարկ , աղէ , իւզով քա-
ւորդ ժամու չափ աապկէ :

Նոյն աաեն քաշուած միս կարմրցուր , վրան քիչ մը
սոխ մեռցուր , սումաթէսի ջուր լեցուր , և լաւ մը թող
եփի . իւզով կարմրած սմբուկը սաք սաք սամանը լե-
ցուր , մէջտեղը փոսէ և կարմրած միսը եփ եփ վրան լե-
ցուր :

153. ԿԻԻՎԷՃ . — Միսը սրբէ , մանրէ , պտուկը լե-
ցուր , վրան առատ սումաթէս , կանաչ պղպեղ , քանի մը
պամիս , քանի մը սմբուկ , քիչ մը կանաչ լուրիս , դը-
դում , սոխ , մաղաանոս և քերք օրն լեցուր , աղէ , պղ-
պեղէ , մէջտեղը քիչ մը աղօխ լեցուր և բերանը լաւ մը
գոցէ , փուռը քշէ և երեք ժամ եփէ :

154. ՇԱԳԱՆԱԿՈՎ ԶՈՐՊԱ . — 60 հատ խոշոր շա-
զանակ մաքրէ , 300 տրամ միսի ջուրով խաչէ , վերջը
քամոցին ծակերէն անցուր՝ վրայէն ճնշելով . յետոյ մէկ ու
կէս օրս միսի ջուր լեցուր և եփէ :

Գուրը իւզի մէջ կարմրած հաց զիր :



ԺԲ. ԶՈՒԿԻ ՏԵՍԱԿ

155. ԶՈՒԿԻ ԳԱԲԱՄԱ . — Զուկին թեփերը քերէ ,
պոչին կողմէն փորը ճեղքէ , փորտափքը հանէ , քանի մը
անգամ լուս , աղէ և պտուկի մէջ շարէ , վրան քիչ մը
իւղ լեցուր , կախարիչը դիր և խմորով լաւ մը գոցէ ,
երկու , երեք ժամ միջակ փուռի մէջ թող մնայ . հանելէ
վերջ վրան լեմոն քամէ :

156. ՏԱՊԿՈՒՍԾ ԶՈՒԿ . — Զուկին թեփերը լաւ
մը քերէ , պոչին կողմէն փորը ճեղքէ , փորտափքը հանէ ,
լաւ մը լուս , աղէ , ալիւրին թաթխէ և ձէթով կարմր-
ցուր : Հարը իւզով կարմրած փաթաթէս սուր :

157. — **ՁՈՒԿԻ ԲԼԱՔԻ.** — Ձուկը լաւ մը մաքրելէ վերջ ազէ և կտոր կտոր ըրէ ու առաջակին մէջ շարէ, վրան քիչ մը սխտոր և մալուանոս լեցուր, քիչ մըն ալ ձէթ և շատ քիչ ջուր աւելցուր և փուսը քշէ. երբ մէկ կողմը եփի, (արդէն շատ չի կարմրիր) միւս կողմը դարձուր:

158. **ՍԿՈՒՄՐՈՒԻ ՍԿՍՐՍՅ.** — Այս ձուկը լաւ մը մաքրէ, ազէ, սկարայի վրայ շարէ, լաւ մը եփէ, ամանի մը մէջ մէկ կարգ ձուկ մէկ կարգ սոխ ու մալուանոս շարէ և վրան լեմոն քամէ:



ԱՆՈՒՇԵՂԷՆՆԵՐ

Բ. ՄԱՍ

Բ. ՄԱՍ

ԺԳ. ՍՕՍԵՐ

159. ԿԵՌԱՍ. — Որդ չունեցող կեռասին կոթերը մաքրէ, փնասուածները հանէ, և մէկ օխային 150 տրամ ջուր, 100 տրամ շաքար լեցուր և երեք քառորդ ժամ եփէ. եթէ յատուկ շիշեր ունիս, քիչ քիչ տաք ջուրի մէջ վարժեցուր և եփած սօսը տաք տաք մէջը լեցուր՝ ուշադրութիւն ընելով որ պարսպ տեղ չմնայ, և անմիջապէս գոցէ: Եթէ շիշեր չունիս, թիթեղներէ փոքր կտոր տուփեր շինել տուր՝ մէկ կողմէն միայն փոքր ծակով մը, թիթեղագործ մը մօտդ պատրաստ ունեցիր որ լեցուածին պէս գոցէ. ամենափոքր ծակ մը պատճառ կ'ըլլայ որ սւերուի, բնածխային թթու կը գոյանայ և թիթեղը կուռի, մէջի պտուղները կը թթուին և կազոզի նրման կը փրփրի: Ուստի շատ զգուշութիւնով գոցելու է:

Դարձեալ ատեն ատեն տուփերը քննելու է, եթէ ուռած կամ վազածներ կան, բանալով եփելու է: Շատ անգամ եփելով կրկին կը նորոգուի, բայց պահուելու չի գար: Բացուած տուփ մը շատ չի պահուիր, անմիջապէս գործածելու է:

160. ԾԻՐԱՆ (գայսի). — Ծիրանը, որ երբևից պայկուկ կամ միշմիշ ալ կը կոչուի, մաքուր ջուրով լուա, յետոյ կրկին ջուր լեցուր և մէջէն մէկիկ մէկիկ առնելով կուտերը զգուշութիւնով հանէ, և ամանի մը մէջ հաւա-

քէ : Յետոյ մէկ օխա ծիրանին (կուտովը կշոււած) 150 արամ ջուր և 150 արամ շաքար աւելցուր . մէկ եփ մը հանէ և խկոյն շիշերու կամ տուփերու մէջ լեցուր թիւ 159 ին նման , նոյն զգուշութիւնները կատարելու խորհումք տար :

161 . ԲԱԼ (ֆիշնէ) .— Լաւ և թարմ բալին կտփերը հանէ , մէկ օխային 100 արամ ջուր և 150 արամ շաքար աւելցուր և եփ ելածին պէս թիւ 159 ին մէջը ամեն զգուշութիւններով շիշերու կամ թիթեղեայ տուփերու մէջ լեցուր :

162 . ՃԱՆ ԷՐԻԿԻ , ԴԵՂԻՆ , ԹԹՈՒ ՍԱԼՈՐ .— Եթէ կուտը դիւրին ելող տեսակն է , հանէ , եթէ ոչ՝ կուտովը 150 արամ ջուր և 150 արամ շաքար լեցուր և եփ ելածին պէս շիշերու և կամ թիթեղեայ տուփերու մէջ լեցուր ճիշտ թիւ 159 ին մէջ պատուիրուածին նման :

163 . ԹԹՈՒ ՍԱԼՈՐ (չարաչ երիկ) .— Կուտերը հանէ , օխային 150 արամ ջուր և 150 արամ շաքար լեցուր և եփ ելածին պէս թիւ 159 ին նման գոցէ :

164 . ԱՆՈՅՇ ՍՅԻ ՍԱԼՈՐ .— Կուտով միասին , օխային 150 արամ ջուր և 100 արամ շաքար լեցուր և եփ ելածին պէս թիւ 159 ին նման գոցէ :

165 . ԴԵՂԶ (շեֆթաչ) .— Կուտերը հանելէ վերջ մէկ օխային 150 արամ ջուր և 100 արամ շաքար լեցուր : Եթէ խակ ու կարծր է , 15 բոպէ , եթէ հասուն է , 10 բոպէ եփէ և շիշերու կամ թիթեղ տուփերու մէջ գոցէ թիւ 159 ին նման :

Եթէ եփելէ առաջ կեղեւները հանես , աւելի փոփուկ և նուրբ կ'ըլլայ :

166 . ՉՈՒՄ (գողաչ) .— Շատ հասունները և արորուածները զատէ , և մնացեալին մէկ օխային 150 արամ ջուր և 150 արամ շաքար լեցուր . եփ ելածին պէս տուփերու կամ շիշերու մէջ գոցէ ճիշտ թիւ 159 ին նման :

167. ԹԹՌԻ ԽՆՁՈՐ. — Կարէ, կեղեւը և միջուկը կուտերով և կարծր մասերով հանէ, մէկ օխային 150 արամ ջուր և 150 արամ շաքար լեցուր և եփ ելածին պէս շիշերու կամ թիթեղ աուփերու մէջ լեցուր՝ ճիշդ թիւ 159 ին նման :

Հաւազոյն սօսերէն մէկն է :

168. ՏԱՆՁ. — Միջակ հասած տանձին միջուկը հանէ, կոթերը կարէ, կեղեւը թող մնայ, կարծր մասերը, եթէ կան, կարէ, մէկ օխային 50 էն 100 արամ շաքար և 150 արամ ջուր լեցուր, կէս ժամ եփելէ վերջ անմիջապէս գոցէ թիւ 159 ին նման : Ասոր մասնաւոր զգուշութիւն ընելու է, ինչպէս նաեւ կեռասին, քանզի այս երկուքը անհանգիստ մանուկներու կը նմանին, որ չեն ուզեր փակուիլ. միշտ թթուելու և աւրուելու ենթակայ են, և ուստի միշտ փակուած աուփերը քննելու է :

169. ՍԵՐԿԵՒԻԼ (նայվա). — Կարատէ, միջուկը հանէ, մէկ օխային կէս օխայ ջուր, 150 արամ շաքար գիր. և առնուազն մէկ ժամ եփէ, եթէ թարմ պիտի ուտես. երկու ժամ եփէ : Գոցելու ձեւը 159 ին նման է :

170. ՍԵՐԿԵՒԻԼԻ ՈՒՐԻՇ ՁԵՒ (գոմքոսո). — Սերկելին վրայի մողերը սրբէ, մաքրէ, մշտաւում տեղերը կարէ և լման լման տապակին մէջ գիր, մինչեւ կէսը ջուր լեցուր, մէկ օխային 150 արամ շաքար աւելցուր և փուռը քչէ, շուտ շուտ դարձուր որ չայրի և մինչեւ սերկելին լաւ մը կակուղնայր, մէկ ու կէս, երկու ժամ եփէ :

171. ԽՆՁՈՐԻ ԱՆՈՅՇ (Գօմքոսո). — Խնձորը մաքուր մը լուս, աւրուած կամ վնասուած տեղերը կարէ, և ամբողջ ամբողջ տապակին մէջ գիր, մինչեւ կէսը ջուր լեցուր և մէկ օխային 100 արամ շաքար վրան ցանկով փուռը քչէ : Շուտ շուտ դարձուր և պատառաքազով մը նայէ : Մինչեւ ամբողջովին կակուղնայր՝ սպասցուր :

172. ՉՍՄԻՉԻ ՍՕՍ. — Մէկ ու կէս օխա չամիչը լաւ մը մաքրէ, ցորենի մազին մէջ լեցուր և յատակին քսելով կոթերը թափէ: Տասը բոպէ թրջոց դիր, լաւ մը լուա: Երկու օխա ջուրի մէջ 150 արամ շաքար դիր, եփելէ վերջ չամիչը լեցուր և մէկ քառորդ ժամ եփէ:

173. ՉՈՐ ԾԻՐԱՆԻ ՍՕՍ. — Մէկ ու կէս օխա Մալաթիոյ և կամ ուրիշ ընտիր ծիրանը մաքրէ, 10 բոպէ մը թրջոց դիր, լաւ մը լուա. երկու օխա ջուրով և 150 արամ շաքարով եփէ՝ վերինին նման:

174. ՉՈՐ ՍԱԼՈՐԻ ՍՕՍ. — Նոյնպէս մէկ ու կէս օխան լուա և երկու օխա ջուրով և 150 կամ, եթէ թթու է, 200 արամ շաքարով եփէ՝ թիւ 171 ին նման:

ԺԴ. ԲԷՉԷԼՆԵՐ

Ամենէն առաջ պէտք է շաքարը մաքրել, ինչ որ պարզ է: Շաքարի ծանրութեան մէկ քառորդին չափ կամ քիչ աւելի ջուր լեցուր: Յետոյ խրաքանչիւր երկու լիարին մէկ հաւկիթի ճերմկուց առնելով՝ լաւ մը զարկ, և վրան լեցուր: Լաջն կոնքով մը կրակին վրայ դիր և երբ եփել սկսի, խնայն աակի կրակը քաշէ և շատ կամաց թող եփի որ չթափի: Կամաց կամաց աղանքը երեսը կը հաւաքուին, անմիջապէս ծակտակէն չերեփով երեսէն ժողվէ և ամանի մը մէջ լեցուր: Շարունակէ եփել մինչև որ երեսը ճերմակ փրփուր մը գոյանայ, զայն ալ հաւաքէ մինչև որ հասնի: Այդ առան խրաքանչիւր մէկ լիարին սրսեռի չափ կիրարոնաղ (լիման աուզի) լեցուր և վար առ: Բոլոր բէջէնքու գործածուող շաքարը նախապէս այս ձևով պէտք է պատրաստել:

Շաքարի տեղ կրնայ գործածուիլ խաղողի և թուփի
ուռփր (պէքմէզ) : Այս պարագային տակ այս պտուղնե-
րուն դուռ ջուրը , հիւթը եփելու է մինչև որ թանձրա-
նայ : Ծիրանէն (գայսը) և բալէն (ֆիշնէ) զատ միւսնե-
րուն ուռփր աւելի լոյժ , նօսը ըլլալու է : Կարեւոր է
զիսնայ թէ ո՛ր ատեն պտուղները լեցուելու են , քանզի
տակաւին ուռփերը լման մը չթանձրացած՝ պտուղները լե-
ցընելու է , որ մինչև ուռփին մէջի ջուրին չոգիանալը և
բուն աստիճանին հասնիլը պտուղները պէտք եղածին
չափ եփին :

175. ՄՍՄԼԷԹ. — Մէկ լիտր միայն կարմիր և դեղին
ստեղզին (հավուճ) առ , մաքուր մը լուա , կոթերը կտրէ
և առատ ջուրով խաշէ մինչև որ լման մը կակուղնայ :
Յետոյ մեքենայով քաշէ , կամ մաղի մը մէջ լեցնելով մա-
ղին յատակին քսելով մաղէ անցուր , և մէկ լիտրին երեք
ու կէս կամ չորս օխա չաքար՝ շատ քիչ ջուրով լուծելով
վրան լեցուր և եփէ մինչև որ թանձրանայ ու ջուրը
քաշուի : Վրան քիչ մը Տառչին կամ վարդիջուր լեցուր :
Շատ համեղ և խնայողական բեշեղ մը կ'ուսննաս :

176. ՃԱԿՆ՝ԻՆԴԻ ՏԱԿ (բանջար). — Այս ալ ճիշդ
վերինին նման կ'ըլլայ , միայն ասոր մէջ նարինջի կեղևը
տաշելով լեցնելու է կամ մէկ լիտրին հինգ հաս կիտրոնի
(լեմոն) ջուր քամելու է :

Ուշադրութիւն ընելու է որ տակին մազտա տեսակ-
ները չգանուին :

177. ՉՄԵՐՈՒԿԻ ՐԷՉԷԼ. — Չմերուկ կերած ա-
տենդ միշտ մաս մը կեղևէն վրայ կը թողուս , որ առ-
հասարակ փուճը կը վասնուի : Ճիշդ այդ կտորները լու-
րէչէլի մը նիւթը կրնան տալ : Այդ կտորները քիչ մը
կտրմիրով հանէ և անոնց վրայէն ձմերուկի դուրսի կտր-
ծըր կեղևը կրցածիդ չափ բարակ կեղուէ : Մնացածը չա-
փաւոր մը մանրէ , ամանի մը մէջ լեցուր և կիրի յատուկ

Ջուրով (լէզի քիրէճ) ծածկէ և թող մէկ ժամ սպասէ : Յետոյ Ջուրէն/հանէ , և վերը բացատրուած ձևով մաքրուած շաքարէն իւրաքանչիւր օխային մէկ օխա լիցուր և եփէ : Երբոր փրփրիլ սկսի , նայէ թէ կտորները մինչև կեղբոնը եփած են : Եթէ չեն եփած , քիչ մըն ալ Ջուր լիցուր և շարունակէ եփելը մինչև որ լաւ մը գոյնը գառնայ և փրփրիլ սկսի : Անմիջապէս վար առ :

178. ՍԵՆԻ ՐԷՉԷԼ . — Ճիշդ ձմերուկին նման կը պատրաստուի : Առհասարակ ասոր համար սեխին կալծր տեսակը (քէլէկ) կ'առնուի և մէջի կարծր մասերը կտրելէ վերջ կը մանրուի : Նոյնքան շաքար կ'երթայ : Սեխին կոթէն քիչ մը կտրելով համը նայելու է , և եթէ շատ լեզի լլայ , կ'ըսուի թէ սեխն ալ անուշ կ'լլայ , և առհասարակ անուշ սեխի մը քիչ շաքարն ալ կը բուէ :

179. ԴԵՂՁ (շեփրալը) . — Դեղձին կեղևուր և կուտը մաքրէ , (թէև կեղևով և կուտով ալ կ'լլայ) և շատ դօրաւոր ու յստակ կիրի Ջուրի մէջ երկու ժամ թող կենայ : Նախկին մաքրուած շաքարէն , դէմադէմ , օխային մէկ օխա շաքար առ և եփ ելածին պէս դեղձը լիցուր : Շաքարը փրփրածին պէս վար առ : Հում մնալու վտանգ չունի :

180. ԴԴՈՒՄԻ ՐԷՉԷԼ . — Չմբան պանուկուտ կարծր դզումէն կեղուէ , ձեւաւոր ու բարակ մը մանրէ , մէկ ժամ կիրի Ջուրի մէջ սպասցուր : Իր ծանրութեան չափ մաքրուած շաքարէն առ և եփ ելածին պէս դզումը լիցուր : Ասոր շաքարը այնքան թանձրանալու է որ երբ դզալով ամանի մը մէջ լիցնես , մէկ կողմէն միւսը չվազէ : Ատիկա եթէ պէտք եղածին չափ չեփի , չի պանուիր :

181. ՍՄԲՈՒԿ (պարլըճան) . — Մէջը կուտ չունեցող երկայն ու բարակ սմբուկները կըր կըսը մանրէ , մէկէն մէկ ու կէս ժամ կիրի Ջուրի մէջ սպասցուր , իր ծանրութեան չափ եփած շաքարի լուծոյթի մէջ լիցուր :

Եթէ ամբուկը չեփած չաքարը թանձրանայ, քիչ մը ջուր լեցուր և կրկին եփէ, այնքան մը որ երբ չաքարէն մաս մը ամանի մը մէջ լեցնես և պատառաքաղով ծուռ ու մուռ գիծեր քաշես, անուշը անոր հասեւնի երթայ, հետեւի անոր:

182. ԲՍՒԻ ՐԷՉԷԼ (ֆիշնեկ). — Բալը կոթին կողմէն գնդասեղով քիչ մը բաց, կուտը հանէ, յետոյ կուտով մէկ օխտ բալին մէկ օխտ հարիւր տրամ ամենէն թանձր չաքարի լուծոյթ լեցուր և մինչեւ լաւ մը թանձրանալը եփէ: Կիրի ջուր չ'ուզեր:

183. ԾԻՐԱՆԻ ՐԷՉԷԼ (գայսի). — Ծիրանին կուտերը զզուշութիւնով հանելու և զօրաւոր կիրի ջուրի մէջ երկուք ու կէս ժամ սպասցնելու է: Մէկ օխտ ծիրանին (կուտով կշռուած) մէկ օխտ հարիւր տրամ մաքրուած լուծոյթէն լեցուր և եփէ մինչեւ որ կարելի եղածին չափ թանձրանայ:

184. ՍԵՐԿԵԻԻԼԻ ՐԷՉԷԼ (հայվա). — Սերկեիլը մաքրէ և կեղեւովը մանրէ. մէկ օխային մէկ օխտ հարիւր տրամ մաքրուած չաքարի լուծոյթ լեցուր, և մինչեւ չաքարի ռուփին թանձրանալը եփէ:

Կիրի ջուր չ'ուզեր:

Բոլոր բէշէլներն ալ մինչեւ որ պաղին՝ ամանին մէջ բաց թողելու է:



ժԵ. ԷԶՍԷՆԵՐ

185. ԾԻՐԱՆԻ ԷԶՍԷ. — Զուրը լեցուր, մէկիկ մէկիկ առնելով կուտերը հանէ, լայն աման մը լեցուր և 15 բոպէ խաշէ, վար օտ և ալիւրի մաքուր բարակ մաղի մէջ լեցուր և ճնշելով ծակերէն անցուր, յետոյ լայն կոնքի (լէկէն) մը մէջ լեցուր և կրակին վրայ միշտ խառնելով եփէ: Մէկ լիտր ծիրանին կէս օխա կամ 300 արամ շաքար կտրէ, մէջը լեցուր և միշտ խառնէ որ չայրի: Եփէ մինչև որ լաւ մը թանձրանայ և ա՛յ ամանին չփակչի և երբ շերեփը մէջէն քաշես տակը լաւ մը բացուի: Մէկ անգամէն քիչ մը միայն եփէ որ չայրի:

186. ՍԱԼՈՐԻ ԷԶՍԷ. — Վերինին նման խաշէ. կուտը հանել չուզեր: Մաղէ անցուր, կոնքով մը կրակին վրայ դիր և միշտ խառնելով եփէ: Մէկ լիտրին 100 կամ 150 արամ շաքար կտրէ և լեցուր:

187. ՄՍՍՊՈՒՐ (դուշ պուռնի). — Մէկ չափ (հոջեկ) մասպուրը լաւ մը խաշէ, մաղէ անցուր, կոնքին մէջ լեցուր, էօլէէկին մէկ օխա հարիւր արամ կտրելով լեցուր և մինչև թանձրանալը միշտ խառնելով եփէ: Լաւագոյնն է:

188. ՍԵՐԿԵԻԻԼ. — Սերկեւիլը լաւ մը խաշէ, մաղէ անցուր, լիտրին մէկ օխա շաքար կտրելով լեցուր և մինչև թանձրանալը եփէ միւսներուն նման:

189. ԴԵՂԶ. — Դեղձն ալ վերիններուն նման կ'ըլլայ: Լիտրին 100 էն 150 արամ շաքար կտրէ և լեցուր:



ԺԶ. ՕՇԱՐԱԿ (ՇՈՒՐՈՒՊ)

190. ԲՍԼԻ ՕՇԱՐԱԿ. — Բալը (ֆիլնե) մաքրելէ վերջ՝
օխային 50 արամ ջուր լեցուր և կէս ժամ խաշէ : Յետոյ
ապիկուած (սրուլը) չինքոյի մը վրայ խիտ և մաքուր առպ-
րակ մը կախէ և եփած բալը մէջը լեցուր և առանց ուռէ
ճնշումի կամ սեղմելու թող որ ինքն իր քմայքին ամբող-
ջովին քամուի : Այս ջուրէն կաթի չափով մէկ օխային
մէկ օխա շաքար լեցուր և եփէ : Միշտ ապիկուած (սրուլը)
չինքոն լաւ է . բոլորովին նոր կլայկուած ամանն ալ կ'ըլլայ :
Երեսի փրփուրները միշտ հաւաքէ և եփէ մինչև որ այն-
քան մը թանձրանայ , որ երբ բանով մը եղունգին վրայ
կաթեցնես իր ինկած ձևովը մնայ , չի տարածուի : Այդ
ատեն աւելի եփելու չէ . խկոյն վար անկելով առաջուց
տաք ջուրով վարժուած շիշերու մէջ տաք տաք լեցուր ,
օգ չի բանող միտցով կամ խցանով (մանթար) գոցէ ,
մեղրամոմով եղերքը լաւ մը փակէ և լաթով մը փաթ-
թելով կապէ :

191. ՉՈՒՄ (գողայ) . — Մէկ օխային 50 արամի
հաշուով ջուր լեցուր , կէս ժամ մը խաշէ , կրկին չինքոյի
մէջ առպրակով քամէ , առանց որ եւէ ճնշումի : Նոյնքան
շաքարով՝ բալին նման եփէ : Միշտ ամաններուն զգու-
շութիւն բնելու է : Ապիկուած չինքոն կամ հակառակ
պարագային նոր կլայկուած պղինձը պէտք է գործածել :

192. ՀԱՂԱՐՁ (ֆրեկի խզիւմի) . — Հաղարջի ջուրը
պատրաստէ վերի ձևով : Շաքարը բէշէլի նման մաքրելէ
վերջ՝ եփած ատենը հաղարջին ջուրը լեցուր և բալի օշա-
րակին նման եփէ : Շաքարի չափը նոյնն է :

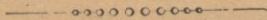
193. ՎԱՐԴԻ ՕՇԱՐԱԿ . — Մէկ օխա վարդէն կէս
օխա տերև հանէ : Կէս օխա ջուրով խաշելով՝ մէկ քա-
սորդը թող : Մէկ օխա շաքարով կուացուր և չուրուպի
զըվամիս բեր , մէկ ապուրի զգալ լիմանի ջուր խառնէ և

վար առ, տաք տաք տերևները հանէ և պաղելէ վերջ շիշի մէջ դիր և բերանը գոցէ :

194. ՆԱՐԻՆՁ ԵՒ ԼԵՄՈՆ. — Մէկ քաշ շաքար, կէս քաշ ջուր, ութը նարինջ, ութը լիմոն :

Շաքարը կէս օխտ ջուրով մեղրի նման թանձրացուր, կէս լիմոնի ջուր դիր եփէ և վար առ : Յետոյ նարինջի և լիմոնի ջուրերը չպաղած՝ վրան լեցուր և օշարակի թանձրութեան բերելով շիշերու մէջ գոցէ :

195. ԱԶՈՍԻ (խամ խաղող) ՕՇՍՐԱԿ. — Ազոխը հասնելու մօտ քաղէ և ճմլելով մէկ օխային մէկ օխտ շաքար դիր և եփէ մինչև որ միւս օշարակներուն թանձրութեան հասնի :



ԺԷ. ՔԷՅՔ, ՊԱՂՊԱՂԱԿ ԵՒԱՅԼՆ

196. ՊԱՂՊԱՂԱԿ (solisուրմա). — 2 օխտ կաթ, 8 հաւկիթ, երկուք ու կէս գաւաթ շաքար, քիչ մը աղ, 3 կերակուրի գգալ նշայ, անուշահոտութեան համար ալ սրևիցէ բան մը (վանիլիա և այլն) :

Մաս մը սեր բոլոր պաղպաղակներու անհրաժեշտ կատարելութիւն մըն է :

Քիչ մը պօղ կաթով նշան խառնէ և միացեալ կաթին մէջ լեցուր, երբոր կաթը եռուլու աստիճան տաքնայ և տասը վայրկեան եփի, շաքարը աւելցուր : Հաւկիթի գեղնուցները լաւ մը զսփկ և վրան աւելցուր : Խառնուրդը կամաց կամաց եփէ մինչև որ հաւատար և նուրբ խառնուրդ մը ըլլայ, զգուշացիր որ չթանձրանայ և մակրթուելու պէս անհաւասար կոշտ չըլլայ : Երբ պաղի, հոտաւէտ նիւթ մը աւելցուր, նաև սեր, եթէ զընել կ'ուզես : Հաւկիթի ճերմկուցները մինչև որ փրփրին զարկ և ճիշդ պաղելէն առաջ լեցուր :

Պաղպաղակի դուրսի և Բանին մէջ երեք մաս սառ կամ ձիւն և մէկ մաս աղ գնելով, յետոյ կրկին երեք մաս սառ և մէկ աղ գնելով ամրոյջովին լեցուր: Լեցնելու ատեն փայտով մըն ալ յաճախ դարմար դարնելով լաւ մը ճնշէ, տեղաւորէ և ատեն ատեն մէջի ամանը դարձուր որ տեղ չինէ: լաւ վտասն բլլալու ևս որ մէջի ամանի անիւները լաւ և կանոնաւոր կը գործեն, և անկէ վերջ կաթի խառնուրդը լեցուր:

Լեցուած կաթի խառնուրդը բոցորովին պաղած պէտք է բլլայ: Կամայ կամայ մեքենային կոթէն դարձուր: 10 վայրկեան վերջ աւելի արագ, և շարունակէ միջիւ որ ա՛լ չկրնաս դարձնել: Զարնողը հանէ, սերը քերելով մաքրէ, և ինքն իր ամանին մէջ խառնելով իրար բեր: Ամանին բերանը խցանով (մանթար) լաւ մը գոցէ, զգուշացիր որ աղ ջուրը պաղպաղակին մէջ չմտնէ, և վրան ծանրութիւն մը դիր որ ամանը սառին մէջ անշարժ մընայ: Ծանր քիչիս մը պաղ աղ ջուրով թրջէ, վրան ձգէ և ժամ մը այդ դիրքին մէջ թող մնայ առանց որիւէ սառ աւելցնելու:

197. ԵԼԱԿՈՎ (չիլիկի) ՊԱՂՊԱՂԱԿ. — 300 արամ հոտաւէտ թարմ և շատ հասուն անասուի ելակը բարակ մաղէ անցուր, ամանի մը մէջ սառ և 90 արամ չաքարի փոշի ցանէ:

10 արամ լաւ սոսինձ (թութղալ) թրջէ, փաքր ամանի մը մէջ հալեցնելով 30 արամ ջուրով լաւէ: Արծաթէ զգալով խառնելու է. ուրիշ զգալներ գոյնը կը փոխեն:

Սոսինձը լուծուելէ վերջ ելակին վրայ լեցուր և կոշտ չըլլալու համար խառնէ, յետոյ վանիլիան 120 արամ և առացած կաթի մէջ լեցուր. 90 արամ չաքար և 8 հաւկիթի դեղնուց խառնելով կաթին վրայ աւելցուր, կրակին վրայ եփէ մինչև որ փայտէ զգալին վրայ չփակչի,

դգալով խառնէ : Վար առնելով պաղեցուր : Փոքր զգալ մը կիրարոնի (լեմոնի) ջուր և 120 արամ արորուած սեր խառնէ և կազապարին մէջ լեցնելով նախորդ տօնաուր-մային ձեւով պաղեցուր :

198. ԵԼԱԿԻ ՆՇԱ.ԽԱՌՆ (պստեղի) ՊԱՂՊԱՂԱԿ .— 300 արամ երակի (շիլէկ) էզմէ շինէ , 90 արամ շաքարի փոշի խառնէ : 15 արամ մաքուր սոսինձը (թութղալ) 70 արամ ջուրի մէջ լուծէ և երակի ջուրին խառնէ : Կազապարը նուշով (պատէմ) զարգարէ և խառնուրդը մէջը դնելով սառի մէջ նրստեցուցի . երկու ժամ վերջ կազապարէն հանէ :

199. ԼՕԳՈՒՄԻ ԹԷՐԹԻՊ .— Երկու օխա շաքար կարէ , փրփուրը առ և զըվամի բեր , մինչև որ երբ երկու մառնեղով բռնես , մեղրի նման մազ մազ երկարի : 110 արամ նշայ առ , ջուրով մածունի թանի թանձրու-թիւնով լուծէ , և կամաց կամաց շաքարին խառնէ , 5 արամ գրքմ թարթար խառնելով շատ քիչ կրակի վրայ փայտէ դգալով խառնէ , մինչև որ սալէպի թանձրու-թեան գայ : Չեւքովդ ամանի մը մէջ նշայ ցանէ և մէջը լեցուր : Գըվամի դալէն 18 վայրկեան առաջ , եթէ ուղես , խորոված Շամի ֆոարխ կամ կազին խառնէ :

200. ՓԱԹԻՍՊԱՆԻԱ .— 5 հաւկիթ . 1 գաւաթ շաքար . 1 գաւաթ խմորեղէնի ալիւր :

Հաւկիթներուն դեղնուցը զարկ մինչև լեմոնի գոյն և թանձրութիւն տունիլը : Շաքարը լեցուր և կրկին զարկ : Լեմոնի ջուրը լեցուր . ճերմկուցը զարկ մինչև որ թանձրանայ և չորնայ : Յետոյ զգուշութիւնով վերի խըմարին վրայ դիր և խառնէ : Ալիւրն ալ քիչ քիչ վրան ցանկելով մէջը անցուր . Ալիւր խառնելէ վերջ բնաւ զարնել չուզեր : Անոնք որ ստալայով կամ գրքմ թարթարով շինուած են՝ աւելի քիչ զարնուելու են , բայց ասոնք այնքան լաւ չեն ըլլար :

Երբ որ ալիւրն ալ վրան ցանես, չիակէ և փուռը քչէ որ եփի: Երեսը կարմրելէ վերջ հանէ և ուզած ձեւովդ կտրէ ու պահեցուր:

Չէօփ մը խօթէ կփելու վրայ եզոզ քէյքփին մէջ. եթէ խմորը փակչի, դեռ եփած չէ, քչիկ մըն ալ սպասցուր, կարմրիլ սկսած ատեն երեսը թուղթ դիր որ չայրի:

201. ԿԱՐԿԱՆԴԱԿ. — 280 տրամ կաթ, 6 հաւկիթ 6 ապուրի դգալ շաքար և մէկ դգալ ալ աղ:

Կաթը եփէ: Հաւկիթները լաւ մը զարկ, վրան աւելցուր շաքարը և աղը, ու յետոյ կփած կաթը: Ամենը իրար խառնէ. քիչ մը մշկընկոյզ աւելցուր վրան և 20 վայրկեանի չափ եփէ խորունկ ամանի մը կամ տաք ջուրի մէջ իջեցուցած գաւաթներու մէջ: Դգալով մը փորձէ, եթէ դգալը մաքուր մնայ, այսինքն եթէ ա՛լ մէջը խօթուած դգալին չի փակչի, ըսել է թէ կփած է, վար առ:

202. ՍԻՏԼԻԻ ՊԷՕՐԷԿ. — Մէկ օխա կաթ, 150 տրամ շաքար, 50 տրամ բրինձի ալիւր, 4 հաւկիթ:

Կաթը քիչ մը տաքցուր: Հաւկիթին դեղնուցը զատ դարնելով կաթին խառնէ. յետոյ բրինձի ալիւրն ու շաքարը կաթին խառնէ: Ամենէն վերջը հաւկիթին ձերմրկուցը լաւ մը դարնելով փրփրցուր և կաթին խառնէ: Մինչև թանձրանալը խառնելով եփէ:

Նոյն ատեն բազլավայի խմորի նման խմոր մը թրելով շատ բարակ և սինիոդ չափով՝ 12-14 թերթեր բաց: Ասոնցմէ 6-7 հատ վրայէ վրայ, ամեն մէկը իւզելով չարէ, յետոյ վերի պտարասառուած սերր (քրէմա) վրան լիցուր, մնացեալ 6-7 թերթերն ալ ամեն մէկը իւզելով վրան չարէ և սուր դանակով մը բազլավայի ծանօթ ձեւով կտրէ, աշխատէ որ սերը (քրէմա) դուրս չեկէ: Խիստ տաք չեղող փուռի մը մէջ քչէ և սակն ու վրան լաւ մը կարմրցուր: Պաղելէ վերջ վրան շուռուպ աւելցուր:

203. ՍՄԲՈՒԿԻ ՊԵՅՐԷԿ. — 8 հաս սմբուկ, 50 արամ ճերմակ պանիր (սէնատ), 8 հաւկիթ, քիչ մը մաղ-տանաւ, քիչ մըն ալ աղ:

Սմբուկը (պաթլըճան) մաքրէ, մուսակղայի պէս շերտէ, լուս, աղէ, մէկ կողմը կարմրցնելէ վերջ միւս կողմը դարձուր: Վերի չափերը իրարու խառնէ և ամեն մէկ պաթլըճանի կտորին վրայ մէկ մէկ դգալ աւելցուր: Եփելէ վերջ միւս կողմն ալ քիչ մը դարձուր որ պանիրն ալ կարմրի:

204. ԹՍՎՈՒԳ ԿԵՅՐՍԻ. — Մէկ օխտ կաթ, գաւաթէն քիչ մը պակաս բրինձի ալիւր և գաւաթին պակասն ալ նշայտ լմնցուր: Բրինձին ալիւրը և մաս մը նըշան պաղ ջուրով լուծէ և եփած կաթին վրայ լեցուր ու կրկին լաւ մը եփէ մինչև որ թանձրանայ:

Եփած հաւին միտը բարակ մազի պէս ճղէ և վերի խառնուրդին մէջ լեցնելով լաւ մը խառնելով ձեռէ, մինչև որ միտը լաւ մը անշայտ ըլլայ. ափ մը ձեռած շաքար լեցուր և վար առնելով ամանի մէջ դիր: Եթէ կ'ուզես, քիչ մը վանիլիա կամ վարդի ջուր աւելցուր:

205. ՄԻՍԻԻՒ ՊԻՏԷ. — 300 արամ եգիպտացորենի (միսիր) ալիւր, 100 արամ իւզ, 100 արամ շաքար, 7 հաւկիթ, 80 արամ պանիր մանր ունտէ կղած, 100 արամ կաթ:

Իւզը այրէ, ալիւրը վրան անցուր: Հաւկիթին դեղնուցը առ և լաւ մը զարնելով կաթին խառնէ, և այս վերջինը իւզի և ալիւրի խառնուրդին վրայ լեցնելով խառնէ: Մէկ ապուրի դգալ սօտան, դգալ մը կաթի մէջ լուծէ և վերի խառնուրդին վրայ լեցուր: Հաւկիթի ճերմուկուցը զարնելով փրփրցուր և մէջը խառնէ: Սինին իւզէ և քիչ մը սիմիլինա ցանէ: Վերի խմորը հաւասար մը սինիին մէջ փռէ և փուսը քշէ մինչև որ լաւ մը կարմրի: Երբեմն շիւղով (չօփ) մը նայէ որ մէջը խմոր չմնայ:

206. Ա. ՁԵԻ ԸՆԿՈՒԶՈՎ. (ճեպիւղիւ).— 10 հաւ-
կիթ, 1 օխա ձեծած ընկոյզ, կէս օխա ձեծած շաքար,
կէս բաքէթ չօքօլաթ, քիչ մը նարինջի և լեմոնի կեղեւը
շատ բարակ սէնտէ կղած:

Հաւկիթին դեղնուցը զատ առնելով լաւ մը զարկ,
յետոյ ընկոյզը, շաքարը և նարինջի ու լեմոնի կեղեւը
իրարու խառնէ և դեղնուցին վրայ աւելցուր: Վերջը
ճերմկուցը լաւ մը զարկ, փրփրցուր և վերի խառնուր-
դին վրայ լեցնելով քանի մը թեթեւ շարժումով իրար
անցուր: Թէնէքէն իւզէ, խառնուրդը մէջը լեցուր, երե-
սը շիակէ. չօքօլաթը քիչ մը ջուրով թանձր խիւս մը շի-
նելով դանակով մը խառնուրդին երեսը քսէ և լաւ մը
գոցէ ու փուռը քշելով եփէ: Փուռը սաստիկ տաք կղած
պարագային վրան թուղթ մը դնել խոհեմութիւն է:

207. Բ. ՁԵԻ ԸՆԿՈՒԶՈՎ.— 100 արամ ձեծած
ընկոյզ, 100 արամ շաքար, 6 հաւկիթ, մէկ սպուրի
դգալ գարէնֆիլ, մէկ դգալ տառչին:

Հաւկիթին դեղնուցը զարկ, շաքարը ձեծելով դեղ-
նուցին խառնէ: Վերջը ընկոյզ և լաւ ձեծուած տառչին
իրար խառնելով առաջուանին վրայ աւելցուր, ու հաւ-
կիթին ճերմկուցն ալ լաւ մը զարնկէ վերջ՝ այս բոլորին
խառնէ: Եթէ կ'ուզես քիչ մըն ալ ալիւր խառնէ հաւկի-
թի ճերմկուցէն առաջ, թէեւ առանց ալիւրի ալ կ'ըլլայ:
Իրեն համեմատ փոքր թավայի մը մէջ լեցնելով երեսը
հաւասարցուր, և շատ կամայ փուռի մէջ եփէ:

208. ԸՆԿՈՒԶՈՎ ՔԷՅՔ.— Մէկ գաւաթ կարագ,
կէս գաւաթ շաքար, կէս գաւաթ կաթ, երեք հաւկիթ,
երկու թէյի դգալ լեմոնի ջուր, մէկ պղպիկ հսկրնկոյզ,
երեք գաւաթ շատ մաքուր ալիւր, կէս թէյի դգալ սո-
սա, մէկ թէյի դգալ դրոմ թարթար, քիչ մը կուտը հան-
ուած չամիչ և ընկոյզ, եթէ ասոնք առատ ըլլան, ալիւ-
րը քիչ կ'երթայ:

Կարաղը լաւ մը ծեծէ . շաքարը վրան աւելցուր և կրկին ծեծէ , հաւկիթին դեղնուցը գարկ , Նարինջին կեղևը , լեմոնին ջուրը , չամիչը , ընկոյզը , հնդկնկոյզը , կաթը ալիւրով խառնէ և խմոր մը շինէ . յետոյ թաւան իւզէ , վրան և չորս կողմը շիակ , յարդարէ և փուռը քշէ : Գուրս համեղէ վերջ հետեւեալը վրան քսէ .— Մէկ գաւաթ բարակ շաքար , կէս գաւաթէն աւելի եռացած ջուր , մէկ հաւկիթի ճերմկուց , մէկ շաա փոքր դգալով գրամ թարթար : Գրամ թարթարը եռացած ջուրին մէջ լեցուր միւս շաքարին և հաւկիթին հետ ու եռացուր , մինչև որ թանձրանայ . վերջը վար առ և քէյքին երեսը քսէ :

209. ՓԱՅԻ ԽՄՈՐ.— Մէկ կերակուրի դգալ ալիւր , երկու կերակուրի դգալ իւզ , մէկ թէյի դգալ աղ : Ասոնք լաւ մը իրար խառնէ և երկու դգալ պաղ ջուր աւելցուր :

Ամեն փայ կէս ժամէն կ'ենփի :

210. ԵՐԿՈՒ ԿԵՂԵԻՈՎ ՓԱՅ.— Փային խմորը թիւ 209 ին պէս պատրաստէ , արագ մը դլորէ և երեսիկ տապակի մը մէջ բարակ մը փռէ . վրան պտուղ աւելցուր և երկրորդ խաւ մին ալ նոյն խմորէն աւելցուր և եփէ :

211. ԼԵՄՈՆԻ ՓԱՅ.— Մէկ լեմոնի ջուր և իր կեղևին դեղին մասին քերուքը , մէկ գաւաթ շաքար , երեսք հաւկիթի դեղնուց , երեսք կերակուրի դգալ կաթ կամ ջուր , լմկոյզի մը չափ կարաղ . բոլորը մէկ իրար խառնէ և լաւ մը գարկ մինչև որ փրփրի :

Փայի խմորէն մէկ խաւ տապակին տակը փռէ . այս թիւով պատրաստածը վրան դիր և եփէ : 6 հաւկիթնեւրուն ճերմկուցը լաւ մը գարկ , 3 կերակուրի դգալ շաքար աւելցուր և փային վրայ լեցնելով փուռին մէջ քիչ մըն ալ վար դիր :

212. ԽՆՁՈՐՈՎ ՓԱՅ.— 2 գաւաթ թթու խնձորը մանրէ , կէս գաւաթէն աւելի շաքար , 1 կերակուրի դը-

դալ ալիւր, մէկ չորրորդ դգալ կինամոն (տարչին) :

Թիւ 209 ով պատրաստած խմորդ տապակին տակը փռէ ու այս թիւով պատրաստածդ վրան լեցուր . յետո երկրորդ խմորի խաւով մը պտուղին վրան ծածկէ ու հփէ մինչեւ պտուղին լաւ մը եփիլը :

213. ՓԱՅԻ ՀԱՄԱՐ ԾԵԾԱԾ ՄՍԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒԹԻՒՆ. — Մէկ օխա եփած և շատ մանր մանրուած միս, երկու օխա մանրուած թթու խնձոր, կէս օխա իւղ կամ ձարպ (իչ հաղը) մէկ օխա չամիչ, կէս օխա հաղարջ (Ֆրէնկ իւզիւմի), կէս օխա շաքար, երկու թէյի դգալ կինամոն (տարչին), կէս թէյի դգալ մեխակ, կէս թէյի դգալ աղ, կէս մշկընկոյզ (միւս անվիզի), երկու դգալ ջրի սուփ (պէքմէզ), երկու լիմոն : Այս բոլորը իրար խառնէ, փայի խմորին վրայ լեցուր և եփէ :

214. ՏՕՆԸԴ. — Մէկ գաւաթ կաթ, մէկ գաւաթ շաքար, երկու հաւկիթ, մէկ թէյի դգալ սօտա, երկու թէյի դգալ գրբմ թարթար :

Հաւկիթին դեղնուցը լաւ մը դարկ և կաթին խառնէ : Քիչ մը կաթով սօտան լուծէ և կաթին վրայ աւելցուր : Հաւկիթին ճերմկուցն ալ լաւ մը դարնելով մէջը լեցուր . յետոյ գրբմ թարթարը և պէտք եղածին չափ ալիւր քիչ քիչ խառնէ, մինչեւ որ քուքիի խմորի թանձրութիւն, այսինքն շատ կակուղ խմոր մը բլայ : Պզարկ գունդեր շինէ և փայտէ դանով (օխլավու) բաց և մէջը ծակ կազապարով հացիկներ շինելով իւղի մէջ երկու երեսն ալ լաւ մը կարմրցուր :

215. ՄԱԾՈՒՆՈՎ ՏՕՆԸԴ. — Մէկ գաւաթ մածուն, մէկ գաւաթ շաքար, երկու հաւկիթ, մէկ թէյի դգալ սօտա, քիչ մը աղ :

Մածունը և հաւկիթի դեղնուցը իրար խառնէ . յետոյ սօտա, հաւկիթի ճերմկուց, ալիւր և աղ խառնելով ճիշդ վերինին նման կարմրցուր :

216. ՎԱՐԳԻ ԱՆՈՒՇ.— Եթէ պահուելու համար է, 100 տրամ մաքրուած վարդին 700 տրամ շաքար, և եթէ անմիջապէս ուտելու համար է, 550 տրամ շաքար գործածելու է:

Նախ՝ վարդին թառամած տերեւները առ և կէս օխտա ջուրի մէջ դիր, կաթսային բերանը թաց լաթով մը քոցէ և 20 վայրկեան եփէ: Եթէ ջուրը վարդի գոյն առած է, արււղէնտով մը քամէ: Այս ջուրին մէկ հրորդը պահէ:

700 տրամ շաքարը լաւ մը ձեծէ, կաթսային մէջ մէկ կարգ վարդի թերթ և մէկ կարգ շաքար ցանկելով կաթսան լեցուր: Յետոյ վերի վարդի ջուրին մէկ հրորդը պահելէ վերջ՝ մնացած երկու հրորդին կէսէն աւելին վրան լեցուր, և անոնց վարդի թերթերը շատ խառնուշառկելու՝ ձեռքիդ մէջ սեղմելով խմորի վերածէ և թող որ ամբողջ օր մը այդպէս կենայ: Միւս օրը բաւականաչափ ջուր աւելցնելով քիչ կրակի վրայ կամաց կամաց եփէ: Կաթսային եզերքի փրփուրները մէջտեղը բերելով կերցուր (մէջը անցուր): Կէս մը եփելէ վերջ նախորդ օրուան պահուած վարդի ջուրը դգալով քիչ քիչ մէջը անցուր: Երբոր անուշի ջուրը ձեռքիդ մէջ առնելով շոշափես և թաւիչի (գատիֆէ) նման փափուկ դգաս, մէկ ապուրի փոքրիկ դգալ լեմոնի ջուր աւելցուր: Անմիջապէս վար առ և շիշերու կամ գաւաթներու մէջ լեցուր:

217. ՏԱՆՁԻ ԱՆՈՒՇ.— Մէկ օխտա տանձը մաքրէ, տակի կողմէն նեղ ու բարակ գանակով մէջի կուտերը հանէ: 24 մամ պաղ ջուրի միջ դիր: Կէս օխտա շաքարը լաւ մը մեղրի թանձրութեամբ զըլամի բեր: Տանձերը շաքարին մէջ դիր, եփէ մինչև որ կակուղնայ և վար առնելով թող որ պաղի:

218. ԸՆԿՈՅԻ ԱՆՈՒՇ.— Ընկոյններու թարմ և փոքր եղած ատին, 100 հատ առ, վրայի կանաչ կեղև-

ւէն , շատ բաւակ կեղեւը , զարի մը պէս մաքրէ , մէկ շաբաթ ջուրի մէջ դիր և ամեն առտու ու երեկոյ ջուրը միշտ փոխէ : Մէկ շաբաթ վերջ տաք ջուրով լաւ մը խաշէ . հանէ , ամեն մէկուն տակէն փոքր ծակ մը բաց և մէջը մէյմէկ հաս գարէնֆիլ խօթէ : Մէկ օխտ շաքար առ , մեղրի թանձրութիւնով զըվամի բեր . յետոյ ընկոյղները մէջը լեցնելով հոացուր , և ամանի մը մէջ երկու օր շաքարով սառեցուր և վերջը քիչ մըն ալ եփէ :

219. **ՉէՎԻՐՄԷԻ ԱՆՈՒՇ** .— Մէկ օխտ շաքար , կէս օխտ ջուր , մէկ թէյի դգալ լիմոնի ջուր , մէկ հաւկիթի ճերմկուց , վանիլիտ , պերգամօտ , կամ ուրիշ սեէ հոտաւէտ բան մը :

Շաքարը մանր կտրտէ , պղնձէ կաթսային մէջ դիր , կէս օխտ տաք ջուր և յետոյ մէկ հաւկիթի ճերմկուց (շաքարը մաքրելու համար) դիր , լիմոնի ջուրը տիւպէնտէն անցնելով մէջը լեցուր և եփէ մինչև որ լաւ մը թանձրանայ , այնպէս որ երբ շերտիով վեր վերցնես մազի նման բարակնայ , վար առ և պաղեցուր մինչև որ մատդ դիմանայ , հոտաւէտ նիւթերը մէջը դիր : Եթէ չօքօլաթ ալ պիտի դնես , այն տոնն վանիլիտային հետ մէկտեղ դնելու է : Յետոյ ուրազի կոթի նման զօրտուօր կտր փայտով մը կաթսային մէջ զարկ մինչև որ ճերմակ կաթի պէս լլայ և իրարմէ կտրի ու երբ վերցնես դիւրաւ բաժնուի : Այս տոնն պատրաստուած կ'ըլլայ :

220. **ՅՐԱՆՍՍԿԱՆ ՉԻՑԻԿ** .— 160 տրամ ալիւր մաղէ , հաւաքէ , մէջտեղը բաց , 3 տրամ աղ , 3 տրամ շաքար , 15 տրամ կաթի սեր , 2 հաւկիթ և 90 տրամ կարագ աւելցուր : Չուրի տեղ կաթի սեր լեցնելով խմորը թրէ : Թրեղէ վերջ կէս ժամ սպասուր . յետոյ երկու մատի հաստութիւնով տափակցուր , վրան նաշխէ , հաւկիթ քսէ , թղթէ ժապաւէնով մը խաշածև կապէ , մէկ ժամէն կ'եփէ : Դուրս հանելով սպաղեցուր :

221. ՊԻՒՍՔԻԻԹ. — Վեց հաւկիթի դեղնուցին 80 տրամ թօղ շաքար խառնէ, 4 վայրկեանի չափ փայտէ դգալով գարկ: Ճերմկուցը փրփրցուր և 40 տրամ ալիւրով դեղնուցին խառնէ: Թղթէ ձագար (խաւնի) շինէ և լաւ մը փակցուր որ չքակուի. վերի խմորը մէջը լեցուր, վրան դոցէ և տակէն թուշունի մատ մը մանեկու չափ ծակելով, 6 մատ լայն կտրտուած թուղթերու վրայ 6 մատ երկար, և մէկ ու կէս մատ լայնութիւնով այս խմորէն վաղեցուր վերի կողմէն ճնշելով ու տափակցուր: Ամեն մէկ կտորին մէջտեղը մէկ մատ միջոց թօղ: Բերանը քամոցաւոր շաքարի տուփերով շաքարի փոշի ցանէ և 10 վայրկեանի չափ քիչ տաք փուտի մէջ քշէ: Պաղելէն վերջ թուղթէն հանէ:

Ասոր մէջ վանիլիա կամ լեմոնի կեղեւ լաւ կը յարմարի:

222. ՖԼՕԹՕ. — 4 գաւաթ շաքար, մէկ գաւաթէն քիչ մը շատ կաթ, 2 ապուրի դգալ քօքօ կամ չօքօլաթ, 2 ապուրի դգալ մաքուր իւղ, կէս թէյի դգալ վանիլիա, ուղածիդ չափ ընկոյզ, նուշ կամ կաղին:

Շաքարը երկու գաւաթ ջուրով եփէ, լաւ մը թանձրացուր, յետոյ կաթը և ընկոյզը (նուշ կամ կաղին) վրան լեցուր: Չօքօլաթը կամ քօքօն վրան աւելցուր և եփէ մինչև որ թանձրանայ. վար առ և քիչ մը պաղելէն վերջ կաղինը աւելցուր, լաւ մը խառնէ, քիչ մըն ալ պաղելէն վերջ չէվիրմէյին պէս (թիւ 219) հաստ փայտով մը գարկ, (գարձուր) մինչև որ կտրի և ա՛լ մազի պէս չերկարի վեր քաշած տտենդ: Վանիլիան ալ աւելցուր և թէփաին իւղելով վրան լեցուր:

Պաղելէ վերջ ուղած ձեւովդ կտրէ:

223. ԳՐԷՄԱ. — Վեց գաւաթ գրէմայի համար, 3 գաւաթ կաթը փոքր ամանի մը մէջ եռացուր. ասոր խառնէ 5 հաւկիթի դեղնուց և 12 տրամ շաքար: Լաւ

մը իրարու խառնէ և չինի քամոցով քամէ : Գաւաթնիւ-
րը ասով լեցուր . երեսի փրփուրը առ , գաւաթներուն
մինչև կէսը՝ եռացող ջուրի մէջ իջեցուր և ամանով կը-
րակին վրայ դնելով՝ վրան ալ կրակ լեցուած թավայով
մը գոցէ : 15 վայրկեան վերջ՝ եթէ եփած է վար ասնե-
լով գաւաթները պաղ ջուրի մէջ դիր :

Տաք ջուրի մէջ դրած ասենդ նայէ որ ջուրին եռա-
ցած ասենը չիջեցնես . բայց ջուրը եռալու աստիճան տաք
ըլլալու է :

224. ՎԱՆԻԼԻՍՅՈՎ ԵՒ ԲՐԻՆՁՈՎ ՏԱՆՁ .— Չորս
մեծ թրիէսթէ տանձ մաքրէ . երկու կտոր ըրէ և միջու-
կը հանէ . կէս օխա ջուր , մէկ օխա շաքար , քիչ մը վա-
նիլիայով եփէ :

70 տրամ բրինձ եփէ , քիչ մը վանիլիա աւելցուր :
Եփելէ վերջ ամանի մը մէջ երեք մատի թանձրութիւնով
փռէ . վերայիչեալ տանձերը կոնակ կոնակի կցելով բը-
րինձին վրայ շարէ : Տանձէն աւելցած ջուրը չեղիրմէյի
զըվաւրին բերելով տանձին ու բրինձին վրայ աւելցուր :

225. ՍՈՒ ՊԷՕՐԷՅԻ .— Նայելով թէ քանի թերթ
պիտի բանաս , ամեն մէկ թերթին մէկ հաւկիթի հաշւով
խմորը թրէ :

Նախ հաւկիթները դարկ և յետոյ ալիւրը մէջը կեր-
ցուր ու խմորդ պատրաստէ : Եուխայի չափ բարակ թեր-
թեր բաց և թերթերը տաք ջուրի մէջ խաշէ և ճերմակ ,
մաքուր լաթի վրայ ցամքեցուր , սինիդ իւղէ և թերթե-
րուն կէսը շարէ (եթէ կուզես ամեն թերթին վրայ իւղ
ցանէ) և բուն մէջտեղը պանիրը դնելով՝ մնացեալ թեր-
թերը միւսներուն նման վրան շարէ և կրակին վրայ եր-
կու երեսն ալ կարմրցուր :

Պանիրին հետ մազտանոս ալ կրնաս դնել :



ԹՈՒՐՇՈՒՆԵՐ

Գ. ՄԱՍ

Գ. ՄԱՍ

ԺԸ. ԹՈՒՐՇՈՒՆԵՐ

226. **ԼՍ.ՀԱՆՍՅ** (կաղամբ).-- Կաղամբը կոթէն ան-
ջատէ, եւի ջուրի մէջ ձգէ և քիչ մը թող որ կակուղնայ,
հանէ, պողջրէ: Լիտրին մէկ օխա քայտիս, քիչ մը կար-
միր տաքանդ, ուտուելու չափ աղ, քիչ մը ծեծուած սրխ-
տոր, լիտրին 3-4 օխա ջուր իրար խառնէ և լայն կոն-
քի (տաշաի) մը մէջ լեցուր: Յետոյ խաշած լահանան այս
ջուրին մէջ թաթխելով մէկիկ մէկիկ պտուկին մէջ դիր,
և աւելցած ջուրը վրան աւելցուր:

Այս թուրչուն մէկ շարաթէն կը դառնայ և շուտով
աղմա փաթթելու կ'ըլլայ:

227. **ՊԱԹԼԸՃՍՆ** (անբուկ). Լման լման կաթսային
մէջ լեցուր, ջուրով 3-5 վայրկեան մը խաշէ և տախ-
տակի մը վրայ քաշէ որ ինքն իրեն պաղի: 100 պաթլը-
ճանին 100 տրամ սխտոր, մէկ թէք ճանկ լեցուն աղ,
քիչ մը տոմաթէս, քիչ մը մանրած մազտանոս իրարու
խառնէ: 25-30 պաթլըճանի փորը երկայն մը ճեղքե-
լով՝ այս խառնուրդէն քիչ քիչ լեցուր և վրայէն մաղ-
տանոսով կապելով պտուկը լեցուր: Միւսներն ալ վրան
աւելցուր և 4 օխա քայտիս և մէկ ճանկ լեցուն աղ ալ
աւելցուր:

228. ՊՂՊԵՂԷ (պիպեր).— Մէկ լիտրին կոթերը կարճցուր, մեծ ասեղով ծակծկէ: Պատուկին տակը ճանկ մը գարի լեցուր. ծակծկուած պղպեղներն ալ վրան դիր ու յետոյ 100 արամ սխտոր, կէս օխա քացախ, երկու թէք ճանկ ալ և ծածկելու չափ ջուր լեցուր: Վրան ճնշելու է որ ջուրին երեսը չմնան:

229. ՏԱՆԶԷ.— Պատուկին տակը մեծ ճանկ մը գարի լեցուր: Թուրջուցու տանձերը վրան շարէ: Խաղողին չիւին վրայ ջուր լեցուր, լաւ մը ճմռէ, քամէ և ջուրը տանձին վրայ լեցուր մինչեւ որ ծածկէ:

230 ԽՆՁՈՐԷ.— Պատուկին տակը վերինին նման ճանկ մը լեցուն գարի լեցուր. վրան չմնասուած խնձորները շարէ և վրան գոցուելու չափ՝ խաղողի չիւէն քամուած առատ ջուր լեցուր:

231. ՍԵՐԿԵՒԻԼԷ (հայվա).— Պատուկին տակը ճանկ մը գարի և ճանկ մը աղ լեցուր. սերկեւիլը լուա, պատուկին մէջ լեցուր: Խաղողին չիւը խաշէ, քամէ, պաղեցուր և սերկեւիլին վրայ լեցուր, մինչեւ որ երեսը ելլէ: Վրան խաղողի չիւով գոցէ:

232. ՔԷԼԷԿԷ.— Պատուկին տակը մեծ ճանկ մը գարի լեցուր, մանր և կարծր սեխերը (քէլէկ) պատուկին մէջ կեղեւով և լման լման շարէ: Վրան մաքուր ջուր, ճանկ մը աղ լեցնելով՝ խաղողի չիւով ծածկէ: Մէկ ամիսէն հազիւ կը դառնայ:

233. ԹԻՒՐԼԻԻ ԹՈՒՐՇՈՒ.— Մաս մը կարծր սեխ (քէլէկ) կեղուելով շերտերու վերածէ. մաս մըն ալ մանր վարունգ չորս ճեղքելով մանրէ. մաս մըն ալ քիչ խաշած և մատղաշ, կանաչ և մանր պիպէռ ու հառուն և չը մնասուած տոմսթէս, մաս մըն ալ մաքրուած և քիչ մը խաշած սոլմացու կամ ձմրան գդում աւելցուր, խառնէ: Եւ բոլորին՝ մէկ լիտրին 4 օխա քացախ առ, երկու ճանկ աղ, 100 արամ սխտոր, կարմիր պղպեղ քացա-

խին խառնէ : Յետոյ վերի խառնուրդը այս լուծոյթին (քացախ եւն.) մէջ լեցուր, լաւ մը խառնէ և պտուկին մէջ լեցուր : Մնացած քացախը վրան աւելցուր :

234. **ՎԱՐՈՒՆԳԷ.** — Վարունգը լման լման պտուկին մէջ շարէ : 100 վարունգի համար մէկ օխա քացախ, երկու ճանկ աղ, վարունգը գոցելու չափ ջուրին խառնէ և վրան լեցուր : Երկու շաբաթէն կը դառնայ :

235. **ԲԱԶՈՒԿԷ** (ճակնդեղ). — Կոթերը մաքրելու, տերեւները հանելու է և 5 վայրկեանի չափ, մինչև և կոթերը կակուղնալը խաշելու է : Յետոյ պաղ ջուրը ձոյլ և քաշելու է որ քամուի : Մէկ լիարին՝ մէկ օխա քացախ, 100 արամ սխտոր, առատ կարմիր սղոյսել, և բազուկը գոցելու չափ ջուր իրար խառնէ և բազուկը մէջը թաթխելով պտուկը շարէ, և մնացած ջուրը վրան լեցուր : Ասոր մէջ հիթէ կէս հասուն տոմաթէաներ ալ դրուին, շատ լաւ կ'ըլլայ : երբեմն տեղեր քացախի տեղ թթու խմոր կը խառնեն ջուրին :

236. **ՏԱԿԷ.** — Լաւ տեսակ բանջարի տակը խաշէ, երեսի կեղեւը մաքրէ, և մանրէ, պտուկին մէջ լեցուր. լիարին կէս օխա քացախ, քիչ մը աղ. կարմիր տաքաեղ և ծածկելու չափ ջուր խառնելով վրան լեցուր :

Քացախի տեղ թթու խմոր կը խառնեն ջուրին մէջ. բայց շատ չի զիմանար և դրուած օրէն կարելի է գործածել :

237. **ՏՈՄԱԹԷՍԷ** (ռոլիկ). — Կէս հասած և կարմրախառն կանաչ տոմաթէսը զատէ, պտուկը լեցուր. մէկ լիարին՝ մէկ օխա քացախ, գոցելու չափ ջուր, առատ աղ, 100 արամ սխտոր խառնէ և վրան լեցուր :

238. **ԽԱՂՈՂԷ.** — Խաղողի հիւթը բէքմէզի (ոռւպ) հողով կտրէ, պաղելէ և զտելէ վերջ՝ պտուկին մէջ լեցուր և միաքէթ խաղողը վրան լեցուր այնպէս որ երեսը ջուրովը ծածկուի : Բերանը լաւ մը գոցէ :

239. ԵԼԱԿԷ (յիյէի) . — Խոշոր և շատ հասուն կլակին կոթերը հանէ : Քամոցին մէջ՝ չեփած ձերմակ դինխով լուա . քամուելէ վերջ շիշի մէջ լեցուր և վրան գոնեազով գոցէ . պէտք եղածին չափ ալ շաքար աւելցուր : Բերանը 2-3 ծալք թուղթով գոցէ և գնդասեղի քանի մը ծակեր բանալով 15 օր արեւին տակ դիր :

240. ԶԻԹԱՊՏՈՒՂԷ . — Քացախի մէջ քերպիյե եղած ձիթապտուղը (գէյթին) քամէ : Փոքր պտուկի մը մէջ չորս մատ ձիթապտուղ շարէ , վրան բարակ կտրուած լեմոնով գոցէ . կրկին չորս մատ ձիթապտուղ և լեմոն շարելով՝ կարգով պտուկը լեցուր և վրան շատ մաքուր ձէթ լեցնելով բերանը գոցէ : Երկու ամիս վերջ կրնաս բերանը բանալ և գործածել :

241. ԿԱՆԱԶ ՖԱՍՈՒԼԻՍ. ՊԱՂԵԼՈՒ Ա. ԿԵՐՊ . — Մաշաւեռ . — Ֆասուլիայի կոթերը և մազերը հանելէ վերջ կերակորի ձևով մանրէ , լաւ մը աղէ և մինչև առտու թող կենայ : Առտուն իրիկուընէ եփած և պաղած ջուրով պտուկին մէջ լեցուր , և վրան ախալէնատով զայա տուղի դիր , երօր հալի , ուրիշ կտոր մը դիր , մինչև որ ա՛լ չի լուծուի : Վրան ճնշելու համար բան մը դիր և բնաւ ետ մի՛ առներ :

Եփելու ատեն , առջի իրիկուընէ գաղջ ջուրով թրջէ , առտու կանուխ ջուրը փոխելով , նոր ջուրով քանի մը ժամ ալ սպասցուր : Յետոյ քամելով՝ եռացած ջուրի մէջ մէկ կամ մէկ ու կէս ժամ խաշէ և պատուներու նման միսը պատրաստելով վրան կոխէ :

Թէ միտին և թէ ֆասուլիային ալ մի՛ դնիր :

242. ԿԱՆԱԶ ՖԱՍՈՒԼԻՍ. ՊԱՂԵԼՈՒ Բ. ԿԵՐՊ . — Եփելով . — Ֆասուլիան մաքրէ , մանրէ և կիսեփէն քիչ մը աւելի եփէ . յետոյ և՛թէ շիշեր ունիս , տաք տաք չիչերուն մինչև բերանը հատով ու ջուրով լեցուր և բերանը թափայով գոցէ : Այս անգամ չիչերով միատին տաք

ջուրի մէջ հուացուր և պահէ. բայց ուշադրութիւն ըրէ որ բերանները լաւ գոցես որ օդ չառնէ :

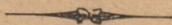
Թիթեղ տուփերու մէջ գոցելու կերպը այս է :— Վերի ձեւով եփած ֆասուլիան տաք տաք թիթեղ տուփերուն մէջ լեցուր և տուփերը վառարանին վրայ շարէ ու այդ եփած պարագային, ամենայն զգուշութեամբ բերանները լաւ մը գոցելու է որ օդ չառնէ : 8 օր մը վերջ քննութենէ անցուր, և եթէ աւրուածներ կան, բայց ու գործածէ :

Զմեռը երբ բանաս, ութը օրէ աւելի չի դիմանար :

Գ Ե Ր Զ

8464

Յ Ա Ն Կ



Բացատրութիւն մը
Սեղանի վրայ կերակուրի կարգը

Էջ
3
6

Ա. Մ Ա Ս

Ա. ԱՊՈՒՐՆԵՐ

1.	Միսի ջուր	9
2.	Միսի ջուրով բրինձ ապուր	9
	• Թէրպլիչլի ապուր	10
4.	Արբա . Թէլ , Երլառղ շէհրիչէ և մաքարնա ապ .	10
5.	Ոսպով ապուր	10
6.	Գորզով ապուր	10
7.	Հաց , Եղ և Լոլիկ	10
8.	Ընդեղէնով ապուր	11
9.	Քիւֆթէով ապուր	11
10.	Կաթնապուր	11
10.	Ալիւրով ապուր	11
11.	Մալէղ ապուր	12
12.	Ալիւրով բրինձ ապուր	12
13.	Թարխանայի ապուր	12
14.	Իչկէմպէ	12

Բ. ԿՈՒԱՇՄՈՆԵՐ (Պասըներ)

15.	Կանաչ լուբիա	13
16.	Փաթաթէս	13
17.	Այլ ևւ այլք (քիւրչիւ պասը)	13
18.	Դդում	14
19.	Պրաս	14

20.	Թարմ պամիա	14
21.	Սոխ	14
22.	Տամաթէս	15
23.	Սերկեւիլ (հայլա դաշիկսի)	15
24.	Սխեռ	15
25.	Չոր ճերմակ լուբիա	15
26.	Չոր պամիա	16
27.	Չոր լուբիա (պոչղիւճի)	16
28.	Բանջարի ցողուն (պորանի)	16
29.	Ոլոռ (պիզեղիա)	16
30.	Սեւ բակլա	17
31.	Չոր սալոր	17
32.	Կանաչ տամաթէս	17

Գ. ԽՈՐՏԻԿՆԵՐ

	Միսի մասերուն անուաները	18
33.	Պրծոլա (սխարա)	18
34.	Թասի խորտիկ	19
35.	Շիշի խորտիկ	19
36.	Շիւղերու վրայ խորտիկ	19
37.	Սնտառի խորտիկ	20
38.	Հովիւի խորտիկ	20
39.	Տապակի մէջ խորտիկ	20
40.	Պուտի խորտիկ (пoupo)	21
41.	Կարմրած հնդկահաւ	21
42.	Փորը լեցուած գառ	21
43.	Օրթալլիս	22
44.	Պիֆթէք	22
45.	Փաթաթէսով խորտլածոյ (գգարսնա)	23
46.	Ջրոտ մանրածոյ (ղըյնա)	23
47.	Հաւկիթով պրծոլա (ֆօրլեք պանեո)	23
48.	Թուղթի մէջ պրծոլա	23

Դ. ՔԻԻՑԹԷ

49.	Բրինձով քիւֆթէ	23
50.	Պլլուրով քիւֆթէ	24
51.	Այնթապի քիւֆթէ	24
52.	Իզմիրի քիւֆթէ	24
53.	Կաղապարով քիւֆթէ	25
54.	Խաչուած քիւֆթէ	25
55.	Հալէպի քիւֆթէ	25
56.	Գատըն պուտու	26
57.	Մանր քիւֆթէ	26
58.	Կասկարայի	27

Ե. ԵՂԻՆՁ (Փիլաւ)

59.	Բրինձէ եղինձ	27
60.	Ուրիշ ձեւը	27
61.	Մանրածոյի եղինձ	28
62.	Թոքի միսով եղինձ (գուգու խի)	28
63.	Պլլուրէ եղինձ	28
64.	Սիսեռով եղինձ	29
65.	Սունկով եղինձ	29
66.	Պուլլարի եղինձ	29
67.	Քէշիշ փիլաւը	30
68.	Թուչունով եղինձ	30
69.	Աճէմ փիլաւը	30

Զ. ՄԱՔԱՐՈՆԻԱ

70.	Մաքարոնիա	30
71.	Միսով	31
72.	Հաւկիթով	31
73.	Միսով	31

Է. ՄՈՒՍԱԿԿԱՆԵՐ

74.	Սմբուկ (պարըճան)	32
75.	Գեանախնձոր (խարսքու)	32

76.	Դդում	32
77.	Կաղամբ (լահանա)	32
78.	Լոլիկ (տոնսրես)	32
Ը. ՓՈՒՇՓ (Թավա)		
79.	Սմբուկի փսեփ.	33
80.	Գեանախնձորի փսեփ	33
Թ. ՏՕԼԱՄԱ		
81.	Տերեւէ տօլմա	34
82.	Կաղամբով տօլմա	34
83.	Դդումէ տօլմա	34
84.	Լոլիկով տօլմա	34
85.	Կանաչ պղպեղով	35
86.	Սերկիւկով	35
87.	Եալանճը տօլմասը՝ ձէթով	35
88.	Ձէթով պրասի տօլմա	36
89.	Կաղամբով	36
90.	Իմամ պայլար	36
91.	Մուսպար տօլմասը	36
Ժ. ԽՄՈՐԵՂԷՆՆԵՐ		
92.	Պանիրով պէօրէկ	37
93.	Լիւլէ պէօրէկ	37
94.	Սինի պէօրէկ	37
95.	Տէօնաէրմէ	38
96.	Ձէթով	38
97.	Մանրածոյ պէօրէկ	38
98.	Սինի մանթըր	38
99.	Պատառիկ (Լօզմա) Ա. ձեւ	39
100.	Պատառիկ Բ. ձեւ	39
101.	Հրուշակ (Հեղիա)	39
102.	Իմրիկէ հրուշակ (Իմրիկ հեղիասը)	40
103.	Թէլ գառէկիֆի	40

104.	Ընկոյգով զատէյիֆ	40
105.	Էքմէք զատէյիֆի	41
106.	Գուրապիյէ	41
107.	Դդումով պէօրէկ	41
108.	Ուրիչ տժան տեսակ	42
109.	Սպաննախով պէօրէկ	42
110.	Բազլավա	42
ԺԲ. ԱՅԼԵՒԱՅԼՆԵՐ		
111.	Գաղաօ (Ընպէչի)	44
112.	Փօսթում	44
113.	Սիւտլած	45
114.	Մահալէպի	45
115.	Սպաննախ	45
116.	Ապուխտով սպաննախ	46
117.	Հաւկիթով սպաննախ	46
118.	Իւզով հաւկիթ	46
119.	Մածունով հաւկիթ	46
120.	Չուազեզ	46
121.	Չուհաջիւզ	47
122.	Հաւկիթով սմբուկ	47
123.	Հաւկիթով լոլիկ	47
124.	Եղջիւր	47
125.	Միլամա	47
126.	Մանրածոյով միլամա	47
127.	Մանրածոյով պիտէ	48
128.	Ապուխտով պիտէ	48
129.	Պանիրով պիտէ	48
130.	Սպաննախով պիտէ	48
131.	Կաթով դդում	48
132.	Ուրիչ տեսակ	48
133.	Իւզով տապկուած դդում	49
134.	Խաշուած և կարմրած փաթաթէս	49

135.	Ծեծած փաթաթէս	49
136.	Հէշ	49
137.	Կարմրած փաթաթէս	49
138.	Սէօյիւշ	49
139.	Պաղ միս	50
140.	Խաշած միս	51
141.	Սիսեռի եահնի	51
142.	Ֆասուլիա եահնիսի	51
143.	Ֆասուլիա բլաքիսի	51
144.	Գարամա	51
145.	Թոք և Լհարդ (ճիկեր)	51
146.	Երիկամունք և ամորձիք (պիշոր)	52
147.	Գառի թոք, և այլն	52
148.	Փայծաղը լեցնել	52
149.	Տոտիկ	52
150.	Քէշկէկ	53
151.	Հերիսա	53
152.	Հիւնքեար պէյէնտի	53
153.	Կիւլէճ	54
154.	Շապանակով չորպա	54

ԺԲ. ՁՈՒԿԻ ՏԵՍԱԿ

155.	Ձուկի զարամա	54
156.	Տապկուած ձուկ	54
157.	Ձուկի բլաքի	55
158.	Սկումրուի սկարայ	55

Բ. Մ Ա Ս

ԺԳ. ՍՍՍԵՐ

159.	Կեռաս	57
160.	Ծիրան (գայսի)	57
161.	Բալ (ֆիշնե)	58
162.	Ճան էրիկի, դեղին թթու սալոր	58

163.	Թթու սալոր (չարաց կրիկ)	58
164.	Անոյշ սև սալոր	58
165.	Դեղձ (շեփրալը)	58
166.	Չում (գոդալ)	58
167.	Թթու խնձոր	59
168.	Տանձ	59
169.	Սերկեւիլ (հայվա)	59
170.	Սերկեւիլի ուրիշ ձեւ (գոմարսօ)	59
171.	Խնձորի անոյշ (գոմարսօ)	59
172.	Չամիչի սօս	60
173.	Չոր ծիրանի սօս	60
174.	Չոր սալորի սօս	60

ԺԴ. ԲԷՉԷԼՆԵՐ

	Ծանոթութիւն մը	60
175.	Մամէթ	61
176.	Ճակնդեղի տակ	61
177.	Չմերուկի բէշէլ	61
178.	Սեխի բէշէլ	62
179.	Դեղձի բէշէլ	62
180.	Դդումի բէշէլ	62
181.	Սմբուկի բէշէլ	62
182.	Բալի բէշէլ	63
183.	Ծիրանի բէշէլ	63
184.	Սերկեւիլի բէշէլ	63

ԺԵ. ԷՋՄԷՆԵՐ

185.	Ծիրանի էզմի	64
186.	Սալորի էզմէ	64
187.	Մասպուր (դուշ պուռնի)	64
188.	Սերկեւիլի էզմէ	64
189.	Դեղձի էզմէ	64

ԺԶ. ՕՇԱՐԱԿ (ՇՈՒՐՈՒԱԿ)

190.	Բալի օշորակ	65
191.	Չոււմ (գողալ)	65
192.	Հաղարջ (ֆրեկնի իւզիւմի)	65
193.	Վարդի օշարակ	65
194.	Նարինջ և լիմոն	66
195.	Աղսիսի օշարակ	66

ԺԷ. ՔԷՅՔ, ՊԱՂՊԱՂԱԿ ԵՒԱՅԼՆ

196.	Պաղպաղակ (սօնսուրմա)	66
197.	Ելակով պաղպաղակ (չիլեկլի)	67
198.	Ելակի նշախառն պաղպաղակ (պասեւնջի)	68
199.	Լօգումի թէրթիւկ	68
200.	Փաթիւպանիա	68
201.	Կարկանդակ	69
202.	Սիւալիւ պէօրէկ	69
203.	Սմբուկի պէօրէկ	70
204.	Թաւուզ կէօքսի	70
205.	Միսիբի պիտէ	70
206.	Ա. Չեւ ընկուզով (ճեվիւզլիւ)	71
207.	Բ. » » »	71
208.	Ընկուզով քէյք	71
209.	Փայի խմոր	72
210.	Երկու կեզիւով փայ	72
211.	Լիմոնի փայ	72
212.	Խնձորով փայ	72
213.	Փայի համար ծեծած մօր պատրաստութիւն	73
214.	Տօնըդ	73
215.	Մածունով տօնըդ	73
216.	Վարդի անուշ	74
217.	Տանձի անուշ	74
218.	Ընկոյզի անուշ	74

219.	Չէլիբրմէի անուշ	
220.	Ֆրանսական չէօրէկ	75
221.	Պիւսքիւթ	75
222.	Ֆլօթօ	76
223.	Գրէմա	76
224.	Վանիլիայով և բրինձով տանձ	76
225.	Սու պէօրէյի	77
		77

Գ. Մ Ա Ս

ԺԸ. ԹՈՒՐԵՈՒՆԵՐ

226.	Լահանայ (կաղամբ)	
227.	Պաթլըճանէ	79
228.	Պղպեղէ (պիպեր)	79
229.	Տանձէ	80
230.	Խնձորէ	80
231.	Սերկեւիկէ	80
232.	Քէլէկէ	80
233.	Թիւրլիւ թուրյու	80
234.	Վարունգէ	80
235.	Բազունկէ (ճակնդեղ)	81
236.	Տակէ	81
237.	Տոմաթէսէ	81
238.	Խաղողէ	81
239.	Ելակէ (շիկկ)	81
240.	Զիթապտուղէ	82
241.	Կանաչ ֆասուլիա պահելու Ա. կերպ	82
242.	» » » Բ. »	82
	ՅԱՆԿ	82
		85



ԾԱՆՈՒՑՈՒՄՆԵՐ



ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ ԳՐԱԳՐԱՆՈՒՄ

ՄԱՏՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

1. ՊԵՏԻ ԵՒ ԿՐԵՔ (Պետրոսովներ) Արամ
Գրագրական, Գ. Յովհաննիսյանի առարկայով 4.—
2. ՆԻՐ ԱԶԳԱՅԵՆ ԵՐԳՐԱԿՆ ԳՐՈՒՆԻ
Ե. Տարգմարտիկ. 150 էջ (արտատ.) 5.—
Բ. " " 256 " " " 5.—
3. ՆՈՐԱՐՅԱՆԸ Գրգի. Օգովանի 7.—
4. ԱՆՈՒ ԵՒ ԿՐԵՔ Տ. Չիգուց 1.—
5. ԻՐԱԶԼԻԿՆԵՐ ԵՒ ԵՐԳՐԱԿՆ ԵՐԱՆԻ
Փոստական 1 1/2
6. ՆԻՐ ԱԶԳԱՅԵՆ ԵՐԳՐԱԿՆ ԳՐՈՒՆԻ
Գ. Տարգմարտիկ 400 էջ (արտատ.) 7.—
ԵՍԻ ԲԱԶՄԱՆ (Պատշաճ Պարտիզան)
Պատշաճ Պարտիզան Գրքատուն 5.—
Էստրադայից 7 1/2
8. ՆԻՐ ԱԶԳԱՅԵՆ ԵՐ ԵՐԱ
Գ. Տարգմարտիկ 400 էջ 7.—
Էստրադայից 7 1/2

ՀԱՅԿ

مرکز فوئده کتابخانه

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ ԳՐԱԳՐԱՆՈՒՄ

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ ԳՐԱԳՐԱՆՈՒՄ

WESTERN

9th 7 1/2 9.00.