



ՍՏԻՒՆԵԱՆ 1901 թ.

641.5
m-76

ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ

ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԱՆ ԴԱՍԱԳԻՐՔ

10591

2000

A 1294

Կազմեց

ՏԻԿԻՆ Վ. ՌՕՏԻՆԵԱՆՑ



ԹԻՓԼԻՍ

Տպարան Տ. Մ. Ռոտմիստովի || Типография Т. М. Ротмистова

Голов. пр., д. № 41.

1900

საქართველოს მთავრობის დასავლეთი განყოფილება

№ 100

საქართველოს მთავრობის დასავლეთი განყოფილება

საქართველოს მთავრობის დასავლეთი განყოფილება

Дозволено цензурою. Тифлиси, 26 Октября 1899 г.

საქართველოს მთავრობის დასავლეთი განყოფილება

Յ Ա Ռ Ա Ջ Ա Ր Ա Ն

Խոհարարական գործին վերաբերեալ գրականութիւնը շատ ընդարձակ է. գիտնականները, կրթակիցելով այս արուեստը սննդառութեան հարցի հետ՝ քննում են խնդիրը բազմակողմանի կերպով եւ առանձին գլուխներ են նուիրում խոհարարական քիմիային, Ֆիզիոլոգիային, առողջապահութեան եւ այլն, իմ աշխատութիւնը գիտական նպատակ չունի. սրա նպատակը անլի համեստ է, իմ ցանկութիւնս է՝ հիմնուելով ժամանակակից գիտական խոհարարութեան եզրակացութիւնների վրայ՝ գործնական ցուցմունքներ տալ հայ ընթերցողներին—առողջարար եւ համեղ ծաշ ունենալու համար, ինձ իբրեւ յուսալի աջակից ծառայել է իմ փորձառութիւնը, որը ձեռք եմ բերել երկար տարիների ընթացքում Հայոց Կուսնոց Բարեգործւան Անէր-Նէւն Խնայարւան Գործնական Կորուսելը կառավարելիս: Ամեն մի ծաշ պատրաստելու եղանակը բազմիցս փորձով ճշտած եմ եւ ուղիղ լինելուն կարող եմ երաշխաւորել:

Գրքիս մէջ տեղ եմ տուել եւրոպական եւ գլխաւորապէս Ֆրանսիական խոհանոցին, կերակուրները ընտրելով համաձայն մեր պայմաններին եւ միջոցներին: Զափերը ընդունել եմ տեղական, որսական, սակայն Ռուսաստանից դուրս ապրող հայերին եւս գրքիցս օգտուելու դիրութիւն տալու համար՝ վերջում՝ զետեղել եմ որսական եւ Ֆրանսիական կշռի ու ծառայի չափերի միութեանց համեմատական աղիւսակը:

Այս աշխատութիւնը կազմելիս, օգտուել եմ, բացի որսական մի քանի ձեռնարկներից, գլխաւորապէս Ֆրանսիական աղբիւրներից, մանաւանդ խոհարարութեան արուեստի պրոֆէսոր Օգիստ Կոլոմբէի (Auguste Colombié) "Traité pratique de cuisine bourgeoise, faisant suite aux éléments culinaires" եւ "Manuel des éléments culinaires" գրքերից: Սկզբում տալիս եմ ընդհանուր քննարկութիւն կրող տեղեկութիւններ, եւ ապա ցուցմունքներ առանձին կերակուրներ պատրաստելու եղանակների մասին:

ԽՈՂԱՆՈՅԸ ԵՒ ԻՒՐ ԿԱՐԳ ՈՒ ՍԱՐՔԸ

Խոհանոցի շինութիւնը պէտք է լինի լոյս և մաքուր: Մաքրութեան համար լաւ է՝ որ լտտակը շինուած լինի ասֆալտից կամ թրծած եւրոպական աղիւտից — տոմետից, պատերը հարթ սուաղած լինին և կամ թէ ներկուած սրէէ բաց գոյնով:

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

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

Խոհանոցի ամանեղէնները պատրաստուած են զանազան նիւթերից — փայտից, կաւից, պղնձից, երկաթից, նիկելից և այլն: Պղնձէ ամանները պէտք է երկու կողմից էլ կլայեկել: Նրանք թէ շուտ ջեն փշանում և թէ այնքան էլ հեշտ

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

Ամանեղէնների մէջ առաջին տեղը բռնում են պլինժները (кастрюли). նրանց մէջ եփում ու պատրաստում են արգանակը, ճաշի ամենաէական մասը. նրանց մէջ շոգեխաշում են (բուլղամա են անում) միսը, նրանց մէջ պատրաստում են սօուսները և ալլն: Միջակ ընտանիքի համար բաւական է 6—7 հատ պլինձ. ամենամեծը պէտք է ունենայ $5\frac{1}{2}$ վերջօղ տրամագիծ, միւսների տրամագծերը պէտք է աստիճանաբար մէկը միւսից փոքր լինին. պլինձների խուփը գործ են ածում սօտէյնոցի (сотейникъ) տեղ: Սօտէյնոցը (եամախ) թէև շատ նման է պղնձին, բայց նրա բարձրութեան կէսը ունի և անպատճառ կոթով է: Նա յարմար է այն կերակուրների համար, որոնց վրայ հարկաւոր է ածել թարմ սօուսներ կամ հիւթեր. նրանց մէջ պատրաստում են նոյնպէս այն կերակուրները, որ շուտ-շուտ շարժել է պէտք խորովելու ժամանակ, որպէսզի չայրուին:

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

Թաւանները և տապակները ամենից աւելի գործ են ածւում տապակածի, մի քանի խմորեղէնների, օրինակ՝ բլինիների համար: Ամենալաւ թաւանները պղնձից են, իսկ ամենալաւ տապակները — չուգունից: Խորովածների համար գործ են ածւում շամփուրներ և բօշպար:

Եթէ կերակուր պատրաստելը պահանջում է հաւասարաչափ, համարեա միտոեսակ ջերմութիւն՝ գործ է ածւում բաղանիք (водяная баня): Սա մի ցած աման է, որը լցնում

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

Ջանազան խմորեղէնների—կարկանդակների, ասմասների (պիրոֆիլիների) և մի քանի կոնգիտերական թխուածքների համար՝ գործ են ածուում մետաղէ հարթ թերթեր: Ամենալու թերթերը պատրաստուում են պղնձից. այսպիսի թերթերի վրայ խմորեղէնները դժուար են այրուում և փչանում:

Մի քանի քաղցր կերակուրների—շառլոտների, սլուգինգների, կռէմի, պաղպաղակի, ժիլէի և այլն համար կան առանձին՝ մեծ և փոքր ֆորմեր (ղալիբներ): Յատկապէս պաղպաղակի համար գործ է ածուում *ամերիկական մերնան*, որ ունի կոթ և ատամնաւոր անիւների մի սխտեմ. անիւները զարձնելիս՝ պտտյա է զալիս միայն ֆորմի միջի առանցքը, որի վրայ շինուած, կայքած են փարուէ թև — թիակներ: Պաղպաղակի բոլոր մասնիկները, շնորհիւ այս քանի, դիւրութեամբ խառնուում են միմեանց հետ և համաչափ սառչում են: Պաղպաղակի ֆորման գնելիս՝ պէտք է ուշադրութիւն դարձնել, որ խուփը լուծած կէ ֆորմայի բերանը, որովհետև այլապէս արանքներից հեշտութեամբ կարող է աղը անց կենալ և այդպիսով փչացնել պաղպաղակը: Կան ֆորմաներ և խմոր կտրելու համար:

Մի քանի խօսք էլ էմալի ամանեղէնի մասին: Սրանք ունին այն առաւելութիւնը, որ հեշտութեամբ մաքրուում են: Կան կերակուրների, որոնք աւելի լուծ են պատրաստուում արծնապակած (էմալած) ամանների մէջ. զրա համար պղնձէ ամաններից զատ միշտ լուծ է ունենալ և արծնապակած:

Այժմ անցնենք խոհանոցի միւս պիտուիքներին:

Միս, բանջարեղէն և այլն կտրտելու համար գործ է ածուում սոփրական դանակ. ոսկորների համար կան լատուկ

զանակներ կամ սզոցներ. կողիկների միտը կտրատում են մտածե՞ծ մեքենայով, որ շատ հեշտացնում է գործը. բիֆշտեկ-սի համար գործ են ածում փայտէ կամ երկաթէ *թալկ* (տեսապ-կա), որ նման է թիակին:

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

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

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

Շաքարաւազի և ուրիշ նմանօրինակ նիւթեր մանրացնելու համար գործ են ածում *հալանիք* կամ *սսնիղ* (супка). բացի մետաղէ հալանքներից կան և մարմարից պատրաստուած հալանքներ:

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

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

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

Տօրտեր, մի քանի խմորեղէններ և մայեօնէզներ զարդարելու համար գործ են ածում մետաղէ *ծազարներ*, որոնց

միջոց անց են կացնում զարդարանքի բազադրութիւնը: Նրանց փոխարէն կարելի է բանեցնել և թղթէ ձագարներ:

Այժմ անցնենք խոհանոցի *սեղանին* Խոհանոցի սեղանը շինում են թեղօշի փայտից: Աերևի տախտակի հաստութիւնը պէտք է լինի $1\frac{1}{2}$ վերջօկ: Բացի եփել խորովելուց՝ մնացած գործը կատարուում է սեղանի վրայ, այս պատճառով սեղանը պէտք է հաստատուն լինի և արկղներ ունենայ, որոնց մէջ պահուում են դանակներ և խոհանոցի ուրիշ մանր իրեր: Ինչպէս խմորի՝ նոյնպէս պէտք է ունենալ և մսի կամ բանջարեղէնի համար առանձին տախտակ, սրպէսզի սեղանը չկեղտոտուի: Միսն և բանջարեղէնը գործածելուց առաջ միշտ լուանում են Փայլամուէ (չինի) և կաւէ թասերի — քրեղանների մէջ:

Մթերքները պահելու համար գործ են ածում ապակէ կամ կաւէ *ըանկաններ* — կճուճներ, նրանց մէջ պահում են իւր, շաքարի փոշի և այլն: Ալիւրը, կորկոտը (կրուպա), ձաւարը, բլղուրը պահում են թիթեղեայ արկղների մէջ: Մեխակը, տաքտեղը, բահարը պահում են ապակէ մանր բանկանների մէջ:

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

Մ Թ Ե Ր Գ

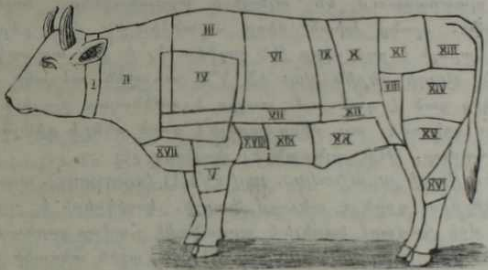
Տնտեսութեան համար լաւ է, որ պաշարեղէնները գնուին հէնց արդիւնաբերող մարդկանցից, ոչ թէ միջնորդ մթերավաճառներից: Սակայն այս բանը քաղաքներում մեծ դժուարութիւններ ունի: Մթերք գնելու ժամանակ պէտք է զգուշանալ մեծ քանակութեամբ գնելուց, մանաւանդ մսեղէն և բանջարեղէն, որովհետեւ շուտ են փչանում: Առողջութեան համար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

Մ Ի Ս

Տ Ա Ի Ա Ր Ի Մ Ի Ս

Լաւ տաւարի միսը ստացւում է գէր եղից: Սպանդանոցում (ղասարխանում) մորթելուց լետոյ, փորոտիքը հանում են, իսկ միսը մաս-մաս անում: Մասերը զանազան մեծութեան են և իւրաքանչիւրը ունի իւր նշանակութիւնը և անուներ: Այսպէս մաս-մաս անելը մեզանում դեռ ընդունուած չէ. մեզանում միայն սուկին են առանձին տեսակի բաժանում և ջոկ ծախում: Պետերբուրգում և Մոսկուայում միսը չորս տեսակի են բաժանում: Լաւ մսի մէջ ջլիւր քիչ պէտք է լինի, բայց չազուրկուն էլ չպէտք է շատ լինի. օրինակ, ոտներն ու գլուխը կազմուած են համարեա թէ սոսկ ջլերից:

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



Այս սքեմայի Համաձայն՝ տաւարի մարմինը բաժանոււմ են նախ և առաջ երեք Հիմնական մասերի.—առջևը, յետևը և կուրծքը:

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

1. *Բարակ սուկի (IX)*. առաջին տեսակի միս. ամբողջապէս գործ է ածոււմ խորովածների Համար, իսկ մասամբ ըոստրիֆի և բիֆշտեկսի Համար: Ոսկորներից նրա մէջ գտընոււմ են մէջքի վերջին ողները և երկու կողը:

2. *Ռոստրիֆ (X)*. առաջին տեսակի միս. ամբողջապէս գործ է ածոււմ ըոստրիֆի Համար: Նրա ստորին ողների տակ գտնոււած միսը, որը պատած է երիկամուռների մօտ եղած ճարպով՝ ամենալաւ սուկին, Ֆիլէն է, որը պէտք է գալիս ամենալաւ կերակուրների Համար, իսկ մեզանոււմ շամփուրի խորովածի Համար:

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

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

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

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

6. *Բուդի առաջամաս, քով (VIII) (кострець)*. առաջին տեսակի միս. գործ է ածուում Փարշի, կոզիկների և շոգում եփած մսի համար. կարելի է արգանակի համար գործադրել:

7. *Բուդի ստորին մաս (XVI)*. առաջին տեսակի միս. բուդի կտորների մէջ սա ամենամեծ կտորն է. ոտների ոլոգներից սկսած բռնում է ամբողջ յետևի և ներքին մասերը: Սրա վերին մասը արգանակների համար չեն գործ ածում, որովհետև պղտոր եփուած ք է ստացուում: Մի մասը զնում է Փարշի, կոզիկների և երբեմն բիֆշտեկանների:

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

Բ. Այժմ անցնենք տաւարի *առջևի* մասին.

1. *Կտրուածք (I) (վզի դող)*. այն տեղն է, որը բաժանում է գլուխը մարմնից, իւր մէջը պարունակում է վզի առանձին ողները, Չորրորդ տեսակի միս է. գործ է ածում չբաւոր դասակարգը. ծախում են կշիռը լրացնելու համար, (դօվէսկա):

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

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

նում է՝ քանի մօտենում է բարակ կողքին. նրա հէնց մէջ-տեղը, տակից, գտնւում է ամենալաւ մասն, որը կօչւում է չալազան և գործ է ածւում արգանակների և շամփրի խորովածների համար: Չալազանը վերին կտրուածքի շարու-նակութիւնն է:

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

5. *Թիկունքից ներքև թիակն է (IV)*, առջևի բուզի վերին մասը: Երկրորդ տեսակի միս է. բոլոր կտորների մէջ սա ամենանիհարներեցն է. գործ է ածւում ֆարշի, կողիկների և լենիվի շէի համար:

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

Գ. *Կրծքամասը բաժանւում է հետևեալ 4 մասերի.* —

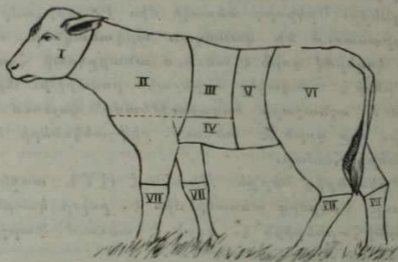
1 և 2 *կրտք կամ կուրծք (գօշ) XVII և XVIII*: Երկրորդ տեսակի միս է. շատ չաղ լինելով՝ գործ է ածւում թթու արգանակների, սպասների և այլ կերակուրների համար:

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

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

Հ Ո Ր Թ Ի Մ Ի Ս

Լաւ Հորթի միւր կաթի պէս ապիտակ գոյն ունի, քիչ վարդագունած: Այսպիսի միս ստացւում է վեց շաբաթական, զեռ կաթնով կերակրուող Հորթից: Պետերբուրգում Հորթի միւր բաժանում են հետևեալ տեսակներին.



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

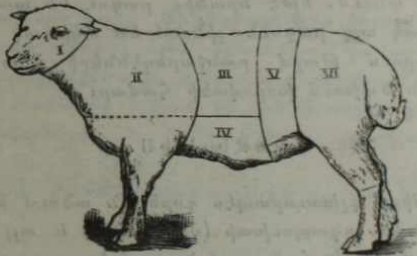
Ինչը աւելի լաւ է խորովելու կամ տապակելու համար. նրա այն մասը, որտեղ ազգրն է գտնւում՝ գործ են ածում Ֆրիկանտայի համար: Կառէից պատրաստում են Հորթի կողիկներ. կուրծքը աւելի գործ են ածում Ֆրիկանտայի համար. թիակը և վիզը լարմար են ծեծելու՝ համար. գլխից պատրաստում են կամ գալանտին և կամ դոնդող (ХОЛОДЕЦЬ). ոտները կամ տապակում են իւղի մէջ և կամ վերցնում են սուսի համար: Հորթի մսի ներքին մա-

սերից ախպէս կօշուած քաղցր միսը (СЛАДКОЕ МЯСО) վերցնում են պաշտէտի կամ գարնիբնների համար. լեարդը և երիկամունքը կամ տապակում — խորովում են, կամ վերցնում են սօուսի համար: Հորթը աւելի չափ է տաւարից, և նրա շաղութիւնը կարող է գործածուել իւղի փոխարէն:

ՈՉԽԱՐԻ ՄԻՍ ԵՒ ԳԱՌԱՆ ՄԻՍ

Ոչխարի միսը մեղանում աւելի շատ է գործածուում՝ քան հորթինը. մեր գիւղերում գլխաւորապէս ոչխարի միս են գործ ածում:

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



Ոչխարի, ինչպէս և հորթի մսի ամենալաւ մասերը համարուում են կողիկների մասը կամ կառէն (3), երիկամնային մասը (4) և գառի բուզը (5): Երիկամունքը գործ են ածում խորոված և տապակած լաւ կերակուրների համար, բուզը՝ կամ բազուի կամ խորովածի համար և կամ ուզգակի տապակում են. կառէի մասերը ողնոսկրների հետ գործ են ածում կողիկների համար:

Ոչխարի վզի և թիակի մսից պատրաստում են արգա-

նակներ, ֆարշեր և բազու. աւելացնենք, որ բազուի համար գործ են ածում յատկապէս էլի ոչխարի կուրծքը:

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

Խորովածի համար՝ գառան մսի ամենալաւ մասը համարւում է առաջի բուրդ:

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

Խ Ո Ջ Ի Մ Ի Ս

Խոզի միսը գլխաւորապէս գործ են ածում երշիկի (կօլբասի), սօսիսկի, բղապուխտի (վէտչիմալի) և այլ ապխտած բաների համար: Խոհանոցում նրա մսից պատրաստում են խորովածներ, կոշիկներ և այլն: Խոզի լաւ աղած ճարպը գործ է ածւում զանազան սօուսների, բազուի մէջ և առհասարակ կերակուրը չաղ, իւղոտ դարձնելու համար. խոզի հօւմ ճարպից շինում են ֆրիտիւր. խոզի լերդից պատրաստում են կարկանդակներ և պաշտէտներ. բայց խոզի երկամուռները չեն գործածում, որովհետև վատ հոտ են ունենում:

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

Ե Ր Է

Պէտք է զգուշանալ հին որսած մօխց, սրովհետեւ կարող է հոտած լինել: Երէններէց ամենից շատ գործ է ածուում նապաստակը: Նրա միսը բաժանոււմ են հինգ մասի, լետեն և մէջքը՝ կարմրացնելու, առաջի մասը՝ ըրգուի, իսկ սուկին ու բուզը՝ պաշտէտների համար: Նապաստակը որքան թարմ լինի՝ այնքան միսը համեղ է և դւրամարս:

Թ Ռ Չ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր Ի Մ Ի Ս

Տ Ն Ա Յ Ի Ն Թ Ռ Չ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր

Հաւ, վառնկ ևւ ործատ (капунъ).

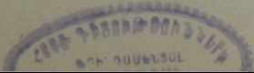
Հաւ կամ պուլեարդ. Ֆրանսիացիները կոչում են մատղաշ, գիրացրած հաւին: Լաւ օգտուելու համար՝ կարմրացնում են ամբողջութեամբ. եթէ հաւը վերցնում են սօուսի համար՝ այն ժամանակ ջուկում են կրծքի սպիտակ մասերը:

Նրա ոսկորներից և մնացուկներից պատրաստում են բուլիօն նրա սօուսի համար:

Տապակելու վառեկը կտրատում են մասերի և իւրի մէջ տապակում:

Հ ն ղ կ ա հ աւ .

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



կարելի է պատրաստել գարտնախին, որի համար հնդկահասւից հեռացնում են նրա միսը և կաշուի մէջ գնում նրա մսից պատրաստած ֆարշն ու լեարգը:

Ս ա գ ու ք ա դ .

Սագը գործ է անում՝ ինչպէս և հնդկահասւը. նրան ևս կարմրացնում են կամ ամբողջութեամբ կամ կտորներով. ամեն մի կտորից իւր լատիութեան համեմատ առանձին կերակուր կարելի է պատրաստել: Կարմրացնելու համար վերցնում են մատղաշ սագ, փորը լցնում կամ շագանակով կամ խնձորով և կամ կաղամբով: Այս կերակուրը թէև գուրեկան համ ունի, բայց զժուարամարս է:

Բագը կամ կարմրացնում են և կամ շոգեխարշում. նրանից պատրաստում են և գալանախին. պառու բազն ընդհանրապէս գործ են անում բագուի մէջ:

Վ Ա Յ Ր Ի Թ Ռ Չ Ո Ի Ն

Թևաւոր թէ մեծ և թէ փոքր որսուածքները համարեա թէ միշտ կարմրացնում են ամբողջութեամբ: Եթէ որսուածքից ջոկենք ամենալաւ, փափուկ մասերը՝ այն ժամանակ նրա ոսկերտութից և միւս մնացորդներից կարելի է պատրաստել մսաջուր: Որսուածքներից գալանախինի համար վերցնում են փասեան, լոր, տորաիկ և արտուաիկ. կարելի է եփել ֆարշով և ապա շոգեխարշ անել իւզի մէջ կամ տապակել:

Ձ Ո Ի Կ

Չուկը կարելի է կարել թէ հում և թէ եփած. օրինակ՝ կարմիր ձուկը, զուլթիին, թառափը և այլն՝ դանակը ողնաշարից տանելով՝ կտրում են երկու մասի. լետու այս կէսերը կտրատում են ըստ լայնութեան: Ուղղակի կտրում են լոսօսինան, կարմրախայտը և այլն: Աւելի զիմացկուն ձկները

գնում են աղած ջրի մէջ և եռ տալիս, իսկ քնքոյշները չփչացնելու համար գնում են արդէն եռ եկած ջրի մէջ: Աւտելու համար՝ գործ են ածում թարմ ձկներ. վատ հոտ ունեցող ձուկը աւանց ձեռք տալու ոչնչացնում են: Ապրիտած, աղած և չորացրած ձուկը կարելի է գործածել մի ամբողջ տարի:

Ձ Ո Ւ

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

Բացի հաւի ձուից գործ ենք ածում փասեանի, խալտահաւի և ուրիշ թռչունների ձուեր: Համով նրանք նոյնիսկ բարձր են, բայց քիչ են ճարոււմ և դժուարութեամբ են ձեռք բերուում:

Բ Ա Ն Ջ Ա Ր Ե Ղ Է Ն Ն Ե Ր

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

ւեալ օրն է գործ ածուամ՝ այն ժամանակ, թարմացնելու համար՝ հարկաւոր է պազ ջուր ցանել վրան:

Կանաչ լորին ու մտադաշ սիսեռը (ГОРОХЪ) հէնց ճաշից անմիջապէս առաջ, ջրի եփ եկած ժամանակ, ածում են մէջը, որ չկորցնեն իրանց լատուկ գոյնը:

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

Սովորաբար չորացրած բանջարեղէններից սիսեռը պարաստելու համար լաւ է նախընթաց օրը ջրում թրջել. կանաչ սիսեռը թրջում են եփելուց երկու ժամ առաջ: Կարմիր լորին եփելիս աւելի լաւ է՝ հէնց առաջին անգամ եփ եկած ջուրը թափել, լորու վրայ նոր ջուր ածել ու եփելը շարունակել: Եթէ այս լորին մաղէ անց կացնենք և պիւրէ պարաստենք՝ աւելի դիւրամարս կլինի:

Հ Ա Մ Ե Մ Ո Ւ Ն Բ Ն Ե Ր

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

Բոլոր համեմունքները կարելի է բաժանել երեք խմբի:

Ա. Ստամոքսը տաքացնելու և մարսողական հիւթերը գրգռելու գորութիւն ունեցող համեմունքներ. օրինակ՝ աղ բացախ, մանանեխ, պղպեղ, սոխ և այլն:

Բ. Խւղարի համեմունքներ, որոնք կամ աննդառութեան նիւթ են և կամ մարմնի կենսական ջերմութիւնը պահպանող: Այս խմբին են պատկանում կենդանական ու բուսական ծաղումն ունեցող իւրերն ու ձէթերը:

Գ. Անուշահատ և ճաշակալին զգայնութիւններ առաջացնող համեմունքներ, այս խմբի մէջ են մտնում փոթոթ (пряность) յատկութիւն ունեցողները. օր. դափնեաերև, քիմոն և այլ հոտաւետ խոտեր, անուշաբուր պտուղներ ու մրգեր, օր. նարինջ, գետնամորի (ЗЕМЛЯНИКА), պատիճաւոր բոյսեր (СТРУЧКИ), վանիլ, դարչին (կինամոն) և այլն և այլն:

Ա. ԱՌԱՋԻՆ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆԻՔՆԵՐԸ

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

Աղի ֆիզիքական յատկութիւններից մէկն է՝ արգէն եռելիք ջրի ջերմութեան աստիճանը բարձրացնել և ընդհակառակը՝ սառած ջրինն իջեցնել. ահա աղի այս հետաքրքիր յատկութիւնից օգտուում է գործնական խոհարարութիւնը. օրինակ, պաղպաղակը սառցնելու ժամանակ սառոյցի հետ միշտ աղ են խառնում:

Ամենալու աղը ծովայինն է համարուում: Գործնական կեանքում նա կոչուում է խոհանոցի աղ (поваренная соль), Լեռնային աղը թէև աւելի սպիտակ է և շատ էլ դառն չէ, բայց առողջութեան համար այնքան էլ լաւ չէ:

Կերակուր կամ այլ մթերքներ պահելու համար գնում են աղաջրի մէջ, որ պատրաստուում են ջուրի մէջ աղ ածելով և եռ տալով:

Քացախ. Քացախը իւր յատկութիւններով և օգուտներով աղից յետոյ անսպայման երկրորդ տեղն է բռնում. նա հականեխալին յատկութիւն ունենալով՝ կարողանում է պահպանել միւր. մենք օգտուում ենք քացախից և այն ժամանակ, երբ փորոտիքը մաքրած կենդանուց բաժանում ենք նրա ուղեղը, ոտներն ու գլուխը. քացախով ենք թթու դնում բողիկները, կաղամբը և ուրիշ բանջարեղէնները: Թթու գնելու համար քացախը պէտք է եռ տոլ և նոյն ծաւալով եփած ջրի հետ խառնել: Եթէ քացախը չջրախառնենք՝ այն ժամանակ՝ միայն քացախի թթուութիւնից պտուղները կարող են իրանց համի մի մասը կորցնել:

Մանանխ. Մեզանում մանանեխն արժմ ընդհանուր գործածութեան մէջ է: Ռուսաստանում ամենալաւ մանանեխը համարոււմ է Սարեպտայինը: Մանանեխը պատրաստոււմ են հետեւեալ կերպով. — վերցնում են երկու մաս մանանխ, մի մաս շաքար, նսլած հարկաւորութեան՝ ածոււմ են զրանց վրայ քացախ և զգալով այնքան հարոււմ, մինչև խառնուրդը խիւսի պէս դառնայ. կարելի է աւելացնել և մի գգալ ձէթ, խառնել և մի տաք տեղ դնել մինչև հետեւեալ օրը:

Պղպնդը լինում է սպիտակ, սև ու կարմիր. սևը կարմրից աւելի համեղ է, իսկ սպիտակը կծու է: Կայ և Կայենի պղպնդ. Պղպնդը համեղ է նոր մանրած ժամանակ. զորս համար էլ գործ են ածոււմ ձեռնաղացներ, որոնք լցոււմ են պղպնդի հատիկներով և ճաշին գրոււմ են սեզանի վրայ. նրան կերակրի հետ չպէտք է եփել, այլ պէտք է ցաննել ուտելու ժամանակ:

Քրնն (Хрѣнъ). Սա շատ առողջարար և հաճելի համեմունք է, որ գործ է ածոււմ մանաւանդ Ռուսաստանում. քրննը քերոււմ են քերիչով և գործ են ածոււմ մսի և ձկան հետ:

Սխտոր. Սխտորը իբրև համեմունք թէև կծու, շտտերի համար նոյն-իսկ զգուելի հօտ ունի, բայց և

այնպէս նրա գործածութիւնը առաջընթեան համար օգտակար է Բագուի մէջ նա գցուած է ամբողջ պճեղներով, և ոչ թէ մաս-մաս արած, որով հեշտանում է նրան կերակրից հանելը, իսկ հօտը գոլորշու հետ վերանում է:

Սոխ. Սոխը սխտորից աւելի գործածական է. կերակուրը նրանով դիւրամարս է դառնում. նա գործ է ածուած արգանակի, բագուի, գոլորշիում եփած մսի և այլ կերակուրների մէջ. սոխից պատրաստում են գարնիր. գործ են ածում նոյնպէս աղցանի ու մսի Ֆարշի մէջ:

Էշալօտը սոխից նուրբ է, բայց համով նման է ներան. նա շատ եփուելով կորցնում է իւր հոտը, ուստի նրան գրցում են կերակրի մէջ ոչ առաջ քան 10 ըոպէ. մի քանի սուր սօուսների, բորդելիզի սօուսի և այլն համար՝ էշալօտը ուղղակի հիմքն է կազմում:

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

Պրասը գործ է ածուած սօուսներում և աղցաններում:

Բ. ԵՐԿՐՈՐԿ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

Իւզալի համեմունքների մէջ համի և սննդարարութեան կողմից ամենալաւ համարւում է կովի իւզը. նրա նշանակութիւնը խոհանոցի համար շատ մեծ է: Իւզը չէ կարող խոհանոցի բոլոր պահանջներին բաւարարութիւն տալ: Թէև բոլոր իւզերով էլ կարելի է կերակուր պատրաստել, բայց կան^ցայնպիսի կերակուրներ, որոնք պահանջում են աւելի բարձր ջերմութիւն, այն-ինչ հաստրակ իւզը ընդունակ չէ բարձր ջերմութեան, իսկ կովի իւզն էլ թանկութեան պատճառով շատերին անմատչելի է. դրա համար գործ է ածուած կամ խոզի կամ եզան ճարպ: Խոզի ճարպը մանր կտրրտում են, ածում թաւալի մէջ և կրակի վրայ գնելով թողնում են, մինչև որ ճարպի իւզը պարզուի և թոյլ կերպով ծխայ. այդ ժամանակ նրան վերցնում են, քամում են մա-

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

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

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

Այժմ տեսնենք, թէ ինչ բանի աւելի պէտքական է այս կամ այն իւզը: Սպիտակ և մուգ սօսւսները ամենից լաւ պատրաստում են մաքուր կարագ իւզից. այդ նոյն իւզը գործ է ածւում նոյնպէս և ձկնային ու մսային Ֆարշի, զանազան լաւ թխուածքների, ձուերի, բանջարեղէնների և այլն մէջ: Խոզի ճարպը կարելի է գործածել կամ ռագուի,

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

կամ վայրի թռչունների մտի մէջ. եզան ներքին և երիկամունքների ճարպից պատրաստում են ճարդաիւղ (Ֆրիտիւր), որի մէջ ամեն ինչ կարելի է տապակել: Սագի ճարպի մէջ տապակում են ընտանի և կամ վայրի թռչուններ: Զէթի մէջ պատրաստում են ձուկ, սլաս օրուայ կերակուրներ, բանջարեղէններ, աղցան և այլն:

Գ. ԵՐՐՈՐԳ ԽՄԲԻ ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ

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

Մեխակը լայտնի է իւր հաճելի հոտով. նա շատ եփուելով կորցնում է իւր այդ հոտը և դառնանում. նրան կերակրի մէջ ուղղակի զցելը լաւ չէ. լաւ կլինի փաթաթել կիսէյի մէջ դափնետերևի, սոխի, չամանի և այլն հետ. եփուելուց լետոյ այդ կիսէյը իւր միջի եղածով հանում են կերակրի միջից: Դափնետերևը, մեխակը գործ են անում նոյնպէս մանանեխի մէջ:

Հոտաւէտ կանաչեղէններից գործ են անում քարսոն, ռեհան, թարխուն (эстрагон) և այլն: Նրանք կերակրին հաճելի համ են տալիս. այդ կանաչեղէններից ամենազործածականն են գինձն (համեմ) ու քարսոնը (մաղղանոս), որ գործ են անում բոլոր կերակուրների, նոյնպէս և զանազան աղցանների մէջ:

Գործ են անում նոյնպէս գազար, շաղգամ և այլն:

Յիշեալ արմատները կտրատում են մի քանի մեծ մասերի և զցում կամ արգանտի և կամ մսաջրի մէջ. տապակած մտի հետ նրանց տալիս են արդէն իբրև գարնիրներ:

Պտուղներից և սունկերից գործ են անում—բողիկներ,

կապար, ձիթապտուղ, պոմիդոր, տրիւֆէլ, շամպինիօն և այլն:

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

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

Կապսլարներով համեմում են մի քանի լաւ սուսներ. իբրև գարնիր նրանց գործ են ածում վինեգրետի մէջ:

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

Սունկերից կարելի է պատրաստել առանձին կերակուր. բայց շամպինիօն սնկերը աւելի գործ են ածւում իբրև համեմունքներ: Շամպինիօնից համեմունք պատրաստելու համար վերցնում են $1\frac{1}{4}$ գրվ. շամպինիօն, լուանում են, մաքրում և ածում արծնապակած ամանի մէջ. աւելացնում

են $1\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր, լիժոնի հիւթի մի քանի կաթիլ, $2\frac{1}{2}$ մսխալ աղ, $14\frac{1}{2}$ մսխ. իւղ. ծածկում են ամանը և դնում կրակի վրայ 3 — 5 բոպէ, մինչև որ թեթև եփուին. ապա վերցնում են կրակից և պահում մինչև գործածելը: Շամպինիօնի հիւթը ածում են սօուսների մէջ, ինչպէս՝ բլանկէտի, պաշտէտի (սպիտակ սօուսներ) և այլն.

Տրիւֆէլից պատրաստում են ամենալաւ համեմունքներ. սրանք շատ թանկ են ծախում, որովհետև քիչ են ճարում. ծախում են գլխաւարապէս իբրև կոնսէրվ:

Կիտրոնից գործ են ածում հիւթն ու արտաքին, զեղին կեղևը, որ կոչւում է ցեգրայ. նրա հիւթով համեմում են լաւ, նուրբ սօուսները, կրէմի, պաղպաղակի և լիկեօրի համար, էթանութեան և համի կողմից, համարեա ոչնչով չէ կարելի փոխարինել: Նա յարգի է բոլոր կոնգիտելների մօտ, որոնք նրան գործ են ածում խմորեղէնների համար: Նարինջը լիժոնից աւելի քիչ է գործ ածւում:

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

Վանիլով, շնորհիւ իւր անուշահոտութեան, համեմում են ամենալաւ քաղցր ուտելիքներ (կրեմները, պաղպաղակները, պլամբիրները և այլն): Վանիլը գործ է ածւում նոյնպէս քաղցրաւիներին, շոկոլադներին և այլոց մէջ. վանիլը պահում են արճճէ թղթում, որ փոշի չնստի և օդը չազդէ. կարելի է պահել նոյնպէս և շաքարաւազի և լաւ փակուած արկղի մէջ:

Փստուղը գործ է ածւում քաղցր ուտելիքների մէջ, ինչպէս պաղպաղակի, կրէմի, նուրցի և այլն:

Դարչինը գործ է ածւում մի քանի կերակուրների մէջ, ինչպէս՝ չամչարակի (կօմպօտի), կաթնէ խաշիլի, հարիսալի,

խնձորի կարկանդակների և այլն: Գարշինը գործ է ածուում նոյնպէս թթու դնելու ժամանակ:

Չամչի տեսակները գործ են ածուում փլաւի, մի քանի սօուսների մէջ և այլն. անգլիացիք նրանով համեմուծ են իրանց պուդինգները և կէկերը:

Կակաօն և նուշը գործ են ածուում կօնդիտերների թխուածքների մէջ, ինչպէս նշէ թխուածքի, տօրտի և այլն: Կակաօն գործ է ածուում կրէմի, պարպազակի և այլ քաղցր ուտելիքների և խմելիքների մէջ:

Քրքումը կերակուրներին տալիս է սսկէգեզին գոյն, որի համար և գործ են ածոււմ արգանակների, զառկահացերի, կուլիշի և այլ կերակուրների մէջ:

Մի քանի խօսք ևս խմիչքների գործածութեան մասին: Խոհանոցում խմիչքների մէջ, իբրև համեմունք՝ այս կամ այն դերն են խաղում կօնեակը, ռօմը և խաղողի գինիները, որպիսի են խէրէսը, մագէրը և մի քանի լիկեօրներ, օրմարասքինան և այլն:

Կօնեակն ու ռօմը գործ են ածոււմ պուդինգի և քաղցր կերակուրների մէջ: Գինիներով համեմուծ են մի քանի նուրբ սօուսներ, խորովածներ և այլն: Խոհանոցում գործածուող գինիները եւման երբէք չեն ենթարկոււմ. վատ, թթուած և կամ պղտոր գինիները չեն գործածոււմ:



Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ն Ե Ր

Ա. ԲՈՒԼԻՑՆՆԵՐ ԵՒ ԱՐԳԱՆԱԿՆԵՐ

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԲՈՒԼԻՑՆՆԵՐ ԵՒ ԱՐԳԱՆԱԿ-
ՆԵՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀԱՐԱՐ

Նաշի ամենաանհրաժեշտ և հարկաւոր մասը կազմում է բուլիօնը կամ արգանակը. բուլիօնը բաց է անում մարդու ախորժակը և զրգռում մարտողութիւնը: Արգանակը աւելի սննդաբար է, քան թէ բուլիօնը: Սովորական բուլիօնը զանազանում է բուլիօն-կօնսօմէից նրանով, որ կօնսօմէի մէջ բացի մսից գցում են և հաւ: Հաւը աւելի նուրբ և լաւ համ է տալիս կօնսօմէին, ուստի և մաքուր բուլիօն-կօնսօմէն սեղան են բերում սովորաբար կարկանդակների (պիրօժկիների) հետ:

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

Բացի մսից կարելի է բուլիօն պատրաստել և զանազան արմախքից: Բուլիօնի տեղ երբեմն գործ են ածում և կաթ կամ նոյն-իսկ ուզողակի ես եկած ջուր: Այսպիսի բուլիօնները համեմուտ են իւզով: Ուտելուց առաջ այս բուլիօններով

պատրաստած արգանակները մէջ գցում են հարած դեղնուցները՝ թթուասերի կամ սերը հետ, որ կուչուում է լիզոն, աւելացնում են կրկին իւղի կտորտանք:

Որովհետև առհասարակ բոլոր բուլիօնների և սօուսների հիմքը կազմում է բուլիօնը՝ ուստի սրա մասին կիսօսինք աւելի մանրամասնօրէն:

ԾԱՆՅԹ. Մենք մեր գրած խորտկացուցակի համար վերցրել ենք 5 մարդու բաժին, ուստի հիմա բուլիօնն էլ կվերցնենք հինգ մարդու համար: Յանկացողը, նախած մարդկանց թուին՝ կարող է համեմատաբար պակասեցնել կամ աւելացնել վերցրած չափը:

ՍՈՎՈՐԱԿԱՆ ԲՈՒԼԻՕՆ

Միս—2¹/₂ գրվ., աղ—7 մսխ., ջուր—15 բաժակ, դազար 29 մսխ., շաղգամ—¹/₄ գրվ., պօրէլ—¹/₈ գրվ., սոխ—1 հատ, նեխուր—5 մսխ., պաստերնակ (ստեղզային) —5 մսխ., մեխակ 2 հատ:

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

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

ու միջի արմտիքը պէտք է ստանձին բերել, իսկ բուլիօնի հետ՝ կտրած և տապակած բուլիի: Եթէ լիշեալ բուլիօնը մի քանի օրուայ համար է պատրաստուում՝ այն ժամանակ աւելի լաւ է միւս օրը նրանից մի որևէ արգանակ պատրաստել առանց բանջարեղէնի:

Բացի վերևն լիշած բուլիօնից՝ մսից կարելի է պատրաստել և մսի հիւթ, լանսպիկ, և պինդ ըուլիօն. այս բոլորը պատրաստում են մսի բուլիօնից:

Մսի հիւթ պատրաստելու համար բացի տաւարի մսից պէտք է եփել նրա հետ միասին և հորթի արտալան: Հորթի արտալան բուլիօնը աւելի թանձրացնում է. սա նկատուում է բուլիօնի սառած ժամանակ. այս տեսակ բուլիօնը կարելի է պահել միմիայն 3 օր:

Լանսպիկը կամ մսի ժիլէն նոյնպէս պատրաստուում է բուլիօնից, միայն սա աւելի երկար ժամանակ է եփուում և մէջն էլ աւելացնում է ոսկրահիւթ:

Պինդ ըուլիօն-էկտրակտ (մուգ) պատրաստելու համար պէտք է տաւարի մսից պատրաստած մաքուր բուլիօնը այնքան եփել, որ առանց ոսկրահիւթ աւելացնելու՝ ժիլէի նման թանձրանայ:

Մսի հիւթ պատրաստելու համար վերցնում են $2\frac{1}{2}$ գր. ոսկոր, սրանից $\frac{3}{4}$ մասը տաւարի, իսկ $\frac{1}{4}$ հորթի. $2\frac{1}{2}$ գր. կովի բուռ, $1\frac{1}{4}$ գր. հորթի բուռ, 2 գազար, 1 սոխ, 1 սխտոր, 2 մեխակ, մի կտոր խոզի աղած ճարպ, 20 բաժակ ջուր: Այսքանը բաւական է՝ 10 բաժակ մսի հիւթ ստանալու համար:

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

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

Եփելու ժամանակից և միջոցից է կախուած, թէ արդեօք հիւթ ենք կամենում ստանալ թէ էկստրակտ (մուզ): Մսի հիւթ ստանում ենք այն ժամանակ, երբ բուլլիօնի մէջ դցած է հորթի բուզ և երբ միջի եղած հեղուկի կէսը կգուրդիանայ. այս հիւթը սառցնում ենք և երեսի իւղը քաշում: Եթէ ուզում ենք մսի հիւթը երեք օրից աւել պահել՝ այն ժամանակ պէտք է նորից եփ տանք: Եթէ այս մսի հիւթին աւելացնենք հորթի սոս կամ ոսկրահիւթ, այն ժամանակ կստացուի մսի ժիլէ կամ լանսպիկ: Մսի բուլլիօն-էկստրակտ (մուզ) պատրաստելու համար պէտք չէ ձգել նրա մէջ ո՛չ հորթի բուզ, ո՛չ ճարպ, ո՛չ սոխ, որովհետև սրանք նպաստում են բուլլիօնի շուտ փչանալուն: Եփելուց լետոյ պէտք է $2\frac{1}{2}$ մսխ. աղ աւելացնել և այնքան եփել, որ ստացուի $2\frac{1}{2}$ բաժակ էկստրակտ. սա պէտք է եփուի 6 ժամ. երեսի իւղը քաշել: 12 ժամից լետոյ նա այնքան կթանձրանայ, որ կարելի կլինի ամել մի ամանի մէջ: Զփչանալու համար վրան ամել ճրագու իւղ, պինդ կապել երեսը և պահել. այս հիւթից միշտ պէտք է ունենալ խոհանոցում. սա փոխարինում է Լիբբիսի էկստրակտին և կարող է պահուել մօտաւորապէս 6 ամիս:

Բ ՈՒ Լ Ի Օ Ն

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., արմտիք— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ 1, աղ—ճաշա-
կին համեմատ:

Վերցնել 2 գրվ. տաւարի բուռ և $\frac{1}{2}$ գրվ. հորթի առա-
ջի ստը. սառը ջրի մէջ լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւե-
լացնել վրան 15 բաժակ ջուր, կաթսան ծածկել ու դնել
կրակի վրայ: Երբոր ջուրը եռ կգայ՝ փրփուրը քաշել, տակի
կրակը մի քիչ մեղմացնել, որ բուլիօնը համդարա եռ գայ
մինչև պատրաստուելը: Կէս ժամից լետոյ նրա մէջ գցել մի-մի
հատ շաղգամ, գազար, նեխուր, քարսոն, պորէյ և աղ: Յի-
շեալ արմտիքը նախ քան մսաջրի մէջ ածելը՝ հարկաւոր է
լուանալ: Բացի այս բոլոր արմտիքից՝ մսաջրին գոյն տալու
համար մէջը հարկաւոր է գցել և մի գլուխ երկու կտոր
արած և իւղում տապակած սոխ: Մսաջուրը հարկաւոր է եփել
մօտաւորապէս $3\frac{1}{3}$ ժամ: Բուլիօնը սեղան բերելուց առաջ
պէտք է անձեռոցիկով քամել մի ուրիշ մաքուր կաթսայի
մէջ, նորից եփ տալ, տպա ածել սուպինիկի մէջ, վրան կա-
նաչի ցանել և մատուցանել բլինչիկներով կամ քաքարնե-
րով (պիրոժկիներով):

ԱՐԳԱՆԱԿ ՊՕՏՕՖԷ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., աղ—7 մսխ., գազար 29 մսխ., պրասի
սպիտակ մաս— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ, սխտոր, նեխուր 5 մսխ.,
մեխակ 2 հատ:

Ֆրանսիայում ընդունուած է պօտօֆէ պատրաստել
կաւէ ամանում, բայց կարելի է նոյնպէս համեղ կերպով
պատրաստել նաև պղնձէ ամանում: Կաթսայի մէջ դնել
հաստ սուկի իւր ոսկորով, հաւի փորոտիք: Ածել 15 բաժակ
ջուր, դնել կրակի վրայ, երբեմնապէս խառնել, որ կաթ-
սային չկպչի. փրփուրը քաշելուց լետոյ կաթսան դնել աւելի
թոյլ կրակի վրայ ու շարունակել զանդող կերպով եփել 4
ժամ: Մաքրել գազարը, շաղգամը, պօրէյն ու սոխը, լաւ

լուանալ ու կտրտել ամեն մէկը 4 մասի, մի վերջոյ մեծութեամբ, իսկ սոխն ու պօրէյը կէս-կէս անել: Որպէսզի մասջուրը համեղ լինի ու դուրեկան գոյն ստանալ՝ մաքրած արմախքը ածել ստեղծնիկի մէջ, վրան ածել մի փոքր ճարպախղ կամ իւղ և թեթե կերպով տապակել, որ նրանք ոսկէ գոյն ստանան. ապա այս բոլորը ածել մասջրի մէջ, լետոյ նեխուրը, սխտորը, մէջը ցցուած երկու հաս մեխակով, պաստերնակ (ստեպղին), և շարունակել եփելը: Այս մասջուրը սեզան են բերում չորացած բուլկով: Բուլկին կտրատել խորանարդների ձևով, ածել թաւալի մէջ ու դնել բլիտի մէջ՝ մինչև որ կարմրի. մասջրից քաշել իւղը ու բարակ մազով անց կացնել սուպնիկի մէջ, ածել մանր կտորած քարսն ու սեզան բերել չորացրած բուլկով: Միսն ու փորոտիքը հանել կըր սկուտեղի վրայ, շուրջը դարսել եփած արմախքը և բերել պօտօֆէի հետ:

ԿՆԵԼՈՎ ԲՈՒԼԻՍՆ

Կնելի—հաւի փափուկ միս— $\frac{3}{8}$ գրգ., բուլկի 14 մսի., կաթ— $\frac{1}{2}$ բաժակ, կարագ—18 մսի., ձու—1 հատ, զեղնուց—2 ձուի: Աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ:

Պատրաստել բուլիօն-կոնսոմէ. բացի մսից պէտք է գցել հաւից ջոկած սկորններն ու ուրիշ մասերը, բացի սպիտակ մասից:

Կնելին պատրաստուում է հարթի մսից, կամ ձկնից և կամ հաւի սպիտակ մսից. բոլոր գէպքերում կնելին պատրաստուում են համարեա միատեսակ:

Հաւի սպիտակ միսը մաքրել ջլերից, մանր կտորել և սանդի մէջ ճեծել մինչև մի փափուկ զանգուած ստացուելը: Բուլկին թրջել տաք կաթի մէջ, լետոյ հանել և քամել անձեռնոցիկով. քամած բուլկուն աւելացնել ճեծած միսն և դարձեալ ճեծել, մինչև այս խառնուրդից ստացուի մի խմորի նման զանգուած. ապա աւելացնել կարագ ու շարունակել ճեծելը: Աւելացնել մի ձու, իսկ վերջը 2 զեղնուց, դարձեալ

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

ԱՐՏԱԼԱՅ

Կովի մատղաշ արտալան (լաւ արտալան կշռում է մօտաւորապէս 7 գրվանգալ) և կուրծքը լուանալ, կտրատել ու ածել կաթսայի մէջ. վրան աւելացնել տմեն մի գրվանքին $2 - 2\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր: Արտալի սուպը լաւ իւղոտ բուլիօն է: Բուլիօնից փրփուրը քաշելուց լետոյ, ածել մէջը սըխտոր, նեխուր ու եփել ինչպէս առհասարակ սովորական բուլիօնն է եփուում: Արտալի բուլիօնը պատրաստելուց լետոյ՝ պէտք է ածել սուպնիկի մէջ, վրան էլ ցանել նեխուր ու սեղան բերել. իսկ միսը դարսել սկուտեղի վրայ ու բերել միաժամանակ բուլիօնի հետ:

ԱՐԳԱՆԱԿ ԺԻԼԻԷՆ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., գազար— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաղգամ— $\frac{1}{4}$ գրվ., պօրէկ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., կաղամբ—14 մխ., իւղ $\frac{1}{2}$ գրվ., սպանախ և թրթնջուկ—6—6 տերև:

Ժիւլիէն արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական մսաջուր. վերցնում են թարմ ու նորաբողբոջ բանջարեղէն. գազարն ու շաղգամը լուանալ, մաքրել. կճեպը գցել մսաջրի մէջ, իսկ միջուկները կտրատել ժիւլիէնի ձևով:

Այս ձևով կտրատելու համար կալ տաանձին դանակ — մեքենայ. նա կտրատոււմ է բարակ կտորներ 4 սանտ. երկարութեամբ և $1/2$ սանտ. հաստութեամբ, բայց և առանց լիշեայ մեքենայի կտրելի է կտրատել փոքրիկ դանակով, որով սովորաբար կտրատոււմ են բանջարեղէնը: Գազարն ու շաղգամը կտրատել բարակ, այս կտորները դարսել իրար վրայ. սրանման կտրատել և մնացած բանջարեղէնը: Կաթսայի մէջ ածել կտրտած բանջարեղէնը, 7 մսխալ իւղ, մսաջրի իւղը, 5 մսխ. աղ, $2^{1/2}$ մսխ. շաքարուաղ, ծածկել ու դնել պլիտի մէջ. ամեն մի $1/4$ ժամը կաթսան վեր ու վեր թափ տալ, որ յատակին չկպչի. պլիտի մէջ թողնել՝ մինչև այս բանջարեղէնի կարմրելը: Յետոյ նրան ածել մի ուրիշ կաթսայի մէջ, աւելացնել մսաջրի մի մասը ու եփել միասին 1 ժամ: Յետոյ աւելացնել սպանախն ու թրթնջուկը, նոյն ձևով կտրտած, ու եփել $1/4$ ժամ: Աւելացնել մսաջրից այնքան՝ որքան հարկաւոր է արգանակի համար, ածել կանաչին ու սեղան բերել:

ԳԱՐՆԱՆ ԱՐԳԱՆԱԿ

Միս — $2^{1/2}$ գրվ., գազար — 36 մսխ., շաղգամ — 36 մսխ., կանաչ լոբի — 16 մսխ., թարմ կանաչ սիսեռ — 14 մս., նեխուր — 3 մսխ., ծնեքեկ — 3 — 4 մսխ.:

Գարնան արգանակի համար վերցնում են թարմ բանջարեղէն. պատրաստել սովորական բուլիօն. գազարն ու շաղգամը լուանալ և դանակով քերել, լետոյ կտրատել $1/2$ սանտ. մեծութեամբ խորանարդներ, պատրաստ շաղգամն ու գազարը դարսել սոտէյնիկի մէջ, աւելացնել մի քիչ մսաջուր, աղ անել, գցել մի պտղուց շաքար ու դնել թեթե կրակի վրայ, որ հեղուկը գոլորշիանայ, և հեռուել, որ բանջարեղէնը կաթսայի յատակին չկպչի: Երբ հեղուկը գոլորշիանայ՝ նորից աւելացնել 2 գգուլ մսաջուր. երբ նա էլ գոլորշիանայ՝ կաթսայի յատակին կգոյննայ թանձր հիւթ, շաղգամի ու գա-

զարի երկար ժամանակ եփուելուց. այս պատճառով էլ սոցա պէտք է աւելի շուտ սկսել եփել քան միւս արմտիքը: Այս ժամանակամիջոցում պէտք է ծնեբեկը մաքրել, լուանալ ու բոլոր փափուկ մասը կտրատել մի սանտիմետր երկարութեամբ: Լորին նոյնպէս մաքրել, հանել կողքի թելերը և միևնոյն չափով կտրատել: Միևնոյն ժամանակ եւ եկած ազաջրի մէջ ածել սիսեռն ու լսբին. եփելուց մի 10 րոպէ առաջ սրանց պէտք է աւելացնել և ծնեբեկը, որովհետև աւելի շուտ է եփուում:

Սոււպնիկի մէջ ածել այն բոլոր բանջարեղէնը, աւելացնել պատրաստ գազարն ու շաղգամը, բուլիօնից քաշել իւղը ու մաղի միջով անց կացնել սոււպնիկի մէջ, հարկաւոր չափով աղ աւելացնել ու սեղան բերել:

ՎԵՐՄԻՇԵԼՈՎ, ԱՐԳԱՆԱԿ (ՍՈՒՊ)

Միս — $2\frac{1}{2}$ գրվ., արմտիք — մէկ-մէկ հատ, իւղ — $\frac{1}{8}$ գրվ., ալիւր — $\frac{1}{8}$ գրվ., պոմիդոր — 1 գրվ., աղ և բահար (անգլ. պղպեղ) ճաշակի համեմատ, դափնի տերև (լաւր. լիստ) — 2 հատ.

Առհասարակ որևէ արգանակ պատրաստելու համար հարկաւոր է նախ պատրաստել սովորական բուլիօն, որի մասին մենք արգէն խօսել ենք. բայց և այնպէս կրկնում ենք, որ մի մարզու բուլիօն պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել $\frac{1}{2}$ գրվ. միս, $2\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր, մի քիչ աղ և մի-մի հատ էլ զանազան տեսակ արմտիք. փրփուրը քաշելուց լետոյ հարկաւոր է եփել $2\frac{1}{2}$ ժամ: Սովորաբար որևէ արգանակի և կամ սօուսի զանազան մասերը իրար հետ միացնելու համար հարկաւոր է պատրաստել պասիրովկայ: Այս պասիրովկան պատրաստուում է կամ առանձին կամ ուղղակի արգանակի մէջ: Առանձին պատրաստելու համար պէտք է վերցնել որոշ քանակութեամբ իւղ, զցել կաթասլի մէջ, տաքացնել, աւելացնել ալիւր և մի քանի րոպէ տապակել, ապա բուլիօնից մէջը քիչ-քիչ ածել, շարունակ խառնելով, և այս

բոլորը միասին ածել արգանակի մէջ: Պատահում է, որ արմտիքը առանձին իւրում տապալուժ են արգանակի մէջ ածելու համար. այս դէպքում պէտք է ալիւրը ուղղակի տապալած արմտիքի մէջ գցել, միասին տապալել և լետոյ արգէն ածել արգանակի մէջ. կամ ուղղակի ալիւրը գցում են մի քիչ սառցրած բուլիօնի մէջ, որ գնտեր չգոյանան, և ապա միասին ածում արգանակի մէջ:

Որովհետև վերմիշելով արգանակի համար հարկաւոր է և պօմիդօրի պիւրէ՝ ուստի հիմալ կիսօսինք նրա պատրաստելու մասին: Պօմիդօրը կէս-կէս անել, միջի սերմերն ու ջուրը դէն ածել, ապա տապակի մէջ գցել իւր, աւելացնել օղակ-օղակ կոտորած մի հատ սոխ, մէջը քիչ տապակել ու ապա սորան աւելացնել պատրաստած պօմիդօրը, մի արմատ քարտն, աղ, բահար, մեխակ և դափնի տերև. այս բոլորը միասին եփել, մինչև որ միջի ջուրը ցամաքի, լետոյ կրակից վերցնել ու քամիչի միջով անց կացնել: Ահա այս ձևով է պատրաստուում սօսուսի կամ արգանակների համար պօմիդօրի պիւրէն: Վերմիշելով արգանակի համար բուլիօնը պատրաստելուց լետոյ՝ պէտք է առանձին իւրում տապալած ալիւրից պասիրովիայ և պօմիդօրի պիւրէ պատրաստել. նախ պասիրովիայի մէջ ածել պիւրէն և բաց անել՝ պատրաստ բուլիօնը աստիճանաբար ածելով մէջը, և շարունակ եփել այս արգանակը: Երբ արգանակը կսկսի եռ գալ՝ ճաշից 15 րոպէ առաջ վերմիշել գցել մէջը և 15 րոպէից լետոյ սեղան բերել:

ՌՈՒՍՍ.Ց ԱՐԳԱՆԱԿ

Միս 2 $\frac{1}{2}$ գրվ., կարսօֆիլ— $\frac{1}{4}$ գր., պերլովի կորկոտ—12 մսխ., արմտիք— $\frac{1}{2}$ գր., աղ—ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է պատրաստել սովորական բուլիօն: Մինչև բուլիօնի պատրաստուելը՝ պէտք է պատրաստել գալնիբի համար արմտիք, կարսօֆիլ և կորկոտ (պերլովի կրուպայ): Արմտիքից հարկաւոր է գազար, նեխուրի մի գլուխ, պորէլ և

քարտան: Արմատիքը մաքրել, լուանալ, կտրատել աստղաձև ու
ածել կաթսայի մէջ. աւելացնել մսաջրի իւղից և դնել պլի-
տի մէջ կամ ծայրին, որ մեղմ եփուի. իսկ արմատիքի մնա-
ցորդ կեղևը ածել բուլիօնի մէջ վրփուրը քաշելուց լետոյ.
սրա հետ միասին ածել և կտորած սոխը: Երբոր արմատիքը
կիսով չափ կեփուին՝ ածել և նոյն ձևով կտրտած կարտո-
ֆիլը: Բացի արմատիքից հարկաւոր է պտորաստել և պերլո-
վի կորկտը, որը պէտք է մի քանի անգամ լուանալուց լե-
տոյ ածել կաթսայի մէջ. վրան աւելացնել այնքան սառը
ջուր, որ հատիկներից 3 մատ-բարձր կանգնի: Կաթսան ծած-
կել ու դնել կրակի վրայ: Երբոր եռ գայ՝ դնել մեղմ կրակի
վրայ և մինչև վերջը եփել: Եթէ ջուրը ցամաքի՝ պէտք է
աւելացնել տաք ջուր. երբ որ հատիկները եփուին՝ ածել
մաղի վրայ. վրայից էլ մի քիչ սառը ջուր: Սեղան բերե-
լուց առաջ բուլիօնը քամել անձեռնոցիկով, ածել նրա մէջ
բոլոր զարնիրներն ու հատիկները. ապա արգանակը դնել
պլիտի վրայ և մի քանի անգամ եփ տալ: Սեղան բերելիս
ածել արգանակի մէջ կտրտած քարտանը: Արգանակի միսը
կարելի է բերել առանձին կամ կտրտելով մանր կտորների:

ԿԱՂԱՄԻՆ ԵՉԻ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., կաղամբ—1 փոքր գլուխ, արմատիք—
 $\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., թթուասեր— $\frac{1}{4}$,
բածակ. աղ—ճաշակի համեմատ:

Պէտք է վերցնել տաւարի կրծքի միս, կտրտել և պա-
տրաստել սովորական բուլիօն. մինչև բուլիօնի եփուելը պէտք
է պատրաստել կաղամբն ու արմատիքը: Մի միջակ գլուխ
կաղամբ կտրտել կրծքի վրայ, ածել սառը ջրի մէջ և $\frac{1}{4}$
ժամ պահել: Յետոյ պատրաստել եռ եկած ջուր ու գցել նրա
մէջ կաղամբը. երբ որ եռ գայ՝ ջուրը թափել, իսկ կաղամ-
բին աւելացնել բուլիօնի իւղից, ծածկել ու դնել գոլորշու
եփելու համար. աւելի լաւ է դնել պլիտի մէջ: Երբ կաղամբը
կիսով չափ կպտորաստուի՝ պէտք է ածել վրան կտրտած

արմտիք, աւելացնելով բուլիօնից: Արմտիքը պէտք է կարբ-
տած լինի կամ աստղաձև և կամ սխտորաձև: Երբ կազամբն
ու արմտիքը եփուեցան՝ աւելացնել նրանց վրայ սպիտակ
պատիրովկան: Պատիրովկան հարկաւոր է բաց անել բուլիօ-
նով, լաւ խառնել և ածել կազամբի մէջ: Շէիի մէջ պէտք է
քամել մնացած բուլիօնը, ածել միսն ու դնել միասին եփ-
ուելու համար $1/2$ ժամով. կաթսան չպէտք է բոլորովին ծած-
կել: Սեղան բերելուց առաջ ածել թթուասերը, նրա մէջ եռ
տալ մի քանի անգամ: Կարելի է թթուասերը առանձին բերել:

ԹԹՈՒԻ ԿԱՂԱՄԻՆՈՎ ՇՁԻ

Միս— $2\frac{1}{8}$ գրվ., կազամբ—1 գրվ., սոխ— $1/8$ գրվ., ալիւր
— $1/8$ գրվ., թթուասեր (ամետան)— $1/4$ գրվ., իւղ— $1/8$
գրվ., աղ, պղպեղ և մի հաս զափնի տերև:

Շէին պատրաստելու համար պէտք է կրծքի գէր տե-
ղից կամ ծնօտամասից եփել բուլիօն. մանրացրած թթու
կազամբը քամել ու նորից աւելի մանր կտորել. կտորած
սոխը լաւ տապակել իւղի մէջ: Յետոյ խառնել նրա հետ
կազամբը, ծածկել կաթսան ու խաշել, մինչև որ կազամբը
լաւ փափկի: Արդէն պատրաստած կազամբի հետ խառնել
պօմիդօրի պիւրէն. այս բոլորը լաւ խառնել ու մէջն ալիւր
աւելացնել: Այսպիսով պատրաստած կազամբը ճաշից մի ժամ
առաջ բաց անել քամած մտաջրով և ածել նրա մէջ մի
քանի հատիկ բահար, զափնի տերև, աղ և եփած ու կտոր-
բած միս. նորից եփել մինչև որ միւր բոլորովին պատրաստ
լինի: Նախ քան սեղան բերելը՝ շէիի մէջ պէտք է թթուա-
սեր ածել և մի քանի անգամ եփ տալ: Ամառը թթու կա-
զամբի տեղ կարելի է գործ ածել թարմ կազամբ. զանազա-
նութիւնը միայն կազամբի պատրաստելու մէջ է: Այս դէպ-
քում պէտք է մանրացրած կազամբը ածել տապակած սոխի
մէջ, ինչպէս վերևն ասացինք, և շէին պատրաստել այնպէս՝
ինչպէս որ թթու կազամբից ենք պատրաստում. միայն վերջը
պէտք է աւելացնել կամ լիմոնի աղ և կամ եփ տուած քացախ:

ՄԱՆՈՐՈՍԻ ԲՕՐՇ

Միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., արմտիք— $\frac{3}{8}$ գրվ., սոխ—1 գլուխ, ճակնդեղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., կաղամբ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., բահար, դափնի տերև—ճաշակի համեմատ, խոզի ապուխտ (վետչինա)— $\frac{1}{2}$ գրվ., թթուասեր— $\frac{1}{4}$ մսխ., քացախ— $\frac{1}{4}$ բաժակ:

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

Բօրշին կարելի է աւելացնել $\frac{1}{2}$ գրվ. խոզի ապուխտ (վետչինա), որը սեղան բերելուց առաջ պէտք է մանր կտրտել: Սեղան բերելիս բօրշի մէջ ածել ճակնդեղի հիւթն՝ քացախում եփ տուած: Յիշեալ ներկը պատրաստուում է բօր-

շից լետ պահած ճակնդեղից, որը հարկաւոր է քերիչով քերել, վրան ածել մի բաժակ մտաշուր և մի քիչ ժամանակից լետու քամել ու մաղով անց կացնել. այս հիւթին աւելացնել ճաշակի համեմատ քացախ, որից լետու պէտք է եփ տալ: Երբ այս ներկը եփ կգայ՝ պատրաստ բորշին աւելացնել թթուասերն ու սեղան բերել:

ԹԹՈՒՒ ՎԱՐՈՒՆԳԻՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԱՐԴԱՆԱԿ

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

Նախ պէտք է պատրաստել սովորական մտաշուր. արմախքը—գազար, նեխուր և քարսոն, մաքրել ու աստղաձև կտրատել. նույն ձևով կտրատել և մաքրած կարտոֆիլն ու թթու վարունգը: Յիշեալ արմախքը լուանալ, ածել կաթսայի մէջ ու եփել մի քիչ մտաշուրով. վարունգն առանձին կաթսայի մէջ եփել նույնպէս մտաշուրով: Ապա տաքացնել իւղը, սրա մէջ տապակել ալիւրն. մի երկու րոպէ լետու աւելացնել սորան մի փոքր մտաշուր, լաւ խառնել և ածել եփած արմախքի մէջ: Սորան աւելացնել և վարունգ, վարունգի ջուր կամ կիտրոնի աղ:

Դեղնուցը թթուասերի մէջ հարել ու ածել պատրաստ արգանակի մէջ: Միւր մանր կտրտել, ածել արգանակի մէջ, վրան ցանել կոտորած քարսոն ու սեղան բերել:

ԿԱՆՈՋ ԱՐԳԱՆԱԿ (ԵՉԻ)

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

Նախ պատրաստել կրծքից, ծնօտից և կամ ուրիշ մասից սովորական բուլիօն: Մինչև բուլիօնի եփ գալը պէտք է պատրաստել թրթնջուկը և սպանախը. Սպանախն ընտրել,

այսինքն փտածները զէն ածել, լուսնալ մի քանի անգամ
ու եփել աղաջրով՝ երեսը բաց կաթսայի մէջ: Սպանախը
պէտք է ածել՝ երբ ջուրը եփ գայ: Երբ որ եփուի՝ քամել
մաղի մէջ, վրայից ածել սառը ջուր և երբոր բոլոր ջուրը
քամուի՝ սպանախը անց կացնել մաղի միջով: Յետոյ թըր-
թնջուկն ընտրել, լուսնալ, քամել և թեթեւ եփել իւր հիւ-
թի մէջ, հետը խառնել մի քիչ իւզ: Երբոր բոլոր
կանաչեղէնը պատրաստ է՝ պատրաստել տաք պասիրովկայ և
խառնել կանաչեղէնի հետ: Սեզան բերելուց $\frac{1}{2}$ ժամ ա-
ռաջ՝ պատրաստ կանաչեղէնին աւելացնել քամած մսաջուրը,
ածել նրա մէջ վերցրած թթուասերի կէսը, մօի կտորտան-
քը և եփ տալ կաթսան առանց ծածկելու, որ կանաչեղէնը
չկորցնէ իւր գոյնը: Սեզան բերելիս ածել սուպնիկի մէջ
պինդ եփած և կէս արած ձուաները, յետոյ մէջը աւելա-
ցնել արգանակը և ապա մնացած թթուասերը: Թթուասերը
կարելի է և առանձին ամանով մօտ բերել: Պինդ ձու եփե-
լու համար հարկաւոր է 10 րոպէ:

ԹԹՈՒ ԼԱԻԱՇՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Ոչխարի միս— $2\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{8}$
գրվ., թթու լաւաշ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{8}$ գրվ., աղ, շա-
քար և քրքում— ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է ոչխարի մսից մսաջուր պատրաստել: Մանր
կտորած սոխը իւզում տապակել, երբ միսը կիսով չափ եփուի՝
հանել, տաք ջրի մէջ լուսնալ, ածել տապակած սոխի մէջ
ու միասին մի քիչ բովել. ապա վրան ալիւր շաղ տալ ու
գարձեալ մի քանի րոպէ տապակել, յետոյ վրան աւելացնել
քամած մսաջուրը և եփել մինչև պատրաստուի: Մինչև
մսի եփուելը պէտք է թթու լաւաշը թըրջել մսաջրի մէջ,
որ լաւ փափկի, և սեզան բերելուց $\frac{1}{2}$ ժամ առաջ թթու
լաւաշը անց կացնել մաղով, ապա դցել արգանակի մէջ,
աւելացնելով աղ, շաքար, արորած քրքում, համեմ, և այս
բոլորը միասին լաւ խառնելուց յետոյ սեզան բերել:

ՔՈՒՖԹԱՅ—ԲՕՂԲԱՇ

Ոչխարի կամ գառան միս— $3\frac{1}{2}$ գրվ., բրինձ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—1 հատ:

Այս արգանակի համար հարկաւոր է վերցնել ոչխարի կամ գառան բուզը: Սրանից կտրել 1 գրվ. փափուկ միս, մնացածը մի քանի կտոր անել ու ածել կաթսան, աւելացնելով ջուր (1 գրվ. մսին հարկաւոր է ածել 5 բաժակ ջուր) և եփել առանց արմախք գցելու: Առանձին սոխը տապակել իւզի մէջ, բուլիօնից մսի կտորաւորը հանել, ածել սոխի մէջ ու մի քիչ տապակել. լետոյ ածել նրա մէջ քամած բուլիօնը ու շարունակել եփել: Մինչև մսի եփուելը՝ բրինձը լուանալ և մի ամանով դնել պլիտի մէջ. չորանալուց լետոյ հանել, ծեծել սանդի մէջ ու մաղել: Բրնձի խոշոր կտորաւորքն ածել արգանակի մէջ, իսկ մնացորդ փոշին զործ ածել քուֆթի վրայ: Փափուկ միսը ծեծել, կամ միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել, ապա աւելացնել մի քիչ ալիւր, գառան ճարպ և դարձեալ ծեծել. սրա վրան ածել աղ, պղպեղ, մի հատ ձու և քաղորը միասին լաւ խառնել: Տախտակի վրայ ցանել բրնձէ ալիւրը, թաց ձեռքերով Փարշից քուֆթաներ սլափորաստել, թաթիւն վրնձէ ալիւրի մէջ ու գցել եփ տուած արգանակի մէջ: Երբոր արգանակի մէջ քուֆթաները սկսեն լող տալ՝ այն ժամանակ կաթսան դնել թեթև կրակի վրայ $\frac{1}{4}$ ժամով, աւելացնել բուլիօնի մէջ բաց արած քրքումը, կանաչին և այնպէս սեղան բերել:

ՍԵՐԿԵԻԻԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Ոչխարի լետի ոտը—5 գրվ., սերկիւլ մաքրած—2 գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւզ— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Ոչխարի մսից ջուկել փափուկ տեղը տօլմի համար (2 գրվ.) մնացած միսը մանր կտտորել ու եփել սովորական ձևով: Մանր կտտորած սոխը տապակել իւզում. սերկիւլը մաքրել, բայց կորեյի է և առանց մաքրելու բարակ կտտորել ու ա-

ծել լաւ տապակած սոխի մէջ. ծածկել կաթսան ու եփել իւր հիւթում, ժամանակ առ ժամանակ խառնելով, որ լատակին չկպչի: Երբ միւր կիսով չափ կեփուի՝ հանել կաթսայից, լուանալ տաք ջրում ու ածել գոլորշում եփած սերկեիլի մէջ, աւելացնել մի քիչ մսաջուր ու շարունակ եփել. երբ թանձրանալ՝ կրկին աւելացնել մսաջուր, խառնել, որ սեր կեիլի կտորտանքը լաւ եփուին ու կտոր-կտոր չմնան. աւելացնել ազ, պղպեղ ու շաքար՝ ճաշակին համեմատ: Կարելի է սեղան բերել կամ թանձր-կամ արգանակի ձևով: Այս արգանակի թանձրութիւնը կախուած է աւելացրած մսաջրի քանակութիւնից: Կտորել մէջը համեմ ու սեղան բերել կամ սուպնիկով կամ սօուսնիկով:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻՐԻԷ

Կարտօֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., պօմիդօրի պիւրէ— $\frac{1}{5}$ գրվ., սոխ, պօրէլ— $\frac{1}{5}$ գրվ., թթուասեր— $\frac{1}{5}$ բաժակ, խզ— $\frac{1}{5}$ գրվ.:

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

Կարտօֆիլի պիւրէի հետ կարելի է բերել և բուլկու զրենկաներ:

Խ Ա Շ

Ոչխարի թափան - 1, աղիքներ և սաներ. սխտոր. աղ:

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

ԲԱԳԻ ՈՏ ՈՒ ԳԼԽՈՎ, ԱՐԳԱՆԱԿ

Մի բաղի սա ու գլուխ, վարունգ — $\frac{1}{3}$ գրվ., թթուսեր — $\frac{1}{3}$ գրվ., ալուր — $\frac{1}{3}$ գրվ., իւղ — $\frac{1}{3}$ գրվ., զեղնուց — 1 հատ, կոտորած, քարսոն արմախք — մի-մի հատ:

Այս արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական բուլիօն. բաղի ստները, թևերը, թոքերն ու լետրոզը, քորածիկն ու գլուխը լաւ լուանալ, կտրատել ու եփել բուլիօնի մէջ. թթու վարունգը մաքրել ու կտրատել և եփել

առանձին բուլիօնի մէջ. առանձին եփել և արմտիքը. իւրից ու ալիւրից պատրաստել պասիրովկա, բաց անել բուլիօնով, զցել ոտն ու գլուխը, վարունդն ու արմտիքը և մի քանի ժամանակ եփել: Սեղան բերելուց առաջ ածել մէջը թթու վարունգի ջուր կամ քացախ. թթուասերը հարել դեղնուցի հետ միասին և ածել արգանակի մէջ, 5 բոպէ թողնել կրակի վրայ, ածել մէջը քարսոն ու սեղան բերել:

ԱՐԳԱՆԱԿ-ՕՁԻԼ

Միս—2¹/₂ գրվ., սեր—12 մսխ., թրթնջուկ—1 գրվ., թթուասեր—¹/₂ բաժակ, ալիւր—12 մսխ., դեղնուց—2 ձուի, իւղ—12 մսխ., նեխուր, սոխ, պորէլ, քարսոն, աղ—ճաշակի համեմատ:

Մսից պատրաստել սովորական բուլիօն: Մինչև բուլիօնի եփուելը՝ թրթնջուկը մաքրել, լաւ լուանալ և մանր կտորել: Թրթնջուկի արմատները չպէտք է դէն թափել, այլ լաւ լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել մի փոքր իւղ, ծածկել կաթսան ու դնել պլիտի ծայրին, որ իւր հիւթի մէջ եփուէ մինչև փափկելը: Իւրից ու ալիւրից պատրաստել պասիրովկան: Արմտիքը մաղով քամել և ածել այս պասիրովկի մէջ: Սոխը մանրացնել ու տապակել իւղում, աւելացնել մէջը կտրտած թրթնջուկ, մի փոքր իւղ, ծածկել ու դնել պլիտի ծայրին, որ իւր հիւթում եփուի: Երբոր թրթնջուկը բոլորովին փափկի՝ նրան խառնել պասիրովկայի հետ: Յետոյ այս բոլոր զանգուածը բոց անել պատրաստի քամած մսաջրի մէջ ու մի քանի անգամ եփ տալ: Դեղնուցները խառնել թթուասերի հետ, ածել նրա մէջ 3 գգալ բուլիօն, որ տաքանայ. լետոյ այս բոլորը միասին ածել արգանակի մէջ և լաւ տաքացնել: Սեղան բերելուց առաջ արգանակի մէջ զցել մի քանի կտոր կարագ:

ԲՐՆԶՈՎ ՈՒ ՆԵՒՈՒՐՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Նեխուր տերևներով—1 զլախ, իւզ $-\frac{1}{8}$ գրվ., բրինձ— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Նեխուրը մաքրել ու մի քանի անգամ լուանալ, սրտ տերևները մանր-մանր կտտորել, լետոյ գցել կաթսայի մէջ, աւելացնել իւզ ու մի քանի ըսպէ իւզում տապակել. ապա ածել $2\frac{1}{2}$ բաժակ մսաջուր, կաթսան ծածկել ու եփել $\frac{1}{3}$ ժամ: Յետոյ աւելացնել էլի 12 բաժակ մսաջուր: Բրինձը լուանալ ու եռ ջուր ածել վրան, լետոյ շուռ տալ քամիչի վրայ ու քամած բրինձն ածել մսաջրի կաթսայի մէջ. եփել $\frac{1}{2}$ ժամ էլ մարմանդ կրակի վրայ ու սեղան բերել:

ԿԱՆԱԶ ՍԻՍԵՌՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կանաչ սիսեռ (գորոխ)— $3\frac{1}{2}$ բաժակ, պրաս—2 հատ, գազար— $\frac{1}{3}$ գրվ., շաղգամ— $\frac{1}{8}$ գրվ., պերլովի կորկոտ— $\frac{1}{8}$ գրվ., կաղամբ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ—5 մսխ., թրթնջուկ— $8\frac{1}{2}$ մսխ., կարագ իւզ—30 մսխ., մսաջուր—8 բաժակ:

Գոգարը, պրասը, սոխն ու շաղգամը կտրատել մանր խորանարդների ձևով, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել $\frac{1}{8}$ գրվ. իւզ, ծածկել ու դնել կրակի վրայ, երբեմն էլ խառնել, որ չայրուէ: Երբ նրանք մի քիչ կարմրին՝ աւելացնել մի բաժակ մսաջուր, կրկին ծածկել կաթսան ու եփել թեթե կրակի վրայ 2 ժամ: Կանաչ սիսեռը գցել 8 բաժակ ջրից ու $3\frac{1}{2}$ մսխ. աղից պատրաստած աղաջրի մէջ, եփել բաց ամանում, որ պահպանէ կանաչ գունը. (այս աղաջրի մէջ պէտք է ածել և սօրէլի կանաչ մասը): Երբ սիսեռն ու սօրէլը կեփուին՝ պէտք է քամիչով քամել, իսկ լետոյ մաղի միջով անցկացնել ու թողնել: Պերլովի կորկոտը լաւ լուանալ, ածել $2\frac{1}{2}$ բաժակ եռ բուլիօնի մէջ, ծածկել կաթսան ու եփել թեթե կրակի վրայ: Երբ հատիկներն ուռչին՝ նշանակում է պատրաստ են: Թրթնջուկը կտրատել երկարութեան վրայ, ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 7 մսխ. իւզ ու եփել 10

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

ԿԱՆԱԶԵՂԷՆՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԱՐԳԱՆԱԿ

Մաքրած թրթուջուկ—30 մսխ., սալատ— $14\frac{1}{2}$ մսխ., համեմ— $\frac{1}{8}$ գրգ., իւղ— $14\frac{1}{2}$ մսխ., բրինձ—13 մսխ., ալիւր—5 մսխ., թթուասեր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, ձուի դեղնուց—2 հատ, տաք ջուր—8 բաժակ:

Մաքրած սալատը, թրթուջուկն ու համեմը լուանալ մի քանի անգամ և ցամաքացնել. ապա այս բոլորը մանր կտորել. սոտէյնիկի մէջ գցել իւղի $\frac{1}{3}$ մասը, կտրտած կանաչին, վրան աղ ու պղպեղ ցանել և դնել կրակի վրայ: Հարկաւոր է սրանց մօտաւորապէս 5 րոպէ տապակել. այս ժամանակամիջոցում կանաչին կորցնում է իւր գոյնը և թանձր զանգուած դառնում: Յետոյ կաթսան վերցնել կրակից, վրան աւելացնել ալիւր և փայտէ գդալով խառնել, որ ալիւրը լաւ բացուի: Սոտէյնիկը նորից դնել կրակի վրայ ու եփել մի քանի րոպէ. ապա աւելացնել մի բաժակ տաք ջուր և կրկին խառնել, որ զանգուածը լաւ միանայ: Երբ այս զանգուածը լաւ միանայ՝ հարկաւոր է աւելացնել մնացած ջուրը: Հէնց որ նա եռ գայ՝ պէտք է կաթսան լետ առնել և դնել մարմանդ կրակի վրայ ու շարունակել եփելը ձառնից առաջ դեղնուցները բաց անել թթուասերի մէջ, աւելացնել մի գդալ արգանակ, լաւ խառնել ու այս բոլորն ածել արգանակի մէջ, լետոյ աւելացնել կտոր-կտոր իւղ, խառնել ու սեղան բերել:

ՊՕՄԻԳՕՐԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Պօմիգօր— $1\frac{1}{4}$ գրվ., բուլկի— $7\frac{1}{2}$ մսխ., սոխ—10 մսխ.,
զեղնուց—1 հատ, թթուասեր— $\frac{1}{4}$ բաժ., բուլիօն—5
բաժ., զազար—10 մսխ., աղ—2 գդալ, կարագ—12 մսխ.,
շաքար—2 գդալ, բրինձ—12 մսխ., քարսոն, բահար,
զափնի տերև:

Ընտրել թարմ և կարմիր պօմիգօր, ամեն մէկը կէս
անել, քամել, լետոյ մանր կտորել ու կանաչ տեղերը պո-
կել: Գազարն ու սոխը մաքրել ու կլոր-կլոր կտորել: Կաթ-
սալի մէջ գցել 5 մսխ. կարագ, աւելացնել զազար, սոխ,
զափնի տերև, քարսոն ու բահար, դնել կրակի վրայ առանց
ծածկելու և շուտ-շուտ խառնել, որ կաթսային չկալչի. տա-
պակել 15 րոպէ: Երբ այս զանգուածը կարմրի՝ աւելացնել
պօմիգօր, ծածկել կաթսան ու եփել $\frac{3}{4}$ ժամ. երբեմն խառ-
նել զգալով: Եփելու վերջը կաթսան բաց անել ու գոլոր-
շիացնել աւելորդ հեղուկը: Այս ժամանակամիջոցում բուլ-
կուց պանաղայ պատրաստել (Կտրտած բուլկին ածել կաթ-
սայի մէջ, նրա վրայ ածել 1 բաժ. քամած բուլիօն, կաթ-
սան ծածկել ու դնել թոյլ կրակի վրայ 20 րոպէ. լետոյ
լու տրորել բուլկին ու մաղով անց կացնել, որ միակերպ
զառնայ: Բրինձը եփել աղաջրի մէջ, քամել քամիչով, ապա
ածել մետաղի ամանի մէջ և դնել հով պլիտի մէջ,¹⁾ որ մի
քիչ ցամաքի): Պատրաստ պօմիգօրն անց կացնել մաղով,
խառնել պանաղայի հետ, ածել սղոնձի մէջ, աւելացնել մնա-
ցած բուլիօնը, դնել կրակի վրայ, խառնել ու երբ եփ գալ՝
լետ դնել կաթսան թեթև կրակի վրայ. ապա աւելացնել լի-
շեալ զանգուածին ղեղնուչից ու թթուասերից պատրաստած
լէզօնը և կարագի մնացորդը: Բրինձն ածել սուպնիկի մէջ,
աւելացնել պատրաստած արգանակը, վրան ցանել քարսոն
ու սեղան բերել:

¹⁾ Պլիտի մէջ՝ պէտք է հասկանալ հնոցում (դոխօվալա պիչ),

ԹԱՐՄ ԿԱՆԱԶ ՍԻՍԵՌԻ ՊԻՒՐԷ

Սիսեռ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր—13 բաժ., աղ—6 մսխ., շաքար— $3\frac{1}{2}$ մսխ., թթուասեր— $\frac{1}{2}$ բաժ., իւղ—36 մսխ.:

Արձնապակած կաթսայի մէջ սաստիկ կրակի վրայ աղի ու ջրի մէջ սիսեռը եփել. երբ լաւ եփուի՝ պէտք է անց կացնել մաղով իւր ջրի հետ միասին: Այս մաղով անց կացրած պիւրէն իւր ջրի հետ միասին դնել կրակի վրայ ու անդադար խառնել մինչև եռ գալը. ապա յետ դնել կաթսան պլիտի ծայրին ու պահել այս կաթսան մի ուրիշ եռ ջրով կաթսայի մէջ: Ճաշից առաջ պիւրէն մէջ գցել շաքար, թթուասեր և կտոր-կտոր արած իւղ. այս բոլորը լաւ խառնել, ածել սուււնիկի մէջ, վրայից ցանել կանաչի ու մի քանի հատ ամբողջ սիսեռ: Սիսեռի հետ սեղան են բերում չորացրած կարտած բուլկի: Եթէ պիւրէն պատրաստուում է չոր սիսեռից կամ սպիտակ ու կարմիր լոբուց՝ այն դէպքում պէտք է վերցնել ոչ թէ $2\frac{1}{2}$, այլ $1\frac{1}{2}$ գրվ., ու եփել 2—3 ժամ ու շարունակել պատրաստել միևնույն ձևով՝ ինչպէս թարմ սիսեռն է պատրաստում: Այս պիւրէն կարելի է պատրաստել և բուլիօնով: Մաղից անց կացրած սիսեռը պէտք է բաց անել ոչ թէ իւր ջրում, այլ պատրաստի մասջրում:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻՒՐԷԻՅ ՊԱՏՐԱՍԱԾ ԱՐԳԱՆԱԿ:

Ազդրի վերևի մասը—3 գրվ., արմտիք—մէկ-մէկ հատ ամեն մի մարդու համար, կարագ— $\frac{1}{6}$ գրվ., կտորած քարսոն:

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

սը կեփուի՝ հաննել, բօստրիֆի ձևով կտրատել և դարսել սկուտեզի վրայ. պատրաստ արմախքը նոյնպէս հաննել, կօտորել երկարութեան վրայ ու մսի շուրջը դարսել և սեղան բերել: Խաշած մսի հետ կարելի է մատուցանել և քրենի սօսուս:

ԱՐԳԱՆԱԿ ԿՐԷՄ—ԳՕՐԺ

Հորթի միս— $2\frac{1}{3}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{3}$ գրվ., եփ տուած ջուր— 4 բաժ. դեղնուց — 5 ձուի, պեռլուլի կորկոտ— $\frac{3}{8}$ գրվ., մի քիչ շաքար. աղ—ճաշակի համեմատ:

Լաւ կլինի, եթէ պիւրէի այս բուլիօնը պատրաստուի հորթի ազդրի ներքեի մասից, աւելացնելով, եթէ կայ՝ հաւից մնացած գլուխը, ոտներն ու մնացած ոսկորները: Այս բուլիօնը պատրաստուած է այնպէս՝ ինչպէս սովորական բուլիօնն արմախքով. եփուած է $3\frac{1}{2}$ ժամ: Գորկոտը մաքրել և մի քանի անգամ ջրի մէջ լուանալ: Վերցնել կաթսան, ածել մէջը կորկոտը, իւղը և դնել թեթև կրակի վրայ 10 բոպէով. շուտ-շուտ խառնել, որ կորկոտը կաթսային չկալչի, այլ միայն իւղը ծծէ: Պէտք է աշխատել, որ կորկոտը չխորովուի և գոյնը չկորցնէ: Երբ կորկոտը իւղը լաւ ծծէ՝ վրան ածել եփ տուած ջուր, մի քիչ աղ ու կրկին դնել կրակի վրայ: Հէնց որ եփ գայ՝ իսկոյն կաթսան ծածկել ու դնել թեթև կրակի վրայ. կորկոտն եփուելիս պէտք է ուռչի: Հարկաւոր է շուտ-շուտ խառնել, որ կաթսային չկալչի, իսկ պէտք եղած ժամանակ աւելացնել բուլիօնից ու եփել 4 ժամ: Երբ կորկոտը պատրաստ լինի՝ պէտք է փայտէ գզալով հաննել ու անց կացնել մետաղեայ մաղով: Ստացած պիւրէն հաւաքել թասի մէջ, բաց անել տաք բուլիօնով, որ կոշտ կտորներ չգոյտնան. կաթսան դնել կրակի վրայ ու խառնել մինչև եփ գալը. լետոյ լետ դնել թեթև կրակի վրայ, լաւ խառնել ու հասցնել մինչև եփ գալը: Սուսնիկի մէջ պէտք է ածել պիւրէն մաղի միջով, խառնել

լով գգալով: Եթէ թանձր է՝ բաց անել բուլիօնով, աւելացնել մի փոքր շաքար, և եթէ աղը պակաս է՝ մի քիչ էլ ալ: Մատուցանում են կամ կարտած սուխարով (գրենկի) կամ կարկանդակով:

ՎԱՌԵԿԻ ԶՐԽՐԹՄԱՅ

Վառեկ—2 կամ հաւ—1, սոխ— $\frac{1}{8}$ գրվ., իւշ $\frac{1}{8}$ գրվ., դեղնուց—4, ալիւր— $7\frac{1}{2}$ մսխ., քացախ— $\frac{1}{2}$ բաժակ, համեմ, աղ, քրքրում—ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է վառեկները փետրել, փոքոտիքը մաքրել, կարտտել ու լաւ լուանալ: Սրանից լետոյ վառեկները դարսել կաթսայի մէջ, վրան ածել 10—12 բաժակ ջուր ու ելել, երբ եռ գալ՝ փրփուրը քաշել և դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ ու շարունակել եփել: Սոխը մանր կտորել կամ քերիչով անց կացնել, լետոյ իւզում տապակել և մէջը գցել կիսանփ վառեկները, մի քիչ տապակել այս իւզում, աւելացնել ալիւր ու կամաց-կամաց խառնելով՝ ածել իւր ջրից: Սեղան բերելիս՝ մի թասի մէջ գցել դեղնուցներն, աւելացնել եփ տուած քացախ, խառնել դեղնուցների հետ և ածել չըխըրթմայի մէջ, այս վերջինս համեմել պղպեղով, աղով և, ըստ ցանկութեան՝ մի քիչ էլ քրքումով: աւելացնել կարտած համեմն ու սեղան բերել: Զըխըրթման կարելի է պատրաստել և դառան մսից:

ՎԱՌԵԿԻ ԲՈՉԱՐԹՄԱՅ

Վառեկ—2 հատ, պօմիդոր—1 գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւշ— $\frac{1}{8}$ գրվ., աղ ու պղպեղ:

Վառեկները փետրել, կարտտել ու լուանալ, սոխը քարակ ու կլոր ջարդել, պօմիդորի վրայ եռ ջուր ածել, կծովել, մաքրել սերմերից ու սոխի պէս կարտտել: Կաթսայի մէջ դարսել մի երես սոխ, լետոյ պօմիդոր ու վերևը վառեկի կտորները, ապա աղ ու պղպեղ, և շարունակել միևնոյն կար-

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

ԿԱԹՆՈՎ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կարտոֆիլ— $\frac{3}{4}$ գրվ., դեղնուց—3 հատ, թթուասեր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, աղ—5 մսխ., կաթ—5 բաժակ, կոտեմ— $\frac{3}{5}$ գրվ., շաքար— $\frac{1}{4}$ մսխ., իւղ— $28\frac{1}{2}$ մսխ., բուլկի 1 հատ, ջուր—5 բաժակ:

Մաքրել կոտեմը, տերևները կտրատել, լուանալ ու կոտորել. կոտեմն ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 12 մսխ. իւղ և 8 բուլէ դնել թոյլ կրակի վրայ. ասպա աւելացնել 5 բաժակ ջուր, աղ, կտրտած կարտոֆիլ ու այս բոլորը միասին եփել $\frac{1}{2}$ ժամ. Յետոյ այս զանգուածը ջրի հետ միասին քամիչով անց կացնել և նորից ածել կաթսայի մէջ, աւելացնել 5 բաժակ կաթ, դնել կրակի վրայ և խառնել մինչև եփ գայ: Եփ գալուց յետոյ կաթսան դնել պլիտի ծայրին, դեղնուցը բաց անել թթուասերի մէջ ու ածել արգանակի մէջ. յետոյ աւելացնել մնացած իւղը, խառնել, սուպնիկի մէջ ածել չորացած ու կոտորած բուլկին (гренки) և ածել վրան պատրաստի արգանակը:

ԹԱՆԷ ՍՊԱՍ

Թան— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—4 հատ, ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., ջուր—10 բաժակ, իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Թանը, ալիւրն ու ջուրը միասին լաւ խառնել: Սոխը տապակել $\frac{1}{8}$ գրվ. իւղի մէջ. թանն ածել արծնտապակած կամ կաւէ ամանի մէջ, դնել կրակի վրայ. սորան աւելացնել տապակած սոխ, ճաշակի համեմատ աղ, շաքարի փոշի ու շարունակ խառնել՝ մինչև որ եփ գայ: Զուաները լաւ հարել

ու գգալով ածել թանէսպասի մէջ եւ զայլու ժամանակ, աւելացնել մնացածն և խոկոյն վերցնել կրակից: Յանկացողը կարող է գցել մէջը քարսոն ու այնպէս սեղան բերել:

ԱՐԳԱՆԱԿ ԱԿԱՆՋՈՒԿՆԵՐՈՎ (ՅՈՒՌԻ)

Միս — $3\frac{1}{2}$ գրվ, ջուր — $\frac{1}{2}$ բաժակ, ալիւր — $\frac{1}{2}$ գրվ, երկկամունքի ճարպ — $\frac{1}{2}$ գրվ, խոզ — $\frac{1}{8}$ գրվ, դեղնուց — 2 ձուի, աղ, պղպեղ և սոխ — ճաշակին համեմատ:

Այս արգանակի համար պէտք է պատրաստել սովորական մսաջուր կամ կոնսոմէ: Այս $\frac{1}{2}$ գրվ ալիւրից, $\frac{1}{8}$ գրվ իւղից, 2 դեղնուցից ու $\frac{1}{2}$ բաժակ ջրից պատրաստել խմոր: Իսկ $\frac{3}{4}$ գրվ մսից ու երկկամունքի ճարպից պատրաստել Փարշ (ճեճած միս): Փարշի մէջ ածել կամ իւղում տապակած սոխ կամ 2 գգալ սառը հում ջուր, կամ մի փոքր կտոր սառույց, աղ ու պղպեղ և գգալով լաւ խառնել: Խմորը բարակ բաց անել, դանակով կտրատել մանր քառակուսի կտորներէ, ամեն մէկի վրան ածել մի քիչ Փարշ. այս քառակուսիները ծալել եռանկիւնու ձև տալով, զիմացի կողքերը ձուի սպիտակուցով կպցնել իրար. այս ձևով պատրաստած քաքարները (պիրոսթիկները) կտանան ականջի ձև: Այս պատրաստի ականջուկները գցել եփ եկած աղաջրի մէջ. երբ նրանք երեսին լող տան՝ նշանակում է պատրաստ են. հանել փրփրաքաշով ու ածել մսաջրի մէջ. մէջն ածել մանրացրած քարսոն ու բերել սեղան:

Օ Կ Ր Պ Շ Կ Ա Յ

Չու — 3 հատ, պատրաստ մանանեխ — 1 թէլի գգալ, թթուասեր կամ մածուն — 3 բաժակ, հորթի միս — $\frac{1}{2}$ գրվ, վարունգ — 3 հատ, կիտրոն — $\frac{1}{2}$, մանր կտորած սոխ և սամիթ (շուիթ):

Երեք պինդ եփած ձուի դեղնուցը լաւ հարել մանանեխի հետ, սորան աւելացնել մանր կտրած հորթի միս,

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

Բ Օ Տ Վ Ի Ն Ի Ա Յ

Սպանախ—1 գրվ., թրթնջուկ— $\frac{1}{2}$ գրվ., վարունգ—2 հ., կանաչ սոխ—մի քանի հատ, սամիթ, աղ, մի քիչ շաքար, կվաս—2 շիշ, օրազուլ կամ օսետրինա, քրեն:

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

ԽԵՑԳԵՏՆԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կենդանի խեցգետին—25 հատ, խղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., կօնեակ—1 գաւաթ (ռիւմկալ), գինի— $\frac{2}{2}$ բաժակ, մաջուր—8 բաժակ, դեղնուց—3 հատ, աղ— $\frac{3}{2}$ մսխալ, թթուսներ— $\frac{1}{2}$ բաժակ, Կալենի պղպեղ—մի քիչ, մի փունջ՝ պատրաստած դափնի տերեփց, բահարից, դազարից և սոխից:

Կաթսայի մէջ գցել լիշեալ փունջը, ածել վրան ջուր ու դնել կրակի վրայ: Հէնց որ ջուրը եռ գալ՝ գցել մէջը խեցգետինները, կաթսան ծածկել ու շարունակել եփելը: Բարկ (թէժ) կրակի վրայ 5 բոպէից պատրաստ կլինի խեցգետինը:

այս ժամանակամիջոցում կաթսան թափ տալ մի երկու անգամ: Խեցգետինները հանել կաթսայից ու վեց-վեց հատ ջարդել սանդի մէջ, որ նրանցից թանձր պիւրէ գոյանայ: Բընձէ ալիւրը բաց անել սառը մսաջրի և գինու մէջ, կամ մսաջրի փոխարէն կաթում: Այս մսաջրին աւելացնել խեցգետնի պիւրէն, աղ անել, դնել կաթսան կրակի վրայ, խտունել գդալով՝ ինչպէս կրեմը. նա շուտով կթանձրանայ (5 բայէ). յետոյ անց կացնել բարակ մաղով: Պիւրէի մէջ աւելացնել կօնեակ, թեթեւ կերպով եփ տալ, անդադար խտունելով, յետոյ զեղնուցները հարել թթուսերի մէջ: Մաղի միջով պիւրէն ածել սուպնիկի մէջ, որտեղ արդէն զգած են կարագի կտորտանքը, ձուի զեղնուցները՝ բաց արած թթուսերի մէջ ու մի քիչ էլ Կայենի պղպեղ. իսկ եթէ ուզում են, որ պիւրէն կարմրագոյն լինի՝ պէտք է աւելացնել մի գդալ սլոմիգորի պիւրէ: Խեցգետնի արգանակը մատուցանում են՝ չորացրած և իւղում տապակած բուլիու կտորտանքի հետ:

ՕՐԱԳՈՒԼԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Օրագուլ — 2½ գրվ., սոխ — 1 գրվ., աղ, պղպեղ, քրքում — ճաշակի համեմատ:

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

ՁԿՆՈՎ ՍՊԱՍ (СОЛЯНКА)

Ձուկ—2¹/₂ գրվ., իւղ—7 մսխ., ալիւր—12 մսխ., սոխ—
2 հատ, թթու վարունգ—¹/₂ գրվ., սունկ սպ. մարին.—
թթուասեր—¹/₂ բաժ., լիմոնի աղ (КИСЛОТА) կամ աղա-
ջուր—աղ, դափնի տերև, բահար ճաշակին համեմատ:

Այս սպասը կարելի է պատրաստել զանազան ձկներէց.
օր. թառափից (осётрь), գոթխիից (севрюга). լճի կար-
մրախալտից (сигъ) և այլն: Կարելի է և այս ձկները խառ-
նել միասին: Ձկան Ֆիլէյի կողմը մի քանի կտոր անել, իսկ
գլխի ոսկորները եփել: Քերած սոխը տապակել իւղի մէջ,
աւելացնել ալիւր և միասին 3 բոպէ դարձեալ տապակել: Այս
պատիրովկան բաց անել կամ մտաջրով կամ ձկան ջրով ու եփ
տալ: Թթու վարունգը մաքրել ու կտրատել, նոյնպէս և
սունկը. կարելի է աւելացնել և ձիթապտուղ: Երբոր պա-
տրաստած արզանակն եփ գայ՝ գցել մէջը ձկան կտորները,
տրորած գարնիրը, դափնի տերև, բահար, աղ, ու շարունա-
կել եփել: Երբոր սպասը եփ գայ՝ յետ առնել և դնել աւելի
թոյլ կրակի վրայ ու շարունակել եփել: Սեղան բերելուց
առաջ ամել մէջը կիտրոնի աղ կամ թթու վարունգի ջուր և
թթուասեր, լաւ խառնել, ցանել վրան կանաչի ու եփելու
ամանով էլ սեղան բերել:

ՁԿՆԱԹԱՆ (УХА)

Ձկնաթան պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել
զանազան տեսակ ձկներ, որ մածուցիկ ստացուի և լաւ համ
ունենայ, օրինակ՝ թառափ (սետրինայ), փիչխուլ և այլն:
Ձկներէց հանել փափուկ տեղերը, կաշին պոկել. իսկ գու-
խը, ոսկորները և կաշին լաւ լուանալ ու եփել բուլիօնի
պէս, ամել մէջը արմտիք: Սրան պէտք է եփել՝ մինչև որ
լաւ բուլիօն ստացուի: Պատրաստ բուլիօնը քամել մաղով,
նորից դնել կրակի վրայ և երբ եփ գայ՝ ամել մէջը ձկան
ջուրը Ֆիլէն հերթով, այսինքն այն ձուկը, որը շատ եփ է

պահանջում՝ առաջ այն գցել: Երբ բոլոր ձուկը կեփուի՝ հանել սկուտեղի վրայ, իսկ բուլիօնը մաքրել խաւիարով և ձուի սպիտակուցով: Աերցնել $\frac{1}{3}$ գրվ. խաւիար, սանդի մէջ լաւ ձեծել, ածել թասի մէջ, աւելացնել 2 ձուի սպիտակուց, $\frac{1}{2}$ բաժ. սառը ջուր ու այս բոլորը լաւ խառնել. աւելացնել մի քիչ ձկան բուլիօն, խառնել ու միասին ածել մնացած բուլիօնի մէջ. քամել նրա մէջ և մի կիտրոն, գնել թոյլ կրակի վրայ՝ մինչև որ պատրաստուի. նորից քամել այս բուլիօնը, մի անգամ էլ եփ տալ, ածել մէջը սամիթ (շուիթ), ապա սուսնիկի մէջ դարսել եփած ձուկը, վրան էլ ածել պատրաստ ձկան բուլիօնը ու սեղան բերել կտրտած կիտրոնով:

Բ. Մ Ս Ե Ղ Է Ն

Ը Ն Դ Հ Ա Ն Ո Ղ Ր Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր

Մ ս եղ է ն կ ն ր ս կ ո ր պ ա տ ր ա ս տ ե լ ու ծ ե ը

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

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

շուճ մսի հիւթը Գոլորշիում եփելիս միսն ինքն է ծծում այն արմախքների հիւթերը, որոնցով մենք կամենում ենք համեմել նրան: Միսը խորովում են կամ սօսէլնիկի, կամ տապակի, կամ հնոցի մէջ և կամ շամփրի վրայ: Երբ մենք միսը խորովում ենք տապակի մէջ կամ սօսէլնիկում՝ այն ժամանակ խորովածը տալիս է գլխաս, որին աւելացնելով բուլիօն կամ ջուր՝ պատրաստում է նրա սօսը:

Շամփրի վրայ կամ հնոցում խորոված միսը չէ պահանջում ուրիշ հիւթ. նա ունի իւր հիւթը, որի հետ և սեղան են բերում: Մսի հիւթը հանելու համար գործ են անում ջուր, իսկ խորովելու ժամանակ գործ են անում իւղ կամ ճարպ. այս դէպքում ջուր չէ կարելի գործադրել, որովհետև ջուրը մսի ծակոտիները բաց է անում և գուրս է բերում նրա միջի հիւթը, այն-ինչ ճարպը, հալուելուց լետայ, փակում է մսի ծակոտիները և չէ թողնում, որ նրա հիւթը գուրս գալ: Այս դէպքում ամենայնպէս է գործ անել խոզի ճարպը, բայց ես իմ առաջարկած կերակրներիս մէջ համարեա թէ չեմ յիշում այդ, որովհետև մեզանում գեռևս չեն ընտելացել նրա համին: Առհասարակ խորովելու միսը պէտք է փաթաթել խոզի ճարպի մէջ, որը պահպանում է միսը այրելուց և չէ թողնում որ նրա միջի հիւթը գուրս գալ: Խոզի ճարպի տեղ գործ են անում իւղ, ձէթ և կամ իւզոտ թուղթ. եթէ մսի փառն արդէն խորովուել է՝ այն ժամանակ միանչամայն աւելորդ է նրան իւղ աւելացնելը:

Շատերը նախադասում են շամփրի խորովածը իւզում տապակուածից այն պատճառով, որ շամփրի միսը խորովում է կրակի վրայ և առանց իւղի, այն-ինչ իւզում միսը տապակում է: Իսկ եթէ մենք միսը ուզում ենք հնոցում կարմրացնել և այն առանց իւղի՝ պէտք է դնել վանդակի վրայ, իսկ այս վերջինս թաւայի վրայ: Վերցնենք, որինակ, Ֆիլէլը, դնենք վանդակի վրայ, թաւայի մէջ անենք մի քիչ ջուր, վանդակը տեղաւորենք թաւայի մէջ ու միասին դնենք հնոցի մէջ: Երբ մի երեսը կխորովուի՝ շուռ տանք միսը, ա-

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

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

Եփած միտը կորցնում է իւր սննդարարութիւնը և փափու է իւր բոլոր անուշ հոտն ու սնունդը այն բուլիօնին, որի մէջ եփւում է:

Որպէսզի $2\frac{1}{2}$ գրով. մսից և 10 բաժակ ջրից պատրաստուի սննդարար բուլիօն՝ պէտք է եփել 4 ժամ. այնինչ, եթէ մենք միևնոյն տեսակ մսի կտորը գոլորշիում եփելու լինինք՝ պէտք է վրան ածենք 5 բաժակ հեղուկ և միսն եփենք 2 ժամ:

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

Բուլիօնը եփելիս, քապը (փրփուրը) քաշելուց լետոյ, ածում են նրա մէջ արմտիքը, կաթսան ծածկում են ու շարունակում մեզմ կրակի վրայ եփելը: Իսկ գոլորշիում եփած մսին պէտք է հետևել և ամեն մի քառորդ ժամից լետոյ իւր հիւթից վրան ածել, կէս ժամը մի անգամ շուռ տալ միտը. միտը ջրով չպէտք է ծածկուի, կաթսան էլ չպէտք է պինդ ծածկուի, որ ջրում եփած միս չստացուի: Սովորաբար գոլորշիում եփելու միտը սկզբում դաղած իւզում այնպէս են խորովում, որ վերևի մասը կարմրի. ապա գնում են կաթսայի մէջ արմտիքը ու կտորած սոխը, սոցա վերևից միտը ու ածում վրան $2\frac{1}{2}$ բաժակ հեղուկ. երբ այս հեղուկի $\frac{2}{3}$ մասը գոլորշիանայ՝ այն ժամանակ աւելացնում են մսին մնացած $2\frac{1}{2}$ բաժակ հեղուկը. յիշեալ հեղուկը, լինի ջուր, բուլիօն և կամ որևէ հիւթ՝ պէտք է եռ եկած լինի:

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

*Տաքութեան ո՞րչա՞ն ստտի՞ման է հարկաւոր միսը
խորովելու համար:*

Տապակելու և կարմրացնելու ձևը բաժանւում է 4—5 աստիճանի: Առաջին՝ երբ տապակում են իւզում. (իւզում տապակում են նուրբ և թեթև նիւթեր). սրանց հարկաւոր տաքութեան աստիճանը հասնում է 150⁰, իսկ եթէ տաքութիւնը աւելի է՝ այրւում են: Երկրորդ՝ խոզի ճարպի համար հարկաւոր է 210⁰ տաքութիւն, իսկ եթէ այս աստիճանից անցաւ՝ կայրուի. սրա մէջ տապակում են սովորաբար ծանր և խոշոր կտորներ: Երրորդ՝ հորթի, տաւարի, ոչխարի մսի ճարպի համար հարկաւոր է 220⁰ ջերմութիւն, իսկ սրանից անց՝ այրւում է: Ճարպի մէջ տապակում են առհասարակ ջրալի հիւթեր, որոնք պահանջում են աւելի երկար ժամանակ և միջոց: Չորրորդ՝ բազր և ուրիշ հաւեր կարմրացնելու համար անհրաժեշտ է 300⁰ տաքութիւն: Վերջապէս հինգերորդ՝ Պրովանսի և այլ տեսակ ձեթերի համար հարկաւոր է 400⁰ տաքութիւն: Առհասարակ այս վերջինում տապակում են ջրալի, թեթև և մանր կտորներ, և որովհետև տաքութեան աստիճանը շատ է լինում՝ լաւ են տապակում:

Իմանալու համար, թէ ե՞րբ կարելի է տապակել տաքացրած իւզում՝ գցում են իւզի մէջ քարսոնի տերև կամ մի փոքրիկ կտոր հացի միջուկ. եթէ գցած կտորը կարմրեց կամ թշտաց՝ նշանակում է տապակելու ժամանակ է, այսինքն

ճարպախիւղն արդէն հասել է 110⁰, Որպէսզի տաքութեան այս աստիճանը չթուլանայ՝ ոչ մի դէպքում նիւթը միանգամից չպէտք է ածել սրա մէջ: Միևնոյն ժամանակ պէտք է զգուշանալ տաքութեան աստիճանը սաստկացնելուց, որ նիւթը ժամանակ ունենայ տապալկուելու: Մեծ կտորները աւելի շատ ժամանակ են պահանջում և աւելի քիչ տաքութիւն, իսկ փոքրերն, ընդհակառակը՝ աւելի շատ տաքութիւն և աւելի քիչ ժամանակ:

Երբ պատրաստ կտորները վերև են բարձրանում՝ նշանակում է՝ պէտք է ճարպախիւղը լետ դնել և այնպէս հանել տապալիած կտորները, որպէսզի Ֆրիաիւրը չայրուի:

Ո՛րքան ժամանակ է հարկաւոր մինչև եփուելը կամ խորովուելը:

Առհասարակ տաւարի, ոչխարի, վայրենի թռչունների և կենդանիների, նոյնպէս և հաւի, հնդկահաւի, բազի ու սագի մսի 1 քրվ. եփելու կամ խորովելու համար հարկաւոր է 15 րոպէ, այն-ինչ հորթի միսը եփելու և խորովելու համար—25 րոպէ, իսկ խոզի միսը—35 րոպէ:

ԵՓԱԾ ՄԻՍ

Միս—1¹/₄ քրվ., մաջուր—2¹/₂ բաժ., սխտոր,—1 կտոր, իւղ—10 մսխ., ալիւր—2¹/₂ մսխ., քացախ—¹/₄ բաժ., սոխ—³/₄ քրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ. մի պտղուց էլ շաքար:

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

ոսկորներէից ու ճարպից, կտրատել րօստըիՖի ձեւով, դարսել սօ-
ուօի մէջ, ծածկել կաթսան ու թողնել թոյլ կրակի վրայ $1\frac{1}{2}$ ժամ:

Ք Ր Ե Ն Ի Ս Օ Ո Ւ Ս

Թթուասեր— $\frac{1}{2}$ բաժ., բրին— $\frac{1}{4}$ գրվ., քացախ և աղ
— ճաշակի համեմատ:

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

ԳՈԼՈՐՇԻՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ՄԻՍ

Միս—3 գրվ., իւղ—12 մսխ., սպիտակ գինի—1 բաժ.,
կօնեակ—1 գաւաթ, ջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժ., ալիւր—9 մսխ.,
աղ—5 մսխ., զազար—1 հատ, սոխ—1 հատ, պօմիդօր
—1 հատ. պղպեղ, դափնի տերև, քարսոն, բա-
հար, մեխակ, սխտոր (սրանցից 1 փունջ կազմած). հոր-
թի ոսկորներ:

Վերցնել Ֆիլէի հաստ կողմը, մաքրել թէ աւելորդ
ճարպից և թէ ոսկորներից, կապկպել թելերով, որ ստանայ
երկար ձև: Կաթսայի մէջ գցել իւղ կամ ճարպ և լաւ
տաքացնել. երբ որ իւղից ծուխ բարձրանայ՝ դնել մէջը միսն
ու տապակել 4 կողմն էլ: Յետոյ կաթսան վերցնել կրակից,
նրանից յետ քամել իւղն, իսկ մսի վրայ ածել կօնեակ ու
վառել. երբ կհանգչի՝ վրան շաղ տալ ալիւր, խառնել, մի
րոպէ դնել կրակի վրայ և ածել նրա մէջ 2 հեղուկն էլ—
գինին ու ջուրը. գցել նոյնպէս և բոլոր համեմունքը և պօ-
միդօրի պիւրէն, սխտորն ու հորթի ոսկորները: Երբ այս բո-
լորը միասին եփ գան՝ կաթսան դնել թոյլ կրակի վրայ,
ծածկել ու եփել 3 ժամ. աւելի լաւ է, որ կաթսան դնուի
ոչ շատ տաք պլիտի մէջ: 3 ժամից յետոյ միսը հանել ափ-

սէի վրայ (տաք տեղ պահել), հիւթը (սօկը) մաղով քամել, նրա իւղը քաշել, հիւթը տծել տապակի մէջ ու եփել մինչև որ 1 բաժ. դառնայ: Կտրտած միսը դարսել սկուտեղի վրայ ու ամել պատրաստ հիւթը: Կարելի է մատուցանել և դղմաճի (մակարօնի) զարնիքով իւղում պատրաստած:

Բ Ի Ֆ Շ Տ Ե Կ Ս

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

Ա Ն Տ Դ Ը Կ Օ Տ

Անտրըկօտի համար հարկաւոր է վերցնել կօտլէտի մասը, թիկունքի մսից սկսած մինչև վերջին կողերը: Կողերը միմեանցից բաժանել, հանել սղնաշարի սկզբները, կողերն

էլ քերել: Վերևի փափուկ միսը մաքրել թէ աւելորդ ճարպից և թէ ջլերից: Այս միսը ջարդել տալ կօտլէտի ձև: Անտրըկօտները տապակում են կամ բօշպարի վրայ կամ տապակի մէջ՝ շատ քիչ իւղով: Բօշպարը պէտք է դնել զօրեղ կրակի վրայ, երբ տաքանալ՝ մաքրել մի շորով և դարսել վրան անտրըկօտները, նախ 2 կողմից թաթախելով Պրօվանսի ձէթի մէջ և վրան ցանելով աղ ու պղպեղ: Սրանց ամեն մի կողմը տապակում է 10 րոպէում. մատուցանում են տաք-տաք կամ իւր, կամ ուրիշ սօսուով և կամ մի որևէ գարնիրով:

Ռ Օ Ս Տ Բ Ի Ֆ

Ողնաշարը իւր վերալի փափուկ մսով—4 գրվանքով:

Բօտտրիֆ պատրաստելու համար պէտք է վերցնել դրսի սուկին իւր կողերով, մաքրել ջլերից և աւելորդ ճարպից. քերթել մսի վրայի կաշին. քերթած կաշուով դարձեալ ծածկել միսը ու կապել թելերով *): Նախ քան կարմրացնելը՝ միսը հարկաւոր է լուանալ, սրբելով ցամաքացնել, դնել թաւալի մէջ, որտեղ մի քանի գդալ սառը ջուր է ածած, և սպա դնել տաք պլիտի մէջ: Երբոր մսի մի կողմը կարմրի՝ շուռ տալ միւս կողմը և ածել վրան մսի դուրս թողած հիւթից: Երբ մսի երկու կողմն էլ կարմրին՝ պէտք է վրան աղ ցանել: Եթէ վառարանը սաստիկ տաք է եղել ու միսն անժամանակ է կարմրել՝ ալսպիտի դէպքում պէտք է թաւան ծածկել իւղոտ թղթով և երբեմնապէս մսի վրայ իւր հիւթից ածել: Երբ բօտտրիֆն արդէն պատրաստ է՝ պէտք է հանել, դնել սեզանի վերայ, հեռացնել ոսկորները, իսկ միսը շերտ-շերտ կտրատել և դարսել ուղղակի սկուտեղի կամ իրանից հեռացրած կողերի վրայ, այս դէպքում բօտտրիֆը կստա-

*) Կաշին պոկում են՝ որ չխանգարէ մսի աղատ խորովուելուն. իսկ ծածկում են նորա համար, որ խորովելիս միսը չչորանալ:

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

Շ Ն Ի Ց Ե Լ

Հորթի միս—3 գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սուխարի և ձու՝ շնի-
ցելը թաթախելու համար, աղ ու պղպեղ—ճաշակի հա-
մեմատ:

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

ՖԻԼԷ (ՍՈՒԿԻ) ԽՈՐՈՂԱԾ ՄԱԿԵՐԻ ՄԵՋ

Ֆիլէ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., խոզի ճարպ— $\frac{1}{3}$ գրվ., գազար—2 հատ,
սոխ—2 հատ, մազէր կամ սպիտակ դինի— $\frac{1}{2}$ բաժակ,
բուլիօն $2\frac{1}{2}$ բաժակ:

Ֆիլէն խորովելու համար պէտք է մաքրել նրան թէ ջլե-
րից և թէ ճարպից. թաւայի լատակը ծածկել բարակ կտո-
րած ճրագուով, վրայից դարսել օղակ-օղակ և հաստ կտո-
րած սոխը. նոյնչափ հաստ կտորել և գազարը երկարու-
թեան վրայ, դարսել սոխի վրայ, կողքից դարսել մի քանի փունջ քարսոն, դափնի տերև ու բահար: Այս ամենը դարսելուց լետոյ՝ վրայից երկարութեամբ դնել ֆիլէն և վե-
րևից ծածկել իւղոտ թղթով: Թաւան 5 բուլէ դնել պլիտի վրայ, որ մի քիչ տաքանայ. ապա ածել վրայից մազէր կամ դինի ու դնել կէծ՝ հնոցի մէջ խորովելու. 10 բուլէից լետոյ

Ֆիլէն շուռ տալ միւս կողքին և աւելացնել $1/2$ բաժակ բուլիօն և խորովել կրկին 10 րոպէ. երրորդ անգամն էլ աւելացնել $1/2$ բաժ. բուլիօն և թողնել՝ մինչև որ լաւ խորովուի: Ֆիլէն խորովուած է 35 րոպէուամ: Խորովելուց լետոյ Ֆիլէն հանել սօտէյնիկից կամ թաւայից, դնել ակսէի վրայ և վերևից մի որևէ բանով ծածկել ու դնել տաք տեղ: Թաւայի մէջ մնացած հիւթը 5 րոպէ դնել կրակի վրայ ու գորշիացնել, իսկ լետոյ մաղի միջով անց կացնել, սառցնել և ճարպը քաշել: Այժմ հարկաւոր է մաղէրի սօուսը պատրաստել: Տաք իւղը ալիւրի մէջ ածել և պասիրովկայ պատրաստել: Պասիրովկայի մէջ ածել Ֆիլէից մնացած հիւթը և փայտէ գդալով լաւ խառնել, որ պասիրովկան նրա հետ միանայ. լետոյ կաթսան վերցնել ու դնել թեթեւ կրակի վրայ, որ հանդարտ եփուի: Որովհետև այս հիւթը վառարանի մէջ արդէն եփուել է՝ ուստի մէկ եփ գալուց լետոյ արդէն պատրաստ կլինի: Պատրաստ սօուսի մէջ ածել մի գաւաթ մաղէր կամ ուրիշ գինի, բայց գինին եփ չտայ: Սօուսի անունը կախուած է նրանից՝ թէ ինչ տեսակ խմիչք ենք ածում մէջը: Ֆիլէն կտրտել բարակ կտորներ և դարսել սկուտեղի վրայ, իսկ շուրջը ածել սօուսը, բայց ոչ վերևից: Այս սկուտեղը կարելի է սեղան բերել լիշեալ սօուսով, կարելի է և գարնիրով:

ԿՈՂԻԿՆԵՐ (ԿՕՏԼԷՏ)

Միս— $1\frac{1}{2}$ գրով, սոխ—1 գլուխ, ձու—1 հատ, երիկամուկի ճարպ— $1/4$ գրով, բուլկի $1/2$, չոր բուլկի—որքան կհարկաւորուի:

Կողիկներ պատրաստելու համար կարելի է վերցնել տաւարի ամեն տեսակ փափուկ միս, միայն նրանից պէտք է ջոկել ջլերը: Նախ միտը մանր կտորել, լետոյ կամ զանազան ձեծել, կամ մի ձեծելու մեքենայով մանրացնել. երիկամուկի ճարպից փառը պսկել և նոյնպէս ձեծել ու խառնել մսի հետ: Վերցնել բուլկու փափուկ մասը, թրջել եռացող ջրի:

կաթի կամ մսաջրի մէջ, լետոյ քամել ու խառնելով ճեճած մսի հետ՝ բոլորը միասին կրկին ճեճել: Յեճած միսը պէտք է դնել մի ամանի մէջ, վրան ազ ու պղպեղ ցանել, մի հատ ձու, (իսկ ով սիրում է՝ իւզում տապակած սոխ), մի-երկու գդալ սառը ջուր ածել և այս բոլորը միասին լաւ խառնել:

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

Բ Ի Տ Կ Ի

Միս—3 գրվ., սոխ—1 հատ, իւզ— $\frac{1}{2}$ գրվ., աղ, պղպեղ և ալիւր պատրուկի համար:

Միսը դանակով մանր կարատել և ջարդել, կամ դանակով քերել, Ջարդուած մսի հետ խառնել ճեճած սոխը, իւզը, աղ և պղպեղ. նոցանից շինել հաստ կոլուրակներ. թաթախել ամեն կողմը ալիւրի մէջ և տապակել կէճ կրակի վրայ իւզի մէջ: Պատրաստած բիտկիները դարսել պղնձի մէջ, ածել վրան իւր հիւթը և սոխից պատրաստած սոուսը: Պղինձը ծածկել, լետոյ մօտ 10 բոպէ դնել պլիտի վառարանի մէջ, որ ջուրը գոլորշիանայ:

Սոխի սոուս պատրաստելու եղանակը:

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

ԶՐԱԶԻ (ՖԱՐՇՈՎ) ԼԻՅՔՈՎ

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

Լիցքը: Սոխը կոտորել և իւղում տապակել: Բրինձն ածել եռ եկած ջրի մէջ և եփ գալուց լետոյ ջուրը թափել ու բրինձը խառնել սոխի հետ: Վրան ցանել աղ ու պղպեղ և դնել զրազի մէջ: Բրնձի տեղ կարելի է գործածել ձիակորեկի խաշի (կաշա) կամ կտրտած կաղամբ:

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

Ա Ւ Խ Ա Ջ Ո Ի Ր Ի

Ոչխարի միս—3 գրվ., փառ—1 հատ, զրիշկ (կծոխուր)—
1/2 գրվ., կանաչի, աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

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

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

ԿՕՂԱՄԻՈՎ, ՏՕԼՄՍՅ

Միս— $1\frac{1}{2}$ գրվ., երիկամունքի ճարպ $\frac{1}{4}$ գրվ., բրինձ— $\frac{1}{8}$ գրվ., սոխ—1 գլուխ, թթուասեր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, ալիւր— $2\frac{1}{2}$ մսխ., իւղ— $\frac{1}{8}$ գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

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

ԲԱՊՐՋԱՆԻ ՏՕԼՄԱՅ

Բաղրջան—12 հատ, բրինձ—12 մսխ., ձու—1—2 հատ,
իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., ոչխարի միս—1 գրվ., ալիւր—7—8 մսխ.,
պօմիդօրի պիւրէ—12 մսխ., մսաջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժակ,
թթուասեր— $\frac{1}{4}$ բաժակ:

Ոչխարի միսը ջլերից մաքրել, մանր կտրատել և մսի ճարպի հետ միասին միս ձեծելու մեքենայով աւելի մանրացնել: Բրինձը խաշել եփ տուած ջրի մէջ, քամել, սառցնել և աւելացնել ձեծած մսի վրայ, սրանց մէջ ձգել և 1 ձու, աղ, պղպեղ ու բոլորը միասին խառնել:

Եթէ բաղրջանը թարմ է՝ լաւ է չմաքրել, թէև կարելի է և մաքրել: Թէլի գդալով հանել բաղրջանի միջուկը կտրած կողքից, մէջ ըող անել, ածել մէջը պատրաստի լիցր, ապա կտրած կողմը թելով կապել: Յետոյ իւղը տաքացնել տապակի մէջ, դարսել նրա մէջ լիքը բաղրջաններն ու տապակի: Տապակած բաղրջանները յետ դարսել սօտէյնիկի մէջ: Պօմիդօրի պիւրէի վրայ մի քիչ ալիւր աւելացնել, մսաջրի մէջ բաց անել, թթուասերն աւելացնել և բաղրջանի վրայ ածել. ապա սօտէյնիկը դնել պլիտի մէջ, որ բոլորովին պատրաստուի:

ՏՕԼՄԱՅ ՎԱԶԻ ՏԵՐԵՒՆԵՐՈՎ

Ոչխարի միս—2 գրվ., բրինձ— $\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—1 հատ,
մածուն—1 կճուճ, դարչին—6 մսխ., շաքար— $\frac{1}{4}$ գրվ.,
վաղի տերևներ, աղ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Ոչխարի կամ գառան գէր և փափուկ միսը մանր կտրատել, ձեծել և անց կացնել միս ձեծելու մեքենայով: Բրինձը եփ տալ աղաջրի մէջ և աւելացնել ձեծած մսի վրայ, ապա աղ ու պղպեղ ածել, 1 ձու գցել և բոլորը միասին խառնել: Վաղի տերևներն անց կացնել եռացրած ջրի միջով (խսկ եթէ սալատից է՝ ուղղակի փաթաթել միսը), կոթեքը կտրտել և ձեծած միսը մանր-մանր մէջը փաթաթել, այս կո-

լուսկները դարսել կաթասալի մէջ, վրան մի փոքր մսաջրի իւղ ածել, կաթասան ծածկել ու դնել պլիտի մէջ. իսկ հակառակ դէպքում՝ թոյլ կրակի վրայ: Երբեմնապէս կաթասան պէտք է բաց անել ու վրայից ածել իւր հիւթից: Սեղան բերելիս՝ տօլման փրփրաքաշով հանել սկուտեղի վրայ, մի քիչ սառցնել ու ածել վրան պատրաստի մածուկը: Մածուկը պէտք է անձեռոցիկով քամել ու թասի մէջ լցնել, շաքար աւելացնել, լաւ խառնել ու ածել տօլմայի վրայ, վերևիցն էլ դարչինը շաղ տալ:

ԼԻՅՔՈՎ ՊՈՄԻԴՕՐ

Պօմիդօր խոշոր—6 հատ, միս— $\frac{1}{4}$ գրվ., կարագ— $\frac{1}{2}$ գրվ., բուլիօն կամ մսի հիւթ—5 գրվ., սոխ—5 մսի., չոր բուլկի—6 մսի., մանրացրած քարսոն—1 գդալ, դեղնուց—2 ձուի, մանրացրած սուխարի վրան ցանելու. ցանկապօղ կարող է դցել և մի քիչ սխտոր:

Պօմիդօրը կտրելի է տապակել կամ իւղի և կամ Պրօվանսի ձէթի մէջ. կտրելի է նաև լցնել կամ մսով, կամ կանաչով: Ընտրել կլոր և ողորկ պօմիդօր: Առհասարակ ողորկ պօմիդօրը քիչ սերմեր ունի և ամենալաւն է համարուում: Չպէտք է վերցնել շատ հասածները: Պօմիդօրը դարսել թասի մէջ, վրան եռ եկած ջուր ածել ու թողնել այնպէս 2 ըռպէ: Ապա հանել, սրբել ու կպճել. լետոյ դանակով դուրս կտրել նրա գլուխը, այնպէս որ լիշեալ բացուածքի մէջ կտրելի լինի մտցնել թէլի գդալի կոթը, որով պիտի հանուին այնտեղից սերմերն ու միջուկը. ապա պօմիդօրի մէջ աղ ու պղպեղ ածել:

Միսը ջլերից մաքրել ու ձեծել. ձեծել նոյնպէս սոխն ու քարսոնը: Սոսէյնիկի մէջ ածել ձեծած սոխն և ընկուզի չափ իւղ, դնել կրակի վրայ ու տապակել՝ անգաղար խառնելով 7 ըռպէ. ապա աւելացնել մանր կտորած չոր բուլկի, բաց անել բուլիօնով, որ նրանից թանձր պիւրէ ստացուի. աւելացնել ձեծած միսը, քարսոնն ու պղպեղ և լաւ

խառնել՝ քանի որ տաք է, ասպ վերցնել կրակից: Այս լիցքով լցնել պոմիդորն այնպէս, որ միսը նրանից մի քիչ բարձր կանգնի, (այս ձևով պատրաստածը լաւ է տապակւում): այս բարձրացած սեղը ցանել սուխարի: Վերցնել արծնապակած ցածր աման, վրան մի քիչ իւղ քսել ու պատրաստ պոմիդորները դարսել. մնացած իւղը տաքացնել ու ամեն մի պոմիդորի վրայ ածել. ասպ դնել կէճ պլիտի մէջ, որ տաքութիւնն ամեն կողմից միատեսակ լինի, մի երկու անգամ պոմիդորները վրայ ածել իրանց տակի իւղից: Սեղան բերելուց առաջ այնպէս անել, որ տաքութիւնը միայն վերևից գալ և կամրացնէ պոմիդորների երեսի միսը: Եթէ պլիտը լաւ տաք չէ՝ պոմիդորները իրանցից հիւթ բաց կթողնեն:

ԽՈՁԻ ՄՍԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ ԹԱՐՄ ՊՕՄԻԿՕՐՈՎ

Խոզի կողեր - 5 հատ, պոմիդոր - 10 հատ, իւղ - $\frac{1}{2}$ դրվ., սպիտակ գինի - 1 բաժ., կանաչի - թարխուն, քարսոն:

Խոզի կողիկներն առհասարակ ձմեռն են ուտում, բայց տարուալ մի ալլ ժամանակ լաւ է պատրաստել թարմ պոմիդորով, որով աւելի դիւրամարս են լինում: Խոզի 5 կողը մաքրել այնպէս՝ ինչպէս մաքրում են հորթի ջարդած կողիկները: Սօտէյնիկի կամ տապակի մէջ գցել իւղի մի մասը, դնել սովորական կրակի վրայ և դադած իւղում դարսել կողիկները, կարմրացնել նրանց երկու կողմից էլ 20 րոպէ: Երբոր մի կողմը լաւ կարմրի՝ սլէտք է շուռ տալ միւս կողմը 10 րոպէ ժամանակով: Զօրեղ կրակի վրայ կարմրացրած կողիկները չորանում են, իսկ եթէ թոյլ կրակ է՝ բաց են թողնում իրանց հիւթը: Կարմրացրած կողիկները հանել տապակից ու պահել տաք տեղ: Տապակից իւղը չետ ածել, նորից դնել կրակի վրայ ու մէջն ածել 1 բաժակ սպիտակ գինի, որպէսզի տապակից գլեասը պոկուի: Ապա գցել 10 հատ կստորած և սերմերից ու կճեպից մաքրած պոմիդոր, գցել 1 գլուխ սխտոր. սեղան բերելիս

Հանել, աղ ու պղպեղ անել, վրան ածել կոտորած (ժար-
խուն ու քարսոն, կտոր-կտոր իւղ և մի քիչ տապակել,
Սկուտեղի վրայ՝ մէջտեղն ածել պօմիդօրը, իսկ շուրջը կո-
ղիկները դարսել: Չմեռ ժամանակ այս կողիկները սեղան են
բերում սոխի սօուսով: - Տապակը, որի մէջ տապակում են
կողիկները՝ դնել կրակի վրայ իւր իւղով ու գցել $\frac{1}{3}$ դրվ-
կոտորած սոխ ու կարմրացնել: Երբ սոխը պատրաստ է՝ վրան
ցանել $2\frac{1}{2}$ մսխ. ալիւր, մի ըսպէ տապակել ու բաց անել
1 բաժ. մսաջրով. երբ եռ - դա՛յ՝ աւելացնել $1\frac{1}{2}$ գդալ քա-
ցախ. ապա լետ դնել աւելի թօղ կրակի վրայ ու եփել մի
10 ըսպէ: Կողիկները դարսել սօուսի մէջ ու դնել կրակի
վրայ, որ մի քիչ տաքանան, բայց չպէտք է եփ գան: Սե-
ղան բերելիս կողիկները դարսել սկուտեղի վրայ, սօուսին ա-
ւելացնել խառնած մանանեխ ու այս սօուսն ածել կողիկնե-
րի վրայ:

ԳՍՈՍՆ ՄՍԻ ՌԱԳՈՒ

Գառան միս - $2\frac{1}{2}$ գրվ., կարտօֆիլ - $1\frac{1}{8}$ գրվ., եռ ջուր
- 10 բաժ., սպիտակ գինի $\frac{1}{2}$ բաժ., ալիւր - 5 մսխ.,
փունջ՝ կազմուած սխտորից, զափնի տերեխից և բահա-
րից, աղ - 5 մսխ., մի գդալ պօմիդօրի պիւրէ և 1 թէյի
գդալ շաքար:

Ռագուի Համար վերցնում են կամ կուրծք երբուծ) կամ
կողեր: Այնտեղի միսը մանր կտրատել: Մի գդալ իւղ կամ
ճարպաիւղ ածել տապակի վրայ ու դնել զօրեղ կրակի
վրայ: Երբոր իւղը սկսի ծխալ՝ ածել կտրտած մսի կէսը
ու մի քանի ըսպէից ածել միւս կէսն. էլ: Չպէտք է խառ-
նել՝ մինչև որ մի կողմը չկարմրի. երբ կարմրի՝ գդալով շուռ
տալ միւս կողմի վրայ: Երբ արդէն պատրաստ է՝ տապակից
լետ քամել իւղը և կրկին դնել կրակի վրայ: Ածել $\frac{1}{2}$ բաժ.
գինի. երբ որ գինին գոլորչիանայ՝ մսի ու տապակի վրայ
գլեաս կգոյանայ: Սրանից լետոյ այս մսի կտորների վրայ
ածել ալիւր ու 2 ըսպէից էլ 6 բաժ. եռ եկած ջուր. երբ

որ ջուրը ես կգայ, գառան միսը պէտք է փոխադրել կաթ-
սան և մազի միջով անել վրան իւր հիւթը: Կցել պոմիդորի
պիւրէ, աղ, փուռնջը և երիել թույլ կրակի վրայ 2 ժամ. եր-
բեմն իւր տակից հիւթն հանել ու վրան անել: ձաշից 1
ժամ առաջ ազգուի մէջ գցել մանր կտրտած կարտոֆիլ-
եթէ ուզուեն թանձր է՝ պէտք է աւելացնել մի քիչ մսա-
ջուր, բայց չպէտք է գառան մսի կտորտանքը լող տան հիւ-
թի մէջ:

ՈՉԽԱՐԻ ԵՓԱԾ ԲՈՒԳԸ (ԺԻԳՕ)

Բուդ — 1 հատ, գազար — $\frac{1}{2}$ գրվ., շաղգամ — $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ
— 12 հատ, կարտոֆիլ — 1 գրվ., աղ — 10 մսխ., սպիտակ
գինի — $\frac{1}{2}$ բաժակ. սխտոր — ճաշակի համեմատ:

Եփած բուդը նոյնպէս հիւթալի է՝ ինչպէս և կարմրա-
ցրածը, միայն եփածի առաւելութիւնն այն է, որ եփելիս
չէ փոքրանում: Պէտք է պատրաստել մսաջուր 20 բաժ.
ջրից, $\frac{1}{2}$ գրվ. գազարից, $\frac{1}{2}$ գրվ., շաղգամից, 12 հատ մանր
սոխից, $\frac{1}{2}$ բաժ. սպիտակ գինուց և 10 մսխալ աղից: Մսա-
ջուրը եփ գալիս՝ դնել մէջը սխտորի բուդը և եփել ա՛նեն
մի $2\frac{1}{2}$ գրվ. 30 րոպէ ժամանակամիջոցում: Երբոր բուդը
եփուի՝ հանել սկուտղի վրայ ու ոստերիֆի ձևով կտրատել,
շուրջը զարսել այն բանջարեղէնը, որի հետ միսը եփուել է՝
զարսել և ազաջրի մէջ եփած կարտոֆիլը ու սեղան բերել:
Եթէ այս բոլորը սկուտղի վրայ չեն տեղաւորում՝ կարելի
է բերել առանձին ամանով:

ՍՕՈՒՍ. իւդ — 7 մսխ., ալիւր — 5 մսխ., մսաջուր —
 $2\frac{1}{2}$ բաժակ, կապար — $\frac{1}{2}$ գրվ.:

Իւղից ու ալիւրից պատրաստել պտորիլկան, բայց անել
 $2\frac{1}{2}$ բաժ. մսաջրով, լետ ու առաջ խառնել փայտէ գդալով
և եփել՝ մինչև որ սոուսի թանձրութիւն ստանայ, անել
մէջը կապար ու սոուսիկով սեղան բերել ժիգօի հետ:

ԳՍՌԱՆ ՄԻՍ ՍՊԵՏՍԿ ՍՊՈՒՍՈՎ (ԲԼԱՆԿԵՏ)

Թիկունքը մսի հետ $2\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր—5 մսխ., իւղ $\frac{1}{2}$,
գրվ., աղ— $3\frac{1}{2}$ մսխ., սունկ-շամպինիօն—30 մսխ., մա-
նրը սոխ—8 հաս, զեղնուց—2 հաս, ջուր—4 բաժակ:

Գառան միւր կտրատել մանր քառանկիւնի, կտորները
լուանալ ու մի քանի ժամանակ թոզնել ջրի մէջ: (Գառան
ու հորթի միւր սառը ջրում պահելուց սպիտակում են):
Կաթսայի մէջ ածել 4 բաժակ ջուր, գցել գառան մսի
կտորտանքը, ծածկել ու զնել կրակի վրայ: Հետեւել եփելիս,
երբեմնապէս խառնել, որ փրփուրը տակը չնստի: Եթէ փր-
փուրը բոլորը մի անգամից չէ գալիս՝ այն ժամանակ աւե-
լացնել $\frac{1}{2}$ բաժակ սառը ջուր: Երբոր եփ գալ՝ նորից փր-
փուրը քաշել և աւելի մեղմ կրակի վրայ դնել: Երբոր բու-
լիօնը թափանցիկ է դառնում՝ այն ժամանակ պէտք է
աւելացնել մի փունջ քարսոն, զափնի տերև, բահար, մա-
նրը սոխ և շարունակել եփել: Այս ժամանակամիջոցում
պատրաստել սունկը: Թարմ սունկը մաքրել, վերևի կաշին
(թաղանթը) պոկել, լուանալ, կտրատել ու գցել այս սու-
սի մէջ. $\frac{1}{2}$ ժամից պէտք է նայել, թէ արդեօք բաւական
չէ եփել. իսկ այս կարելի է իմանալ պատտառաքաղի միջո-
ցով.—եթէ նա հեշտութեամբ անցում է մսի միջով՝ նշա-
կում է եփած է: Սոսուր պատրաստելու համար իւղը տա-
քացնել, քերել մուշկատի ընկոյզը, ածել մէջը ալիւր և եր-
կու բոպէ տապակել: Այս պատիրովկան խառնել, և մաղի միջով
վրան ածել գառան բուլիօնը: Խառնել կամ հարել աւելով
մինչև եփ դալը. երբոր բաւական թանձրանայ՝ պահել
տաք տեղ: Թասի մէջ գցել զեղնուցները, աւելացնել երկու
գդալ սոսու ու նորից ածել սոսուի մէջ: Սորան աւելացնել
կտորտանքով մնացած իւղը, լաւ խառնել ու պահել տաք
տեղ. բայց չպէտք է եփ տալ: Կլոր սկուտեղի վրայ դարսել
գառան միւր բլրաձև, շուրջը դարսել սոխն ու սունկը, կա-
րելի է և կոնսերվը. թեթեւ կերպով ծածկել սոսուով, վրայ-
ից էլ քարսոնը, իսկ մնացած սոսուը սեղան բերել սոսու-

նիկսով: Բոլոր սպիտակ սօուսները պատրաստուում են միատես-
սակ. նրանց համար միշտ գործ են ածում սպիտակ ու թույլ
բուլիօն:

ՀՈՐԹԻ ՄԻՍ ԱԼՊ ՄԱՐԵՆԳՈՅ

Հորթի միս $2\frac{1}{2}$ գրվ, իւղ 12 մսխ., Պրովանսի ձէթ
— 3 գգալ, պօմիդօր — $\frac{1}{2}$ գրվ., սունկ $\frac{3}{8}$ գրվ., ալիւր —
12 մսխ., մսաջուր — $3\frac{1}{2}$ բաժակ, գինի — $\frac{1}{2}$ բաժ., քար-
սոն, դափնի տերև, համեմունք (բահար), սխտոր՝ ճա-
շակի համեմատ, շառլօտ սոխ:

Վերցնել հորթի կողերը, իրարից բաժանել և կտրատել:
Սօտէյնիկի մէջ պէտք է ածել կովի իւղ և 3 գգալ Պրովան-
սի ձէթ կամ երկու գգալ մսաջրից քաշած իւղ և դնել կրակի
վրայ. երբ որ ամանը տաքանայ և իւղն եփ դայ՝ այն ժա-
մանակ ածել նրա մէջ կտրտած մսի կէսը. իսկ սրա տա-
քանալուց յետոյ հարկաւոր է ածել և միւս կէսը: Միսը
չպէտք է խառնել, ապա թէ ոչ չի տապակուի: Երբ մսի
մի կողմը կարմրի՝ պէտք է շուռ տալ միւս կողմը, որ այն
էլ կարմրի: Միսը տապակելուց յետոյ պէտք է յետ քամել
նրա միջի իւղը և սօտէյնիկի մէջ ածել մի գաւաթ սպիտակ
գինի և լաւ խառնել, մինչև որ գինին գոլորշիանայ, իսկ միսը
ծածկուի գլեատով, որ ստացուում է սղնձին կպած տապա-
կած մսից. ապա մսի վրայ ցանել ալիւր և երկու բոպէ էլի
տապակել. յետոյ աւելացնել $2\frac{1}{2}$ բաժակ տաք մսաջուր կամ
մսի հիւթ և մի անգամ էլ եփ տալ. ապա մսի կտորտանքը
դարսել մի ուրիշ կաթսայի մէջ, վրան ածել պատրաստի
սօուսը, նորից դնել կրակի վրայ և երբ սկսի եփուել՝
փրփուրը քաշել, ձգել մէջը մի փունջ քարսոն, մի գլուխ
սխտոր, սունկից ստացած հիւթը, պօմիդօր, աղ, Գայենի
պղպեղ և մնացած գինին: Եթէ կայ թարմ պօմիդօր՝ պէտք
է ածել մսի մէջ. իսկ պօմիդօրի պիւրէ ուղղակի է ածուում:
Այս ամենն ածելուց յետոյ՝ կաթսան ծածկել ու դնել $1\frac{1}{2}$
ժամով մեղմ կրակի վրայ: Սնկի կոնսերվը պէտք է ածել

սրա մէջ ուտելուց 5 ընդհանուր, իսկ թարմ սունկը՝ 10 ընդհանուր. սրա հետ միասին պէտք է ածել և շառլօտի սոխը: Մսի կտորտանքը պէտք է դարսել սուպինիկի մէջ բուրգի ձևով, սուսուից հանել սխտորն ու քարսոնը և սուսան ածել մսի վրայ: Եթէ լիշեալ սուսը ջրալի է՝ պէտք է առանձին եփ տալ, որ մի քիչ թանձրանայ:

ՀՈՐԹԻ ՄԻՍԸ ՍՊԻՏԱԿ ՍՕՈՒՍՈՎ (ԲԼԱՆԿԵՏ)

Կրծքի միս (երբուծ) — $2\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ 30 մսխ., սունկ — 30 մսխ., մսնր սոխ — 12 հատ, աղ — $7\frac{1}{2}$ մսխ., կիտրոն — $\frac{1}{4}$ գրվ., ալիւր — 6 մսխ., դեղնուց — 3 ձուր, մի փունջ քարսոն, դափնի տերև ու սխտոր:

Հորթի միսը սպիտակ սուսով պատրաստուած է նոյն ձևով՝ ինչպէս որ գառան միսը:

ՀՈՐԹԻ ԲԻՖՇՏԵԿՍ ՍՆԿՈՎ

Հորթի միս $2\frac{1}{2}$ գրվ., սունկ — $\frac{1}{4}$ գրվ., մսի ժիւլէ — 7 մսխ., սպիտակ գինի — 1 բաժակ, բուլկի — 1 հատ

Հորթի բիֆշտէկսի համար պէտք է վերցնել մէջքամիսը իւր վերևի և ներքևի փափուկ մասերով: Փափուկ մասը կտրել $2\frac{1}{2}$ գրվ. չափ, իսկ միջի ոսկորներէն պատրաստել որևէ արգանակ: Փափուկ միսը մաքրել թէ ճարպից և թէ աւելորդ ջլերից, ու կտրտել թեք-թեք կտորտանքի, այնպէս որ հաստութիւնը 2 սանտիմէտրի հասնի. սակրը թրջել սառը ջրով ու նրանով մսի կտորտանքը գիգել սկուտեղի վրայ: Բիֆշտէկսը պէտք է տապակել սեղան բերելուց 20 ընդհանուր: Այս ժամանակամիջոցում սուսը մաքրել ու եփել 2 գդալ ջրի, 2 գդալ սպիտակ գինու, մի քիչ իւղի ու կիտրոնի հիւթի մէջ, մօտաւորապէս 2 ընդհանուր: Բուլկին մաքրել կեղևից և կտրտել 1 սանտիմէտր մեծութեան կտորտանքի:

Հիմալ անցնինք դարձեալ բիֆշտէկսին. թաւալի մէջ

ածել մի գղալ Պրովանսի ձէթ, 5 մսխալ կովի իւղ ու զնել կրակի վրայ: Գաղած իւղի մէջ սկզբում դարսել բուլիու կտորները, երկու կողմն էլ կարմրացնել, յետոյ հանել սկուտեղի վրայ: Բուլիու կտորները կարմրացնելուց յետոյ՝ իսկոյն դարսել թաւալի մէջ բիֆշտէկան ու տապակել սաստիկ կրակի վրայ: (ամեն մի կողմը տապակելու համար հարկաւոր է 8 րոպէ): Սկուտեղի վրայ դարսել պատրաստ բիֆշտէկսը և նրա մէջ դարսել տապակած բուլիու կտորտանքը: Թաւալի մէջ մնացած գինինն ածել ու զնել կրակի վրայ, գգալով քերել թաւալին կպած մսի հիւթը, աւելացնել սորան սունկը, մսի հիւթը և մի քանի կաթիլ կիւրոնի հիւթից. այս սուսը մի քիչ եփել, վերջը գցել մի քիչ կարագ, խառնել, ածել բիֆշտէկսի վրայ ու արնպէս սեղան բերել:

ՈՍԿՐՈՎ, ԿՈՂԻԿՆԵՐ

Հորթի միս—5 կողք, սպիտակ գինի—5 բաժ., մաղէր—1 դաւաթ, իւղ—14¹/₂ մսխ., կիւրոն, աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ. թունդ մաջուր կամ մսի հիւթ—¹/₂ բաժակ:

Այս տեսակ կողիկների համար վերցնում են հորթի յեւեւի կողերը. եթէ կայ՝ լաւ է ուղղակի պատրաստի կողիկներ գնել, բայց այս ձևը ամեն տեղ չէ ընդունուած, ուստի հարկաւոր է, որ ամեն մի տանտիկին իմանայ նրա պատրաստելը: Նախ պէտք է կողերը իրանց ողնեքով բաժանել միմեանցից: Փափուկ մասից էլ հանել ողնաշարի ոսկորները, ճարպն ու ջլերը: Կողերը քերել ու փափուկ մսի հետ՝ թրջած սակրով ջարդել և տալ նորանց կողիկի ձև: Մեծ թաւալի մէջ ածել կամ ճարպ կամ իւղ ու զնել զօրեղ կրակի վրայ. հէնց որ իւղից սկսի ծուխ բարձրանալ՝ իսկոյն դարսել մէջը կողիկները: Երբոր որ նրանց երկու կողմն էլ կարմրեն՝ թաւան յետ գնել աւելի թոյլ կրակի վրայ: Գանդաղ խորովելիս կողիկները մեծ մասամբ պահպանում են իրանց հիւթը, իսկ մասամբ էլ բաց են թողնում, որը կպչում է թա-

ւային ու գոյանում է գլեհաս: Այս գլեհասը չէ այրուում, բայց մուգ ոսկի գոյն է ստանում: Կողիկներէի ամեն մի կողմը պէտք է տապակել 8 բոպէ: Տապակած կողիկները դնել պղնձէ խփի վերայ ու պահել տաք տեղ: Թաւալից լետ ածել իւղը. նորից դնել կրակի վրայ, ածել սպիտակ գինի ու փայտէ գդալով թաւալի լատակից գլեհասը քերել. սորան աւելացնել մսի հիւթը ու աւելի թեթեւացնել տակի կրակը: Եթէ մսաջուր ենք ածում թաւալի մէջ՝ այն ժամանակ կրակը աւելի զօրեղ պէտք է լինի, որ գոլորշիանայ: Երբոր մսի հիւթը կբացուի՝ աւելացնել մսի հիւթը, պղպեղ, մաղէր ու կտոր-կտոր կարագ. լետոյ թաւան վերցնել կրակից ու խառնել գդալով, որ բոլորն իրար հետ միանան: Կողիկներէի ոսկորները փաթաթել փնջի ձևով կտրատած թղթում, դարսել սկուտեղի վրայ ու ածել վրան սուսը:

ՀԱԻ ՖՐԻԿԱՍԷ

Հաւ—1 հատ, դեղնուց—3 հատ, սունկ—29 մսխ., ալիւր
—5 մսխ., իւղ 7 մսխ. կարագ—12 մսխ., կտորների հիւթ
—1 կտորներից:

Նախ վերցնել մի լաւ մսալի հաւ, մաքրել, խանձել, հանել միջի փորոտիքը, լուանալ ու մէջքի կողմով դնել տախտակի վրայ, կտրել երկու թևերը, շուռ տալ փորի վրայ և հանել երկու ազգրը: Մէջքը պէտք է բաժանել փորից և ամեն մէկը կէս-կէս անել, որ ստացուի 12—14 կտոր: Կաթսայի մէջ նախ հարկաւոր է դարսել ազգրները, լետոյ միւս կտորները: Հաւի վրան ածել այնքան ջուր, որ չօրս կողմից նրան ծածկէ: Հէնց որ ջուրն եռ գայ՝ փրփուրը քաշել ու ածել մէջը այն ամենը, ինչ որ նշանակուած է: Փրփուրը քաշելուց լետոյ կաթսան լետ դնել թույլ կրակի վրայ և եփել մինչև վերջը: Եփուելու ժամանակ պէտք է պատրաստել մանր սունկ, որովհետև մանր սունկը աւելի լաւ է զարգարում սկուտեղը: Կեռ պէտք է սնկից (շամպիւնիօն) դուրսը կտրել, հեւացնել ներքևի մասը, որ հողոս է

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

Սոուսի համար վերցնել նշանակած չափով իւղ և նոյնչափ էլ ալիւր, պտորաստել պասիրովկայ: Պասիրովկին աւելացնել փոքր առ փոքր հաւի բուլիօնից ($2\frac{1}{2}$ բաժ.) և եփել 5 րոպէ: Եփած հաւը շուռ տալ մաղի վրայ և բուլիօնը հաւաքելու համար նրա տակ թաս դնել: Հաւը լուանալ սառը ջրի մէջ, որ փրփուրը վրան չմնայ: Հաւի կտորները դարսել սօտէյնիկի մէջ, վրայից ածել սօուսի մի մասը, ամանը ծածկել, դնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել 20 րոպէ, անդադար խառնելով լետ ու առաջ, որպէս զի կաթսայի լտտակին չկոչի: Հէնց որ սօուսը պտորաստուի՝ թասի մէջ ածել ձուի դեղնուցները, խառնել նրանց հետ 2 գդալ սօուս: Դեղնուցները տաքանալուց լետոյ՝ պէտք է ածել սօուսի մէջ, որը նոյն միջոցին կրակից հեռու է դրած: Դեղնուցներն աւելացնելուց լետոյ՝ նորից դնել կրակի վրայ 5 րոպէով և խառնել մինչ տաքանալը: Յետոյ կրակից վերցնել, աւելացնել մնացած կարագը, կիտրոնի հիւթն ու սսկրահիւթը, ածել և սոււնկը: Հաւը պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ բրգաձև, սօուսի մի մասը ածել վրան, իսկ մնացածն ածել սօտէյնիկի մէջ ու սեղան բերել:

ՀԱՒ ԿԱՄ ՎԱՌԵԿՆԵՐ ՌԻՉՕՏՈՒԼ

Վառեկ—2 հատ, պոմիդորի սօուս— $\frac{1}{2}$ բաժ. բրինձ— $\frac{1}{8}$ գրվ., պանիր—12 մսխ., լւղ—18 մսխ., մի քիչ էլ աղ:

Վառեկները կամ մատղաշ հաւը փետրել, կտրատել ու եփել՝ ինչպէս եփում են Քրիկասէի համար: Բրինձը լուանալ, ածել կաթսան ու վրայից այնքան հաւի ջուր

աւելացնել, որ բրնձից 3 մաս բարձր կանգնի: Կնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել՝ մինչև որ բոլոր ջուրը գոլորշիանայ ու փխրուն խաշիլ պատրաստուի: Պատրաստ խաշիլը կրակից վերցնել և մէջն ածել Կայենի պղպեղ և $\frac{1}{2}$ բաժ. պօմիդօրի սօուս, աւելացնել և կարագի կտորտանքն ու քերուած պանիր — պարմեզան: Եթէ լիշեալ պանրից չկայ՝ կարելի է գործածել այլ տեսակի պանիր: Լաւ խառնել, խուփը ծածկել ու դնել թոյլ կրակի վրայ, թշտացնել չինգ բոպէ: Ապա բրնձէ խաշիլի մի մասը ածել կլոր սկուտեղի վրայ, տալ կլոր ձև և վրայից հաւի կտորտանքը դարսել բլրածև (սպիտակ կտորները վերևից). խաշիլի միւս կէսն ածել հաւի վրայ և նրանով ծածկել: Ցանկացողը կարող է վրայից ածել պօմիդօրի սօուս և ցանել քերած պանիր. բայց կարելի է բաւականանալ և բրնձէ խաշիլով:

ՀԱԻ ՔԻՇՄԻՇՈՎ ԵՒ ԶՐԻՇԿՈՎ

Լաւ գիրացած հաւը մաքրել, լուանալ ու մի քիչ ժամանակ պահել սառը ջրի մէջ (սառը ջրի մէջ գցած հաւը աւելի է սպիտակում): Հաւը դնել կաթսայի մէջ, վրան անքան ջուր ածել, որ ծածկուի. փրփուրը քաշելուց լետոյ կաթսան դնել աւելի մեղմ կրակի վրայ: Մաքրել 12 մսխ. զրրիշկ ու թրջել մի քիչ ժամանակ. սրանից լետոյ զրիշկն ածել սօտէյնիկի մէջ և վրան ածել 1—2 գդալ ջուր, 1 գդալ իւղ (12 մսխ.) և կաթսան ծածկելով եփել: Երբ զրրիշկի հատիկները փափկին՝ աւելացնել նրա մէջ 1 գրվ. մաքրած ու լուացած քիշմիշ ու միասին եփել: Երբ քիշմիշը ուռչի՝ աւելացնել նորան $\frac{1}{4}$ գրվ. մեղր կամ շաքար և մի քիչ էլ ջարդած հիւ: Այս բոլորը միասին մի քիչ էլ եփել, սպա հանել եփած հաւը և 12 մաս անել: Պատրաստած ու սառցրած զրիշկի և քիշմիշի մի մասը ածել սկուտեղի վրայ, վրան դարսել հաւի կտորները, (մէջքի կողմը պէտք է ֆարշի վրայ ընկնի, իսկ վերևը՝ սպիտակ տեղերն ու թևերը). սրա շուրջն ածել մնացած ֆարշն ու սեղան բերել:

ՍՍՈՒՐ ՀԱՒ ՎՐԱՍՏԱՆԻ ՍՕՈՒՍՈՎ

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

$\frac{3}{4}$ գրվ. մանր կոտորած սոխը տապակել բուլիօնից քաշած իւզի մէջ: $\frac{1}{4}$ գրվ. մաքրած ընկուզը մի քիչ սխտորի հետ միասին ծեծել սանդի մէջ. սորանց աւելացնել ծեծած հիւ ու մեխակ ու մի քիչ էլ աղ. այս բոլորը միասին լաւ խառնել սոխի հետ, վրան քացախ ածել ու եփել: Երբ այս զանգուածը մի քանի անգամ եփ գալ՝ կաթսան դնել պլիտի ծալքին, աւելացնել 4 հատ հարած դեղնուց, խառնել ու 2—3 րոպէ թողնել կրակի վրայ: Հաւը կոտորել ու վրան ածել լիշեալ սօուսը և սառը սեղան բերել:

ՀԱՒ ՍՍՈՒՐ ՄԱՅԵՐՆԵՂՈՎ ԵՒ ՎՐԱՍՏԱՆԻ ՍՕՈՒՍՈՎ

Հաւ—1 հատ, դեղնուց—2 ձուի, պինդ եփած ձու—4 հատ, Պրովանսի ձէթ— $\frac{1}{2}$ շիշ, կիտրոնի հիւթ—1 հատից, կանաչ ձիթապտուղ—12 հատ, մանր թթու վարունգ—3 հատ, սալատ, մի քանի հատ կապպար, մանանեխ—1 թէլի գդալ, աղ ու քացախ:

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

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

$\frac{1}{2}$ կիտրոնի հիւթ կամ 1 թէլի գդալ քացախ. աւելի լաւ է վերցնել կիտրոնի հիւթ: Քացախից կամ կիտրոնի հիւթից ձէթն աւելի կնօսրանայ: Սրանից լետոյ աւելացնել նոյն ձևով ձէթի մնացածը և վերջը $\frac{1}{2}$ կիտրոնի հիւթը: Մալեօնէզը պէտք է լինի փսլլուն, բաց դեղին և թանձր: Եթէ մալեօնէզը պատրաստուում է սառը տեղ և սառն իւղից՝ այն ժամանակ կարող է պատահել, որ մակարդուի (լերդանայ):

Մաքրած սալատի վրայ մի քիչ աղ ու քացախ ածել, դարսել սկուտեղի վրայ: սրտ վրայ բլրածե դարսել հաւի կտորտանքը, վերևից ածել պատրաստած մալեօնէզը ու դա նսկով ուղղել, որ բոլոր կտորները ծածկուին մայեօնէզով: Հաւի ամենավերևի մասի վրայ դարսել սալատի միջուկը, սրա շուրջը կլոր կտորտած վարունգները, իսկ սալատի շուրջը՝ կորտած պինդ եփած ձուաները, խառնած ձիթապղիկամ սալատի հետ. վրան ցանել կապար ու սեղան բերել: Մնացած սօուսը բերել սօուսնիկով:

ՀՈՐԹԻ ԳԼՈՒԽ ՌԱԻԿՕՏ ՍՕՈՒՍՈՎ

Վերցնել հորթի $\frac{1}{2}$ գլուխ առանց լեզուի և ուղեղի, որոնցից կարելի է պատրաստել ուրիշ կերակուր: Մաքրած և լուացած գլխից ջուկել բոլոր ոսկորները: Անսովոր մարդու համար սրա ոսկորները հանելը դժուար է, այդ պատճառով էլ լաւ կը լինէր, որ գլխի ոսկորները ջուկէր ինքն մի ծախողը: Մաքրած հորթի գլուխը դնել մի խոր ամանի մէջ ու վրան ածել այնքան ջուր, որ բոլորովին ծածկուի. ջրի մէջ թողնել ամբողջ գիշեր: Միւս օրը փոխադրել արձնապակած ամանի մէջ, վրան ջուր ածել, ծածկել ու եփել: Հէնց որ եռ գայ՝ գլուխը հանել, լուանալ սառը ջրում, կտրատել ⁴ սանտիմէտր մեծութեամբ կտորների, դնել դատարկ կտթսայի մէջ, աւելացնել 12 բաժ. ջուր, 6 մսխ. աղ և եփել. երբ եռ գայ՝ փրփուրը քաշել, ապա մէջը գցել կամ $\frac{1}{2}$ կիտրոնի հիւթ, կամ $\frac{1}{4}$ բաժ. քացախ, որ հորթի գլուխը պահպանէ իւր սպիտակութիւնը: Կտթսան ծածկել քողով և վրայից էլ իւր

խփով, որ մէջը օդ չմտնէ: (Այս անուամ է նրա համար, որ միտը չսևանայ): Կաթասն գնել թոյլ կրակի վրայ ու եփել մօտաւորապէս երկու ժամ: Երկու ժամից լետոյ պէտք է նայել, թէ արդեօք բուսկան չէ եփելը: Եթէ պատրաստ է՝ թողնել պլիտի ծայրին մինչև ճաշը: Հորթի գլուխը կարելի է սեղան բերել զանազան սօուսներով, օրինակ՝ պօմիդօրի, թաթարի և ռաւիզօտ սօուսներով:

ՍՕՈՒՍ ՌԱԻԻԳՕՏ

Շառլօտ կամ սոխորական սոխ—2 փոքրիկ գլուխ, մի քիչ պրաս, մանանեխ, աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ, կտրտած քարսոն և թարխուն—միմի զգալ, քացախ— $\frac{1}{4}$ բաժ. Պրովանսի՝ ձէթ—մի բաժ.:

Մանանեխի մէջ աղ ու պղպեղ գցել ու Պրովանսի ձէթով նրան լաւ հարել, աւելացնել քացախ ու վերն լիշած շատ մանր կտրտած կանաչին. այս բոլորը միասին լաւ խառնել, ածել սօուսնիկի մէջ և սեղան բերել հորթի զըլխի հետ: Եփած հորթի գլխից կարելի է պատրաստել դանդօղ (խօլօղեց) կամ սառցրած գլուխ: Եփած գլխի կտորները դարսելով ֆօրմի մէջ՝ ածել վրան իւր բուլիօնը և թողնել մի քանի ժամ սառը տեղ: Երբ ֆօրմի մէջ սառչի՝ հանել ֆօրմից, (որի համար հարկաւոր է՝ մի վալրկեան՝ եռ ջրում թողնել ֆօրմը), և գնել սկուտեղի վրայ Սրա հետ մատուցանում են քրեն:

Ո Ի Ղ Ե Ղ

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

մեծ ուղեղի միայն 2 կէսը: Մաքրելուց յետոյ նորից պէտք է ուղեղը գցել սառը ջրի մէջ, որ վերջնականապէս դուրս գայ միջի արիւնը և նա սպիտակի: Ապա ուղեղը կաթսայի մէջ գցել, ածել վրան ջուր, 1 գդալ քացախ և մի քիչ աղ, ապա դնել կրակի վրայ. եփ գալուց յետոյ հովացնել նրա տակի կրակը և թոզնել, որ 10 — 12 բոպէ եփուի: Քացախն ամբացնում է ուղեղն ու սպիտակացնում է նրան. 10 բոպէից յետոյ ուղեղը պէտք է հանել կաթսայից, սրբիչով ցամաքացնել ու կրտրել երկարութեան վրայ. ապա ձուի մէջ թաթախել, վրան սուխարի ցանել ու իւղի մէջ տապակել երկու կողմիցն էլ: Ուղեղը սեղան են բերում կարտօֆիլի պիւրէտով կամ ուրիշ գարնիքով:

ՀՈՐԹԻ ԿԱՄ ԳԱՌԱՆ ՈՏՆԵՐ

Հորթի ոտների բուլիօնից կարելի է պատրաստել լանսայիկ և ուրիշ արգանակներ. իսկ հէնց ոտները կարելի է սօուսով պատրաստել: Հորթի ոտներ գնելիս պէտք է տեսել մսագործին, որ ոտների հաստ սևորը հանէ: Ոտները հարկաւոր է դարսել մի ամանի մէջ, վրան սառը ջուր ածել ու պահել մի քանի ժամ: Ապա հանել անտեղից ոտները, դարսել արծնապակած կաթսայի մէջ, վրան սառը ջուր ածել ու գնել կրակի վրայ. երբ եփ գայ՝ ջուրը զէն թափել, ոտները սառը ջրում լուանալ: Ոտները այս ձևով մաքրելուց բուլիօնը աւելի համեղ է ստացւում: Մաքրելուց յետոյ ոտները կրկին դարսել միևնույն մաքրած կաթսայի մէջ, վրան ածել ջուր, $2\frac{1}{2}$ մսխ. աղ, ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ: Երբ ես գայ՝ փրփուրը քաշել ու եփել 3 ժամ, ինչպէս սովորական բուլիօն: Երբ ոտները լաւ կեփուին, այնպէս որ նրանց սևորները մսից կբաժանուին՝ պէտք է հանել, սևորները ջոկել, ոտները կէս-կէս անել, վրան աղ ու պղպեղ ցանել ու պահել տաք տեղ:

ՍՕՈՒՍ — ՊՈՒԼԷՏ

Իւզ—28¹/₂ մսխ., սունկ-շամպինիօն—30 մսխ., բուլիօն սպիտակ—1¹/₄ բաժ., դեղնուց—2 հատ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Մաքրած սունկը կտրտել և ածել կաթսայի մէջ, սորան աւելացնել չորս գդալ բուլիօն և մի ընկուզի չափ իւզ, տսյա գնել կրակի վրայ ու եռ տալ 1 ըրպէ: Յետոյ կաթսան լետ գնել պլիտի ծալրին: Մի ուրիշ կաթսայում տաքացնել 7¹/₂ մսխ. իւզ, երբ հալուի՝ աւելացնել 5 մսխ. ալիւր. 2 ըրպէ տապակել, լետոյ վրան ածել մնացած բուլիօնը, փախտէ գդալով խառնել մինչև եռ գալը: Թասի մէջ գցել 2 դեղնուց, կիտրոնի հիւթ և սունկի հիւթ. այս բոլորը լաւ խառնել և ածել սօուսի մէջ. ածել և սունկը ու մի քանի կտոր արած 10 մսխ. իւզ: Յետոյ ոտների վրայ ածել պատրաստի սօուսը ու պահել տաք տեղ մինչև սեղան բերելը: Բերելիս գցել նրա մէջ մնացած իւզը՝ կտոր-կտոր արած, աղ անել կտրտած քարսոն ածել ապա հորթի ոտները իւր սօուսով դարսել սկուտեղի վրայ:

ՀՈՐԹԻ ԼԵԱՐԻԸ ՏԱՊԱԿԱԾ

Հորթի լեարդ—1 գրվ., իւզ—14¹/₂ մսխ., սոխ 2—գլուխ, ալիւր—2¹/₂ մսխ., կոտորած քարսոն—1 գդալ, կիտրոնի հիւթ—¹/₂ կիտրոնից, գինի—¹/₂ բաժ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Լեարդը կտրտել 1 սանտ. հաստութեամբ հաւասար կտորների: Լեարդը պէտք է շուտ տապակել, իսկ եթէ նրա կտորտանքը հաւասար չեն՝ այն ժամանակ նրանք լաւ չեն տապակուի: Կտրած լեարդի վրայ աղ ու պղպեղ ցանել, տապակի վրայ գցել վերցրած իւզի կէսը ու երբ լաւ դաղուի՝ դարսել լեարդի կտորները ու տապակել 2 կողմն էլ 5 ըրպէում: Նրանք պէտք է 2 երկու կողմից էլ լաւ կարմրին: Եթէ լեարդը 5 ըրպէից աւել ժամանակ է մնում կրակի վը-

րայ՝ չորանուժ է. իսկ եթէ տաքութիւնը քիչ է՝ եփուժ է իւղուժ: Տապակից հանել տապակած լեարդը, փոխադրել ուրիշ աման ու դնել պլիտի ծայրին, որ չսառի: Իւղով տապակը նորից դնել կրակի վրայ, սրա մէջ տապակել մանր կոտորած սոխ և ապա աւելացնել մի գդալ ալիւր, խառնել. յետոյ աւելացնել գինի ու մսաջուր, դարձեալ խառնել և գցել մէջը մանր կոտորած քարսոն. մի քանի բոսլէ խառնել. երբ եռ գալ՝ սուսի նման կլթանձրանայ: Ապա վերցնել կրակից ու աւելացնել այն հիւթը, որ բաց է թողել լեարդը. գցել կտոր-կտոր արած կարագ և կիտրոնի հիւթը. խառնել, որ նրանք միանան: Լեարդի կտորները դարսել սկուտեղի վրայ ու վրայից ածել պատրաստի սուսը:

ՀՈՐԹԻ ԼԵԶՈՒ

Լիւղու — 2¹/₂ գրվ., մսի հիւթ — 2 բաժ., իւղ — 1 գդալ,
սոխ — ¹/₃ գրվ., քացախ 4 — գդալ:

Հորթի թարմ լեզուն մաքրել բոլոր աւելորդ մասերից և թողնել միմիայն լեզուն. գցել ջրի մէջ երկու ժամ, կամ տաք ջրում անց կացնել, այսինքն՝ կաթսայի մէջ դնել լեզուն, վրան ածել ջուր ու եփ տալ մի անգամ, յետոյ ջուրը թափել, իսկ լեզուն սառը ջրով լուանալ: Եթէ մսաջուր կայ՝ ուղղակի լեզուն եփել նրա մէջ 3 ժամ, իսկ հակառակ դէպքում պատրաստել բանջարի բուլիօն, այսպէս. — մեխակ ցըցած երկու գլուխ սոխ, գափնի տերև, քարսոն ու համեմունք, 15 բաժ. ջուր և 3³/₄ մսխ. աղ վերցնել ու այս բոլորն ածել կաթսայի մէջ և երբ եռ գալ՝ գցել նրա մէջ լեզուն ու եփել 3 ժամ: Յետոյ լեզուից պոկել վրայի կաշին ու լաւ մաքրել: Կլոր կտրատած սոխը գցել իւղ կամ ճարպ ածած կաթսայի մէջ և դնել թոյլ կրակի վրայ 10 բոսլէ, որ սոխը իւր հիւթը բաց թողնէ. պէտք է կաթսան մի-երկու անգամ թափ տալ, որ սոխը պղնձին չկպչի, յետոյ գնել սոխի վրայ եփած լեզուն, ծածկել ու դնել կաթսան թոյլ կը-

րակի վրայ. 10 բոպէից շուռ տալ լեզուն, որ միւս երեսն էլ կորմրի: Այս ժամանակամիջոցում կաթսան զարձեալ պէտք է լետ ու առաջ շարժել, որովհետեւ եթէ սոխն այրուի՝ սուսը կգառնանայ: Հէնց որ սոխը լաւ կարմրի՝ աւելացնել մի գդալ ջուր և էլի մի հինգ բոպէ եփել, ապա օձել նրա մէջ քացախ ու առանց ծածկելու եփել, որ քացախը իւր համը կորցնէ. լետոյ աւելացնել մօտ հիւթը, խուփը կիսով չափ ծածկել ու եփել $\frac{3}{4}$ ժամ թեթեւ կրակի վրայ: Սեղան բերելիս լեզուն կտրատել, դնել սկուտեղի վրայ: Պատրաստ սուսից իւզը քաշել և սուսը մաղով քամել ու սրանով ծածկել լեզուն: Լեզուի հետ կարելի է սեղան բերել մակարօն (գգմած), կարտօֆիլի պիւրէ կամ չամչի թթուաշ սուսը:

ԶԱՄՉԻ ԹԹՈՒԱՇ ՍՈՌԻՍ

Կաթսայի մէջ օձել 12 մսխ. շոքարաւազ, երբ կլուծուի՝ աւելացնել $\frac{1}{4}$ բաժ. քացախ. երբ շաքարը բոլորովին կհալուի՝ աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժ. բուլիօն, մէջը գցած մի թէլի գգալ ալիւր. երբ այս բուլիօնը ես գայ՝ աւելացնել $\frac{1}{4}$ գրվ. չամիչ ու մի քիչ եփել:

ԿԱՔԱԻ ԻԻՐ ԳՈՒՈՐՇԻՈՒՄ ԵՓԱՆԾ

Կաքաւը փետրել, կրակի վրայ խանձել, որ մնացած մազերը այրուին. ապա կտրել վզի կաշին, հանել այդ տեղից կանառքը (306Ն), շուռ տալ կաքաւը մէջքի վրայ, տուտուզը կտրել, փորը ճնշելով փորոտիքն հանել. լետոյ կապել թելերով թևերն ու ստները, աւելացնել իրանից ստացած ճարպը: Առաջ հարկաւոր է իւզը տաքացնել, վրան դնել կաքաւը, մի քանի հատ սոխ մաքրել, (իսկ ցանկացողը կարող ձգել կարտօֆիլ) և կաթսան ծածկել ու դնել կրակի վրայ: Երբ որ ես գայ՝ պէտք է կաթսայի տակի կրակը քչացնել ու թողնել վրան $\frac{1}{3}$ ժամ: Այս ժամանակամիջոցում պէտք է

պատրաստ լինի կաքաւը: Յետոյ վրան $1\frac{1}{2}$ բաժ. լաւ գինի
ածել, աղ անել, մի անգամ էլ եփ տալ, ապա կրակից վեր-
ցնել, թելերն հանել, կտորել և սեղան բերել:

ՇԱՐՏՐԻՅՈՋ ՀԱԽԻՑ

Հաւ—1 հատ, մակարօն— $\frac{5}{8}$ գրգ., լիցք—խոզի մսից՝
էջե՛ 4-5-ը. խոզապուխտ (ветчина)—25 մսխ. (կամ
հորթի մ/ս). խոզի ճարպ կամ իւղ—14 մսխ., բուլկի
—12 մսխ., ձու—1 հատ, մի քիչ բուլիօն և կաթ: Սոսու.
իւղ—19 մսխ. ալիւր—7 մսխ., բուլիօն— $2\frac{1}{2}$ բաժ.,
ղեղնուց—3 ձուի, սունկ— $\frac{1}{4}$ գրգ., սեր—2 գրգալ, կաթ
—1 գրգալ:

Վերցնել լաւ գէր հաւ, փետրել, խանձել, փորոտիքը
հանել, լուանալ ու դնել կաթսան մէջքի վրայ. վրան այն-
քան ջուր ածել, որ հաւը բոլորովին ծածկուի. աւելացնել
4 մսխ. աղ և 1 բաժ. լաւ սպիտակ գինի: Կաթսան դնել
կրակի վրայ. երբ եփ գալ՝ փրփուրը քաշել, գցել մէջը գա-
զար, պօրէլ, նեխուր ու սոխ՝ մէջը ցցած մի մեխակ, դնել
կաթսան աւելի թեթեւ կրակի վրայ ու եփել 2 ժամի շտփ:
Պատրաստ հաւը սառցնել, կտրատել ոչ այնքան մեծ կտոր-
ների, իսկ աւելորդ սկորները հանել. հաւի ջուրը գործա-
ծել սօուսի համար:

Լիցք. խոզապուխտը կամ հորթի միսը մտնը կտորել
ու անց կացնել միս ծեծելու մեքենայի միջով: Եթէ խոզա-
պուխտ է վերցրածը՝ աւելացնել խոզի ճարպը. իսկ եթէ հոր-
թի միս՝ մէջը իւղ գցել: Խոզապուխտից պատրաստած լիցքը
աւելի համեղ է. խոզապուխտը իւր ճարպի հետ միասին նո-
րից անց կացնել միս ծեծելու մեքենայով: Բուլկու փափուկ
մասը թրջել կամ բուլիօնի և կամ կաթի մէջ: Երբ բոլորո-
վին թրջուեց՝ լաւ քամել, գցել փոքրիկ կաթսայի մէջ, ա-
ւելացնել 4 մսխ. իւղ, մի քիչ կսթ կամ բուլիօն, լաւ տը-
րորել և դնել կրակի վրայ, գոլորշիացնել, որ ցամաքի Այս
վերջին պատրաստ զանգուածը անց կացնել մազով, խառնել

լիցքի հետ: Լիցքի մէջ նորից գցել աղ, պղպեղ, մի քիչ մանր կոտորած սոխ, ձու, սեր քերած պանիր (պարմեզան):

Սոսի. Կաթսան զնել կրակի վրայ, մէջը գցել 10 մսխ. իւղ և 8 մսխ. ալիւր. մի քանի բոսկէլու խառնել և թեթև կերպով տապակել. այս պատրուովկալի մէջ ածել $2\frac{1}{2}$ բաժ. բուլիօն և շարունակել խառնելը, մինչև որ սօուսը եփ գայ (Այս սօուսը պէտք է ածել Փօրմի մէջ դատարկ մնացած տեղերը, իսկ միւս մասը խառնել սունկի հետ, և շարտրէօզը Փօրմից հանելիս՝ վրալից ածել, մնացածն ածել սօուսնիկի մէջ ոււեղան բերել): Ապա գցել նրա մէջ զեղնուցները և մնացած 12 մսխ. իւղը, աւելացնել սունկը, որ առաջուց եփուած պէտք է լինի 2 գդալ ջրի, նոյնքան էլ գինու, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթի ու մի քիչ էլ իւղի մէջ:

Մակարօն. Մակարօնի ամբողջ կտորտանքն ածել եռ եկող աղաջրի մէջ, մի անգամ եփ տալուց լետով՝ զնել աւելի մեղմ կրակի վրայ և շարունակել եփելը 30 40 բոսկէ: Աերցնելով պուգինգի Փօրմը, որի մէջ տեղը բաց է խողովակի ձևով՝ նրա մէջ իւղ քսել, յատակին սուխարի ցանել ու մէջը դարսել մակարօնն ու կպցնել իրար հետ՝ ձուն քսելով. այսինքն՝ վրձինը թաթախել իւղի մէջ ու քսել մակարօններին, որ նրանք իրար կպչին: Յետոյ մակարօնի շուրջը դարսել լիցքը բարակ շերտով, որ նա էլ կպչի մակարօնին: Փօրմի մէջ դարսել մաքրած հաւի կտորտանքը. այս կտորտանքը մի կողմից պէտք է կպչին Փօրմին: Լաւ կտորները դարսել ներքև, իսկ մնացած կտորտանքով լցնել Փօրմը: Մէջ ու մէջ մնացած դատարկ տեղերը լցնել սօուսով: Այդ Փօրմը զնել եռացող ջրով ամանի մէջ ու մի ժամ եփել, վերջը 10 բոսկէ զնել հնացի մէջ, որ կարմրի. սեղան բերելուց առաջ հանել Փօրմից, ածել վրան սօուսի մի մասը, իսկ մնացածն ածել սօուսնիկի մէջ ու այնպէս բերել:

ԿԱՔԱԻՒ ՊԱՇՏԵՏ

Ալիւր — 7 գրվ., իւղ — 28 $\frac{1}{2}$ մսխ., աղ — 1 $\frac{1}{2}$ մսխ., սառը ջուր $\frac{1}{2}$ բաժ., կաքաւ — 2 հատ, փստուղ — 24 հատ, լեզուի ապուխտ — $\frac{1}{4}$ գրվ., խոզի ճարպ — $\frac{1}{8}$ գրվ., խոզի սո.կի $\frac{1}{2}$ — գրվ., կօնեակ — 1 գաւաթ, գինի — 1 գաւաթ, մուշկատի ընկուղ, աղ, պղպեղ — ճաշակի համեմատ:

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

Խմորը պատրաստելուց լետոյ կաքաւները փետրել ու խանձել, կտրատել ստները մինչև բուռը, իսկ փետուրները բոլորովին հեռացնել, հանել նրանից կտնառք (30Յ) ու փորոտիքը, կաքաւը փորի վրայ դնել ու ողնաշարի վրայից դանակով սկսել կաշին մսից պոկել. պէտք է աշխատել, որ կաշին ամբողջապէս հանուի՝ ինչպէս գալանտինի համար, որը պատրաստուում է հուլից: Կաքաւի կուրծքը առանձին վերցնել, իսկ ուրիշ փափուկ տեղերը շոկել ու մեքենայով անց կացնել, ոսկորները եփել առանձին՝ սօկի համար. լեարդըն էլ պէտք է առանձին հանել: Փստուղն ու սունկը — տրիւֆելը մանր կտորել. լեզուի ապուխտը մանր-մանր կարտել. մեքենայով անց կացրած միսը դնել սանդի մէջ և ծեծել, լետոյ սորան աւելացնել լեարդ ու կրկին ծեծել. ապա աւելացնել կարագ ու դարձեալ ծեծել. լետոյ այս զանգուածն անց կացնել փոկէ № 20 մաղի միջով: Այս զանգուածը հաւաքել թասի մէջ, աւելացնել սունկը — տրիւֆելը, լեզուի ապուխտը, փստուղն և առանձին պահած կրծքի մսից 2 կտոր: Կաքաւի կաշուի մէջ դնել այս պատրաստուած զանգուածը և ծածկել կաշին խոզի բարակ թրաշած ճարպով: Հիմա շատերը պատրաստում են առանց ֆօրմի, ուղղակի մեր կարկանդակների (պիրոգների) նման:

Խմորը բաց անել, սրա վրայ դնել կաքաւը ինչպէս դը-

նում են լիցքը: Կաքաւները պէտք է դարսել իրար կողքի հակառակ կողմերով: Խմորի 2 հակառակ կողմերը միացնել ջրով, լետոյ զգուշութեամբ շուռ տալ ու ծալրերը մի քիչ երկարացնել: Աւելորդ մասը կտրել, իսկ միւս մասով ծածկել ծալրերը, երեսին ձու բսել. կտրտած խմորից շինել երկար շերտ ու սրանով զուգել կարկանդակի (պիրոզի) երեսը: Կարկանդակի մէջ տեղը մի փոքրիկ բացուածք բանալ, որտեղից կարողանայ զոլորշին դուրս գալ, ապա թէ ոչ կարող է ճաքել: Այս բացուածքի շուրջը տերեւների ձեով ծածկել խմորը, սորան էլ պէտք է ձու բսել: Պաշտեալը զնել ո՛չ այնքան տաք հնոցի մէջ 2 ժամով: Պատրաստած բուլիօնին աւելացնել 2 թերթ սակրահիթ, և երբ պաշտեալը կարաստուի և կիսով չափ կուռչի՝ ձագարի միջով պաշտեալի բացուածքի մէջ ածել այս բուլիօնի հիւթը (սօկը). լետոյ պէտք է բոլորովին սառցնել, այսինքն մի գիշեր պահել և միւս օրն ուտել:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԵԿՆԵՐ

Տասրակելու համար պէտք է ընտրել լաւ վառեկներ. լաւ համարում են այն վառեկները, որոնց կաշին քնքույշ ու թափանցիկ է. իսկ կաւցը՝ փափուկ: Վառեկը երբ կշռում է $1\frac{1}{2}$ գրվ.՝ պէտք է խորովել կամ շամփրի վրայ, կամ հնոցի մէջ՝ $\frac{1}{2}$ ժամ:

Նախ պէտք է վառեկը փետրել, լետոյ կրակի վրայ մի քիչ խանձել մնացած մասերը, փորոտիքը հանել, լետրզն ևս հանել, միայն զգուշութեամբ, որպէսզի լեղին չլատատուի և փոխի մէջ չթափուի: Լուսնալ. թելով թևերը կապել, նոյնպէս և ազգրները, և փոքի մէջ աղ շաղ տալ, լետոյ խորովել շամփրով և կամ թաւայում հնոցի մէջ: Երբեմնապէս պէտք է վրան իւր հիւթից ածել: Վառեկը պատրաստ է համարում այն ժամանակ, երբոր նրա միջից արեան փոխարէն սպիտակ հիւթ է դուրս գալիս: Երբոր վառեկը կարմրեց՝ պէտք է հանել թաւալից և աւելորդ

իւզը լետ ածել, Թաւալի մէջ մի քանի գգալ ջուր ածել, մի քանի անգամ եփ տալ ու ածել կտրտած վառեկի վրայ: Նրան մատուցանում են որևէ աղցանով:

ՍՈՒԽԱՐՈՎ, ՏԱՊԱԿԱԾ ՎԱՌԵԿՆԵՐ

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

ԿԱՐՄՐԱՅՐԱԾ ՄԱՏԳԱՇ ԲԱԳ

Պէտք է բազը փետրել և խանձել կրակի վրայ, փորոտիքը հանել, լուանալ և ցամաքացնել: Ապա հանել բազի լեարդը, մանր կտրատել, խառնել կտրտած սոխի և քորսոնի հետ, վրան աղ անել, մի փոքր էլ կոնեակ տւելցնել, այս զանգուածը դնել բազի փորի մէջ և կարմրացնել: Բազը կարելի է շամփրով էլ խորովել, պլիտի վրայ էլ սովորական ձևով: Երբոր բազը պարաստուի՝ միջի լիցքը հանել, անց կացնել քամիչով, որ միակերպ զանգուած ստացուի: Ապա բազը կտրտել, մնացած հիւթը խառնել լիցքի հետ, աւելացնել մի փոքր կիտրոնի հիւթ. այս սոուսով ծածկել կտրտած բազն ու սեղան բերել:

ԿԱՐՄՐԱՅՐԱԾ ՍԱԳ

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

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

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

ԿԱՐՄՐԱՅՐԱԾ ԼՆԳԿԱԶԱԽ

Կարմրացնելու համար հարկաւոր է ընտրել մատղաշ հնդկահաւ: Սրա հետ ևս հարկաւոր է այնպէս վարուել, ինչպէս ուրիշ թռչունների հետ ենք վարում, այսինքն՝ փետրել, կրակի վրայ խանձել, հանել փորոտիքը, յետոյ լաւ լուանալ: Կարելի է հէնց այդպէս էլ խորովել, կարելի է և փաթաթել իւղոտ թղթով, կապել փորը, դնել թաւայի վրայ և կարմրացնել հնոցի մէջ: Երբոր հնդկահաւը մի փոքր խորովուի՝ պէտք է վրան իւր իւղից անել և այսպէս շարունակել մի քանի անգամ, մինչև բոլորովին խորովուելը, որպէսզի չչորանայ: Եթէ հնդկահաւը փաթաթած է թըղթում՝ պէտք է սեղան բերելուց $\frac{1}{4}$ ժամ առաջ հեռացնել թուղթը, որ հնդկահաւը կարմրի: Հնդկահաւի հետ բերում են միշտ որևէ աղցան: Իմանալու համար, թէ արդեօք պատրաստ է հնդկահաւը թէ ոչ՝ հարկաւոր է նրա մէջ պատռաքաղ ցցել և եթէ անգոյն հիւթ դուրս գալ, արիւնի փոխարէն՝ նշանակում է պատրաստ է:

ՍՈՒԻ ՄԼՁ ԽՈՐՈՎԱԾ ՓԱՍԵԱՆ

Փասեանը փետրել, լուանայ, ցամաքացնել ու խորովել կամ շամփրի, կամ տապակի վրայ: Շամփրի վրայ խորովելիս հարկաւոր է վրան աղաջուր քսել: Երբոր մի քիչ խորովուի՝ իւղ քսել ու շարունակել խորովելը: Սօտէյնիկի մէջ $1/2$ գրվ. սոխ իւղի մէջ տապակել, խորոված փասեանը կտրտել, դարսել տապակած սոխի մէջ, ծածկել սօտէյնիկը ու $1/4$ ժամ թողնել կրակի վրայ: Սեղան բերել նաշարապի հետ: Տապակի վրայ տապակել այնպէս՝ ինչպէս ուրիշ թռչունները:

ԽՈՐՈՎԱԾ ԼՈՐ

Որովհետև լորերը շատ մանր են՝ պէտք է շատ զգուշութեամբ մաքրել նրանց, վառած թղթով խանձել, հանել փորոտիքը, լեարդը բաժանել ու կրկին դնել փորի մէջ: Շամփրի վրայ անց կացնել բգերից ու 10 բոպէ շուռ ու մուռ տալ կէճ կրակի վրայ: Երբ խորովուի՝ հանել շամփրից, վրան աղ ածել ու սեղան բերել կամ աղցանով (սալատով), կամ նաշարապով:

ԳԱՌԱՆ ՄՍԻ ԽՈՐՈՎԱԾ

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

ԿԱՐՄՐԱՅՐԱԾ ԿԱՊԱՍՏԱԿ

Նապաստակ—1 հատ, թթուասեր— $\frac{1}{2}$ բաժակ, ալիւր—
5 մխ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ, իւղ—խորո-
վելու համար:

Նապաստակի կաշին պէտք է քերթել, փորտաթիքը հա-
նել, լուանալ և սառը ջրի ու քացախի մէջ թրջել մի քանի
ժամանակ. լետոյ ջրից հանել, ցամաքացնել ու սոկել նրա-
նից վերևի բարակ կաշին: Նապաստակը կարմրացնելիս միշտ
կուրծքն ու առաջի ստները կտրում են ու միայն մէջքն ու
լետեի ստներն են կարմրացնում: Շատերը նապաստակի մսի
մէջ բարակ կտրած ճարպի կտորտանք են ցցում, որովհետև
նրա միսը բուսական գէր (չաղ) չէ լինում: Թաւալի մէջ
դնել նապաստակն ու իւղը, վրան ցանել պղպեղ և ալիւր
ու դնել հնոցի մէջ կարմրելու: Երբ կիսով չափ կարմրի՝
հանել, կտրտել ու զարսել սօտէյնիկի մէջ, իսկ թաւան
դնել կրակի վրայ, աւելացնել 2—3 գդալ մսաջուր, թթուա-
սերի կէսը, մի անգամ եփ տալ ու ածել մազի միջով կտրը-
տած նապաստակի վրայ. ապա ծածկել սօտէյնիկը, դնել
հնոցի մէջ և ժամանակ առ ժամանակ վրան իւր սօուսից
ածել: Երբ նապաստակի միսը փափկի, իսկ սօուսը լաւ համ
ստանալ՝ պէտք է աւելացնել մնացած թթուասերը, մի
անգամ էլ եփ տալ ու սեղան բերել: Նապաստակի հետ
կարելի է բերել տապակած կարթօֆիլ կամ որևէ աղցան,
կամ հէնց կարմիր կաղամբ: Նապաստակի կուրծքն ու առաջի
ստները կարելի է կտրտել ու նրանցից սազու պատրաստել:

ԼՈՒԼԱՅ—ԲԱԲԱԲ

2 $\frac{1}{2}$ գրվ. զառան փափուկ միսը և սփըր միասին դա-
նակով ձեծել. ապա վրան աղ ու պղպեղ ցանել, մի հատ
ձու կտորել ու ձեռքով այս խառնուրդը լաւ տրորել. այս
միսը ձեռքին վերցնել, երկարացնել, ապա սառը շամփրի
վրայ բարակ կպցնել ու ածուխի կրակի վրայ խորովել: Շամ-
փուրն ամեն անգամ պէտք է սառցնել և ապա նոր միս կպցնել:

ԲԱՒԻՂԱՆՈՎ ԽՈՐՈՎԱԾ

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

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

ՖԻԼԷ (ՍՈՒԿԻ) ՇԱՄՓՐԻ ՎՐԱՅ

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

ԲԱՍՏՈՒՐՄԱՅ ԿՍՄ ՀԱՄԵՄԱԾ ՄԻՍ

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

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

Գ. Զ Կ Ն Ե Ղ Է Ն

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

ԿԱՊՈՅՏ (ՓԻՉԻՈՒԼ), ՃԱՆԱՌ ԵՒ ԼՕՔՐ

Ողջ-ողջ ձկներից փորը դուրս տալ, լետոյ ամեն մէկը 3—4 մաս անել ու լուանալ: Ճանառն ու լօքօն ծախւում են առհասարակ կտրտած: 10 բաժակ ջրի մէջ ածել մօտաւորապէս $\frac{1}{4}$ գրվ. աղ ու եփ տալ: Եռ եկած ջրի մէջ պցել ձուկը և 10 բոպէ եփելուց և մի քանի անգամ եռ գալուց լետոյ հանել ձուկը սկուտեղի վրայ և սեղան բերել:

ԿԱՐՏՕՖԻԼՈՎ ՈՒ ՔՐԵՆՈՎ ՕՍԵՏՐԻՆԱ

Բուլիօնը պատրաստել 12 բաժ. ջրից, դափնի տերևից, համեմունքից, $\frac{1}{2}$ բաժ. քացախից, 18 մսխալ աղից, 1 գլուխ սոխից ու գազարից և արմտիքից: Սառցնել ու պցել բուլիօնի մէջ մաքրած ու լուացած օսետրինան ու դնել կրակի վրայ: Երբ մի քանի անգամ եռ գալ՝ փոխադրել պլիտի ծալրին, ծածկել կաթսան ու եփելը շարունակել: Եթէ ձկան միջով հեշտութեամբ անցնում է պատառաքաղը՝ նշանակում է ձուկը սպտրաստ է: Յետոյ կրակի վրայից վերցնել ձուկը ու կաթսայի մէջ թողնել մինչև ճաշելը: Մանր կարտօֆիլը մաքրել ուղղակի, իսկ եթէ մեծ-մեծ են՝ պէտք է նախ մա-

քրել և սպա 4 մաս անել ու դանակով երկարացնել, եփել աղաջրի մէջ: Քրենը թրջել ջրի մէջ, քերել քերիչի վրայ, լետոյ մի քիչ աղ ածել, աւելացնել մի քիչ բուլիօն ու քացախ. ձուկը բարակ կտրատել ու դարսել ձուածե սկուտեղի մէջ տեղը, իսկ շուրջը դարսել եփած կարտօֆիլը, որի վրայ կոտորած քարսոն է ցանած: Քրենը սեղան բերել առանձին սուսնիկով, ձկան հետ միասին:

ՍԵՎՐԻԻԳՍ ԿԱՊՊՍՐԻ ՍՈՌԻՍՈՎ

Սեվրիգա — $2\frac{1}{2}$ գրվ., աղ — $\frac{1}{8}$ գրվ., դափնի տերե, համեմունք, քացախ. սոխ, գազար — 2-2 հատ, կարտօֆիլ — 1 գրվ., քարսոն:

Սախ պէտք է ջրով կաթսայի մէջ ածել մեր վերցրած արմտիքն ու դնել կրակի վրայ: Երբ որ ջուրը եռ գալ՝ վերցնել կրակից ու կիսով չափ սառցնել. ապա դարսել նրա մէջ ձկան կտորները, կաթսան նորից դնել կրակի վրայ և մի քանի անգամ եռ տալուց լետոյ՝ տակի կրակը թուլացնել ու թողնել վրան $\frac{1}{2}$ ժամ: Այս ձուկը պատրաստուած է մօտաւորապէս $\frac{3}{4}$ ժամում:

Սեվրիգան իւր ջրի մէջ մի փոքր պէտք է սառցնել, լետոյ հանել, կտրտել ու դարսել սկուտեղի վրայ. սրա շուրջը շարել աղաջրի մէջ եփած կարտօֆիլը, վրան ցանել կոտորած քարսոնը և սեղան բերել:

Սօուսը պատրաստուած է այս ձևով. — նախ տաքացնել $\frac{1}{4}$ գրվ. իւզ, աւելացնել նոյնչափ ալիւր, երկու բաժակ սառը ջուր, մի քիչ աղ, համեմունք և խտանել փայտէ գդալով մինչև եռ դալը: Հէնց որ եփ գալ՝ խսուն տակի կրակը թուլացնել, ձգել մէջը երկու հատ հարած դեղնուց և խտանել մինչև որ պատրաստուի: Պէտք է աշխատել դեղնուցն ածելուց լետոյ սուսն եփ չտալ: Մտտուցանելիս պէտք է սուսի մէջ մի կիտրոն քամել, ապա աւելացնել $\frac{1}{8}$ գրվ. կարագ և $\frac{1}{4}$ գրվ. կապպար: Յետոյ այս սուսն ածել սուսնիկի մէջ և ձկան հետ բերել:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՕՍԵՏՐԻՆՍ

Օսետրինա — 2¹/₂ գրվ., Պրովանսի ձէթ — 12 մսխալ,
սոխ, զազար և ալլն — մէկ-մէկ հատ, կիտրոն — 1 հատ,
սախարի — 12 մսխալ, իւղ՝ տապակելու համար:

Պէտք է վերցնել, եթէ կարելի է, ձկան մէջ տեղի
մասը, լուանալ, սրբիչով ցամաքացնել և զգուշութեամբ
կաշին դանակով պոկել, կտրտել ¹/₂ սանտիմէտր հաստու-
թեամբ: Այս կտորները պէտք է թաց սրբիչի մէջ փաթա-
թել և թեթեւ կերպով սակրով տափակացնել. յետոյ այս կտոր-
տած ձուկը դարսել թասի մէջ, վրան կլոր-կլոր կոտորած
սոխ ածել, ինչպէս նաև զազար, դափնի տերև, համեմունք,
կիտրոնի կտորտանք ու Պրովանսի ձէթ: Երկու կամ երեք
ժամից յետոյ հանել ձուկը, իւրաքանչիւր կտորը թաթախել
ձուի մէջ ու վրան սախարի ցանել: Նայած ցանկութեան՝
ձուկը կարելի է տապակել կամ կովի իւղում կամ Պրովանսի
ձէթի մէջ: Տապակած ձուկը պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ,
կիտրոնի կտորտանքն էլ վրայից դարսել ու սեղան բերել:

ԻՈՐՈՎԱԾ ՕՐԱԳՈՒՆ ԿԱՆԱՁ ՍՕՈՒՍՈՎ

Օրագուլ — 2¹/₂ գրվ., Պրովանսի իւղ քսելու համար, աղ —
ճաշակին համեմատ:

Վերցնել օրագուլ, լուանալ, (իսկ եթէ մաքուր է) ցա-
մաքացնել և ապա կտրտել 3 սանտ. հաստութեամբ. (եթէ
3 սանտիմէտրից բարակ կտրտենք՝ շուտ կխորովուի ու
կչորանալ, իսկ եթէ երկար ժամանակ խորովուի՝ կկորցնէ
իւր գոյնը). օրագուլի կտորներին քսել Պրովանսի ձէթ, աղ
անել ու խորովել կամ ռօշպարի վրայ, կամ շամփրի և կամ
տապակի վրայ: Վերջին դէպքում, այսինքն եթէ տապակի
մէջ ենք տապակում՝ մի քիչ իւղ գցել, տաքացնել և դար-
սել օրագուլի կտորներն ու տապակել. յետոյ պէտք է կա-
շին պոկել ու դարսել սկուտեղի վրայ:

Կանաչ սոռու: Կօրնիչօն (քայտի դրած վարունգ) — 12

մսխ., կապպար — 5 մսխ., քարսոն — 5, թարխուն — 2, համեմ 2, Պրովանսի ձէթ — $14\frac{1}{2}$ մսխ. քացախ — $2\frac{1}{2}$ մսխ., աղ ու պղպեղ — ճաշակին համեմատ, մանանեխ — մի քիչ, Յիշեալ համեմունքը մանր կտորել ու ածել սոսունիկի մէջ: Մանանեխը, քացախն ու Պրովանսի ձէթը միասին լաւ խառնել և աւելացնել վրան աղն ու պղպեղը: Այս բոլորն ածել սոսունիկի մէջ ու միասին խառնելուց լետոյ սեղան բերել օրագուլի հետ:

ՏԱՊԱԿԱՆՆԵՐ ՍՈՒԿԱԿ

Հինգ գրվանքանոց սուգակը մաքրել իւր թեփից ու մէջքի կողմը դանակով նշան անել, զգուշութեամբ դեռ ջսկել բոլոր ոսկորները, այսինքն ողնաշարն ու կողերը, լետոյ հանել նրանից փորոտիքը, իսկ որովայնը թողնել առանց կտրելու. ապա լուանալ ձուկը, ցամաքացնել, կտրատել 5 կամ 6 մասի, լետոյ ցանել ներսից ու զրսից աղ, պղպեղ և ալիւր, թաթխել սկզբում ձուի մէջ, իսկ լետոյ մանր ջարդած ու մաղած սուխարու մէջ: Ճաշից $\frac{1}{4}$ ժամ առաջ ձկան կտորները դարսել զաղած իւղի մէջ (սրովայնի կողմով ներքև) ու տապակել, (պէտք է շորս կողմն էլ կարմրի): Քափկիրով հանել, դարսել սկուտեղի վրայ, կտրտած կիտրոնն էլ դարսել վրայից ու այնպէս սեղան բերել:

ՉԿԱՆ ՄԱՅԵՆԵՉ

Չուկ — $2\frac{1}{2}$ գրով, դափնի տերև, աղ, քացախ, սոխ և մեխակ — ճաշակի համեմատ:

Մալեօնէզի համար ամենալաւ ձուկ համարում են թառափն և օրագուլը: Կաթսայի մէջ ածել $12\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր (սովորաբար 1 գրով. ձկան համար հարկաւոր է վերցնել 5 բաժակ ջուր), դափնի տերև, համեմունք, սոխի մէջ ցցած մեխակ, աղ ու քացախ: Կրակի վրայ դնել ու եփ տալ. մի քանի անգամ եփ տալուց լետոյ՝ կաթսան կրակից վեր-

ցնել և կիսով չափ սառցնել: Զուկը լաւ լուանայ, կաշին մաքրել ու զնել կաթսայի մէջ գրուած մի ուրիշ վանդակի վրայ: Այս վանդակը զրուծ է կաթսայի մէջ նրա համար, որ ձուկը այս վանդակով առանց ջարդուելու հանուի կաթսայից. տպա կաթսան զնել կրակի վրայ ու եփ տալ: Հէնց որ եփ եկաւ կաթսան՝ զնել թեթեւ կրակի վրայ ու եփել մինչև որ լաւ եփուի, այսինքն՝ ձկան մէջ ցցած պատուաքաղը ազատ անցնի միջովը. տպա վերցնել կրակից և հէնց իւր ջրումն էլ սառցնել:

Զուկը պէտք է սեզան բերել վինէգրէտի հետ:

Վ Ի Ն Է Գ Ր Է Տ

ձականդ— $\frac{1}{2}$ գրվ., դազար— $\frac{2}{3}$ գրվ., կարտօփիլ—1 գրվ. թթու վարունգ— $\frac{1}{2}$ գրվ., կապպար— $\frac{1}{4}$ գրվ., աշ, քացախ, ձէթ, պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

ձականդն առանց մաքրելու եփել կամ խորովել: Պարտօփիլն ու գազարը կտրատել մանր խորանարդների ու եփել ազաջրի մէջ: Եփած ձականդն ու թթու վարունգը նոյնպէս կտորել մանր խորանարդների: Երբ որ բոլորը եփած ու կտորած է՝ պէտք է սառցնել, աւելացնել ձէթ, քացախ, աղ ու պղպեղ՝ ինչպէս սովորական աղցան:

ՍՕՈՒՍ — ՄԱՅԵՅՆԷՅ

Պրովանսի ձէթ— $\frac{1}{2}$ գրվ., դեղնուց—2 ձուի, պատրաստ մանանեխ—1 թէլի զգալ, կամ նոյնքան էլ մանանեխի փոշի, աղ ու քացախ—ճաշակի համեմատ:

Որպէսզի սօսու-մայեօնէզը լաջող դուրս գալ՝ պէտք է սառը տեղում պատրաստել: Այն ամանը, որի մէջ պատրաստուելու է սօսը՝ պէտք է մի քիչ տաքացնել: Պրովանսի ձէթն էլ նոյնպէս թեթեւ կերպով տաքացնել: Թուսի մէջ դեղնուցները մանանեխի հետ միասին հարել, աւելացնելով մէկ-մէկ կաթիլ Պրովանսի ձէթ և շարունակել անդադար

խառնել՝ մինչև որ այս ձևով՝ վերցրած ձէթի կէսը ամած լինինք: Յետոյ սոուսին աղ և 1 թէլի գդալ քացախ աւելացնել. դորձեալ շարունակել խառնել ու աւելացնել ձէթի միւս կէսը. այն ժամանակ կգառնայ թանձր գանգուած, որի մէջ պէտք է ամել էլի մի գդալ կամ աւելի քացախ, և սոուս-մայեօնէզը կամ պրովանսալը պատրաստ կլինի:

Երբոր ձուկը կառչի՝ նրա կաշին պսկել. եթէ օրագուլ (լոսոսինա) է՝ ամբողջապէս դնել սկուտեղի վրայ, իսկ թառափը (օսետրինա) պէտք է կտրատել թեք, բարակ կտորներով և դարսել սկուտեղի վրայ՝ ինչպէս ամբողջ կտոր, շուրջը դարսել պատրաստ գարնիքը, կամ ամեն մի գարնիք առանձին պատրաստուած, կամ բոլորից կազմել վինէգրէտ, աւելացնել քացախ ու ձէթ՝ համ տալու համար, և սոուս-մայեօնէզը լաւ խառնել ու դարսել ձկան շուրջը: Իսկ սոուսը կտրելի է ուղարկել և սոուսնիկով: Յանկացողը կարող է ձկան հետ ամել և սոուս-մայեօնէզը. այս դէպքում երբոր ձուկը դնում են սկուտեղի վրայ՝ պէտք է վրայից ամել այս սոուսը: Գանակով պէտք է վերցնել սոուսը և նրանով ծածկել բաց տեղերը: Ձկան շուրջը պէտք է դարսել լանսպիկը:

ՏԱՔ ՍՕՈՒՍ—ՄԱՅԵՕՆԵՉ

Ձու—1 հատ, իւղ—14¹/₂ մսխ., դեղնուց—1 ձուի, կիտրոնի հիւթ—1 թէլի գդալ, Պրովանսի ձէթ—19 մսխ., աղ—մի քիչ, կանանչի—մի գդալ, մանր կտորած քարսոն ու թարխուն:

Կաթսայի մէջ իւղ գցել և դնել եռ ջրով կաթսայի մէջ ու դնել կրակի վրայ: Երբ իւղը հալուի՝ Պրովանսի ձէթ աւելացնել և մի րոպէից վերցնել կրակից: Տաքացրած աղցան-ամանի մէջ գցել մի հատ ձու, մի թէլի գդալ պատրաստ մանանեխ և մի դեղնուց. թէլի գդալով այս գանգուածի մէջ ամել խառնած իւղը, աջ ձեռքով էլ շտապով խառնել թիակով, աղ անել, կիտրոնի հիւթն ամել և այս բոլորը սեւան բերել սոուսնիկով կամ թուչնի և կամ ձկան հետ:

Լ Ա Ն Ս Պ Ի Կ

Բուլիօն—5 բաժակ, միս— $\frac{1}{4}$ գրվ., սպիտակուց—1 ձուի կամ ձու—1 հատ, կանաչեղէն, մաղէր— $\frac{1}{2}$, ոսկրահիթ—1 հատ:

Լանսպիկը կարելի է պատրաստել թէ մսի և թէ ձկան բուլիօնից: Հինգ բաժակ ջուր ածել կաթնալի մէջ, աւելացնել $\frac{1}{4}$ գրվ. ծեծած միս, սպիտակուց կամ ամբողջ ձու, մի քանի հատ թարխուն, նոյնքան էլ քարսն, կիտրոնի հիւթ, մաղէր և ոսկրահիթ՝ թրջած ստոր ջրի մէջ ու քամած: Այս բոլորը հարել աւելով ու զննելով կրակի վրայ՝ շարունակել հարելը, մինչև եփ գալը: Եփուելուց լետոյ, երբոր սպիտակուցները կկտրուին՝ պէտք է թողնել որ պարզուի թասի վրայից մի անձեռոցիկ բռնել, ծալրերը ձեռքում հաւաքել, լանսպիկը ծանր կերպով անձեռոցիկի մէջ ածել ու քամել: Նա անձեռոցիկի միջով կանցնի ու կթափուի թասի մէջ: Կաթնալի խփի մէջ պէտք է ածել լանսպիկն ու զննել երկու ժամով սառցի վրայ. այն ժամանակ կստացուի ժիլէ, որ կոչուում է լանսպիկ: Այս լանսպիկը կտրատել շերտերով և ամեն մի շերտին եռանկիւնի ձև տալ ու դարսել ձկան շուրջը վինէգրէտի փոխարէն կամ նրա հետ միասին: Լանսպիկի մնացորդը մանր կտրատում են, մի մասը դարսում են ձկան շուրջը մնացած ազատ տեղերը, իսկ միւս մասը ամուս են թղթէ ձաղարների մէջ և նրանով զարդարում են սօսուը, որ ածած է ձկան վրայ զանազան կերպով: Կարելի է այնպիսի ձև տալ նորան, որ վանդակներ գոյանան, և ամեն մի վանդակի մէջ կապուար դարսել:

Դ. Բ Ա Ն Զ Ա Ր Ե Ղ Է Ն

Ս Պ Ա Ն Ա Խ

Սպանախի տերևներ $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար— $2\frac{1}{2}$ մսխ., կաթ—1 բաժ., աղ— $2\frac{1}{2}$ մսխ., իւղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., մուշկառ—մի քիչ:

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

մտի. աղից աղաջուր պատրաստել ու սպանախի տերևները նրա մէջ ածել. սրա մէջ 10 — 12 բուպէ եփել, ապա քամիչով քամել, սառցնել, նրանից ջուրը մղել ու մանր ջարդել: Նաշից առաջ սօտէլնիկի մէջ դնել սպանախը՝ խառնած աղի, շաքարի և մուշկատի հետ ու գոլորշիացնել պնակի մէջ. երբ բոլոր ջուրը գոլորշիանայ՝ կաթսան լետ դնել պլիտի ծալրին ու հերթով կարագն ու կաթը աւելացնել և գդալով խառնել: Այս ձևով պատրաստած սպանախը սեղան են բերում իրրև առանձին կերակուր, իւզում պատրաստած բուլկու գրինկաներով: Կարելի է կաթի փոխանակ աւելացնել մտի հիւթը միւսնոյն չափով. այս դէպքում սպանախը սեղան են բերում առանց գրինկաների, իրրև գարնիր, կամ եփած և կամ խորոված մտի հետ:

Գրինկաներ. Բուլկին 6 կամ 8 մաս անել. ամեն մի կտորը թրջել 2 գեղնուց ու շաքար խառնած կաթի մէջ. թաթախելուց լետոյ բռնել ձեռքին այնքան ժամանակ, որ նրանից հոսէ աւելորդ հեղուկը, լետոյ դարսել սկուտեղի վրայ ու թողնել $\frac{1}{4}$ ժամ: Տապակում իւզը տաքացնել, բուլկու թրջած կտորներին վրձինով ձու քսել և տապակել 2 կողմն էլ այս իւզում: Սպանախը դնել սկուտեղի մէջտեղը, շուրջը դարսել գրինկաները, սպանախի վրայ դարսել հինգ պինդ եփած ձու:

Իսկ սպանախի կոթերը ջուկ եփել աղաջրում ու սեղան բերել ինչպէս աղցան, ձէթով, քացախով ու կանաչով:

ՏԵՂԱԿԱՆ ԶԵԻՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԾՆԵԲԵԿ

Մաքրած ծնեբեկ—2 գրվ., սոխ— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւզ— $\frac{1}{4}$ գրվ., կանաչի և աղ—ճաշակի համեմատ:

Անտառի ծնեբեկի փափուկ մասերը ձեռքով կտրտել, իսկ չորերը գէն գցել: Աղաջրի մէջ եփել ծնեբեկը, լետոյ քամիչով քամել: Մանր կտորած սոխը տապակել իւզի մէջ, աւելացնել քամած ծնեբեկը և մանր կտորած համեմն ու քարսոնը. ծածկել կաթսան ու դնել կամ պլիտի վրայ կամ

Հնոցի մէջ. երբեմնապէս խառնել ծներեկը: ձաշից առաջ ծներեկը փոխադրել կամ կաթսայի խփի մէջ և կամ արծնապակած ամանի մէջ. ածել վրան եփած ձուաները ու նորից դնել Հնոցի մէջ: Երբոր ձուն պնդանալ՝ հանել ծներեկը և սեղան բերել միևնոյն ամանով:

ԿԱՆԱԶ ԼՈՒՅԻ ԻՒՂՈՎ՝ ՈՒ ԶՈՒՈՎ.

Լորի — $2\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ — $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ — $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու — 2 հատ, աղ ու կանաչեղէն — ձաշակի համեմատ:

Վերցնել կակուղ և նոր քաղած կանաչ լորի, մաքրել թեկերից, յետոյ դանակով մանր կտտորել, թէև կարելի է և ձեռքով. լուանալ սառի ջրի մէջ, ածել կաթսան, վրայից աւելացնել այնքան ջուր՝ որ լորին բոլորովին ծածկուի: Ծածկած կաթսան դնել կրակի վրայ ու եփել: Սոխը մանր կտտորել ու ածել լորու կաթսայի մէջ:

Եփելու ժամանակ լորին պէտք է ծանր եփ գայ. եթէ ջուրը ցամաքի և լորին պատրաստ չլինի՝ աւելացնել մի քիչ տաք ջուր: Երբոր բոլոր ջուրը գոլորշիանալ և լորին եփուի՝ փրփրաքաշով պէտք է այնքան խառնել, որ միակերպ զանգուած ստացուի: Լորուն աւելացնել վերև լիշած իւղը, դարձեալ լաւ խառնել, ծածկել կաթսան ու դնել Հնոցի մէջ ու երբեմնապէս խառնել, կարելի է դնել և մեղմ կրակի վրայ, և եփել՝ մինչև որ լորին իւղը ծծէ: Սեղան բերելիս լորին պէտք է ածել պղնձէ սկուտեղի վրայ, կտորել մէջը ձուաներն ու դնել Հնոցի մէջ 5—10 բոպէով, որ ձուն կապուի — թխուի: Լորին պէտք է սեղան բերել միևնոյն ամանով:

ՊԱՐՏԷՉԻ ԾՆԵՐԵԿ

Պարտէզի ծներեկը մաքրել, կտրտել, հեռացնել բացուած տերևները, ապա գոխերը թեթև կերպով քերել, կալըտել ու դնել թարմ ջրի մէջ, լուանալ ու հանել ջրից, թելերով կապել հաւասար փնջերի: $2\frac{1}{2}$ գրվ. ծներեկից կարելի է շինել 8—10 փունջ: Ծներեկը պէտք է եփել արծնապակած երկար կաթսայի մէջ: $2\frac{1}{2}$ գրվ. ծներեկի համար

պէտք է վերցնել 15 բաժակ ջուր և 10 մսխալ աղ: Ես եկած ջրի մէջ դարսել ծներեկի կապած փնջերն ու կաթսան չծածկել: Հէնց որ ջուրը եռ գայ՝ եփել նորից 15 րոպէ: Այս ժամանակամիջոցում ծներեկը պէտք է եփուի: Նա պէտք է խոխուտ լինի տոամենբրի տակ:

Եթէ ծներեկը եփելուց լետոյ իսկոյն չպէտք է սեղան բերուի՝ հարկաւոր է սառը ջուր աւելացնել, որ աւելի դանդաղ եփուի: Երկար սկուտեղի վրայ փռել անձեռոցիկը, բաց անել ծներեկի փնջերն ու դնել սկուտեղի վրայ, շուրջը կանաչի դարսել ու սեղան բերել ոչ շատ տաք:

ՀՈՒՆԱՆԴԱԿԱՆ ՍՕՈՒՍ

Իւղ— $\frac{2}{3}$, գրով, ղեղնուց—2 ձուր, սպիտակ քացախ— $\frac{1}{2}$, բաժակ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, ծներեկի ջուր—2 թէլի զգալ:

Քացախն ածել կաթսայի մէջ ու այնքան գուրըշիացնել, որ կէսը մնայ. ապա աւելացնել պղպեղ ու ծներեկի ջուր. նորից կիսաշափ գուրըշիացնել: Կաթսան վերցնել ու 1 րոպէով սառցնել. միևնույն ժամանակ ձախ ձեռքով ածել տաքացրած իւղը, իսկ աջով անդադար հարել: Երբ իւղի կէսն արգէն ածել ենք՝ աւելացնել աղ ու մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, ապա շարունակել մնացած իւղն ածելն, ու սուսը պատրաստ կլինի: Մի ուրիշ կաթսայի երեսը քոշով ծածկել ու նրա մէջ ածել սուսը և հուպ տալ որ կաթսայի մէջ անցնի: Այս կաթսան պէտք է դրած լինի մի ուրիշ տաք ջրով կաթսայի մէջ: Եթէ ղնենք ուղղակի պլիտի վրայ՝ սուսը կփսորի. նա պէտք է եփուի, բայց չպէտք է եռ գայ:

ՏԱՊԱԿԱԾ ՍՈՒՆԿ ԹԹՈՒԱՍԵՐՈՎ

Սունկը մաքրել, ածել ջրի մէջ ու լուանալ. կարելի է և մի քիչ ժամանակ թողնել ջրի մէջ: Երբոր ուտելու սունկը լուացուեց (բացի այն սնկից, որ ստացուած է արհեստական կերպով—շամպլինիօն), կտրատել երկու, իսկ եթէ մեծ են՝ շորս մասի, իսկ փոքրիկները թողնել այնպէս ձաշելուց $\frac{1}{2}$

Ժամ առաջ սուսնին ածել կաթսայի մէջ, ջուր լցնել ու աղ անել: Մի գրվանքայ սնկին հարկաւոր է տաս բաժակ ջուր ու հինգ մսխալ աղ. կրակի վրայ դնել ու եփ տալ 3—4 բոսէ. լետոյ գնել թեթեւ կրակի վրայ: Տապակի վրայ գցել $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ, դնել կրակի վրայ և երբ դազուի՝ ածել մէջը սուսնիւր ու թեթեւ կրակի վրայ տապակել՝ թափ տալով. ածել աղ, պղպեղ. երբոր սուսնիւր իւղը կծծէ՝ աւելացնել թթուասեր ու 3—4 բոսէ պահել կաթսան կրակի վրայ՝ շարժելով: Սեղան են բերում աղցանամանով:

Սուսնիւր կարելի է և ուրիշ ձևով պատրաստել: Ջրում եփելուց լետոյ սնկի գլխները կոթից բաժանել, կոթերը մանր կտորել, սոխը տապակել իւղում, աւելացնել սրա վրայ սնկի գլխները: Նախ տապակել մի կողմը, լետոյ շուտաւ միւս կողմը և աւելացնել մանր կտորած սուսնիւր, աղ, պղպեղ ու շարունակել տապակելը. աւելացնել կանաչի, թարխուն ու գինի: Սեղան բերել տաք-տաք այն իւղով, որի մէջ տապակում էր:

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

Ա Ր Տ Ի Շ Յ

Արտիշօկ—5 հատ, սուսնկ-շամպինիօն— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ—6 մսխ., պոմիդօրի սոուս—1 գղալ, սպիտակ գինի—1 փոքր բաժակ, մսաջուր—2 բաժ., ձեռած բուլկի—2 գղալ, քարսան, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համուստ:

Վերցնել հինգ արտիշօկ և մաքրել հետեւեալ կերպով. ամեն մի արտիշօկի արմատը հաւասարացնել զանակով, լե-

տոյ Հեռացնել մի քանի պինդ տերևներ, իսկ վերևից կարելի ծակող տերևները: Երբ բոլոր արտիշոկները մաքրած են՝ պէտք է եփել 15 բաժակ ազաջրի մէջ 20 բոպէ: Այս միջոցում պէտք է լիցքը (Փարշը) պատրաստել. նախ մանր կտորել սոխն ու քարսոնը, բուլկին ձեծել, սունկը լուանալ, ջուկել սրանից արմատներն ու մանրացնել. իսկ գլխները սաղ սաղ թողնել: Իւզի կէսի մէջ տապակել սոխը, սորան աւելացնել սունկը, պոմիդորի պիւրէն, աղ ու մի քիչ էլ պղպեղ. այս բոլորը խառնել ու հինգ բոպէ եփ տալ. լետոյ աւելացնել քարսոնը, ձեծած բուլկին և մնացած իւզն ու սունկը, խառնել և սրանցով լցնել արտիշոկի արմատը առանց տերևների: Արծնապակած ցածր ամանին իւզ քսել ու արտիշոկները մէջը դարսել, ամանը դնել հնոցի մէջ այնպէս, որ վերևից աւելի շատ տաք լինի: Պէտք է խորովել 8—10 բոպէ: Այս կերակուրը կարելի է պատրաստել և պահածոյից:

Պահածոյի (կօնսերվի) թիթեղեայ տուփը բաց անել, արտիշոկի արմատները հանել, դնել ազաջրի մէջ և տաքացնել: Երբ տաքանան՝ հանել, ցամաքացնել ու լիցք պատրաստելու համար ծածկել սրբիշով. լետոյ լցնել արմատները վերն լիշած լիցքով:

Արտիշոկներն ուտում են և առանց եփելու. այս դէպքում պէտք է թարմ և մատղաշ լինին: Արտիշոկի արմատները մաքրել, դարսել փսէի վրայ, աղ ու պղպեղ անել և համեմել Պրովանսի ձէթով ու քացախով: Արտիշոկները երբեմն եփում են ամբողջապէս մեծ քանակութեամբ ազաջրի մէջ. ուտում են կամ սպիտակ սոուսով և կամ ձէթով ու քացախով:

ԲԱԿԻԻՋԱՆԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԲՈՐԱՆԻ

Բաղրիջան — 2 $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ — $\frac{1}{2}$ գրվ., իւզ — $\frac{1}{4}$ գրվ., մածուն, դարչին, կանաչեղէն և 1 վառեկ:

Նախ պէտք է բաղրիջանները մաքրել — կծպել, լետոյ բարակ-բարակ կտրատել երկարութեան վրայ և վրան աղ ամել:

քիչ ժամանակից լետոյ բազրիջանը իրանից բաց կթողնէ հիւթ: Յետոյ բազրիջանը պէտք է քամել: Սոխը տապակել իւղով, աւելացնել վրան քամած բազրիջանը և ծածկելով կաթսան՝ դնել կրակի վրայ. երբեմնապէս կաթսան բաց անել ու գզալով խառնել: Երբոր բազրիջանը կիտփկի՝ կըրկին խառնել, որ կտորտանքը միանան իրար հետ ու ստացուի իւղայի զանգուած: Յետոյ արդէն կարելի է հանել կաթսայից, ածել երկար սկուտեղի վրայ, վրայից ածել մի քիչ ջրի մէջ բաց արած ու մէջը շաքար ածած քամած մածուն: Բազրիջանի վրայ մածունն այնպէս պէտք է ածել, որ ամբողջապէս ծածկուի. ասպ վրայից շաղ տալ մնացած շաքարը դարչինի հետ:

Բորանու մէջ կարելի է դնել և եփած վառելի: Սեղան բերելուց $\frac{1}{2}$ ժամ առաջ կարելի է կտրատել վառելը և դնել բորանու մէջ. $\frac{1}{2}$ ժամ բազրիջանի հետ եփելուց լետոյ հանել ու բազրիջանի հետ խառնած՝ ածել սկուտեղի վրայ, ինչպէս վերն ստացինք:

ԿԱՆԱԶ ՍԻՍԵՌԻ ԳԱՐՆԻ

Արձնապակած կաթսայի մէջ ածել ութ բաժակ ջուր, քիչ աղ ու եփ տալ: Այս եփ տուած աղաջրի մէջ ածել $\frac{1}{2}$ գրվ. թարմ, կճեպից հանած, կանաչ սիսեռ (горохъ): Եթէ սիսեռը լաւ տեսակիցն է և հատիկները մի մեծութեան են՝ այն ժամանակ բուսական է եփել 12—15 րոպէ: Եփելուց լետոյ սիսեռը պէտք է շուռ տալ մաղի վրայ, իսկ լետոյ ածել սօտէլնիկի մէջ, աղ անել, մի քիչ էլ շաքար, աւելացնել և ընկույզի չափ կարագի կտորներ: Սօտէլնիկը մի քանի անգամ վեր ու վար անել կրակի վրայ ու լետոյ սիսեռը հանել սկուտեղի մէջ տեղը, իսկ շուրջը դարսել կողիկները իւր սօուսով:

ՍԻՍԵՈՒ ՊԱՀԱԾՈՅ

Չմեռ ժամանակ, երբ թարմ սիսեռ չէ գտնուում՝ կարելի է լաւ գարնիր պատրաստել նոյնպէս պահածոյից: Պահածոյի ամանը բաց անել, հանել այնտեղից սիսեռը, լուանալ սառ ջրում, կաթսայի մէջ ածել բաւական ստոր ջուր, $7\frac{1}{4}$ մսխալ աղ ու պահածոն. ծածկել կաթսան ու դնել կրակի վրայ. հետեւել որ եփ չգայ: Յետոյ սիսեռը շուռ տալ մաղի վրայ, ածել սօտէյնիկի մէջ, դնել 5 բոպէ կրակի վրայ, որ ջուրը գոլորշիանայ. իսկ լետոյ արդէն շարունակել պատրաստել այնպէս՝ ինչպէս ասուած է թարմ սիսեռի գարնիրի համար:

ՉՈՐ ՍԻՍԵՈՒ ԳԱՐՆԻՐ

Չոր սիսեռից կարելի է պատրաստել գարնիր նոյն ձեւով, միայն այն գանազանութեամբ, որ սրան պէտք է մի քանի ժամ թրջել տաք ջրի մէջ, լետոյ դնել կրակի վրայ ու եփել առանց աղի 2 ժամ:

ԿԱՐՏՕՅԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ ՅԱՐԴԻ ՉԵՒՈՎ (ՔԱՅԼԵ)

Այս գարնիրի համար հարկաւոր է հոլլանդական կարտոֆիլ վերցնել: Կարտոֆիլը մաքրել, կլոր, բարակ կտորներ կտրատել, միմեանց վրայ գարսել և դարձեալ յարդի ձևով երկարութեան վրայ կտրատել: Տապակի մէջ տաքացնել դադած ճարպաիւղը և լետոյ մէջը քարսոնի տերևներ զցել. երբ սա կարմրի՝ պէտք է կարտոֆիլն ածել և փրփրաքաշով (պարզուտով, քափկիրով) հարկաւոր դէպքում շուռ տալ: Հէնց որ կարտոֆիլը տապակուի՝ պէտք է իսկոյն փրփրաքաշով հանել և թղթով ծածկած հաստ մաղի վրայ ածել, որ իւղը քամուի. լետոյ պէտք է դարսել սկուտեղի վրայ և անաթը կօտի հետ մատուցանել: Կարտոֆիլը կարելի է տապակել և արգար իւղի մէջ:

ԿԱՐՏՅՈՒՆԻ ԳՐՕՒՆԵՏ

Կարտոֆիլ—1 գրվ., դեղնուց —2 հատ, ձու—1 հատ, սեր
 $\frac{1}{2}$ բաժակ, իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ, շաքար, մշկահոտ (մուշ-
կատի) ընկուղ—ճաշակի համեմատ:

Կարտոֆիլը մի շորով սրբել և դնել հնոցի մէջ, որ
խորովուի: Խորոված կարտոֆիլը կէս-կէս անել, միջուկը
հանել և իսկոյն հաստ մաղից անց կացնել (եթէ սառչի՝ այլ
ևս մաղից չի անցնի): Այլա պատրաստ կարտոֆիլը դնել
կաթսայի մէջ, իսկոյն տղ, շաքար, իւղ, մուշկատի ընկուղ,
2 ձուի դեղնուց և 1 ձու աւելացնել և այս բոլորը կրակի
վրայ լաւ խառնել և վրան սեր աւելացնել. այս զանգուածը
դնել սեղանի վրայ, սառցնել ու զրտնակով բանալ և փո-
քրիկ կարկանդակների նման կտրատել: Պղնձէ թերթին իւղ
քսել, պատրաստած կարտոֆիլը վրան դարսել, երեսը ձու
քսել և 10 րոպէ դնել հնոցի մէջ: Եթէ պատրաստի զան-
գուածին երկար ձև տրուի, հաւասար մասերի բաժանուի,
ձուի մէջ թաթախուի, վրայից էլ սուխարի ածուի և իւղի
կամ ճարպի մէջ տապակուի՝ կիռչուի կրօկէտ:

Բացի կրօկէտից կարելի նաև ուրիշ զարնիրներ մատու-
ցանել քօտքիֆի հետ:

ԿԱՐՏՅՈՒՆԻ ԳԱՐՆԻՐ ԹԹՈՒԱՍԵՐՈՎ

Կարտոֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $1\frac{1}{2}$ մսխ., թթուասեր—
1 բաժակ, աղ— $2\frac{1}{2}$ մսխ., մշկահոտ ընկուղ—մի քիչ:

Միջակ մեծութեան կարտոֆիլը լուանալ, սրբել ու
եփել գոլորշում. —վանդակաւ որ կաթսայի վրայ դարսել կար-
տոֆիլը, իսկ կաթսայի մէջ ածել 1 բաժ. ջուր և մի քիչ էլ աղ,
վերևից ծածկել շորով ու լետոյ դնել խուփը: Կարտոֆիլը
կարելի է եփել և ուղղակի ջրի մէջ: Եփած կարտոֆիլը մա-
քրել ու կտրատել բարակ ու կլոր կտորների, դարսել սօսէր-
նիկի վրայ, վրայից ածել թթուասերը, ծածկել ու մի քիչ
ժամանակ եփել: Յետոյ բաց անել կաթսան ու աղ անել,

գցել մի պտղուց շաքար, մշկահոտ ընկուղ և կարագ՝ կտորտանքով. շարժել կաթսան, բայց գդալով չխառնել, որ կարտոֆիլը չջարդուի. լետոյ հանել ու մատուցանել աղցանամանով բիֆշտէկսի և այլ մսեղէնների հետ:

ԹԱՐՄ ԿԱՐՏՈՖԻԼԻ ԳԱՐՆԻՐ

Կարտոֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվանքալ:

Կարտոֆիլը մաքրել, ածել կաթսայի մէջ, վրան աղ անել ու այնքան ջուր լցնել, որ կարտոֆիլը ծածկուի: Հէնց որ եփ եկաւ՝ միջի ջուրը թափել ու կրկին գնել պլիտի ծալրին, որ կարտոֆիլի մէջ եղած ջուրը գոլորշիանայ: Պղնձէ սօտէյնիկում իւղը տաքացնել և ածել նրա մէջ խաշած կարտոֆիլը. ծածկել խուփը ու գնել հնոցի մէջ: Ամեն հինգ րոպէից լետոյ պէտք է մի քանի անգամ սօտէյնիկը շարժել. երբ կարտոֆիլն արդէն պատրաստ լինի՝ ածել վրան կոտորած քարսոնը ու կողիկների հետ սեղան բերել:

ԿԱՐՏՈՖԻԼԻ ՊՕՆԶԻԿՆԵՐ

Չուր— $\frac{1}{2}$ բաժ., ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., ձու—3 հատ, կարտոֆիլ—1 գրվ., աղ, շաքար, մշկահոտ ընկուղ, ձու և 2 գդալ կաթ:

Պէտք է պատրաստել խաշած խմոր. — ջուրը, իւղը և աղը միասին եփ տալ. լետ գնել կրակից ու միանգամից ածել ալիւրը, լաւ խառնել ու կրկին գնել կրակի վրայ և անդաշար խառնել թիակով՝ մինչև որ ջուրը ցամաքի ու խմորը չորանայ: Խմորը չպէտք է կպչի պղնձի լատակին ու կողքերին: Կրակից վերցնել ու մի քիչ սառցնել, գցել 1 ձու և լաւ խառնել. լետոյ գցել միւսը և երրորդը ու կըրկին լաւ խառնել:

Կարտոֆիլը հնոցի մէջ խորովել $1\frac{1}{2}$ ժամ, միջուկն հանել ու փոկէ մազի միջով անց կացնել: Պիւրէն կաթսայի մէջ հաւաքել, աւելացնել $\frac{1}{8}$ գրվ. իւղ, մի փոքր աղ

ու շաքար, մշկահատ ընկույզ, 1 ձու, 2 գդալ կաթ ու լաւ
խառնել, Աւելացնել խաշած խմորը ու այս զանգուածից շի
նել կլոր գնտակներ և խորովել գաղած իւղի մէջ. (կաթ-
սայից գդալով հանել պիւրէն, կլորացնել և գցել գաղած
ճարպաիւղի մէջ, Իմանալու համար, թէ ճարպաիւղը գաղուել
է թէ ոչ՝ պէտք է նրա մէջ մի կտոր հաց գցել, և եթէ
ճարպաիւղը տժտժալ կամ հացը կարմրի՝ այն ժամանակ կա-
րելի է նրա մէջ գցել պօնչիկները: Առհասարակ ճարպաիւղը
պէտք է շատ լ նի, որ պօնչիկները կարողանան մէջը լողալ:

ԿԱՐՏՕՖԻԼԻ ՊԻԻՐԷ

Կարտօֆիլ 1 1/4 գրվ., իւղ — 1/4 գրվ., — կաթ — 2 1/2 բաժ.,
ազ, շաքար, մշկահատ ընկույզ:

Կարտօֆիլը պէտք է կպճել, լետոյ լաւ լուանալ, ածել
սառը ջրի մէջ ու եփել աղով: Երբոր կարտօֆիլը լաւ ե-
փուեց՝ ջուրը թափել և կրկին դնել կրակի վրայ, որ նրա
միջի եզած ջուրը գոլորշիանալ: Կարտօֆիլը կարելի է խո-
րովել և հնոցում: Ինչպէս եփածը՝ նոյնպէս և խորովածը
հարկաւոր է մաղի միջով անց կացնել: Այս կարտօֆիլը նո-
րից պէտք է կաթսայի մէջ ածել, աւելացնել շաքարի փոշին,
ազ, մշկահատ ընկույզ ու իւղ, այս բոլորը դնել մեղմ կրա-
կի վրայ ու շարունակել խառնել, աւելացնելով մէջը փոքր
առ փոքր եփ տուած կաթ, մինչև որ պիւրէն թեթև և
փրփրայից դառնայ: Պատրաստ պիւրէն պէտք է ածել մսե-
ղէնների հետ միասին մի սկուտեղի մէջ ու սեղան բերել:

Ե. Ս Օ Ո Ւ Ս Ն Ե Ր

Մ Ո Ւ Գ Ս Օ Ո Ւ Ս

Մսի հիւթը գործ են ածուճ սօուսների համար: Մսի հիւթը պէտք է եփ տալ, վերցնել 7 մսխ. ալիւր, մի բաժակ սպիտակ կամ կարմիր գինի՝ նալած թէ սօուսը ինչ գոյնի պէտք է ստացուի. ալիւրը պէտք է բաց անել գինուճ և ածել եփ տուած հիւթի մէջ և անդադար գդալով խառնել: Մի քանի ըոպէից լետոյ սօուսն արդէն պատրաստ է:

Այս մուգ սօուսից պատրաստուճ են հետեւեալ սօուսները.

1. ՊԻԿԱՆՏՆԻ (ԿԾՈՒ) ՍՕՈՒՍ

Փոքր կաթսայի մէջ ածել $1/2$ բաժակ քացախ, աւելացնել մի քիչ Կալենի պղպեղ, դնել կրակի վրայ, որ կիսով չափ գոլորշիանայ. վերցնել 19 մսխալ մանր վարունգ, 5 մսխ. քաւաս (капорцы), մի քիչ քարսոն. այս բոլորը մանր կոտորել ու ածել քացախով կաթսայի մէջ, ապա աւելացնել սորան մուգ սօուսը:

2. ՍՕՈՒՍ ԲԱԻԿՊՑ

Պիկանտնի (կծու) սօուսին պէտք է աւելացնել մի քիչ անչուսի իւղ, թարխուն, պրաս մանր կոտորած, և բաց անել մուգ սօուսով. կստացուի սօուս բաւիզօտ:

3. ՍՕՈՒՍ ԲՕԲԷՐ

Մի փոքր գլուխ սոխ կոտորել ու իւղուճ տապակել. բաց անել մուգ սօուսով, ապա աւելացնել մի թէլի գդալ մանանեխ և կոտորած կանաչի:

4. ԹԱՐԻՈՒՆԻ ՍՈՈՒՍ

Մանր կոտորել 15 տերև թարխուն, ածել եռ ջրի մէջ. այս գրութեան մէջ թողնել 1 բոպէ. լետոյ հանել եռ ջրից, ցամաքացնել և ածել մոգ սուսի մէջ:

ՍՊԻՏԱԿ ՍՈՈՒՍ

Կաթասլի մէջ գցել 7 մսխ. իւղ, գնել կրակի վրայ և տաքացրած իւղին աւելացնել 7 մսխ. ալիւր. գալուով խառնել միասին, բայց այնքան չթողնել, որ կարմրի: Մի բոպէից լետոյ կաթասլի մէջ ածել $2\frac{1}{2}$ բաժ. բուլիօն: Յիշեալ բուլիօնը պատրաստուած է կամ ձկնից, կամ հաւից և կամ արմտիքից, նայած թէ ինչ աեսակ կերակրի համար ենք պատրաստուած:

1. ՍՈՈՒՍ ՊՈՒԼԷՏ

Վերլիշեալ սպիտակ սուսին պէտք է աւելացնել 2 հարած գեղնուց, $\frac{1}{5}$ գրվ. կորագ, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, 30 մսխ. թարմ եփած սունկ — շամպինիօն, Էմալի (արծնապակած) կաթասլի մէջ պէտք է ածել 3 գալ ջուր, 3 գալ սպիտակ գինի, մի քանի կաթիլ կիտրոնի հիւթ, 7 մսխ. իւղ և այս բոլորը միասին եփել. եփ գալուց լետոյ ածել մէջը լուացած և կտրտած շամպինիօնը, ծածկել խուփը և 2 բոպէ եփել:

2. ԿԱՆԱԶ ՍՈՈՒՍ

Վերցնել 6 տերև սպանախ, 6 տերև թրթնջուկ, նոյնքան էլ կոտեմ, թարխուն և մաղադանոս (քարսոն). նախ այս բոլորը մանր կոտորել, սանդի մէջ ձեծել, լետոյ անձեռոցիկով քամել. ստացած հիւթը թողնել 3 — 4 ժամ. ապա երեսին եկած ջուրը քաշել, իսկ ամանի լատակին մնացած կանաչ հիւթը աւելացնել կամ մալեօնեգին՝ եթէ սառն է, կամ հողանդական սուսին՝ եթէ տաք է:

3. ԹԱԹԱՐԻ ՍՕՈՒՍ

Սօուս-մայեօնեզին եթէ աւելացնենք 2 ծեծած ու տրորած անչօուս, 5 մսխ. քուտու (նոյնպէս կոտորած), նոյնքան էլ կոտորած մանր վարունգ և մի գզալ էլ կոտորած անուշահոտ կանաչի՝ այն ժամանակ կստացուի թաթարի սօուս:

2. Ա Ղ Յ Ա Ն Ն Ե Ր

ՍԱԼԱՏԻ ԱՂՑԱՆ

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

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

ԿԱՐՄԻՐ ԿԱՂԱՄԻՒ ԱՂՑԱՆ

Կարմիր կաղամբը պէտք է մանրել, վրան խոշոր աղ շաղ տալ և դարսել կուէ ամանի մէջ 2 օր. տալ հանել, մզել, թեթեւ կերպով լուանալ, ու լետոյ ցանկացողը կարող է ածել ձէթ և քացախ և այնպէս ուտել: Կարելի է պահել և երեսը քացախի մէջ ապակեայ ըանկաներում, երեսը լաւ կտպելով: Սեղան բերելիս վրան ձէթ են ածում:

ԾԱՂԿԷ ԿԱՂՈՄԻՒ ԱՂՅԱՆ

Կաղամբը պէտք է քիչ եփել աղաջրի մէջ, արնպէս որ պինդ մնայ, լետոյ քամիչով քամել, դարսել աղցանամանի մէջ, վրան ցանել մանր կոտորած թարխուն ու համեմ, և համեմել ինչպէս սովորական աղցան. իսկ ով սիրում է՝ կարող է վրան ածել պինդ եփած և մանրացրած ձու:

ԳԱՆԳՈՒՐ ԱՂՅԱՆ (ԵՂԵՐՊ, ՇԻԿՈՐԷ)

Եղերգը (շիկորէ) մաքրել, լուանալ. վերցնել մանանեխ, պղպեղ, աղ և մի քիչ էլ սխտոր. սխտորը պէտք է քերել և պատրաստելուց առաջ ածել աղցանի մէջ և թողնել մի քանի ժամանակ. ապա աւելացնել կոտորած թարխուն ու քարսոն, համեմել վերև լիշած համեմունքներով, ածել վրան մի քիչ քացախ և նրանից քիչ աւել ձէթ:

ՎԱՐՈՒՆԳՆԻ ԱՂՅԱՆ

Վարունգները պէտք է մաքրել ու բարակ կտրակել, վրան խոշոր աղ ցանել, ածել մի ակփսէի մէջ, ծածկել ակփսէն ու շուռ ու մուռ տալ, որ վարունգի ջուրը թափուի. ապա վրան ածել մի մաս քացախ և հինգ մաս ձէթ ու մի քիչ էլ պղպեղ:

ԿԱՐՏՈՅԻԼԻ ԱՂՅԱՆ

Այս աղցանի համար պէտք է վերցնել ամենալաւ և մանր տեսակ կարտոֆիլ. ամենալաւը Զսլալօզլունն է, որ կոչուում է Կամենսկայա: $1\frac{1}{4}$ գրվ. կարտոֆիլը եփել $2\frac{1}{2}$ բաժակ ջրում և $2\frac{1}{2}$ մսխ. աղում 20—25 բոպէ. լետոյ ջուրը թափել և քիչ ցամաքեցնել պլիտի մօտ, ապա ծածկել, որ չսառչի՝ մինչև միւս բաների պատրաստելը: Աղցանամանում պէտք է պատրաստել սօուս, վերցնելով $\frac{1}{2}$ բաժակ բուլիօն, 5 գգալ քացախ, $1\frac{1}{4}$ մսխալ աղ, պղպեղ և քիչ էլ մանա-

ներս. այս բոլորը միասին լաւ խառնել, աւելացնել մանր կոտորած քարսոն, թարխուն և համեմ. կարտօֆիլը մաքրել, կլոր-կլոր կտորել, ածել սօուսի մէջ և լաւ խառնել: Ցանկացողը բուլիօնի փոխարէն կարող է ձէթ ածել:

ԹԱՐՄ ՊՕՄԻԴՈՐԻ ԱՂՑԱՆ

Նախ պէտք է պօմիդօրի վրայ եռ եկած ջուր ածել. ապա կճեպը պղկել, միջի սերմերը հանել, կոտորել, վրան աղ ցանել և թողնել մի քիչ ժամանակ, որ իրանից հիւթ բաց թողնէ: Քիչ լետոյ նրա բաց թողած հիւթը դէն թափել, ապա վրան ածել պղպեղ, մի քիչ քացախ, ձէթ, կոտորած քարսոն և թարխուն. այս բոլորը միասին լաւ խառնել:

Է. Խ Մ Ո Ր Ե Ղ Է Ն

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

ԽՄՈՐ ՊՕՏԻԱՍՏԵԼՈՒ ԶԵՒԸ

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

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

ածել եռ եկած ջուր և լաւ խառնել. իսկ երբ կտառչի, այսինքն գոլ կգտանայ՝ պէտք է այն ժամանակ զցել գոլ ջրում լուծուած դրօժ, միասին խառնել, ծածկել խաշը և դնել տաք տեղ բարձրանալու: Ափած խմորից աւելի փափուկ թխուածք է ստացուում և ուշ է չորանում:

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

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

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

Խմորը խառնուում է գեռ հեղուկ դրուժեան մէջ, ապա նրա մէջ աւելացնում են իւղ և ալլ համեմունք: Ջրով պատրաստած խմորը աւելի փափուկ է, քան իւղով կամ կաթնով բացուածը: Եթէ խմորին աւելացնենք միայն ձուի դեղնուց՝ աւելի նուրբ կտացուի. իսկ եթէ դեղնուցի հետ զցել ենք և սպիտակուց՝ այն ժամանակ կտացուի աւելի նօսր և պինդ խմոր. իսկ եթէ խմորի մէջ զցում ենք հարած սպիտակուց՝ այն ժամանակ փիտուն է ստացուում: Բո՛ւ կամ սպիրտ աւելացնելուց խմորը աւելի լաւ է բարձրանում. խմորի մէջ զցելով շաքար՝ պնդանում է. իսկ չափաւոր զրցած շաքարը թխուածքին համ է տալիս և բշտիկներ է գոյացնում նրա վրայ: Խմորը հունցուում է զանազան թանձրութեան. պինդ խմորից թխում են բուլիի, կրեկեղել և

կուլիչ: իսկ մի քիչ փափուկից՝ սյոնշիկ և սրտ նման թըրու-
ուածքներ. աւելի փափուկ խմորից թխուած են գատիկհաց և
զանազան կարկանդակներ:

Սովորաբար, երբ որևէ թխուածքի համար դրոժով
խմորն արգէն բոլորովին պատրաստ է, այնպէս որ պէտք է
զննել փռան մէջ եփելու՝ նախ քան զնելը մի 10 րոպէ
պէտք է խմորը հանգչեցնել, որ էլի մի քիչ բարձրանայ,
վրան քսել ձուի զեղնուց, մի քանի տեղ պատառաբաղով
ծակծկել և ապա զննել փռան մէջ թխելու: Եթէ խմորի մէջ
ձուաններ ենք գցելու՝ հարկաւոր է նրանց հարկել կամ խփել
և ապա գցել: Իւրը կամ ճարպը պէտք է տաքացրած լինի,
բայ խմորի մէջ գցելու ժամանակ չպէտք է շատ տաք լի-
նի. շաքարն ու անուշահոտ համեմունքը պէտք է լաւ ջար-
գել ու այնպէս խառնել խմորի հետ:

Իսկ առանց դրոժի պատրաստած խմորի համար նախ
պէտք է բոլոր համեմունքը միասին խառնել և վերջը միայն
աւելացնել ալիւր, մի քիչ խառնել, ու խմորը պատրաստ
կլինի: Փխրուծ խմորը պատրաստուած են գանդկուխենի ձևով:

Շերտաւոր խմոր: Այս խմորը պատրաստելու համար
հարկաւոր է 1 գրվ. ալիւրի մէջ ածել $1\frac{1}{4}$ բաժակ ջուր և
1 գրվ. իւր: Նախ խմորը պատրաստուած են ջրով, ապա բաց
են անուծ, մէջը զնուծ են կարագ, նորից բաց անուծ. ամեն
մի շրջան անելուց լետոյ խմորը հարկաւոր է հանգչեցնել
սառը տեղ $\frac{1}{4}$ ժամ, և ապա նոյն ձևով շարունակել պա-
տրաստել՝ ինչպէս ասուած է:

Երիկամունքի ճարպով պատրաստած շերտաւոր խմոր:
Ահասարակ շերտաւոր խմորը պատրաստուած են ինչ-
պէս կովի իւղով, նոյնպէս և երիկամունքի ճարպով: Աեր-
ջին տեսակը աւելի լարմար է ամառ ժամանակ, երբ իւրը
չողից հալուած է: Երիկամունքի ճարպով պատրաստած շեր-
տաւոր խմորից կարելի է շինել ամեն տեսակ խմորեղէն ու
սրան կարելի է ուտել տաք-տաք, կամ թէ ուտելուց առաջ
տաքացրած: $1\frac{1}{4}$ գրվ. ալիւրի հետ հարկաւոր է վերցնել $\frac{3}{4}$

գրվ. եղան երիկամուռնքի ճարպ, $1\frac{1}{2}$ գրվ. հորթի ճարպ, $1\frac{1}{2}$ բաժ. ջուր, 2 մսխ. աղ և 1 գաւաթ առ: Խմորը պէտք է պատրաստել այնպէս, ինչպէս կարագով պատրաստելիս: Խմորի հանգստանալու ժամանակ ճարպը պատրաստել: Պէտք է վերցնել թարմ և սպիտակ ճարպ, պակել վերևի բարակ փառը և լաւ մաքրել: Եզան և հորթի ճարպը առանձին-առանձին պէտք է ջարդել սանդի մէջ, լետոյ № 20 մաղի միջով անց կացնել և միասին խառնել: Ապա թրջած սեղանի վրայ լիշեալ ճարպը լաւ հարել ու կարագի նման դարձնել, լետոյ խմորի մէջ գործ ածել այնպէս՝ ինչպէս գործ ենք ածում կարագը: Նախած թէ քանի մարդու համար ենք պատրաստում լիշեալ խմորը՝ այն չափով էլ պէտք է վերցնել թէ ալիւրը և թէ ճարպը. եթէ 5 մարդու համար է՝ այն ժամանակ վերցնում ենք լիշած չափի կէսը միայն:

Բ Լ Ի Ն Չ Ի Կ Ն Ե Ր

Ալիւր— $\frac{3}{4}$ գրվ., կաթ—2 բաժ., ձու—6 հատ, իւղ—18 մսխ, սոխ—12 մսխ., միս մաքրած— $\frac{1}{2}$ գրվ., սուխարի՝ վրան ցանելու համար, իւղ՝ տապակելու համար, աղ ու պղպեղ—ճաշակին համեմատ:

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

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

Լիցքը կարելի է պատրաստել բուլիօնում եփած մսով: Երբ բուլիօնի միսը կփափկի՝ պէտք է հանել մի $\frac{1}{2}$ գրվանքի չափ, լաւ ծեծել կամ միս ծեծելու մեքենայով անց կացնել, սոխը իւղում տապակել, ածել ծեծած միսը նրա մէջ և լաւ տապակել. ապա աւելացնել մի բիշ մսի հիւթ, մի թէլի գգալ ալիւր. այս բոլորը միասին մի անգամ եռ տալ, վրան ցանել աղ ու պղպեղ և յետոյ սառցնել: Երբոր միսը սառչի՝ խառնել հետը մանր կոտորած պինդ եփած ձու: Այս լիցքը պէտք է ածել, ինչպէս վերևն ասացինք՝ բլինչիկները վրայ: Լիցքը կարելի է պատրաստել և հում մսից, միայն այս դէպքում պէտք է միսը սովորականից $\frac{1}{2}$ գրվաւելի վերցնել:

ՁԿՆՈՎ ԿԱՐԿԱՆԳԱԿՆԵՐ

Ուլիւր— $\frac{5}{8}$ գրվ., կաթ— $\frac{5}{8}$ բաժ. խաշ— $2\frac{1}{2}$ մսի., շաքար ու աղ—ճաշակի համեմատ, մի քիչ էլ ջուր:

Ձկան կարկանդակները կարելի է պատրաստել կամ թթու խմորից կամ կալաչի խմորից: Ներկայ դէպքում վերցնում ենք վերջին տեսակը: Դրօժը բաց անել գոլ ջրում և ածել $\frac{3}{8}$ գրվ. մաղած ալիւրի մէջ, ածել նաև $\frac{1}{4}$ բաժ. տաք ջուր, լաւ խառնել, որ միմեանց հետ լաւ միանան. ծածկել ու գնել տաք

տեղ: Երբ խաշը դայ՝ վրան աղ անել, ածել մնացած ալիւրն ու կաթը, ձեռքով հունցել մինչև որ լատակից ինքն իրան պոկուի: Նորից խմորը տաք տեղ դնել, մինչև որ լաւ բարձրանայ: Այս ժամանակամիջոցում պէտք է լիցքը պատրաստել: Վիզիգան նախընթաց երեկուեան թրջել ջրի մէջ. միւս օրը պէտք է եփել բուսական շատ ջրի մէջ: Ա՛րբ ձուկը կպատրաստուի՝ մանր ծեծել, մի գլուխ սոխ իւզի մէջ տապակել, յետոյ սրա մէջ ածել վիզիգան, մի քիչ իւղ, մի գգալ ձկան բուլիօն ու թողնել, որ նրա միջի ջուրը գոլորշիանայ: Սրանից յետոյ վիզիգան հանել, ածել վրան աղ ու պղպեղ և մանր կտորած պինդ խաշած ձու պատրաստել թաւափի (օսետրինայի) կամ օրագուլի փափուկ մսի կտորներ:

Երբ խմորը բարձրանայ՝ պէտք է բաց անել ոչ բարակ. բաժակով խմորը կտրատել, ամեն մի կլորիկ կտրուած խմորի վրայ լիցքն ածել, սրա երեսը՝ կտրած օսետրինայի կամ օրագուլի կտորտանքով ծածկել, վրան աղ ու պղպեղ ցանկելով: Այս կարկանդակների կողքերը պէտք է բարձրացնել ու միմեանց հետ միացնել, իսկ մէջ տեղը թողնել բաց, որ ձուկը երևայ: Իւղ քսել թերթին ու ալս պատրաստ կարկանդակները վրան դարսել, $\frac{1}{4}$ ժամ թողնել տաք տեղ, յետոյ երեսին ձու քսել. իսկ մէջ տեղը դնել մի-մի փոքր կտոր իւղ ու դնել միջակ տաքութիւն ունեցող հնոցի մէջ: Երբ կարկանդակները պատրաստուին՝ հանել, վրան իւղ քսել, սկուտեղի վրայ դարսել, վրան խոնաւ սրբիչ ծածկել ու մի քիչ ժամանակից յետոյ ձկնաթանի հետ միասին մատուցանել:

ՎԱՏՐՈՒՇԿԱՆԵՐ

Ալիւր — $\frac{5}{8}$ գրվ., կաթնալու — $\frac{5}{8}$ գրվ., իւղ — $\frac{2}{8}$ գրվ.
Թթուասեր — $\frac{1}{8}$ բաժ., դեղնուց 5 ձուի, աղ, շաքար —
ճաշակի համեմատ:

Մաղած ալիւրը ածել սեղանի կամ հունցելու տախտակի վրայ մէջ տեղը խորացնել, ածել ալս խորութեան մէջ երկու գեղնուց, $\frac{1}{3}$ գրվ. թթուասեր, երկու գգալ ջուր ու մի

բիչ էլ ազ: Յետոյ խառնել դեռ գեղնուցներն ու թթու-
սերը. իսկ սրանց խառնել ալիւրի հետ: Երբ խմորը խաշիկի
նման թանձրանայ՝ գցել մէջը իւղի կտորաւանքը և միացնել
դեռ խմորի հետ, իսկ լետոյ՝ մնացած ալիւրի հետ: Խմորը լաւ
հունցել ու կծիկի ձև տալով դուրս տանել ու դնել սառը տեղ
 $\frac{1}{4}$ ժամ հանգչելու, մինչև որ կաթնալուրը պատրաստուի:
Կաթնալուրը, պատրաստելուց երկու ժամ առաջ՝ դնել ճնշոցի
տակ, (այսինքն ածել անձեռոցիկի մէջ և դնել մի որևէ ծա-
նրը բանի տակ): Երբոր լաւ բամուռի, այսինքն՝ համարեա
թէ ցամաքի՝ պէտք է մաղի միջով անց կացնել ու լետոյ
գցել երկու հատ գեղնուց, լաւ խառնել թիակով, գցել մէջը
6 մսխ, իւղ, մի թէյի գդալ մանր շաքար, նոյնքան էլ ա-
լիւր, $\frac{1}{2}$ թէյի գդալ աղ և լաւ խառնել: Քառորդ ժամից լե-
տոյ, երբ խմորը արդէն սառած կլինի՝ ներս բերել ու կէս մա-
տի հաստութեամբ բաց անել, որևէ կլոր բանով, օրինակ
բաժակով, կտրել փոքրիկ շրջանակների և ամեն մէկի վրայ
ածել մի-մի թէյի գդալ պատրաստ զանգուածից, ապա շրջա-
նակի ակերը ծալել ու աւելի գեղեցիկ ձև տալ: Երբ բո-
լոր վատրուչկաները պատրաստ կլինին՝ թերթին իւղ քսել,
ամեն մի վատրուչկայի վրայ ձու քսել ու դարսել թերթի
վրայ և $\frac{1}{4}$ ժամ դնել շատ տաք հնոցի մէջ: Երբոր վատրուչ-
կաները կարմրին և հեշտութեամբ կարելի լինի թերթից
պոկել՝ այդ արդէն նշան է, որ նրանք պատրաստ են:

Վատրուչկաները թերթից վերցնել, սկուտեղի վրայ դար-
սել, վրայից էլ անձեռոցիկը ծածկել ու քառորդ ժամ պահե-
լուց լետոյ՝ սեղան բերել:

ՊԻՐՕՃԿԻ (ՐԻՍՍՕԼԻ) ԻՒՂՈՒՄ՝ ՏԱՊԱԿԱՅԾ

Ձու—2 հատ, իւղ— $7\frac{1}{4}$ մսխ., սպիտակ զինիլ— $\frac{1}{2}$ բաժ.
ալիւր—ինչքան կհարկաւորուի, աղ—ճաշակի համեմատ:

Հարած ձուն գցել դադած իւղի մէջ ու փայտէ գդալով
խառնել՝ մինչև որ իրար հետ միանան: Յետոյ աւելացնել
 $\frac{1}{2}$ բաժակ զինի և այնքան ալիւր, որ նրանից կազմուի մի

Թանձր խմոր և կարելի լինի հարթիչով բաց անել տախտակի վրայ, և մի առժամանակ թողնել: Այս ժամանակամիջոցում պատրաստել հորթի լիցքը: Այս լիցքը պատրաստուած է այնպէս՝ ինչպէս և ուրիշ պիրոփիլիների համար: Խմորը երկարութեան վրայ բաց անել, ծալել՝ ինչպէս շերտաւոր խմորի համար, առ երկու շրջան և քառորդ ժամ բաց թողնել: Այս գործողութիւնից յետոյ խմորը բաց անել դարձեալ երկարութեան վրայ, այնքան որ լայնութիւնը հաւասարուի 14 սանտիմէտրի: Այս բացուած խմորը կէս անել, որ ամեն մէկ մասը 7 սանտ. լայնութեան լինի: Այս շերտերի վրայ վրձինով սառը ջուր քսել, թէլի գալով լիցք ածել իրարից 6 սանտ. հեռաւորութեամբ. երկրորդ շերտով ծածկել առաջինը: Ամեն մի պիրոփիլու շուրջը մատով նշան դնել ու դուրս կտրել այս շրջանը Փօրմով կամ բաժակով: Պատրաստի ու մաքրած ճարպն ածել կաթսայի մէջ ու դնել կրակի վրայ: Երբոր ճարպախլից սկսի ծուխը բարձրանալ՝ այն ժամանակ գցել նրա մէջ քարոսնի տերև կամ հացի փափուկ տեղ: Հէնց որ հացը կարմրի ու ձայն հանէ՝ ճարպախլի մէջ այնքան պիրոփիլ գցել, որ իւրը նրանց ծածկէ: Հարկաւոր է շուռ ու մուռ տայ փրփրաքաշով, որ երկու կողմն էլ կարմրին ու մէջն էլ եփուի: Այս պիրոփիլները կարելի է տապակել և մաքուր իւղի մէջ: Սրանց պէտք է տաք-տաք սեղան բերել:

Կ Ե Կ Ս

Պանիր—14¹/₂ մսխ., իւղ—14¹/₂ մսխ., ալիւր—14¹/₂ մսխ.:

Վերցնել չեստեր և պարմեզան կամ զուկցերական և կամ տեղական պանիր. այս պանիրները մանրացնել քերիչով և կամ մեքենայով: Կարկանդակի տախտակի վրայ մաղած ալիւրը քերած պանրի հետ միացնել: Մէջը խորացնել, գցել մի քիչ թթուասեր կամ $\frac{1}{2}$ զաւաթ մաղէր ու խմոր հունցել. ապա այս խմորը դնել սառը տեղ $\frac{1}{2}$ ժամով: Տախտա-

կի վրայ ալիւր ցանել, բաց անել խմորը $1/2$ սանտ. հաստութեամբ, ֆորմով կլոր կարկանդակներ կտրտել 15 սանտիմէտր տրամագծով. դարսել սրանց թերթերի վրայ, որին առաջուց իւղ պէտք է քսած լինի. 15—20 բոպէ դնել թեթեւ տաքութիւն ունեցող հնոցի մէջ: Երբ մի քիչ կարմրին՝ նշանակում է պատրաստ են: Տաք-տաք սեղան են բերում:

ԲՈՒԼԿՈՒ ՔԵՐԻՆՉ (ГРЕЧКИ)

Բուլկի— $1/2$, իւղ—7—8 մսխ., պանիր—7—8 մսխ.

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

ՉՈՒԱԿԱԹՆԱԽԱՌՆ ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ (СДОВНЫЕ)

Ալիւր— $1/2$, գրվ., իւղ— $1/2$, գրվ., թթուասեր— $1/2$, գրվ., ձու—1 հատ, ձուի զեղնուց—1 հատ, աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է մաղած ալիւրին ձու և ձուի զեղնուց աւելացնել և միասին դանակով լաւ խառնել. ապա այս ամենին աւելացնել մի քառ. գրվ. թթուասեր, երկու գալ ջուր ու շարունակել հունցելը. լետոյ փոքր առ փոքր իւղ ածել և կրկին հունցել ու դարսել մինչև խմորի պատրաստուելը: Պատրաստ խմորի վրայ մի փոքր աղաջուր ցանել, անձեռոցիկով ծածկել և թողնել այնպէս մի ժամ և կամ աւելի: Յետոյ խմորը բաց անել գրանակով $1/2$ սանտ. հաստութեամբ, բաժակով մանր շրջանակների կտրատել ու

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

ԼիճՔ (ՅԱՐՇ)

Լաւ լիցք ստացւում է հորթի մսից:

Պէտք է ընտրել հորթի մսի փափուկ տեղը, կտրատել մանր-մանր և ապա անց կացնել միս ծեծելու մեքենայով: Թաւայի մէջ իւղը գաղել և մէջն ածել ծեծած միսը: Երբ որ մի կողմը կտապակուի՝ պէտք է միսը խառնել, որպէսզի միւս կողմն ևս տապակուի: Լիցքին կարելի է $\frac{1}{4}$ մսխ. աղ ու պղպեղ աւելացնել և սառցնել: Պէտք է եփել երկու հատ ձու. (պինդ ձու եփելու համար հարկաւոր է տասը բոպէ ժամանակ), անց կացնել սառը ջրի մէջ, կծպել ու մանր ծեծելուց լետոյ խառնել ծեծած մսի հետ:

ԹԹՈՒ ԿԱՐԿԱՆԳԱԿ

Ալիւր— $1\frac{1}{2}$ գրվ. ձու—9 հատ, դրոժ— $4\frac{1}{2}$ մսխ., իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., կաթ— $\frac{1}{2}$ բաժ., ջուր—1 բաժ., եփած կամ խորոված տաւարի միս—1 գրվ. (կարելի է և Նորթի միս վերցնել). աղ ու պղպեղ—ճաշակի համեմատ:

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

պէտք է տապակել իւղի մէջ, ձուաները խփել, ջարդել ու այս բոլորը սառցրած խառնել ծեծած մսի հետ: Ահա այս լիցքը դնել խմորի մէջ ու ծածկել խմորը իր կողքերով: Գլխներից կտրած աւելորդ խմորը միացնել, բաց անել երկար շերտի ձևով ու ծածկել կարկանդակի իրար կայքրած տեղերը: Այսպէս թողնել մի 10 բոպէ: Յետոյ վրձինը թաթախել ձուի մէջ ու քսել կարկանդակի վրան, մի-երկու տեղ պատառաքաղով ծակծկել ու դնել հնոցի մէջ մօտաւորապէս 1 ժամ: Յետոյ հանել հնոցից, երեսին իւղ քսել, թաց սրբիչով ծածկել ու թողնել $\frac{1}{4}$ ժամ: Կարկանդակը տաք-տաք են սեղան բերում կամ բուլլօնի և կամ արմտիքով պատրաստած արգանակի հետ:

ՇԵՐՏԱՒՈՐ ԿԱՐԿԱՆԳԱԿՆԵՐ

Ալիւր— $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., ջուր— $\frac{1}{2}$ բաժ., ձու—1 հատ, աղ—ճաշակի համեմատ:

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

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

իսկ մնացած ոսկորներից բուլիօն եփել: Այն փափուկ մսերը խորովել, փոքր խորանարդների կտրատել, նսույպէս և $\frac{1}{4}$ գրվ. խոզի միս (ВЕТЧИНА) ու պատրաստ սոււնկը կտրատել: Այս բոլոր կտրտածները խառնել իրար հետ սպիտակ սօուսով, որը պատրաստուած է կամ հաւի և կամ թռչնի մսաջրից: Լիցքի մէջ չպէտք է շատ սօուս ածել, որովհետև կարկանդակները կարող են թրջուել: սօուսը այնքան պէտք է ածել, որ լիցքը հեւթալի լինի:

ՇԵՐՏԱԻՈՐ ԽՄՈՐԻՑ ՎԻՋԻԳՍՅՈՎ ԿՈՒԼԵԲԵԱՎԱ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., ջուր— $1\frac{1}{2}$ բաժ., վիզի-
գալ—18 մսխ., ձու—5 հատ, սօխ—12 մսխ., բրինձ—
18 մսխ., իւղ— $\frac{1}{2}$ գրվ.:

Այս տեսակ կարկանդակի հետ կարելի է սեղան բերել կամ բուլիօն կօնսօմէ, կամ արմտիքով արգանակ: Մենք շերտաւոր կարկանդակների և բուլիօնի մասին խօսել ենք սկզբում, իսկ հիմա կխօսինք, թէ Բնչպէս պէտք է վիզի-գալից լիցք պատրաստել: Կուլեբեակի համար կարելի է պատրաստել կամ թթու, կամ շերտաւոր և կամ կիսաշերտաւոր խմոր: Լիցք պատրաստելու համար վիզիգան գիշերը պէտք է թրջել սառը ջրում, միւս օրը նրանից ջուրը քամել, ուրիշ ջուր ածել ու կրակի վրայ դնել՝ Սրա եփ գալուց լետոյ՝ դնել թեթև կրակի վրայ: Երբ կուռչի և թափանցիկ կդառնայ՝ այն ժամանակ վերցնել կրակից, քամել քամիչով, սառցնել ու մանր կտորել: Սօխը իւղում տապակել, աւելացնել մէջը կտորած վիզիգան ու միասին մի քանի բոսէ տապակել, աղ ու պղպեղ ածել և կրակից վերցնել: Բրինձը կիսաչափ եփել աղաջրի մէջ. պինդ եփել 4 ձու. վիզիգան ու բրինձը սառցնել և խառնել միասին. ձուն էլ մանր կտորել:

Շերտաւոր խմորը բաց անել վեցերորդ շրջանից լետոյ $1\frac{1}{4}$ արշին երկարութեան վրայ, շուրջը նեղ կտրատել, որ շերտեր կազմուին. կէս անել խմորը, կարկանդակի թերթը

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

ԵՓՍ.Ծ ՄԱԿԱՐՈՆ

Մակարոն— $\frac{5}{8}$ դրվ., իւղ—30 մսխ., Զուրիցերիայի պանիր— $\frac{1}{4}$ դրվ., պորմեզան պանիր— $\frac{1}{4}$ դրվ., սոխ մեխակով—1 հատ, ալիւր 5 մսխ., աղ—10 մսխ., կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ.:

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

Սօուսի համար կաթը եռ տալ. վերցրած իւղի կէսից ու բոլոր ալիւրից պատիրովկան պատրաստել: Այս պատիրովկայի մէջ ածել եփ տուած կաթը և աւելով խփել: Երբոր սրանից միակերպ զանգուած կգոյանայ՝ այն ժամանակ աւելացնել մնացած իւղը՝ մի կտոր յետ պահելով. գցել Զուրիցերիայի պանիր և պորմեզանի $\frac{3}{4}$ մասը՝ քերիչի վրայ քերած. (կարելի է զործ ածել մեր պանիրը և աւելի քիչ քանակութեամբ), խառնել, ու սօուսը պատրաստ է: Մետաղի կամ արծնապակած խոր սկուտեղի վրայ իւզ քսել, լատակի վրայ սօուսի մի մասն ածել, վրան մակարոն ածել, նորից սօուսով ծածկել, նորից մակարոնով և վերջապէս վերջացնել սօ-

ուսով: Աերևից մնացած սրանիրն ածել ու ամանը հնոցի մէջ
դնել. 10 բոսկէից նա կհարմրի, ապա հնոցից հանել, մնացած
իւրը քսել և հէնց նոյն ամանով սեղան բերել:

ԲՐՆՁԷ ՓԼԱԽ

Բրինձ 1¹/₂, գրգ, իւղ—³/₄, գրգ, ձու—2 հատ, աղ—
12 մսխ.

Ազուլայ լաւ բրինձն հընտրել, լուսնալ մի քանի ան-
գամ տաք ջրում, մինչև որ լաւ մաքրուի. ապա թրջել մօ-
տաւորապէս 1 ժամ տաք ջրում: Այդ միջոցին մեծ կաթ-
սայում պատրաստել աղաջուրը. մէջը պէտք է ածել այն-
քան ջուր, որ բրինձի հատիկները կարողանան ազատ լող
տալ նորա մէջ, Երբոր աղաջուրը եփ եկաւ՝ պէտք է բըրն-
ձի ջուրը, որի մէջ նա թրջուած էր՝ դէն ածել, իսկ բրինձն
ածել աղաջրի մէջ և եփել մինչև որ հատիկները կարելի
լինի ձեռքի մէջ տրորել: Բրինձն եփելուց լետոյ պէտք է
ածել փաւքամիչի մէջ, կաթսան ողողել սառը ջրով ու
ածել բրնձի վրայ. բրինձը քամիչի մէջ թողնել մինչև որ
ջուրը բոլորովին անցնի նրա միջով. լետոյ նոյն կաթսան
դնել կրակի վրայ ու մէջը գցել 12 մսխ. իւղ, Առանձին
թասի մէջ պէտք է կտրել ձուերը, գդալով լաւ խառնել,
ածել ձուի մէջ մի գդալ փաւք, խառնել այս երկուսը միա-
սին և ածել կաթսայի մէջն այնպէս, որ նրա լատակը ամ-
բողջապէս ծածկուի. այս զանգուածը կգառնայ ձուածեղի
նման. նրա վրայից ածել եփած բրինձը, կաթսան ծածկել
ու դնել թեթեւ կրակի վրայ: Երբեմնապէս պէտք է կաթ-
սայի խուփը վերցնել, վրան հաւաքուած ջրի կաթիլները
քամել և կրկին ծածկել. այսպէս կաթսայի խուփը հարկաւոր
է մի քանի անգամ վերցնել ու քամել, մինչև որ բրինձը
չորանայ ու գոլորշի ալլևս բաց չլծողնէ. լետոյ տաքացնել
մնացած իւղն ու ածել բրնձի վրայ փրփրաքաշով (քափկրով):
Կաթսան պէտք է էլի թողնել թեթեւ կրակի վրայ՝ մինչև
սեղան բերելը: Կոր սկուտեղի վրայ ածել շերտ-շերտ բրինձ

իրար վրայ կուտած, վրայից ծածկել խորոված ձուն և սեղան բերել: Փլաւը կարելի է բերել զանազան տեսակ գործնիրներով: Կարելի է ձուռի փոխարէն փլաւի մէջ վառելի դնել: Վառելը փետրել, փորոտիքը հանել, մէջքը կտրել (և փռել թաւայի մէջ): Թաւայի մէջ իւղը դաղել, վառելը վրան փռել, վրայից մի ծանրութիւն դնելով տապակել, մի կողմը կարմրելուց լետոյ շուռ տալ, վրայից բրինձ ածել և շարունակել փլաւի եփելը՝ ինչպէս վերն ասացինք: Փլաւի վրայ սեղան բերելիս ձուռի փոխարէն պէտք է դնել վառելի կտորտանքը. բացի սորանից՝ փլաւը կարելի է սեղան բերել և՛ խորոված գառան մսով և կամ թռչունի մսով: Կարելի է փլաւի հետ բերել քիշմիշ և նոխունդ (ղաբլու): Նոխունդը լաւ մաքրել և եփել, մինչև որ փափկի, աւելորդ ջուրը դէն թափել, մնացածն էլ գոլորշիացնել. ապա զցել սորա մէջ ու բովել. լետոյ վրայից աւելացնել քիշմիշը, ծածկել կաթսան ու թեթև կրակի վրայ եփել, որ նոխունդն ու քիշմիշը լաւ ծծեն իւղը. աւելացնել մեղր կամ շաքար և այնպէս պահել մինչև սեղան բերելը: Երբոր փլաւը սկուտեղի վրայ ածեն՝ պէտք է զաբլուով երեսը ծածկել:

ՀԱՐԻՍԱՅ ՀՆԿԿԱՀԱՒԻ ԿԱՄ ՈՉԻԱՐԻ ՄՍՈՎ

Ոչխարի միս—4 գրվ., հնդկահաւ—1 հատ, կորկոտ—3 գրվ., սոխ—1 գրվ., իւզ—1 գրվ., շաքար— $\frac{1}{3}$ գրվ., զարչին— $\frac{1}{8}$ գրվ.:

Մաքրած հնդկահաւը կամ գառան միսը կտրտել և այնքան եփել, որ նրանց ոսկորները բաժանուին մսից: Կորկոտը լաւ լուանալ, ածել կաթսայի մէջ ու վրան աւելացնել հնդկահաւի կամ գառան մսի ջուրը: Միսը բաժանել ոսկորներից, մի քիչ քրքրել ու ածել կորկոտի մէջ. ազ ածել ու այս բոլորը միասին դնել կրակի վրայ ու եփել. ըսկզբում ուշուշ խառնել, որ չկպչի կաթսային, իսկ լետոյ աւելի շուտ-շուտ խառնել և հարել: Եթէ մասջուրը բոլորո-

վին ցամաքի, իսկ կորկոտը դեռ պատրաստ չէ՝ այն ժամանակ պէտք է վրան եռ եկած ջուր աւելացնել:

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

Հարիսից լետոյ լաւ մաքուր բուլիօն սեղան բերել:

ԲԻՇԻ ԿԱՄ ԲԼԻՆԻ

Յորենի ալիւր — 1 գրվ., կորեկի ալիւր (гречневая) — 1 գրվ. խաշ — 6 մսխ., ձու — 6 հատ, կաթ — 3 բաժ., ջուր — 5 բաժ., իւղ — 12-18 մսխ. աղ, շաքար — ճաշակի համեմատ:

Պէտք է $1/2$ գրվ. մաղած ալիւրն ածել կաթսայի մէջ. խաշը բաց անել $1/2$ բաժ. տաք ջրով, աւելացնել կաթսայի մէջ եղած ալիւրին, ածել էլի $1/2$ բաժ. տաք ջուր և միասին լաւ խառնել թիակով՝ մինչև որ ալիւրը բացուի և գունագունա կտորները անյայտանան: Յետոյ կաթսան ծածկել անձեռոցիկով և դնել մի տաք տեղ կամ պլիտի մօտ: Մի ժամից լետոյ, երբ խաշը գայ՝ պէտք է խառնել, աւելացնել մէջը ձուի դեղնուցներ՝ որքան ասուած է. անգաղար խառնելով՝ ածել մէջը մի բաժակ ջուր և աւելացնել բոլոր մնացած ալիւրը. դարձեալ խառնել թիակով, աւելացնել մէջը աղ, շաքար, երրորդ բաժակ տաք ջուր, որպէսզի թթուասերի թանձրութիւն ստանայ. ապա աւելացնել տաքացրած իւղը և դարձեալ խառնել ու ծածկելով կաթսան՝ կրկին դնել տաք տեղ: Երբոր խմորը պատրաստուի, այսինքն կրկնապատկուի՝

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

ՎԱՐԵՆԻԿՆԵՐ

Ալիւր — $\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ — 6 մսխ., ձու — 1 հատ, աղ — ըստ ցանկութեան, կաթնալոռ — $\frac{3}{4}$ գրվ., թթուասեր — $\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր — $\frac{1}{2}$ բաժ., շաքար — ճաշակի համեմատ:

Նախ պէտք է ալիւրը մաղել մաքուր տախտակի վրայ. ապա կուտել ալիւրը, մէջ տեղը խորացնել, ածել սրա մէջ $\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր, մի քիչ իւղ և մի ձու. այս բոլորը միասին լաւ հունցել, մինչև որ խմորը հեշտութեամբ կարողանայ պոկուել սեղանից. ապա ծածկել խմորը անձեռոցիկով ու թողնել այնպէս 15 րոպէ: Յետոյ պէտք է խմորը բաց անել ու կտրտել վարենիկների ձևով, հարթել ու զուրս կտրել փոքրիկ շրջանակներ, (վարենիկներին պէտք է կիսալուսնի ձև տալ), ամեն մէկի վրայ թէլի գդալով լիցքը ածել, շուրջը ջուր քսել և ծալել սեղանի վրայ, ուր ալիւր է ցանած: Պատրաստի վարենիկները պէտք է ածել եռ եկած աղաջրի մէջ, զգուշութեամբ խառնել, պղինձը ծածկել ու եփ տալ: Երբոր վարենիկները սկսեն ջրի երեսին լող տալ՝

այդ տրդէն նշան է, որ պատրաստ են Պէտք է փրփրաքաշող հանել, գարսել սկուտեղի վրայ, վրայից ածել տաքացրած իւղն ու թթուսերը և սեղան բերել:

ԼԻՑԲ ԿԱԹՆԱՆՈՒՅ

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

ՎՈՂՎԱՆ

Ալիւր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., իւղ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր— $1\frac{1}{2}$ բաժ., աղ— $1\frac{1}{2}$ մսխ., ուսմ—մի գաւաթ:

Ալիւրը պէտք է մաղել տախտակի կամ մարմարեայ սեղանի վրայ, հաւաքել միասին, մէջ տեղը խորացնել ու ածել ուսմ, մի փոքր իւղ ու աղ, մի քիչ խառնել և ապա սորան աւելացնել փոքր առ փոքր ջուր և կրկին խառնել ձեռքի ափով, հունցել մի հարթ խմորի գունտ. այս պատրաստ խմորի գնտի երեսը դանակով խաչաձև գծել, վրան մի քիչ ալիւր ցանել, ծածկել ու դնել սառը տեղը մի քաւորգ ժամ: Եթէ իւղը փափուկ չէ՝ պէտք է դնել սեղանի վրայ և այնքան տրորել, որ փափկի, խկ եթէ փափուկ է՝ պէտք է դնել ալիւր ցանած անձեռոցիկի վրայ ու ցամաքացնել: Քաւորգ ժամից խմորը բաց անել ու նրա մէջ տեղը իւղը դրնել. խմորի ափերը լետ ծալել ու ծալերը միմեանց հետ միացնել, որ իւղը մնայ մէջ տեղը ու ծածկուի խմորով: Տախտակի վրան ալիւր ցանել և նրա վրայ զգուշութեամբ, թեթեւ կերպով բաց անել խմորը, որ իւղը գուրս չգալ լետուի խմորի երկու ծալերը լետ ծալել և մէջ տեղը միացնել, այնպէս որ ստացուի երեք ծալ. սրա վրայ ալիւր ցանել, ապա խմորը դարձնել ու կրկին գրանակով միևնոյն:

ձևով բաց անել և ծալել, խմորը ծածկել ու թողնել մի քառորդ ժամ: Այսպէս ուրեմն մենք երկու շրջան արինք: Վեց այսպիսի շրջան անելուց լետոյ կտտանանք շերտաւոր խմոր: Ամեն մի երկու շրջանից լետոյ խմորը պէտք է թողնել մի քառորդ ժամ հանգստանալու. իսկ շերտաւոր խմոր պատրաստելու համար հարկաւոր է մի ժամ: Պատրաստի խմորը հարկաւոր է սառը տեղ պահել, իսկ ամառը սառուցի մէջ:

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

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

թեամբ հանել սուր դանակով նրա վերևի շրջանակը, նորից
գնել վոլովանը հնոցի մէջ, որ մէջ տեղը մի քիչ ցամաքի:

ԳԱՐՆԻՐ

Տորդիկ—6, հաւի սուկի (Ֆիլէ)— $\frac{2}{3}$, գրվ., հոթի ծեծած
միս— $\frac{1}{2}$, գրվ., խոզի ճարպ կամ կարագ— $\frac{1}{2}$, գրվ.,
սուճիկ— $\frac{2}{3}$, գրվ., բուլիու փափուկ տեղը— $\frac{1}{2}$, գրվ.,
կօնեակ—մի դաւաթ, իւղ— $16\frac{1}{2}$ մսխ., ալիւր— $7\frac{1}{2}$
մսխ., պահածոյ— $\frac{1}{2}$, գրվ., աղ ու պղպեղ—ճաշակի հա-
մեմատ:

Տորդիկները փետրել, հանել փորտիքը, լուանալ ու
կտրտել նրանց կրծքի փափուկ կտորները. այս Ֆիլէն $7\frac{1}{2}$
մսխ. իւղի մէջ տապակել՝ ամեն մի կողմը երկու բոպէ, տ-
պա հանել տփէսի վրայ, իսկ մնացած իւղի մէջ գցել սուճիկ,
մի գդալ ջուր, մի քիչ կիտրոնի հիւթ ու տապակել մտնը
կտորած սուճիկ—շամպինիօնը: Տապակած սուճիկը հանել և
տապակած Ֆիլէի հետ ծածկել ու տաք տեղ գնել, արքի-
կի միւս մնացած կտորտանքն էլ նոյնպէս տապակել իւղի
մէջ, լետոյ այս կտորտանքը ծեծել սանդի մէջ և անց կա-
ցնել № 20 մաղի միջով: Մաքրած հորթի Ֆիլէն միս ծեծե-
լու մեքենայով անց կացնել և ապա սանդի մէջ ծեծել:
Կարագը կամ իւղի ճարպը կաթում թրջած բուլիու հետ
միասին քամել և ամեն մէկը առանձին սանդի մէջ ծեծել
և անց կացնել մաղի միջով: Այս բոլոր լիցքը միասին դար-
սել մի ամանի մէջ, վրան աղ ու պղպեղ անել, աւելացնել
կօնեակ, մի հատ ձու, լաւ խառնել միասին և գնել սառը
տեղ մի ժամով:

ՍՈՌԻՍ

Ինն և կէս մսխ. իւղի մէջ ամել $7\frac{1}{2}$ մսխ. ալիւր ու
երկու բոպէ բովել միասին. ապա բոց անել հաւի բուլիօ-
նով և շամպինիօնի հիւթով, եփել մինչև որ սոռուը թան-

ձրանայ, գոնէ մի հինգ բոպէ: Այս սօուսի մի մասը ածել տապակած ֆիլէի վրայ, ծածկել և դնել պլիտի ծայրին:

Տախտակի վրայ ալիւր ցանել ու վրան պատրաստ լիցքը ածել, խողովակի ձև տալ մի մատի հաստութեան, ամեն մէկը կտրտել երկու սանա. երկարութեան վրայ, լաւ հաւասարացնել ու դարսել կաթօսալի մէջ: Սօտէլնիկի մէջ հինգ բաժակ ջուր և 5 մսխ. աղ ածել, կրակի վրայ դնել, և երբ եռ գոյ՝ զգուշութեամբ մէջը գցել կնեղի պատրաստի խողովակները: Երբ կնեղի հետ աղաջուրը եռ գոյ՝ լետ դնել պլիտի ծայրին և մի քառորդ ժամ այնպէս թողնել: Սօուսի մէջ գցել շամպինիօն և տրիւֆէլ (կարելի է և առանց տրիւֆէլի), երկու դեղնուց՝ բաց արած կիտրոնի հիւթի մէջ և իւրի կտորտանքը: Տաք վօլօվանը դնել սկուտեղի վրայ, մէջ տեղը դնել տորդի ֆիլէն բլրաձև ու վերջացնել կնեղներով. ֆիլէի շուրջը նոյնպէս կնեղներ դարսել և ածել վրան մի քիչ սօուս ու ծածկել շերտաւոր խփով. իսկ մնացած սօուսը սեղան բերել սօուսնիկով:

ԹԵԼ-ԳԻՄԱՃ (ՎԵՐՄԻՇԵԼ), ԳԻՄԱՃ (ՄԱԿԱՐՈՆ)

Դգմածը պատրաստում են հետևեալ կերպով: $\frac{5}{3}$ գրվ. զգմածի համար վերցնում են 10 բաժակ ջուր, ածում են $2\frac{1}{2}$ մսխ. աղ, դափնատերև, մի քիչ մուշկատ, աւելացնում են մի քիչ կաթ կամ $2\frac{1}{2}$ մսխ. իւղ: Հէնց որ ջուրը եռ է գալիս՝ գցում են մէջը կտրտած զգմած և եփ տալիս. երբ մի քանի անգամ եռ է գալիս՝ կաթսան ծածկում են, առաջ են քաշում պլիտի ծայրին և դանդաղ կրակի վրայ մօտ $\frac{1}{2}$ ժամ եփում: Այսպէս եփած զգմածը գցում են փլաւքամիչի վրայ, որը լետոյ մի քանի անգամ թափ են տալիս՝ մնացած ջուրը բոլորովին քամելու համար: Այս ձևով պատրաստուած զգմածը իւղով ու պանրով են համեմում: Վերցնում են $\frac{1}{4}$ գրվ. իւղ, ածում են կաթօսալի մէջ, աւելացնում են մի պաղուց մուշկատ, պղպեղ և ածում այնտեղ զգմածը. գնում են կրակի վրայ, թափ տալիս մի քանի անգամ, վրան ցա-

նում փշրած պանիր և սեղան բերում: Լապշին էլ նոյն կերպով են պատրաստում, ինչպէս և գղմածը:

Թել-դղմածը (վերմիշէլը) եփելու համար առաջ 5 բաժակ ջուր են եփ տալիս, նրա մէջ ածում 5 մսխալ աղ և ապա գցում ջարդած թել-դղմածը, ծածկում են և կրակի վրայ թողնում են մի ընդհին չափ: Եւ գալուց լետոյ թել-դղմածը գցում են փլաւքամիչի վրայ, ապա ածում արգանակի մէջ, թողնում կրակի վրայ մի հինգ ընդհին չափ եփ գալու և ապա սեղան բերում:

Ը. Բ Ա Ղ Յ Ր Ե Ղ Է Ն

ԽՈՒԻԻ (ԽՂՕՐՕՍ)

Սլիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., շաքար—18 մսխ., խղ—18 մսխ., ձու—2 հատ, ուօմ—մի սեղանի գղալ, նարնջի ջուր—մի սեղանի գղալ:

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

նայ. այսպիսով մենք ամեն մի կտոր խմորից կստանանք երկու հատ «Ց», միացրած իրար հետ: Այս ձևով բոլոր խր-մորիկները պատրաստելու Տապակի կամ սօտէլնիկի մէջ տա-քացնել բաւականի չափ իւղ կամ ճարպ և նրա մէջ տապա-կել խռիւր. պէտք է այնքան դարսել, որ աղատ տապակ-ուին: Տապակելուց լետոյ հանել խռիւր մաղի վրայ, տպա բոլորը դարսել սկուտեղի վրայ, վրան շաղ տալ շաքարն ու սեղան բերել: Խռիւր կարելի է մի քանի օր պահել:

ԲԼԻՆՑԻ

Ալիւր— $\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—1 հատ, դարեջուր—1 բաժ.,
Պրովանսի ձէթ—1 սեղանի գգալ, տաք ջուր—մի քիշ,
սօս—մի գաւաթ.

Թասի կամ արծնապակած կտթասայի մէջ ալիւրը մաղել, մէջը չորս ձու գցել, մի բաժակ դարեջուր ամել. (իսկ ով ցանկանում է՝ դարեջրի փոխարէն կարող է կաթ ամել). մի քանի ժամանակ խառնել, աւելացնել ջուրն ու սօսը ու նորից խառնել (այնքան ջուր պէտք է ամել, որ զանգուածն ստանայ ջրի թթուասերի թանձրութիւն), մինչև որ հար-թուի, ծածկել կտթասն ու դնել մի քանի ժամ տաք տեղ: Փոքրիկ տապակները մաքրել, դարսել կրակի վրայ. երբ կը տաքանան՝ իւղ քսել, իսկոյն կրակից վերցնել ու մի մեծ գդալով տապակի վրայ ամել պատրաստ զանգուածից, այն-պէս որ շատակը բարակ շերտով ծածկուի. նորից դնել կր-րակի վրայ ու թեթեւ կերպով տապակել, լետոյ դարսել մաղի վրայ: Այս ձևով շարունակել մնացած պլինցիների թխելը:

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

ՎԱՅՆԻ

Ալիւր— $\frac{2}{3}$ գրվ., կաթ—2 բաժ., տաք ջուր—2 բաժ.,
իւղ— $14\frac{1}{2}$ մսխ., ձու 6—հաս, գրոժ— $4\frac{1}{2}$ մսխ., վանիլ-
լով շաքար— $9\frac{1}{2}$ մսխ.:

Տաքացրած ամանի մէջ կարագ գցել ու այնքան հա-
րել, որ փրփրալից դառնայ. ասլա մէկ-մէկ զեղնուցներն
աւելացնել ու խառնել. գցել շաքար ու զարձեալ խառնել,
յետոյ աւելացնել ալիւր, տաք կաթի կէսը, գրոժը՝ բաց ա-
րած տաք ջրի կիսում, զարձեալ խառնել, մինչև որ խմորը
հարժուի. խմորը տաք տեղ զնել, որ կրկնապատկուի. սրա
համար հարկաւոր է մօտաւորապէս $2\frac{1}{2}$ ժամ. Երբոր խը-
մորը պատրաստ լինի՝ աւելացնել մնացած ջուրն ու կաթը
և լաւ հարած սպիտակուցները: Վաֆլու Փօրմը լաւ տա-
քացնել, սրբել ու վրան կամ իւղ քսել, կամ փալտի ծայրին
կապած փալատով ճարպ: Արձնապակած փոքր գդալով պա-
րաստ զանգուածը Փօրմի մէջ ածել, ծածկել ու թխել ած-
խի կրակի վրայ երկու կողմիցն էլ: Սրբէջի վրայ դարսել
պատրաստ վաֆլիները, վրան շաղ տալ վանիլով շաքարը և
տաք-տաք սեղան բերել, թէև կարելի է սառն էլ բերել:

ԽՆՉՈՐ ՀԱՐԱԾ ՍՊԻՏԱԿՈՒՅՈՎ

Խնձոր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., սպիտակուց— $1\frac{1}{4}$ մսխ., շաքար—
 $14\frac{1}{2}$ մսխ., վանիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր., շաքարաւազ— $\frac{2}{3}$ գրվ.,
բրինձ— $\frac{1}{4}$ գրվ., կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., աղ— $2\frac{1}{2}$ մսխ.:

Բրինձը մաքրել, լուանալ մի քանի անգամ ու եփել
հինգ բաժակ ջրի ու $\frac{1}{2}$ մսխալ աղի մէջ: Եփ գալուց լե-
տոյ ածել քամիջի մէջ և աւելացնել վրայից ստուր ջուրը:
Երբոր կաթը եփ կալ՝ գցել մէջը բրինձ ու վանիլ և եփել թե-
թեւ կրակի վրայ: Երբոր սպասը պատրաստ է՝ գցել $\frac{1}{4}$ գրվ. շա-
քար ու բոլորը միասին ածել մետաղի կամ կաւէ՝ թաւալի
ձև ունեցող ամանի մէջ, որն ուղղակի հնոցի մէջ կարելի է
զնել: Սօտէլնիկի մէջ ածել $3\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր, շաքարի կտոր-

տանքը ու կիրորնի կճեպ (ցետրա), մի քանի կաթիլ կիրորնի հիւթ: Նայած մեծութեանը՝ խնձորը չորս կամ վեց աս անել, մաքրել թէ կպեճը և թէ միջուկը, դարսել սօտէլնիկի մէջ ու դնել կրակի վրայ: Հէնց որ խնձորի կրտորտանքը կուռչին՝ շուռ տալ, ու քիչ ժամանակից նրանք պատրաստ կլինին: Խնձորի կտորտանքը մէկ-մէկ հանել, իսկ հիւթը թանձրացնել ժիլէի նման: Խնձորի կտորտանքը դարսել բրնձի վրայ: Սպիտակուցները կիսով չափ հարել, նորան աւելացնել երկու զգալ շաքարաւազ ու շարունակել հարել մինչև ամրանալը: Հարած սպիտակուցներին աւելացնել շաղ տալով մնացած շաքարը ու շարունակել սպիտակուցները ծանր հարել: Հարած սպիտակուցների $\frac{3}{4}$ մասով ծածկել խնձորը, իսկ մնացածի համար պատրաստել թղթէ ձագար ու մէջն օձել մնացած հարած սպիտակուցը: Չագարի ծայրը կտրել, վերևից հուսլ տալ ու դուրս թողնել սպիտակուցը զանազան ձևերով. վրան շաքար ցանել ու քիչ ժամանակից լետոյ դնել ոչ տաք հնոցի մէջ: Սպիտակուցը պէտք է կորմրի, բայց չայրուի. նա հեշտութեամբ է այրոււմ: Մատուցանելիս բրնձի շուրջն օձել ժիլէն, որն ստացուեց խնձորի հիւթից:

ԽՆՁՈՐԻ ՇԱՌԼՈՏ

Խնձոր — $2\frac{1}{2}$ գրվ., շաքարաւազ — $\frac{1}{2}$ գրվ., խղ — $\frac{1}{2}$ գրվ., բուլկի — $1\frac{1}{2}$, կարելի է աւելացնել ոսօճ և մի քանի զգալ մարմելադ:

Խնձորները չորս մաս անել, ամեն մի կտորը մաքրել, միջուկը հանել և կտրտել բարակ կտորների: Եթէ խնձորը հիւթալի է՝ այն ժամանակ առանց ջրի կարելի է եփել, իսկ հակառակ դէպքում պէտք է օձել $\frac{1}{2}$ բաժակ ջուր: Բայց լաւ է խնձորի կճեպն օձել մի բաժակ ջրի մէջ, եփել, հասցնել $\frac{1}{2}$ բաժակի, լետոյ քամել ու այս ջրով եփել խնձորը: Մաքրած խնձորները պէտք է ծածկել անձեռոցիկով, որ չսևանան: Խնձորը դրել կաթսայի մէջ, օձել վերն լիշած

ջուրն ու եփել առանց ծածկելու. երբեմն հարկաւոր է
խառնել փալտէ գդալով: Խնձորը շատ հիւթ է բաց թող-
նում, որը պէտք է գոլորշիացնել: Եփուելուց քսան ըսպէ
լետոյ պէտք է գցել շաքարաւազ, շուտ-շուտ խառնել, որ
չալրուի: Հարկաւոր է մօտ երեսուն ըսպէ եփել, թէև այդ
ճիշտ չէ կարելի է սրոշել, սրովհետև խնձորի ամրութիւնիցն
է կախուած եփելու չափը: Պիւրէն շատ թանձր պիտի ըս-
տացուի: Բուլիու կեղևը պոկել, շաւուտնիցի լատակի մեծու-
թեամբ բուլիուց մի շրջան կտրել, մնացածը կտրտել երեք
սանտ. հաստութեամբ, շաուտնիցի երկարութեան չափ կը-
տորների: Ապա այս կտորների միայն մի կողմը թաթախել
տաքացրած իւղում ու դարսել Փօրմի մէջ այնպէս, որ իւղոտ
կողմն ընկնի կաթասի շուրջը: Բուլիու կտորները Փօրմի
մէջ այնպէս դարսել, որ նրանց մէջ տեղերը դատարկ տա-
րածութիւններ չմնան, այլ ընդհակառակը իրար վրայ լի-
նին ընկած: Եթէ դատարկ տարածութիւն մնայ՝ պէտք է
լցնել բուլիու կտորներով: Փօրմի շուրջը բուլիին դարսելուց
լետոյ պէտք է խնձորը պիւրէ դարձնել, աւելացնել նորան,
եթէ կայ, կամ ժիլէ և կամ մարմելադ և մնացած իւղն ու
սօմն էլ ածել մէջը, և խառնել ու գդալով ածել Փօրմի
մէջ. այնքան պէտք է ածել, որ բուլիու երեսը ամբողջովին
ծածկուի նրանով: Այս դէպքում շաուտը հանելիս չի քան-
դուի: Եթէ հնոցի լատակը սաստիկ տաք է՝ Փօրմը դնել
թերթի վրայ ու այնպէս դնել հնոցի մէջ, իսկ հակառակ
դէպքում ուղղակի դնել հնոցի մէջ 25—30 ըսպէ ժա-
մանակով: Հանելուց առաջ պէտք է նայել, կարմրել է շա-
ւտը թէ ոչ. եթէ կարմրել է՝ պէտք է հանել, շուտ տալ
սկուտեղի երեսին փռուած անձեռոցիկի վրայ ու սեղան բերել:

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՇԱՌԼՕՏ

Բիսկվիտ— $\frac{5}{3}$ գրվ., կաթ— $2\frac{1}{3}$ բաժ., շաքար— $\frac{3}{3}$ գրվ.,
ալիւր—6 մսխալ, դեղնուց—6, սպիտակուց—5, ոսկրա-
հիւթ—3 թերթ, վանիլ— $\frac{1}{2}$:

Պէտք է շառլօտնիցի կամ ֆօրմի վրայ կարագ քսել,
շառլօտնիցի չափով թուղթ ձևել և նրանով ծածկել յա-
տակն ու շուրջը: Բիսկվիտների ծալրերը պէտք է հաւասա-
րացնել ֆօրմի չափին. ֆօրմի յատակը ծածկել թեք-թեք
կէս արած բիսկվիտներով: Արանից մնացած բիսկվիտները
պատրաստել ֆօրմի երեսը ծածկելու համար: Բիսկվիտները
պէտք է ալնքան իրար մօտ դարսել, որ կողքերը միմեանց
ծածկեն, որպէսզի շառլօտը ֆօրմից հանելիս՝ բիսկվիտները
չթափուին:

ՎԱՆԻԼԻՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿՐԷՄ

Եփ տուած կաթի մէջ գցել վանիլն ու կաթսան ծած-
կել $\frac{1}{4}$ ժամ. լետոյ պէտք է հինգ սպիտակուց գցել կաթ-
սայի մէջ, իսկ դեղնուցը հարել շաքարի հետ, վրան աւե-
լացնել ալիւր ու 3 հատ սառը ջրում թրջած ու քամած
ոսկրահիւթ: Յետոյ կրէմի մէջ պէտք է կաթն ածել ու
խառնել և ապա դնելով կրակի վրայ՝ շարունակել խառնելը,
մինչև որ զանգուածը թանձրանայ. լետոյ պէտք է փոքր
ինչ սառցնել. հարել սպիտակուցը, ածել կրէմի մէջ ու կըր-
կին խառնել տակից վեր: Շառլօտնիցան պէտք է լցնել կրէ-
մով, վերևից ծածկել ու դնել սառուցի վրայ 2 ժամ, թէև
կարելի է աւելի երկար ժամանակ պահել սառը տեղ՝ առանց
սառուցի:

ԲՐՆՁԷ ՊՈՒԳԻՆԳ

Բրինձ—30 մսխալ, շաքարաւաղ— $\frac{1}{3}$ գրգ., դեղնուց—5, ձու—2, կաթ— $3\frac{3}{4}$ բաժ., վանիլ կամ դարչին ճաշակին համեմատ:

Նսխալ պէտք է բրինձը մի քանի անգամ լուանալ և ապա խաշել 5 մսխալ աղից և 5 բաժակ ջրից պատրաստած աղաջրի մէջ: Երբ որ բրինձը եփուի՝ խսկոյն պէտք է փլաւ քամիչով քամել և վրան սառը ջուր ածել: Յետոյ քամած բրինձն ածել եռ եկած կաթի մէջ, աւելացնել վանիլ կամ դարչին, դնել մարմանդ կրակի վրայ $\frac{1}{2}$ ժամ: Պղնձի կամ շարլօանիցի մէջ ածել 6 մսխալ շաքար ու դնել մարմանդ կրակի վրայ և հեռել, որ բոլոր շաքարը հալուի, բայց չայրուի: Երբոր շաքարը օսիու գոյն կստանայ՝ կրակից վերցնել ամանը, շարժել, որ յատակը ծածկուի կարամելով: Բրնձի մէջ ածել մնացած 18 մսխալ շաքարը, մի քիչ սառցնել և աւելացնել դեղնուց ու սպիտակուց: Շարլօանիցին իւղ քսել և ածել նրա մէջ պատրաստի բրինձը: Շարլօանիցան դնել եռացող ջրով լիքը պղնձի խիի մէջ, որ պուգինգի տակը չայրուի. յետոյ պղնձի այդ խուփը շարլօանիցով դնել հնոցի մէջ խորովելու: Իմանալու համար, թէ արդեօք պատրաստ է պուգինգը՝ հարկաւոր է նրա մէջ գցել ծղնօտ կամ շուղ կամ բարակ փայտ. եթէ փայտն հանելուց յետոյ չոր լինի՝ նշանակում է պուտինգը պատրաստ է. պէտք է վատարանից հանել, $\frac{1}{4}$ ժամից յետոյ դանակով կողքերը հարժել և շուռ տալ կտր սկուտեղի վրայ:

ՎԱՆԻԼՈՎ ԿՐԷՍ

Շաքարաւաղ— $\frac{2}{5}$ գրգ., վանիլ— $\frac{1}{2}$, կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց—5—6, բրնձի ալիւր—1 թէլի զգալ:

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

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

ԿՐԷՄՈՎ ՏՐՈՒԲՕՉԿԱՆԵՐ

Շաքար— $\frac{3}{4}$ գրվ., ձու—5 հատ, ալիւր $\frac{1}{2}$ գրվ., աղ—
ճաշակի համեմատ, իւզ՝ թաւային քսելու:

Թասի մէջ ձուաները կտրատել և աւելացնելով փոքր առ փոքր շաքարի փոշուց՝ աւելով խփել: Երբոր այս զանգուածում փամփուշտներ երևան՝ այն ժամանակ մէջն ալիւր և ջարդած վանիլ աւելացնել ու թեթեւ կերպով վեր ու վեր խառնել: Տրուբուզիաների համար կան առանձին ֆորմեր, որոնք նման են վաֆլու ֆորմին: Տրուբուզիաները թխուում են ածխի վրայ կամ պլիտայի կրակի վրայ, երբ փալտերը կայրուին և ածուխ կդոյանայ: Փորմի վրայ պէտք է իւղ քսել և դնել կրակի վրայ, որ լաւ տաքանայ: Տաք ֆորմի մէջ գդալով ածել խմորը, լաւ ծածկել ամբողջ լատակը և տապակել: Երբոր մի կողմը (մօտաւորապէս 5 րոպէ) կտապակուի՝ ֆորմը շուռ տալ միւս կողմն էլ տապակելու համար: Երբոր արդէն երկու կողմն էլ կարմրեցան՝ հանել մաղի վրայ ու ձեռքով տաք-տաք փաթաթել տրուբուզիաների ձևով:

Այսպէս թխել և մնացած տրուբուզիաները:

*) Բրնձի ալիւրն ածում են նրա համար, որ զեղնուցը չկարծրանայ:

ԿՐԷՄ ՏՐՈՒԹՅԱՆՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

Կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց—3 ձուրի, ձու—1 հատ, ալիւր—21 մսխալ, շաքար $\frac{1}{3}$ գրվ., սեր—1 բաժ.

Կաթսայի մէջ ձուն հարել դեղնուցները ու շաքարու առգի հետ միասին, խառնել և ալիւր աւելացնել, կըրկին խառնել և մէջն եռ եկած կաթ ածել, վանիլը գցել ու դնել թոյլ կրակի վրայ. թիակով շարունակել խառնել լետ ու առաջ, որ զանգուածը կաթսային չկոչի. եփել մինչև թանձրանալը, բայց չպէտք է եռ տալ: Յետոյ սառցնել կրէմը: Աերը սառցի վրայ խփել ու խառնել կրէմի հետ: Տրուբոզկաները սեղան բերելուց առաջ կրէմով լցնել: Տրուբոզկաների մէջ կրէմի փոխարէն կարելի է ածել որևէ քաղցրաւենիք:

ԿԱԲԻՆԵՏԻ ՊՈՒԿԻՆԳ

Բիսկվիտ—29 մսխալ, կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., չամիչ կորինկա— $\frac{1}{8}$ գրվ., դեղնուց—4 ձուրի, շաքար—29 մսխալ, չամիչ— $\frac{1}{8}$ գրվ., կիտրոնի ցուկատ— $\frac{1}{8}$ գրվ., ձու—2 հատ, վանիլ կամ առ—ով ցանկանում է:

Դեղնուցներն ու շաքարը միասին հարել, բաց անել եռ եկած կաթով: Պուկինգի ֆորմին սառը իւղ քսել և վրան սուխար ցանել: Իսկվիտը, խառնած չամիչի և ցուկատի հետ՝ ֆորմի կամ շառլոտնիցի մէջ կարգով դարսել, այսինքն մի կարգ բիսկվիտ, նրա վրայ չամիչ, իսկ չամիչի վրայ ցուկատ, և այսպէս շարունակելով վերջացնել բիսկվիտով: Արա վրայ ածել պատրաստի և սառած կրէմը. $\frac{1}{3}$ ժամ թողնել, որ բիսկվիտը կրէմը ծծէ. ապա ֆորմը դնել կաթսայի խփի վրայ, որտեղ եռ եկած շուր է ածած ու 40 րոպէով դնել հնոցի մէջ: Եթէ երեսը շուտով կտրմը՝ պէտք է թղթով ծածկել: Երբոր պատրաստ լինի՝ հանել, մի 10 րոպէ սառցնել ու սկուտեղով սեղան բերել:

ՍԱԲԱՅԵՕՆ ՊՈՒԳԻՆԳԻ ՀԱՄԱՐ

Շաքարի փոշի—38 մսխ., զեղնուց—5 ձուի, ձու—1
հատ, սպիտակ գինի—2 $\frac{1}{2}$ բաժակ և լիմոնի ցեղրա:

Գեղնուցներն ու շաքարը միասին լաւ հարել, մէջը կամ կաթ կամ գինի և կամ ոսմ ածել, թոյլ կրակի վրայ լաւ խփել և երբ փրփրալից դառնայ՝ պուղինգն հանել սկուտեղի վրայ, սուսի մի մասը վրան ածել, իսկ միւսը սո-
ուսնիկով սեղան բերել: Այս ձևով կարելի է պատրաստել
պուղինգ և չոր, բարակ կտրտած բուլկուց:

ՊՐԱՖԻԼՏՐՕԼԻ ՇՕԿՕԼԱԳԻՑ

Կաթ կամ ջուր— $\frac{1}{2}$ բաժ., իւղ 12 մսխ., ալիւր 20
մսխ., ձու—3 հատ, աղ—ճաշակին համեմատ:

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

ԿՐԷՄ

Կաթ—1 բաժ., դեղնուց—2 ձուի, ալիւր -1 թէլի գդալ,
շօկօլադի տախտակ—1 հատ:

Դեղնուցները խառնել շաքարի հետ, աւելացնել ալիւր,
կաթ և մանր կտրատած շօկօլադ: Այս կրէմը եփելու ժա-
մանակ խառնել. իսկ երբ եռ գոյ՝ վերջնել կրակից ու դար-
ձեալ խառնել, որ սառչի: Այս կրէմով լցնում են պօնչիկ-
ները: Մատիտով կամ փայտով պէտք է ծակել պօնչիկի վե-
րևի մասը, թղթից ձազար պաթրաստել, մէջը կրէմ ամել,
ձազարի ծայրը կտրել ու այնպէս դնել պօնչիկի մէջ, վե-
րևից ձազարը ձեռքով հուսալ տալ ու կրէմը թողնել պօն-
չիկի մէջ: Այս ևնով պէտք է լցնել բոլոր պօնչիկները:

Այս պօնչիկները պէտք է շօկօլադով ծածկել այս կեր-
պով. — Փոքրիկ կաթսայի մէջ գցել 30 մսխ. կտրտած շօ-
կօլադ, 2 գդալ ջուր աւելացնել, կաթսան դնել մի ուրիշ՝
կիսով չափ եռ ջրով լցրած կաթսայի մէջ ու կրակի վրայ
դնելով խառնել, մինչև որ շօկօլադը բացուի. լետոյ վերջնել
կրակից, բայց թողնել ջրով կաթսայի մէջ, $8\frac{1}{2}$ մսխ. կա-
րագ աւելացնել, խառնել ու ամեն մի պօնչիկ երեսով թա-
թախել շօկօլադի մէջ. ապա դարսել թերթի վրայ ու թող-
նել 20—30 րոպէ, որ չորանայ:

ՕՄԼԷՏ — ՍՈՒՖԼԷ

Սպիտակուց—6 ձուի, դեղնուց—3 ձուի, շաքարի փոշի
 $\frac{1}{4}$ գրով, ուսմ կամ վանիլ և կամ ցեղրա:

Դեղնուցը $\frac{1}{4}$ գրով. շաքարի հետ լաւ հարել՝ մինչև
որ լաւ թանձրանալ ու փրփրալից դառնայ: Սպիտակուցն
առանձին կաթսայի մէջ ամել ու խփել. Երբ կիսով չափ
կխփուի՝ աւելացնել $2\frac{1}{2}$ մսխ. շաքար ու շարունակել
խփելը, մինչև որ սպիտակուցն ամրանայ: 1 գդալ խփած
սպիտակուցն ամել դեղնուցների մէջ, թեթեւ կերպով խառ-
նել և ապա այս բոլորը միասին ամել սպիտակուցների մէջ:

փալատէ գդալով սպիտակուցներն ու դեղնուցները միացնել: Սկուտեղի ձև ունեցող արծնապակած ամանին (սուֆլէյնիցա) իւղ քսել, շաքար ցանել ու զգուշութեամբ ձախ ձեռքով կաթսան բռնել ամանի վրայ, իսկ աջ ձեռքով պտորաստ զանգուածը ածել ինչեալ ամանի մէջ. դանակով հարթել ու գծել շուրս կողմը. դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ (լատակը չպէտք է շատ տաք լինի) ու թխել 5 բոպէ: Երեք բոպէից լետոյ պէտք է վրան ցանել շաքարի փոշի, որ կարմրի. ապա շուռ տալ, միւս կողմն էլ կարմրացնել և խփոյն սեղան բերել միկնոյն ամանով:

ԽՆՁՈՐԻ ՍՈՒՖԼԷ:

Խնձորի մարմելադ—1 գրվ., շաքարաւազ— $\frac{3}{8}$ գրվ., սպիտակուց—7—8 ձուի:

$1\frac{1}{2}$ գրվ. խնձորը մաքրել, կտրատել ու մի քիչ ջրում եփել կամ խորովել հնոցի մէջ. անց կացնել փոկէ մաղի միջով, նորից դարսել կաթսայի մէջ, շաքարը գցել ու եփել թեթեւ կրակի վրայ, մինչև որ թանձրանայ. լետոյ վերցնել կրակից ու մինչև պատրաստելը տաք պահել: Սպիտակուցները աւելով խփել, 1 գդալ տաք մարմելադ գցել խփած սպիտակուցի մէջ, թեթեւ կերպով խառնել ու լետոյ բոլոր սպիտակուցները միասին ածել տաք մարմելադի մէջ: Նորից խառնել, որ բոլորն իրար հետ միանան: Այս զանգուածը հանել սուֆլէի ամանի մէջ, դանակով լեռան ձև տալ ու խաչաձև գծեր քաշել: Ծաշելուց 20 բոպէ առաջ դնել ոչ տաք հնոցի մէջ: Սուֆլէն կաթով են սեղան բերում:

ՆԱՐՆՋԻ ՍՈՒՖԼԷ:

Նարինջ—2 հատ, իւղ— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար— $\frac{1}{4}$ գրվ., ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., ցուկաս— $14\frac{1}{2}$ մսխ., դեղնուց—4 ձուի, սպիտակուց—5 ձուի:

Նարնջի վրայ մի մեծ կտոր շաքար տրորել, որ ծծէ նարնջի ցեղբան: Ծծել շաքարը, վրան աւելացնել 2 նա-

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

ԹԱՍԵՐՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿՐԷՄ

Կաթ — $2\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց — 5 ձուի, շաքար — $\frac{2}{3}$ գրվ., վանիլ — $\frac{1}{2}$ կտոր:

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

որպէսզի կրէ՛մը չլերդանայ (չմակարդուի): Իսկ եթէ կրէ՛մը պատրաստոււմ ենք թասերոււմ՝ հարկաւոր է թաւայի մէջ կիսով չափ եռացող ջուր ածել ու մէջը դարսել կրէ՛մով թասերը: Երբ կրէ՛մը կիսով չափ կ[թանձրանայ]՝ պէտք է եփել պլիտի վրայ, իսկ լետոյ կարճ ժամանակ պէտք է դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ, որ երեսը կարմրի: Եթէ պլիտան կարմրացնելու տեղ չունի՝ կարելի է հէնց պլիտի վրայ էլ կարմրացնել. դրա համար հարկաւոր է թաւան ծածկել մի սղնձէ ափսեով, նորա վրայ ածել կէ՛ծ մսիւր ու թողնել՝ մինչև որ երեւը կարմրի:

ԿՐԷՄ ԲԱԻԱՐՈՒՄ

Կաթ— $1\frac{3}{4}$ բաժ., սեր— $1\frac{1}{2}$ բաժ., դեղնուց—5 հատ,
շաքար— $\frac{3}{5}$ գրվ., սոկրահիւթ—5 թերթ, վանիլ— $\frac{1}{2}$
կտոր:

Մի թասի մէջ փայտէ գզայով հորել դեղնուցները, աւելացնել փոքր առ փոքր եւ կաթ՝ վանիլի հետ խառնած. անդադար պէտք է խառնել, որ եւ կաթը դեղնուցները չշաղուէ (չմակարդէ): Քիչ ժամանակով սառը ջրի մէջ պէտք թրջել սոկրահիւթը: Հարած դեղնուցները կաթի հետ միասին ածել արծնապակած կաթսայի մէջ ու դնել եւ եկող ջրով ամանի մէջ ու եփել: Այս գանգուածին աւելացնել անձեռնոցիկի մէջ քամած սոկրահիւթն ու դնել կրակի վրայ: Պէտք է խառնել, որ եւ չգայ: Կրէ՛մը հարկաւոր է եփել մինչև այն ժամանակ, որ թիակը ծածկուի թանձր գանգուածով, որը կարծես կպած է նորան: Կրէ՛մն այս ձևով եփելուց լետոյ պէտք է անց կացնել մաղի միջով ու ածել յախճապակեայ ամանի մէջ և կիսով չափ սառցնել: Սառուցի վրայ դրած ամանի մէջ պէտք է խփել $\frac{1}{2}$ շիշ թանձր սեր, աւելացնել մի քիչ վանիլի հետ շաքար, լետոյ վերցնել սառուցից և խառնել պատրաստած կրէ՛մի հետ ու սկսել շտապով աւելով խփել, որպէսզի դնտեր չգոյանան. ապա ածել կարագ քսած ֆօրմի մէջ, դնել սառուցով թասի մէջ ու սառցնել:

Սսռուցի վրայ ֆորմը հարկաւոր է պահել մօտ 2 ժամ: Սեղան բերելիս ֆորմը կէս ըսպէ դնել եռ եկած ջրի մէջ և խսկոյն կրէմը հանել սկուտեղի վրայ:

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

ՍԵՐԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

կաթ—5 բաժ., դեղնուց — 10 հատ, շաքար— $\frac{3}{4}$, զրվ., վանիլ—1 կտոր:

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

ՍԵՐԻ ՇԱՌԼՈՏ

Բիսկվիտ— $\frac{1}{2}$ գրվ., թանձր սեր— $\frac{1}{2}$ շիշ, շաքար—18 մսխ., վանիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր, ոսկրահիւթ—3 թերթ.

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

ՊԼՕՄԲԻՐ

Կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., սեր—2 բաժ., վա-
նիլ— $\frac{1}{2}$ կտոր, ցուկատ— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Նախ զեղնուցները հարել շաքարի հետ մինչև սպիտա-
կելը, բաց անել եփ տուած կաթնով, որի մէջ գցած է կէս
արած վանիլ. պէտք է թիակով անդադար խառնել, որպէսզի
զեղնուցները չկտրուին: Պատրաստ զանգուածը պէտք է ա-
ծել կաթսայի մէջ ու գնել թեթե կրակի վրայ եփուելու
այնպէս՝ ինչպէս եփում ենք սերի պաղպաղակը: Եփելու
ժամանակ, ի հարկէ, պէտք է խառնել թիակով: Երբոր զան-
գուածը թանձրացաւ՝ ածել պաղպաղակի Փորմի մէջ և կի-
սով չափ սառցնել այնքան՝ մինչև որ պաղպաղակը թան-
ձրանայ: Սառուցի վրայ դրած ամանում խփել 2 բաժակ թանձր
սեր, ածել խփած սերի մէջ $\frac{1}{2}$ սեղանի գդալ շաքարի փո-
շի, դարձեալ խփելուց լետոյ այս սերը խառնել պաղպաղակի
հետ, աւելացնելով մէջը մանր կտրտած և ոսմում թրջած
ցուկատ: Սերն ու պաղպաղակը լաւ խառնելուց լետոյ՝ պէտք
է ածել Փորմի մէջ և առանց խառնելու բոլորովին սառ-
ցնել. լաւ կլինէր, եթէ ածէինք պլոմբիւրի Փորմի մէջ: Երբ
որ պլոմբիւրը բոլորովին կսառչի (սրա համար հարկաւոր է
4 ժամ), պէտք է հանել անձեռոցիկով ծածկած սկուտեղի
վրայ և շուրջը դարսել բիսկվիտը: Եթէ պլոմբիւրի Փորմա
չկայ՝ այն ժամանակ կարելի է պաղպաղակի Փորմի մէջ
պատրաստել ու հանել ամեն մէկ մարդու բաժինը առան-
ձին փոքրիկ ամանների վրայ:

ՄՈՎԿԱՅԻ ՊԱՐՖԷ

Կաթ— $2\frac{1}{2}$ բաժ., շաքարի փոշի— $\frac{3}{8}$ գրվ., սուրճ— $14\frac{1}{2}$
մսխ., զեղնուց—6 հատ, սեր— $1\frac{1}{4}$ բաժ.:

Կեղնուցներն ու շաքարի փոշին իրար հետ լաւ խառնել
ու պատրաստել գոգիլ-մոգլի. ապա աւելացնել սորան եռ
եկած կաթը և խառնել, որ զանգուածը չշաղուի. ածել

պղնձէ կաթսայի մէջ, զնել թեթեւ կրակի վրայ և խառնել, ապա թէ ոչ դեղնուցները կշաղուին. խառնել մինչև եռ գալը, ալն ժամանակ կտացուի կրէմի նման մի թանձր զանգուած: Բոված ու ծեծած սուրճն ածել մինչէի ամանի մէջ, վրան ածել $\frac{3}{4}$ բաժ. եռ եկած ջուր, զնել կրակի վրայ ու եռ գալուց լետոյ խկոյն վերցնել կրակից, մի քիչ հանգստացնել ու անց կացնել չիքիլի (շղարշ) միջով ու ածել կրէմի մէջ ըստ ցանկութեան: Կրէմը սառցնել ու ածել մօրօթնիցի մէջ: Երբ կրէմը մօրօթնիցում ձիւնի նման կգառնայ՝ աւելացնել նորան սեր, բայց կիսով չափ խփած: Ապա մօրօթնիցից հանել մի քանի գդալ կրէմ ու խառնելով սերի հետ՝ նորից ածել մօրօթնիցի մէջ: Այս զանգուածը կարող է 5 բաժականոց մի Փօրմա լցնել: Պլօմբիլի Փօրման զնել մօրօթնիցի տակառի մէջ, ածել սրա մէջ ազ, սառուց ու մի քանի բոսլէից ածել Փօրմի մէջ պատրաստ պարֆէն, երեսը ծածկել առաջ թղթով, տպա իւր խփով: Խփի վրայ դարսել աղ ու սառուց, ծածկել հաստ սրբիչով. այսպէս թողնել մինչև սեղան բերելը: Որպէսզի պինդ պարֆէ ստացուի՝ պէտք է հետևել, որ սառուցն ու աղը Փօրմի չափ լինին: Պէտք է սառուցն ընկուզաչափ կտորների կոտորել ու դարսել աղի հետ հերթով: Եթէ $2\frac{1}{2}$ գրվ. սառուցի հետ դարսենք $1\frac{1}{2}$ գրվ. աղ՝ պարֆէն կսառչի $\frac{3}{4}$ ժամում. իսկ եթէ ուզում ենք, որ պատրաստուի 2 ժամում՝ պէտք է գործածել 1 գրվ. աղ՝ $2\frac{1}{2}$ գրվ. սառուցի հետ:

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

ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՊԱՐՖԷ

Պտուղներ— $\frac{2}{3}$ գրվ., շաքար— $\frac{2}{3}$ գրվ., թանձր դաժրու
— $\frac{1}{2}$ շիշ, կիտրոնի հիւթ— $\frac{1}{2}$ կիտրոնից:

Պարֆէն կարելի է պատրաստել կամ թարմ պտուղներից, կամ պատրաստի պիւրէից: Թարմ պտուղների պարֆէն կարելի է պատրաստել ամառը: Նախ պէտք է մորին (մալինան) կամ գետնամորին (գեմլեանիկան) մաքրել ու մազով քամել: Ստացած պիւրէն կշռել և մէքը նոյնքան շաքար ածել: $\frac{3}{4}$ գրվ. պտղից ստացւում է $\frac{3}{3}$ գրվ. պիւրէ: Պիւրէն լաւ խառնելուց լետոյ դնել մէկ ժամ սառը տեղ ու դարձեալ շուտ-շուտ խառնել:

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

ՆԱՐՆՋԻ ԵՒ ՍԵՐԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ (10 ՄԱՐԿՈՒ ԲԱԺԻՆ)

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

Մի քանի կտոր շաքարով քերել մի քանի նարինջ և կիտրոն, որ շաքարի կտորտանքի վրայ մնայ նրանց ցեղրան: Յետոյ մաքրել թէ նարինջները և թէ կիտրոնը և լաւ քամել, որ բոլոր հիւթը գուրս գայ նրանցից. եթէ հիւթը իւր

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

ՏԱՆՁԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ (ԿՕՄՊՕՏ)

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

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

ԽՆՃՈՐԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ

Խնձոր (թթու)—12 հատ, շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., դարչին
—ճաշակի համեմատ:

Խնձորները մաքրել, 4 մաս անել, միջուկը հանել. կաթսայի մէջ ածել 3 բաժ. ջուր և շաքար, զնել կրակի վրայ. հէնց որ սիրօպը եփ գալ՝ իսկոյն մէջն ածել խնձորն ու դարչինը. թոյլ կրակի վրայ եփել մինչև խնձորի փափկելը: Յետոյ խնձորը հանել, դարսել սալատնիկի մէջ. իսկ սիրօպը քամել, աւելացնել $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար, մի քիչ էլ գինի և այնքան եփել, որ սիրօպը թանձրանայ: Պատրաստ սիրօպն ածել խնձորի վրայ, սառցնել և մատուցանել: Չամշարակը լաւ է պատրաստել նախընթաց օրը: Դարչինի փոխարէն կարելի է ածել կամ վանիլ և կամ լիմոնի ցեղրա:

ՉՈՐ ՄՐԳԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ

Չորացրած խնձորը, ծիրանը, ճանճուլը և տանձը ածել եռ եկած ջրի մէջ, մի անգամ եփ տալ և քամել. Պատրաստել թանձր սիրօպ և սրա մէջ դարսել եփած սիրգը,

միասին խառնել, ածել սալատնիկի մէջ և սեղան բերել: Խնձորն ու տանձը պէտք է մի փամ ածել սառը ջրի մէջ և լետոյ չամչարակ պատրաստել:

ԾԻՐԱՆԻ ԵՒ ԴԵՂՁԻ ՉԱՄՉԱՐԱԿ

Ծիրանն ու դեղձը 2 կտոր անել, հանել միջի կորիզը և ածել թոյլ սիրուպի մէջ, 1—2 անգամ եփ տալ մինչև փափկելը. լետոյ հանել, կճպել ու դարսել կոմպոտնիկի մէջ: Սիրուպին աւելացնել շաքար և եփել մինչև թանձրանալը. լետոյ ածել մրգի վրայ և մատուցանել:

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

ՆԱՐՆՋԻ ԺԻԼԷ

Նարինջ—6 հատ, կիտրոն—2 հատ, շաքարաւազ— $\frac{3}{4}$ գրգ., սուրահիւթ—12—15 մսխ., սպիտակուց—1 ձուի, ջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժ.:

Պէտք է ընտրել հիւթալի և անուշահոտ նարինջներ, նրանց մաքրել, քամել կամ անձեւոցիկի մէջ, կամ ուղղակի ձեռքով ճմլել: Քամած հիւթը պէտք է 1 բաժակ ստացուի: Այս հիւթի վրայ պէտք է աւելացնել 2 կիտրոնի հիւթ: Հարկաւոր է 2 նարինջից և 1 կիտրոնից պոկել կեղևի արտաքին դեղին մասը՝ առանց ներքին սպիտակ մասի: Այս կեղևը հարկաւոր է 2 մաս անել. 1 մասը պէտք է աւելացնել ստացած հիւթի վրայ, իսկ միւս մասը սիրուպի վրայ: Արձնապակած ամանի մէջ ածել $\frac{1}{2}$ ձուի սպիտակուց՝ 2 բաժակ ջրի հետ. պէտք է աւելով խփել, որպէսզի սպիտակուցը բացուի ջրի մէջ. սրա վրայ աւելացնել մնացած կեղևը, որդան կարմիր՝ լուծուած տաք ջրի մէջ, և կտորած շաքար ու զնել մեղմ կրակի վրայ և աւելով խփել մինչև եփ գալը: Հէնց որ եփ գալի՝ իսկոյն պէտք է վերցնել կրակից,

շտասպով քամել անձեռոցիկով կամ խիտ քաթանով: Հարկաւոր է անձեռոցիկը թրջել, ծայրերը կապել շուռ տուած աթոռակի ոտներին և նրա մէջ կամաց ածել սիրույր ու թողնել՝ որ նա ծանր, կաթիլ կաթիլ մզուի թասի մէջ: Սիրույի քամուելը տևում է մօտաւորապէս $1/2$ ժամ: Եթէ ստացուած սիրույն այնքան էլ պարզ չէ՝ պէտք է անձեռոցիկը լաւ մաքրել ու նրանով նորից քամել: Ապա վերցնել բարակ ու թափափեցիկ սկրահիւթ (ժելատին), թրջել սառը ջրում, քիչ ժամանակից լետուի, երբ կկակզի՝ հանել ջրից, քամել, ձգել կաթասի մէջ ու վրան աւելացնել $1/2$ բաժակ սառը ջուր. կաթասն դնել կրակի վրայ և սկրահիւթը հարել աւելով՝ մինչև որ բոլորովին լուծուի: Այս սկրահիւթն անց կացնել անձեռոցիկի միջով սիրույի թասի մէջ, խառնել հետը նարնջի հիւթը և Փօրմի մէջ ածել պատրաստի զանգուածը: Երբ ժելէն կպնդանայ՝ հանել սկուտեզի վրայ և սեղան բերել:

ԺԻԼԵ ԶԱՆԱԶԱՆ ՄԻԳԵՐՈՎ (МАСЕДУАНЪ)

Թարմ միրգ — $1\frac{1}{8}$ գրվ., շաքար — $1\frac{1}{2}$ գրվ., սկրահիւթ
5 մխ., ջուր — $2\frac{1}{2}$ բաժ., սպիտակուց — 1 ձուի, ում —
 $1/2$ բաժ., կիտրոնի հիւթ $1/2$ կիտրոնից:

Պէտք է ընտրել երեք տեսակ միրգ, ամեն մի տեսակը $5/8$ գրվ. ծանրութեամբ, — դեղձ, գետնամօրի և սալոր. (կարելի է և ուրիշ տեսակ մրգեր՝ նայելով տարուայ եղանակին): Եթէ չիշեալ մրգերից թարմը չկայ՝ կարելի է վերցնել կամ շաքարած միրգ և կամ բանդակ (մուրաբայ): Խոշոր միրգը, օրինակ, ծիրանը, սալորը և դեղձը, պէտք է բարակբարակ կտրատել: Այս կտրտած միրգը ուրիշ հատիկներէ հեռացել թասի մէջ ու վրան ածել վերցրած ումը, որից միայն մի սեղանի գդալի չափ պէտք է թողնել ժելէի համար: Միրգը չպէտք է շաքարով ծածկել, որպէսզի իրանից հիւթ բաց չթողնէ: Ռօմն ածելուց լետուի միրգը թողնել 1—2 ժամ: Սկրահիւթը կարճ ժամանակով թրջել սառը ջրի մէջ:

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

ՄՐԳԻ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

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

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

Պաղպաղակի յաջող պատրաստելը կախուած է մրգի ու շաքարի ճիշտ վերցրած չափից (пропорция): Ամեն մի միրգ ունի իւր չափը: Չափը փոխուած է՝ նաչելով պտուղների ու մրգերի հասունութեան աստիճանին: Մեծ մասամբ $1\frac{1}{4}$ բաժ. ջրի և $\frac{1}{2}$ գրվ. շաքարի հետ վերցնում ենք 1 գրվ. այն պտուղներից, որոնք թանձր պիւրէ են տալիս, օր. ծիրան, դեղձ, սեխ ու բանան: Յիշեալ պտուղները պէտք է փորձել՝ իմանալու համար, թէ որքան սիրօպ պէտք է ածել: Պաղպաղակի համար սիրօպը 2 կերպ է պատրաստուած: Նախ՝ կաթսայի մէջ պէտք է ածել շաքարի կտորտանքը, ջուր՝ հարկաւոր չափով ու դնել կրակի վրայ. հէնց որ շաքարը հալուի և եփ գայ՝ վերցնել կրակից ու սառցնել: Երկրորդ երպն այս է. — Թասի մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, ածել իրան չափ ջուր և երբեմնապէս խառնել, որ շաքարը հալուի: Այս սիրօպը լաւ է մէկ օր առաջ պատրաստել: Վերջին կերպով պատրաստած պաղպաղակը աւելի անուշահոտ է լինում: Պիւրէի՝ սիրօպի հետ միանալուց է կախուած պաղպաղակի արժանաւորութիւնը: Առաջին դէպքում, եթէ շաքարը չափաւոր չէ՝ այն ժամանակ պաղպաղակը կատացուի ջրալի և ոչ այնքան փափուկ՝ որքան պահանջուած է: Իսկ եթէ շաքարը շատ է՝ այն ժամանակ չի միանայ պիւրէի հետ և սառոյց կդառնայ: Ամեն տեսակ մրգի պաղպաղակի մէջ ածում են կիտրոնի հիւթ, որ նորան տալիս է փափուկ և քնքոյշ համ: Պատրաստի զանգուածն ածել ամերիկական պաղպաղակի մեքենայի մէջ, որի մէջ աղ ու սառոյց կայ: Առհասարակ $\frac{1}{2}$ գրվ. աղին հարկաւոր է $2\frac{1}{2}$ գրվ. սառոյց: Եթէ պաղպաղակի մեքենայում ջուր հաւաքուի՝ պէտք է բաց թողնել եղած բացուածքից ու աւելացնել դարձեալ թէ սառոյց և թէ աղ: Եթէ պաղպաղակը հարկաւոր է պահել աւելի երկար ժամանակ, մինչև անգամ միւս օրուայ համար՝ այս՝ դէպքում պէտք է տեղափոխել պլոմբիի ֆօրմի մէջ:

Ֆորմը լաւ լցնել ու ամուր ծածկել իւր խփով, որպէսզի Ֆորմի մէջ ազ ու ջուր չմտնեն: Պաղպաղակի մեքենայից հանել այն ամանը, որի մէջ ածած էր պաղպաղակը, ու տեղը դնել պլոմբիի Ֆորմը, այս տակառը լցնել սառուցով ու աղով: Տակառը պէտք է դնել նիւղի մէջ. երբեմնապէս նայել և ազ ու սառույց աւելացնել:

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒ ՊԱՂՊԱՂԱԿ

Ջուր— $1\frac{1}{4}$ բաժ., շաքար— $\frac{5}{8}$ գրվ., դետնամորի— $1\frac{1}{2}$ գրվ., կիտրոն—2 հատ:

Եթէ հատիկներն հասած են՝ այն ժամանակ լաւ է պաղպաղակը պատրաստել անտառի գետնամորուց: Գետնամորին մաքրել, լուանալ և սրբիչի վրայ փռել, որ ցամաքի: Մաղի տակը դնել թաս ու փայտէ գգալով տրորել մաղում գետնամորին, որ հիւթը միջովն անցնի թասի մէջ: Նախ պէտք է պատրաստել սիրօպը, — կաւէ ամանի մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, վրայից աւելացնել հարկաւոր չափով ջուր և թողնել գոնէ մի 2—3 ժամ և շուտ-շուտ խառնել կամ արծաթէ և կամ փայտէ գգալով, մինչև ստացուի $1\frac{3}{4}$ բաժ. սիրօպ: Պատրաստ գետնամորու պիւրէի մէջ ածել այս սիրօպը, լաւ խառնել ու ածել Ֆորմի մէջ: Պաղպաղակը պատրաստ կլինի 20—30 րոպէում: Ապա հանել պաղպաղակը այն ձևով ինչպէս որ ասուած է սերի պաղպաղակի համար:

ՍԵՐԿԵԻԻԼԻ ԺԻԼԷ

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

Կտրատել բարակ կտորների $5\frac{1}{2}$ գրվ. մաքուր ու հասած սերկևիլը, հանել միջուկը, որը կքաշէ մօտաւորապէս $1\frac{1}{2}$ գրվ.: Սերկևիլը կտրատելիս պէտք է ածել սառը ջրի մէջ, որպէսզի չսևանայ: Բոլոր սերկևիլը կտրատելուց լետոյ ածել

բանդակի կոնքի մէջ, աւելացնել 25 բաժ. ջուր (1 գրվանքին 5 բաժ.) ու դնել կրակի վրայ: Հէնց որ եռ գայ՝ խկոյն տակի կրակը հովացնել, որ դանդաղ եփելուց սիրօպը մաքուր գուրս դայ. չպէտք է սերկեւիլը շուտ-շուտ խառնել, բայց այնու ամենայնիւ գոնէ 2 անգամ պէտք է խառնել, որպէսզի բոլոր կտորները միատեսակ եփուին: Սրա եփուելու համար հարկաւոր է գոնէ 2 ժամ: Եթէ սերկեւիլի կտորները իրանք իրանց կտրոււմ են հանելիս՝ նշանակոււմ է պատրաստ են: Փայտնսի թասը բարակ մաղով (պարզուտով) ծածկել, հանել սերկեւիլի կտորներն ու դարսել մաղի վրայ, յետոյ վրան ածել և՛ հիւթը (սօկը). այս հիւթը շուտով կանցնի մաղի միջով: Սերկեւիլը գգալով չպէտք է շարժել: Եուռ տալ աթոռակը, ոտներին կապել թաց անձեռոցիկը, տակը դնել մի աման և զգուշութեամբ այս հիւթն ածել անձեռոցիկի մէջ. ձեռքով շարժել այն զէպքուժ, երբ հիւթը աւ չէ անցնում անձեռոցիկով: Երբոր հիւթը կքամուի՝ նորից ածել լուացած կոնքի մէջ և աւելացնել շաքար կտորտանքով $1\frac{7}{8}$ գրվ. ամեն մի բաժակ սիրօպին: Այս չափը միանգամայն բաւական է, թէև շատերը գրում են 2 գրվ.: Բայց եթէ ուզուժ են, որ մրգի համն աւելի զգացուի՝ այն ժամանակ աւելի քիչ են գցում շաքարը— $1\frac{1}{2}$ գրվ.: Հիւթը շաքարի հետ միասին դնել կրակի վրայ. երբ նրա փրփուրը երևայ՝ քաշել. ամեն անգամ փրփրաքաշը կամ պարզուտը նրա մէջ դնելիս՝ պէտք է տաք ջրում լուանալ. եթէ փրփուրը կոնքի շուրջը կպել է՝ պէտք է սրբել: Սերկեւիլը պէտք է եփել թոյլ կրակի վրայ. սաստիկ եփելուց նրա գոյնը կարծրուժ է: Եփուելու ժամանակը որոշելը դժուար է. ամենից լաւ է գիմել շաքարաչափին (սախարօմետրին), որը որոշում է սիրօպի թանձրութիւնը.— ժիլէն պէտք է լինի 28—30% թանձրութեան. հակառակ զէպքում կարելի է որոշել փրփրաքաշով.— եթէ քափկիրը զցենք ժիլէի մէջ ու հանելուց յետոյ նրա ծակոտիներում նկատենք ժիլէի կաթիլները, որոնք մնում են նրա վրայ՝ նշանակուժ է ժիլէն

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

ՆԱՐԻՆՅԻ ԱՂՅԱՆ

Նարինջ հասած—3 հատ, կարմիր նարինջ—3 հատ, շաքար—30 մսխ., սպիտակ լաւ գինի—1 բաժ. կամ ոսմ— $\frac{1}{2}$ բաժ., և եթէ կալ՝ բանան—3 հատ:

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

ՓՈՒՆՇ—ԳԼԱՍԷ

Շաքարի կտորտանք—1 գրվ., կիտրոն—5 հատ, սպիտակուց—3 ձուի, ոսմ— $\frac{1}{2}$ բաժ., ջուր— $2\frac{1}{2}$ բաժ.:

Շաքարից ու ջրից պատրաստել թոյլ սիրով. այս սիրովը սառցնել ու վրան աւելացնել 5 կիտրոնի հիւթն ու մի քիչ էլ նրա ցեղրան: Տասը բոպէից յետոյ այս զանգուածը մազի միջով անց կացնել, ապա ածել մօրօժնիցի մէջ, որ լցրած է աղով ու սառուցով. ֆօրմը պէտք է պտոյտ տալ, մինչև որ զանգուածը ստոչի՝ ինչպէս պաղպաղակ: 1 գրվ.

շաքարից և 2 զգալ ջրից պատրաստել թանձր սիրույ ու խառնել խփած սպիտակուցի հետ: Մօրօժնիցից հանել նրա պտոյտ տալու երկաթը (առանցք, լիսեռն) ու աւելացնել ստացած զանգուածը փալտէ գդալով, աւելացնել սորան և $1/2$ բաժ. ոսմ ու միասին լաւ խառնել. այս ստացած փո. նշը պէտք է ձիւնի նման լինի: Սառցնել փոքրիկ բաժակները ու ամեն մի բաժակի մէջ գցել մի-մի գդալ փունշ-զլասէ և այնպէս սեղան բերել:

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՏՕՐՏ

Չուի գեղնուց—6 ձուի, ձու—1 հատ, շաքար— $5/8$ գրվ.,
ցորենի ալիւր—18 մսխ., կարտօֆիլի ալիւր— $1/2$ գրվ.,
վանիլ— $1/2$:

Պէտք է 1 ձուն գեղնուցների հետ լաւ խփել, վրան շաքարաւազ աւելացնելով: Զանգուածը պէտք է այնքան խառնել, որ լաւ սպիտակի ու փամփուշտներ գոյանան. տպա առանձին խփել 6 ձուի սպիտակուցը: Աերև լիշած ալիւրները միասին մաղել. աւելացնել խփած գեղնուցներին ալիւրն ու սպիտակուցը հերթով, ալիւրնքն մի անգամ մի գդալ սպիտակուց ամել, միւս անգամ ալիւր ու միևնպյն ժամանակ գդալով այս խմորը վերև բարձրացնելով խառնել: Ֆօրմին իւզ քսել ու դնել սառը տեղ, որպէսզի իւզը չհալուի. տպա ծածկել Փօրմը կամ իւզ քսած թղթով կամ վրան շաքար շող տալով, և ամել նրա մէջ պատրաստի զանգուածը ու դնել ոչ շատ տաք հնոցի մէջ: Հնոցը հէնց սկզբում ներքևից աւելի տաք լինի. իսկ եթէ տօրտի երեսը շուտ կարմրեց՝ հարկաւոր է ծածկել թաց թղթով: Ծղնօտի միջոցաւ է իմացուում տօրտի պատրաստ լինելը:

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

ՏՕՏՏ ՄՍԳԼԵՆ

Ձու—5 հատ, շաքար—62 մսխ., ալիւր— $\frac{5}{8}$ գրվ., ուօմ
— $\frac{1}{2}$ գաւաթ, նուշ—4 մսխ.

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

ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՌՈՒԼԷՏ

Ալիւր— $\frac{1}{8}$ գրվ., շաքարի փոշի— $\frac{1}{8}$ գրվ., ձու—3 հատ,
ուօմ—2 գաւաթ, մարմելադ—6 գրալ:

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

տալ սեղանի վրայ, պոկել թուղթն ու այս ընկվիտի տակը մօրմեղադ քսել և երկարութեան վրայ փոթաթել խողովակների ձևով: Այս գործողութիւնը պէտք է կատարել թըսուածքը հնոցից հանելիս անմիջապէս, որովհետև եթէ սառչի՝ այլևս չի փաթաթուի: Ստացած խողովակը պէտք է դնել մաղի վրայ, որ սառչի: Այս ուռլէտը կարելի է գրսից զարդարել: Երբ ուռլէտը դեռ մի քիչ տաք է՝ քիչ մարմեղադ պէտք է բաց անել կամ ջրի և կամ ոսմի մէջ ու քսել նրա վրայ, յետոյ այսպէս թաց արած ուռլէտը թաթախել շաքարաւազի մէջ, որը կկպչի նորան:

ԻԻՂՈՎ, ԲԻՍԿՎԻՏԻ ՏՕՐՏ

Ալիւր (կրուպչատի) — 30 մսխ., շաքարի փոշի — 30 մսխ., կարագ — 30 մսխ., ձու միջակ մեծութեան 5 հատ, կիտրոնի ցեղրա — մի քիչ, սոս — 1 գաւաթ:

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

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

ՔԱՂՅՐ ՇԵՐՏԱԽՈՐ ԿԱՐԿԱՆԻԱԿ, (ԿՈՒՏԱՊ, ՍԱՄՍԱՅ)

Ալիւր—1 գրվ., իւղ— $\frac{2}{8}$ գրվ., ջուր—1 բաժ., աղ— $\frac{1}{4}$ մխ., ոսմ կամ կօնեակ—1 գաւաթ:

Տախտակի վրայ մաղել մաքուր ալիւր, մէջտեղը խորացնել ու ածել այս խոր ընկած տեղը ոսմ, աղ, ընկուզաչափ կարագ ու մատնեբով միացնել ալիւրի հետ, աւելացնել 1 բաժ. ջուր ու խմորը լաւ խառնել. լետոյ հունցել՝ ձեռքերի մէջ լաւ տրորելով այնքան, որ լաւ խմոր դառնայ, վրայից ալիւր ցանել և հանգստացնել $\frac{1}{2}$ ժամ: Եթէ իւղը պինդ է՝ տախտակը թրջել ջրով և ձեռքերով փափկացնել այն. իսկ եթէ շատ փափուկ է՝ անձեռոցիկի վրան ցանել ալիւր և նրա մէջ իւղը պնդացնել: Տախտակի վրայ նորից բաց անել խմորը երկարութեան ու լայնութեան վրայ, մէջ

տեղը դնել իւզը, խմորով ծածկել ու ավերն ուղղել: Երկու ծայրն էլ երկարացնել զրտնակով, ամեն մի ծայրը շուռ տալ ու ծածկել խմորը մինչև կէսը և երկու ծայրն էլ միասին ուղղել (իրար կպցնել): Տախտակի վրան ալիւր ցանել, զգուշութեամբ խմորը դնել նրա վրայ և զրտնակով տեղտեղ ուղղել. յետոյ նոյն զրտնակով խմորը բաց անել թէ լայնութեան և թէ երկարութեան վրայ, այնպէս որ խմորը ամեն տեղ մէկ հաստութեան լինի, ապա թէ ոչ՝ կարող է պատռուել: Երկարացրած խմորը 3 ծալ ծալել, մի ծայրը դնել միւսի վրայ և շուռ տալ այնպէս, որ բաց ծայրը ձախ կողմն ընկնի. նորից թեթև կերպով զրտնակով հուպ տալ և շարունակել երկարացնել ամեն կողմ մի տեսակ և լայնութեան վրայ ուղղել. դարձեալ 3 ծալ ծալել, մատով հուպ տալ, վրան ցանել ալիւր, ծածկել ու հանգստացնել $\frac{1}{4}$ ժամ: Այս գործողութիւնը կոչուում է մի շրջան անել. այսպէս 3 շրջան պէտք է անել և ամեն անգամ $\frac{1}{4}$ ժամ պիտի հանգստացնել խմորը: Քաղցր կարկանդակ պատրաստելու համար հարկաւոր է 1 ժամ: Կարելի է աւելի շուռ էլ պատրաստել, բայց սրա համար հարկաւոր է առանձին շնորհք: Մինչդեռ խմորը շինուում է՝ պէտք է պատրաստել կարկանդակի համար միջուկ - կրէմ, մարմելադ և ուրիշ բաներ, իսկ վրան քսելու՝ 1 ձու. սա պատրաստուում է այն նպատակով, որ յետոյ հարկ չլինի սպասել: Խմորը պէտք է պահել սառը տեղ, իսկ ամառը՝ ուղղակի սառուցի վրայ: Երրորդ շրջանն անելուց յետոյ խմորը նորից պէտք է բաց անել թէ լայնութեան և թէ երկարութեան վրայ կէս սանտիմետր հաստութեամբ, ու ցանկացած ձևը տալ: Այս տեսակ կարկանդակների համար ամենալաւ և յարմար ձևն է բոլորաձևը (շրջան): Սրա համար պէտք է վերցնել օղտկ կամ որևէ կլոր իր և դնել խմորի վրայ: Կարել 2 շրջանակ. մէկը, որն աւելի հաստ է՝ դնել թխելու թերթի վրայ՝ սառը ջրով թրջած: Շրջանակը պէսք է ծածկել թանձր մարմելադով, դանակով ուղղել և շուրջը թողնել առանց ֆարշի

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

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

ՄԱՆԻ ԹԻՈՒԱԾՔ—ՊՏԻ-ՖՈՒԻ

Ալիւր—1 գրվ., իւղ— $\frac{3}{4}$ գրվ., շաքարի փոշի— $\frac{3}{8}$ գրվ., ձու—4 հատ:

Մաղած շաքարն ու ալիւրը խառնել միասին, ածել տախտակի վրայ, մէջ տեղը խորացնել, կտրել նրա մէջ ձուաները ու լաւ խառնել ալիւրի հետ. սորան աւելացնել տրորած կարագը, շտապով հունցել ու դնել սառը տեղ 1 ժամ: Խմորը բաց անել կէս մատի հաստութեամբ և փոքր ֆորմերով կտրատել: Այս կտրատած խմորիկները զարսել իւղ քսած թերթի վրայ, երեսին վրձինով գեղնուց քսել ու վրայից ցանել մանր կոտորած նուշ՝ խառնած շաքարի և սպիտակուցի հետ. թերթը դնել տաք հնոցի մէջ $\frac{1}{4}$ ժամով. եթէ երեսը շուտ կարմրի՝ պէտք է թղթով ծածկել: Այս թխուածքը թէլի հետ են մտաուցանում:

Շաքարի փոշի— $\frac{3}{8}$ գրվ., իւղ— $\frac{3}{8}$ գրվ., ալիւր—18 մսխ., բրնձի ալիւր—18 մսխ., կօրինկա—15 մսխ., չամիչ—15 մսխ., ցուկատ 15 մսխ., ռօմ—1 դաւաթ, ձու—7 հատ, (ամեն մէկը կճեպով՝ 12 մսխալ). ցեղրա, աղ և թուղթ:

Տաքացրած թասի մէջ կարագը այնքան հարել, որ փրփրալից դառնալ. լետոյ մէկ-մէկ աւելացնել քիչ տաքացրած ձուերի դեղնուցները ու ամեն անգամ լաւ խառնել. սրանից լետոյ ածել շաքարն ու կրկին լաւ խառնել 5 ըսպէ: Չամիչն ու կօրինկան կրկին մաքրել ու ցամաքացնել, ցուկատն էլ կտրատել և այս բոլորի վրայ ածել ռօմը: Չամիչը, կօրինկան և ցուկատը հանել ռօմից ու ածել թասի մէջ և այն զանգուածի հետ լաւ խառնել: Երկու տեսակ ալիւրը խառնել ու մտղել: Սպիտակուցները լաւ խփել ու ալիւրի հետ խառնելով հերթով ածել ալիւրն ու սպիտակուցները. այս բոլորը թեթեւ կերպով խառնելով՝ միացնել միմեանց հետ: Կլոր Փօրմը ծածկել իւղ քսած սպիտակ թղթով ու ածել մէջը պատրաստ զանգուածն այնպէս՝ որ կողքերը չկպչին: Ֆօրմը պէտք է լետ ու առաջ տանել, որ նրա լատակը ամբողջովին ծածկուի. դնել տաք հնոցի մէջ և հէնց որ երեսը կարմրի՝ ծածկել թղթով ու շարունակել թխելը 1— $1\frac{1}{2}$ ժամ. պատրաստ կէկը դնել քամիչի վրայ իւր թղթով և սառցնել: Եթէ կէկի վրայ ուղում ենք գլազուր ածել՝ պէտք է երկար Փօրմի մէջ պատրաստուի: Առհասարակ շօկօլադի գլազուր են ածում կէկի վրայ:

ՆՇԻ ԲԻՁԷ

Այս թիւումըքը արժէ պատրաստել, որովհետեւ շատ հեշտ է պատրաստում ե կարելի է պատրաստել որեւէ բանից մնացած սպիտակուցից:

Շաքարաւաղ — $\frac{1}{2}$ գրվ., սպիտակուց — 2 ձուի, նուշ — 14 մսխալ:

(Սրանից կարելի է պատրաստել 2 հատ):

Նախ պէտք է թասը դնել մի ուրիշ եռ ջրով կաթնասլի մէջ, որպէսզի տաքանայ. երբ թասը մի քիչ կտաքանայ՝ ածել մէջը սպիտակուցն ու շաքարը և լաւ խփել: Որպէսզի բիզէն քնքոյշ ստացուի՝ վերոյիշեալ զանգուածը պէտք է ոչ շատ տաք լինի և ոչ էլ շատ սառը. եթէ զանգուածը սառն է՝ բիզէն ծանր դուրս կգայ: Սպիտակուցն ու շաքարը պէտք է այնքան խփել, որ պնդանայ. ապա ածել սրա մէջ մաքրած ու մանր կտրատած կոծ մեքենայով անց կացրած նուշը և կրկին լաւ խփել՝ որ բոլորը միասին միանան: Թերթին իւղ քսել, վրան ալիւր ցանել ու գդալով վերցնել պատրաստած զանգուածից ու դարսել թերթի վրայ միմեանցից 2 սանտ. հետու. թերթը լցնելուց լետով խփոյն դնել հով հնոցի մէջ $\frac{3}{4}$ ժամ: Երբ նրանք պտտրաստ են՝ հեշտութեամբ իրանք են պոկ գալիս թերթից: Բիզէները պէտք է թիւռելիս ուռչին. դրսի կողմը պէտք է փխրուն լինի, իսկ ներսը՝ փափուկ:

ԳԵՏՆԱՄՈՐՈՒՅ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԲԱՂՅՐ ԿԱՐԿԱՆԿԱԿ

Ալիւր — $\frac{1}{2}$ գրվ., կարագ — $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար — 4 մսխ., կաթ — մի քանի գդալ, դեղնուց — 2 ձուի, գետնամորի — $1\frac{1}{2}$ գրվ., մի քիչ աղ:

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

դնել պիրոմնու թերթի վրայ, թերթին էլ իւզ քսել: Բաց արած խմորին օղակի ձև տալ, բայց այնքան մեծ օղակի՝ որ միջի դրած խմորը կարողանայ ծածկել օղակի կողքերը: Յատակն ու կողքերն ուղղել, իսկ աւելորդ խմորը կտրել դանակով. խմորի լատակը ծակել պատառաքաղով. օղակի մէջ խմորը ծածկել թղթով, թղթի վրայ ածել կամ բրինձ և կամ լորի (որպէսզի խմորը չփքուի). դնել Հնոցի մէջ. 15 րոպէից հանել օղակը, թուղթն ու բրինձը և կարկանդակը նորից դնել Հնոցի մէջ, որ կարմրի: Գետնամորին պէտք է թարմ լինի. նրան հարկաւոր է մաքրել, լուանալ, մաղի վրայ փռել ու ցամաքացնել: Տաք կարկանդակի մէջ դարսել գետնամորին ու վրաից ածել տաք սիրօպ: Սիրօպի համար վերցնել $\frac{3}{8}$ գրվ. շաքար, $1\frac{1}{4}$ բաժ. գինի ու եփել թանձր սիրօպ: Այս սիրօպի մէջ եփելու վերջը գցել մի քանի հատ գետնամորի, կամ կիտրոնի ու կամ նարնջի հիւթ: Պիրօզը սեղան են բերում սառը:

ՇԱՔԱՐԱՀԱՅ ԽԱՂԻՆ

Ալիւր — $\frac{5}{8}$ գրվ., շաքար — $\frac{5}{8}$ գրվ., իւզ — $\frac{5}{8}$ գրվ., ձու — 4 հատ, կիտրոնի ցեղրա և վանիլ — ճաշակի չամեմատ:

Մաղած ալիւրն ու շաքարն ածել տաք թասի մէջ և միասին խառնել. այս խառնուրդը դնել մեղմ կրակի վրայ և խառնելով տաքացնել. պլիտից վերցնել, դնել սեղանի վրայ, մէջն աւելացնել երեք ձու և 10 րոպէն մի անգամ խառնել. այս խառնուրդը դարձեալ մի 10 րոպէով դնել պլիտի կողքին: Ապա պէտք է վերցնել այս դանգուածը, աւելացնել մէջը ցեղրա, վանիլ, մի ձու և էլի լաւ խառնել. լետոյ գցել տաքացրած կարագ ու կրկին լաւ խառնել: Ապա օլդպէս հարկաւոր է մի ժամով դնել սառը տեղ: Այս տեսակ մազլէնների համար կան առանձին փոքրիկ Ֆորմեր. նրանցից ամեն մէկի վրայ իւզ քսել ու սառցնել՝ որ իւզն էլ սառչի: Երբօր Ֆորմերը սառան՝ պէտք է խմորը վերցնել սեղանի զդալով ու դնել Ֆորմի մէջ: Այս Ֆորմերը պէտք է դարսել թիթեղեայ թերթի վրայ ու դնել տաք Հնոցի մէջ:

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

ՇՕԿՕԼԱԿԻ ԹԻՈՒՒԱԾՔ

Ձու—3 հատ, շաքարի փոշի—30՝ մսխ., ալիւր—18 մսխ.,
իւզ—18 մսխ., նուշ—7՝, մսխ., վանիլ—մի քիչ:

Մանրացրած շօկօլադը գցել պղնձի մէջ ու 2 գգալ սառը ջուր ածելով՝ դնել թեթեւ կրակի վրայ: Երբոր շօկօլադի կտորտանքը կթրջուին՝ բաց անել փայտէ գդալով: Նորից դնել թեթեւ կրակի վրայ ու ածած ջուրը գոլորշիացնել: Թանձր շօկօլադին աւելացնել իւզ, ղեղնուցները հերթով գցել՝ անդադար խառնելով: Չմաքրած նուշն անց կացնել մեքենայի միջով: Երբոր շօկօլադը, ղեղնուցներն ու իւզը լաւ կմիանան՝ աւելացնել շաքարի փոշին, նուշն և ալիւրը և թեթեւ կերպով թիակով խառնել օգի մէջ: Սպիտակուցները լաւ փրփրացնել, գցել այս զանգուածի մէջ ու խառնել թեթեւ կերպով, որ չնստի: Տօրտի Փօրմին կամ կաթսային իւզ քսել ու ալիւր ցանել. բոլորն ածել Փօրմի մէջ ու $1\frac{1}{2}$ ժամ դնել պլիտի մէջ: Իսկ եթէ վերցնում ենք այս բոլորի կըրկնապատիկը՝ այն ժամանակ պէտք է հնոցի մէջ թողնել 1 ժամ: Ծղնօտի միջոցաւ է իմացուած թխուածքի պատրաստ լինելը: Երբոր թխուածքը սառչի՝ պէտք է զգուշութեամբ զլազուրով ծածկել: Գլազուրի համար վերցնել $1\frac{1}{2}$ տախտակ շօկօլադ, կոտրատել, ածել մի քիչ ջուր, դնել մեղմ կրակի վրայ ու հարել. աւելացնել մի կտոր կարագ, մի քիչ շաքարի փոշի ու թանձր զանգուած պատրաստել: Վրձինով զգուշութեամբ ծածկել զլազուրով թխուածքի երեսն ու կողքերը:

ԽՆՁՈՐԻ ՔՕՂՅՐ ԿՍՐԿԱՆԳԱԿ

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

Ալիւրը մաղել տախտակի վրայ, մէջ տեղը բանալ ձազարաձև և այս խոր ընկած տեղն ածել աղ, շաքար և կտորկտոր կարագ: Այս բոլորը լաւ խառնել, տրորել ձեռքի փոյլ և լաւ խմոր դարձնել. ապա վրայից ցանել ալիւրը, զնել փսսէի վրան ու անձեռոցիկով ծածկել: Խմորը պէտք է հանգստանայ ամենաքիչը մի 20-րոպէ, բայց կարելի է թողնել և աւելի ժամանակ. 20 րոպէից յետոյ խմորը բաց անել զբանակով թէ երկարութեան և թէ լայնութեան վրայ, Խմորը երկարացնել, ծայրերը իրար վրայ ծալել՝ ինչպէս որ ծալում ենք շերտ-շերտ խմորը. ապա դարձնել այս շերտաւոր խմորը աջ կողմը և կրկին բաց անել թէ երկարութեան և թէ լայնութեան վրայ: Գարձեալ երկարացնել, ծալել երեք տակ՝ ինչպէս սկզբում, ցանել վրան ալիւր և $\frac{1}{4}$ ժամով զնել փսսէի վրայ: Քառորդ ժամից յետոյ խմորը դարձեալ 2 անգամ բաց անել. սա կռոււմ է երկրորդ շրջան: Երկու շրջանն անելուց յետոյ՝ խմորը կրկին հանգըստացնել $\frac{1}{4}$ ժամով: Յետոյ այդ խմորի մի մասից օղակաձև շրջանակ շինել: Օղակին և այն թաւային, որի վրայ պէտք է զնել օղակը՝ իւղ քսել: Բաց արած խմորը զնել օղակի մէջ և ձեռքով ուղղել այնպէս՝ որ աւելի գեղեցիկ լինի: Խնձորը մաքրել, կծպել, հանել միջուկը և կտրտել բարակ ու օղակ-օղակ: Աւելով խփել 3 ձու՝ 2 գգալ սերով ու աւելացնել նորան մի քիչ աղ և 29 մսխ. շաքար. այս բոլորը լաւ հարել, վերջն աւելացնել 7 մսխ. տաքացրած իւղ և այս զանգուածի մէջ զնել կտրտած խնձորը, լաւ խառնել ու ածել խմորի վրայ, որ շրջապատուած է օղակով: Թաւան պէտք է զնել վառարանի մէջ մի ժամ, վրան ցանել վահիլն ու շաքարը և տաք-տաք սեզան բերել: Գարելի է և կտրտել խնձորը բարակ կտորների, զարսել խմորի վրայ իրար

կողքին և ածել վրայից պատրաստ սուսը և այնպէս դնել
Հնոցի մէջ: Այսպիսի կարկանդակը կոչուում է բաց կարկան-
դակ՝ կիսաշերտաւոր խմորից:

ՆՇԻ ՀՐՈՒՇԱԿ (ՊԻՐՕՃՆԻ)

Մաքրած նուշ—30 մսխ., շաքար— $\frac{1}{2}$, դրվ., վանիլ— $\frac{1}{2}$,
մսխ., սպիտակուց—3 ձուր:

Նուշը լաւ է որ նախընթաց օրը մաքրուի ու Հնոցում
մի քիչ չորացնուի: Նուշն ածել սանդի մէջ. վերցրած շա-
քարը 4 մաս անել, մէկ մասն ածել սանդի մէջ և լաւ ջար-
գել, լետոյ միւս մասը աւելացնել և այսպէս շարունակել
մինչև վերջը: Եթէ այս ձևով չջարդենք՝ նուշն իրանից ձէթ
բաց կթողնէ: Ամեն մի անգամ շաքարն աւելացնելուց լե-
տոյ, նուշը պէտք է անց կացնել մաղի միջոյ: Շաքարը չոր-
րորդ անգամ աւելացնելուց լետոյ պէտք է գցել վանիլ,
կրկին ջարդել ու մաղով անց կացնել: Սպիտակուցները լաւ
խփել ու ածել պատրաստ նշի մէջ, թեթեւ կերպով խառնել՝
որ սպիտակուցը չնստի: Մետադէ թերթի վրայ գցել թուղթ,
սպա կամ ձագարի միջոյ և կամ թէյի գդալով այս զան-
գուածն ածել ընկոյզի մեծութեամբ իրարից հեռու-հեռու,
որ թխուելիս չմիանան. դնել թերթը տաք Հնոցի մէջ 25 —
30 րոպէ: Պատրաստ հրուշակները թերթից վերցնելու հա-
մար պէտք է տակը գցած թուղթը տակից թըջել ու մի
քանի րոպէից դանակի օգնութեամբ լետ դարսել սկուտեղի
վրայ: Հրուշակները չոր տեղ պահել:

ԶԱՆԿ-ԿՈՒԽԵՆ

Ալիւր—1 դրվ., իւղ— $\frac{1}{2}$, դրվ., ձու—1 հատ, դեղնուց—
3 ձուր, ջուր—2 գդալ, շաքար— $\frac{1}{2}$, դրվ., նուշ— $\frac{1}{2}$, դրվ.:

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

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

ՍԱԻԱՐԻՆ

Ալիւր— $3/4$ գրվ., իւզ— $1/3$ գրվ., դրոժ— $2 1/2$ մսխ., շաքար— $2 1/2$ մսխ., ձու—4 հատ, կաթ— $1 1/2$ բաժ., նուշ—6 հատ, աղ— $1 1/4$ մսխ.:

Մի թասի մէջ մաղել բոլոր ալիւրի $1/4$ մասը: Խաշը բաց անել $1/4$ բաժակ տաք կաթի մէջ ու լաւ խառնել՝ որ գընտեր չգոլանան: Ալիւրի մէջ տեղը խորացնել ու ածել նրա մէջ խաշը, թիակով կրկին խառնել ալիւրի հետ ու պատրաստել փափուկ խմոր: Խմորին տալ կծիկի ձև և երեսին դանակով խաչաձև նշաններ անել: Կաթոսան ածել տաք կաթ, դնել մէջը խմորը ու տեղաւորել տաք տեղ 25 բոպէ: Խաշը այս ժամանակամիջոցում կբարձրանայ: (Այս ձևով պատրաստած խմորը կոչուում է խաշ): Սաւարինի ֆորմին սառը իւզ քսել: Մաքրած նուշը մանրացնել, ածել ֆորմի վրայ ու դնել սառը տեղ: Թասի մէջ ածել մնացած ալիւրը, աղ ու 3 ձու և հունցել խմորը: Խմորը հարկաւոր է ձեռքերով հունցել ու

ամեն անգամ վերև բարձրացնել: Երբոր խմորը կսկսի թելի նման ձգուել՝ աւելացնել մնացած ձուն և շարունակել հունցելը, մինչև որ առաջուայ թանձրութիւնը կամ առաձգականութիւնը ստանայ: Եթէ խաշը կրկնապատկուել է՝ պէտք է խառնել պատրաստ խմորի հետ. իսկ եթէ խաշը դեռ պատրաստ չէ՝ խմորի մէջ սկզբում պէտք է իւղը գցել ու լետոյ խաշը: Պատրաստ խմորը պէտք է աւելի փափուկ, քնքոյշ ու թեթեւ լինի՝ քան սովորական բուլիու խմորը: Եթէ խմորը աւելի ամուր է քան պէտք է՝ նորան աւելացնել 1 ձու կամ մի քանի գլալ կաթ: Խմորը բաժանել 3 մասի, ամեն մէկ մասը առանձին գցել ֆորմի մէջ: Փորմը կիսով չափ լցնել ու դնել տաք տեղ, բայց ոչ միջանցուկ քամու մէջ. վերևից չպէտք է ծածկել: Եթէ խաշն իրան չափ է արած և խմորն էլ լաւ տաք է՝ պէտք է ֆորմը լցուի $1\frac{1}{2}$ ժամից. երբ կլցուի՝ դնել լաւ տաք հնոցի մէջ: Հէնց որ վերևը կարմրեց՝ թղթով ծածկել և թողնել մինչև թխուելը—մօտ 40 րոպէ: Իմանալու համար, թէ սաւարինը պատրաստ է կամ ոչ՝ պէտք է մատով սեղմել. եթէ այնքան առաձգական է, որ կրկին իւր ձևն է ստանում և խմորը հեշտութեամբ կարելի է հեռացնել ֆորմի կողքերից՝ նշանակում է պատրաստ է: Պէտք է շուռ տալ մաղի վրայ. իսկ եթէ թխուելը պակաս է՝ նորից դնել պղնձե թերթի վրայ ու թխել:

ՍԻՐՍՊ.—Շաքար—30 մսխ., ջուր— $1\frac{1}{4}$ բաժ., կիտրոնի ցեղրա, ոսմ:

Կաթսայի մէջ գցել 30 մսխ. շաքարի կտորտանք, $1\frac{1}{4}$ բաժ. ջուր, մի քիչ կիտրոնի ցեղրա ու մի քանի անգամ եփ տալ և վերցնել կրակից: Ապա դնել սկուտեղի վրայ: Սաւարինի վրայ ածել տաք սիրուպն ու սառցնել: Սաւարինի վրայ կարելի է ածել մի քիչ ոսմ կամ մարասկին:

ԿԱԹՆԱԼՈՌՈՎ *) (ՏՎՈՐՈՒ) ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԶԱՏԿՈՆԱՅ

Կաթնալուծ — 2¹/₂ գրվ., թթուասեր — 1¹/₂ գրվ., դեղնուց — 4 ձուի, նուշ — 1¹/₃ գրվ., կարագ — 1¹/₃ գրվ., վանիլ — 1¹/₂ կտոր, քիչմիշ — 1¹/₂ գրվ., շաքար — ճաշակի համեմատ, աղ — մի քիչ:

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

ՄԱՋՈՒՐԻԿ ՆՇԻ ԶԱՆԳՈՒՄԾՈՎ

Իւշ — 3¹/₄ գրվ., ալիւր — 1 գրվ., նուշ — 1 գրվ., շաքար — 7¹/₂ գրվ., ձու — 8 հատ, սպիտակուց — 7 ձուի:

3¹/₄ գրվ. իւզը լաւ հարել, աւելացնել սորան շաքար և խառնել միասին. ապա աւելացնել մէկ-մէկ ձու. այս բոլորը էլի խառնել և միակերպ զանգուած դարձնել: Յետոյ սրա

*) Պարզութեան համար լուծը քամանում ենք 2 տեսակի. կա թից պատրաստածին ասում ենք կաթնալուծ, իսկ թանից պատրաստածին՝ թանալուծ: Վերջինս աղքատ գիւղացիք իբրև պանիր են գործ անում:

մէջ աւելացնել ալիւր և կտրատած ցուկատ: Երկար Փօրմին իւղ քսել, մէջը ալիւր ցանել և սլատրաստ զանգուածը մէջն ածել: Ապա Փօրմը դնել վառարանի մէջ ու թխել: Երբ մազուրիկը պատրաստ կլինի՝ պէտք է հանել մաղի վրայ ու սառցնել: Նուշը լաւ ձեծել սանդի մէջ, խառնել սրա հետ $\frac{5}{8}$ գրվ. շաքարի փոշի: Խփել սպիտակուցները և խառնել նշի հետ: Այս զանգուածն ածել պատրաստ մազուրիկի վրայ և դնել հով հնոցի մէջ, մինչև որ երեսը կարմրի:

ՁԱՏԿԱԼՉՈՅ

Ալիւր—10 գրվ., զրօժ—24 մոխ., շաքարի փոշի—3 գրվ., վաւիւր—1 կտոր, քիշմիշ—1 գրվ., կաթ—8 բաժակ, դեղնուց—50 ձուի, կարագ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., կիտրոնի ցեղրա —1 հատից:

Տակառի մէջ ածել 1 գրվ. մազած ալիւր, $\frac{1}{2}$ գրվ. շաքարի փոշի և $\frac{1}{2}$ թէլի գդալ աղ: Եփ տալ 8 բաժակ կաթ. տակառի մէջ ածել 3 բաժ. եռ կաթ ու լաւ խառնել՝ որ խմորի զընտեր չգոյանան: Երբ այս զանգուածը մի քիչ կհասկանայ՝ այն ժամանակ զրօժը բաց անել 1 բաժակ գոլ կաթի մէջ ու ածել տակառի մէջ. նորից թիակով լաւ խառնել ու դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ: 50 դեղնուցից ու մնացած շաքարից պատրաստել գոգլի մոգլի: Երբ խաշը կբարձրանայ՝ աւելացնել գոգլի-մոգլին, կաթը և մնացած ալիւրը և լաւ հունցել ու կրկին դնել տաք տեղ: Երբ խմորը նորից կբարձրանայ՝ հալած իւղն ածել մէջը և նորից լաւ խառնել ու կրկին դնել տաք տեղ, որ բարձրանայ: Երբ նորից կբարձրանայ խմորը՝ աւելացնել համեմունքը: Խմորը չպէտք է շատ թանձր լինի:

Ձատկահացի Փօրմերին իւղ քսել, ձեծած սուխարի ցանել և նրանց մէջ այնքան խմոր ածել, որ Փօրմի մի երրորդ մասը բռնէ: Փօրմերի մէջ երբ խմորը կբարձրանայ մինչև $\frac{2}{3}$ մասը՝ այն ժամանակ գարսել փռան մէջ $1\frac{1}{2}$ ժամով: Թխուելուց լետոյ զգուշութեամբ հանել բարձի վրայ:

ՈՒՐԻՇ ԿԵՐՊ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԶԱՏԿԱԼԱՅ

Ալիւր—5 գրվ., իւղ—1 գրվ., դրօժ—12 մսխ., վանիւլ—1 կտոր, դեղնուց—100 ձուի, շաքար—2 $\frac{1}{2}$ գրվ., սօժ— $\frac{1}{4}$ բաժ., կաթ—4—5 բաժ., կիտրոնի ցեղրա—ճաշակի հասեմատ:

Տակառի մէջ ածել 1 $\frac{1}{2}$ գրվ. մաղած ալիւր և 3 $\frac{1}{2}$ բաժակ եռ եկած կաթ, միասին թիակով լաւ խառնել, որ խմորը գուռնո-գուռնո չլինի: Երբ այս զանգուածը մի քիչ կսառչի՝ աւելացնել դրօժը՝ բաց արած $\frac{1}{2}$ բաժ. գուլ կաթի մէջ, խառնել և ղնել տաք տեղ, որ բարձրանայ: Զուից ու շաքարից պատրաստել դոգլի-մոգլի. երբ խաշը կբարձրանայ՝ աւելացնել դոգլի-մոգլին, մնացած կաթն ու ալիւրը և լաւ հունցել. սպա աւելացնել հարած ու փրփրացրած կարագը և այս բոլորը միասին հունցել 1 ժամից աւելի, մինչև որ խմորը ալլևս չկպչի ձեռքերին ու տակառին: Յետոյ աւելացնել վերջրած բոլոր համեմունքը ու ղնել, որ նորից բարձրանայ: Երբ նորից կբարձրանայ՝ հանել ֆօրմերի մէջ այնպէս, որ խմորը հասնի ֆօրմի երրորդ մասին. երեսը ձուքսել և ղնել փօան մէջ թխուելու համար: Թխուելուց լետոյ հանել բարձի վրայ, մի քիչ զգուշու թեամբ գլորել՝ մինչև որ սառչի:

ԿՈՒԼԻԶ

Յորենի ալիւր—2 $\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար— $\frac{1}{2}$ գրվ., թանձր սեր— $\frac{1}{2}$ շիշ, ցուկատ— $\frac{1}{4}$ գրվ., քրքում— $\frac{1}{2}$ մսխ., դեղնուց—30 ձուի, հարած իւղ—2 $\frac{1}{2}$ բաժ., չամիչ— $\frac{1}{4}$ գրվ., հիւլ—5 հատիկ, դրօժ— $\frac{1}{4}$ գրվ., աղ—ճաշակի համեմատ:

Նախ մի թասի մէջ մաղել 1 $\frac{1}{2}$ գրվ. ալիւր. լետոյ տաք սերի մէջ լուծուած դրօժը գցել ալիւրի թասի մէջ և լաւ խառնելուց լետոյ ղնել տաք տեղ: Կարագը հարել մինչև որ լաւ փրփրի. սպա աւելացնել շաքար ու խառնել, լետոյ

մէկ-մէկ զեղնուց՝ և կրկին լաւ խառնել: Ելլ խաշը կրտոր-
ձրանայ՝ այն ժամանակ այս զանգուածը գցել խաշի մէջ,
աւելացնել մաքրած չամիչ, մանր կտրատած ցուկատ, ճեճած
հիլ, օղու մէջ թրջած քրքում և աղ. այս բոլորը լաւ խառ-
նել, լետոյ մէջն աւելացնել մնացած ալիւրը և լաւ հունցել,
մինչև որ ամանից կարելի լինի հեշտութեամբ խմորը պոկել.
լետոյ պատրաստ խմորը դնել տաք տեղ $2\frac{1}{2}$ —3 ժամ, ինչ-
պէս առհասարակ թթու խմորն ենք անում: Ասկա վեր-
ցնել ցածր ֆօրմը (լաւ է կողքից բացուող ֆօրմ), իւղ
քսել. ցանել վրան մանր ճեճած սուխարի կամ ծածկել իւ-
ղոտ թղթով, ածել սրա մէջ մինչև կէսը պատրաստ խմորը,
դնել տաք տեղ $\frac{1}{4}$ ժամ և թողնել, որ խմորը նորից բար-
ձրանայ. ապա վրան քսել ձու, ցանել մանր կտրատած նուշ
և դնել տաք փոան մէջ թխուելու: Երբ կուլիչի երեսը կար-
մրի՝ ծածկել թղթով որ չայրուի:

Կուլիչի պատրաստ լինելը որոշոււմ է ծղնօտի միջոցով.
— եթէ կուլիչի մէջ ցցած ծղնօտը չոր է դուրս գալիս՝ նշա-
նակում է պատրաստ է:

Գ Ա Թ Ա Յ

Ալիւր—6 գրվ., իւղ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—4 հատ, թթու
խմոր— $\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար—1 գրվ., ջուր— $3\frac{1}{2}$ բաժ.,
դարչին և աղ—ճաշակի համեմատ:

Մաղած 4 գրվ. ալիւրն ածել թասի մէջ, գցել մէջը
թթու խմորը, վրան ածել 1 բաժակ տաք ջուր ու լաւ
տրորել թթու խմորը. սորան աւելացնել 2 ձու, աղ, $\frac{1}{2}$ գրվ.
իւղ, $2\frac{1}{2}$ բաժ. տաք ջուր և հունցել՝ մինչև լաւ խմոր
ստացուի. լետոյ ծածկել ու դնել տաք տեղ:

Երբ խմորը կրարձրանայ՝ բաժանել մի քանի հաւասար
մասերի, ամեն մի մասից գունտ պատրաստել ու այս բոլոր
պատրաստ գնտերը դարսել տաք տեղ 10 բոսկէ:

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

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

ԽՈՐԻՍԽ (Փարշ)—2 գրվ. ալիւրն ու $1/2$ գրվ. իւղը միասին լաւ խառնել, ապա աւելացնել շաքարն ու շարունակել խառնել 15 րոպէ:

ԿԱԹՆԱՀՈՒՆՑ (ՆԱԶՈՒՔ)

Ալիւր— $5\frac{1}{2}$ գրվ., ձու—6 հատ, շաքար— $1/2$ գրվ., իւղ— $3/4$ գրվ., կաթ—5 բաժ., թթու խմոր— $1/2$ գրվ., աղ—հաշակի համեմատ:

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

ՍԵՐԿԵՒԻԼԻ ՄԱՐՄԵԼԱԻ

Այն սերկեիլը, որ եփել ու հանել էինք մազի վրայ՝ հարկաւոր է անց կացնել մազի միջով, սր պիւրէ ստացուի: Այս պիւրէն պէտք է կշռել և դնել կոնքի մէջ. սորան աւելացնել սերկեիլի կշռի կէսը շաքարաւազ, լիտոյ դնել թոյլ կրակի վրայ ու գոլորշիացնել միջի եղած ջուրը, խառնելով փայտէ զգալով: Երբոր պիւրէն ինքն իրան արգէն կպոկուի

կոնքից, կամ եթէ գգալով վերցրած ժամանակ նրանից ոչ թէ կհօսի, ալլ կընկնի՝ նշանակում է պիւրէն պատրաստ է: Մօտաւորապէս պէտք է եփել $1\frac{1}{2}$ ժամ: Եթէ ուզում ենք ունենալ պիւրէ կերակրի համար՝ այն ժամանակ պէտք է այս շրուժեան մէջ դնել բզուզի (բանկայի) մէջ ու պահել: Իսկ եթէ ուզում ենք պատրաստել իբրև մարմեւադ ուտելու համար՝ այն ժամանակ պիւրէն պէտք է հանել հարթ տախտակի կամ սկուտեղների վրայ 1 սանտ. հաստութեամբ, դանակով երեսը հարթել ու դնել մի քիչ տաք հնոցի մէջ 24 ժամով, միւս օրը շուռ տալ այս մարմեւադը ու էլի թողնել նրա մէջ 24 ժամ: Յետոյ հանել, կամ քոտանկիւնի կամ ուրիշ ձևով կտրատել, ածել վրան շաքարի փոշի, դարսել թիթեղեայ ամանի մէջ մի կարգ մարմեւադ, մի կարգ թուղթ, (այսինքն մարմեւադը պէտք է լինի թղթի վրայ դարսած), լետոյ ծածկել ու պահել: Բոլոր մըգերից այս կերպով է պատրաստուում թէ մարմեւադ և թէ պիւրէ:

ԽՆՁՈՐԻ ՄԱՐՄԵՆԱԿ

Խնձոր — 2 գրվ., շաքար — $\frac{1}{2}$ գրվ.:

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

ԳԵՏՆԱՄԱՐՈՒ ԲԱՆԿԱԿ (ՄՈՒՐԱԲԱՅ)

Կեանամորի — $2\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար կտրտանքով $1\frac{1}{2}$ գրվ., ջուր — $1\frac{1}{2}$ բաժ., կիտրոնի հիւթ — մի քիչ

Բանդակ պատրաստելու համար պէտք է վերցնել շատ չհասած գեանամորի, մաքրել ու քիչ-քիչ լուանալ:

լուացած գետնամորին ածել կամ անշեռոցիկի և կամ մաղի վրայ՝ որտեղ կցամաքի: Կոնքի (լագանի) մէջ ածել շաքարի կտորտանքը, վրան ջուր աւելացնել, մի 15 րոպէ ջրումը թողնել ու գդալով խառնել. ապա դնել լու կրակի վրայ ու եփել: Երբոր սիրօպի մէջ շաքարի փամփուշտներ կերևան՝ աւելացնել մի թէյի գդալ կիտրոնի հիւթ (սօկ). ապա գար- ձեալ եփել և երբեմնապէս փրփրաքաշը (քափքիբը) դնել սիրօպի մէջ, և հէնց որ հանենք՝ իսկոյն պէտք է նրա ծա- կտիքների մէջ փշել. եթէ ծակոտիքներից դուրս թափած սիրօպի կաթիլները փամփուշտների նման լինին՝ այն ժա- մանակ գետնամորին պէտք է ածել սիրօպի մէջ, ծածկել ու լետ դնել $1\frac{1}{4}$ ժամ: Քսոորդ ժամից լետոյ կոնքը դնել մի փոքր աւելի տաք տեղ ու երբ կոնքի երեսին փրփուր գայ՝ քաշել. նորից լետ դնել ու երբ նրա եփ գալը կհան- գնի՝ կրկին պէտք է դնել պլիտի վրայ, և երբ նորից եփ գայ՝ գետնամորին մէկ-մէկ հանել մաղի վրայ, իսկ հիւթը հաւաքել թասի մէջ և նորից ածել սիրօպի մէջ: Սիրօպը դնել սաստիկ կրակի վրայ, որ սաստիկ եփ գայ: Ապա հա- նել մի քիչ սիրօպ ամանի վրայ, և եթէ սիրօպի կաթիլներն այնքան թանձր են, որ միևնայն տեղն են մնում՝ այն ժա- մանակ ածել նրա մէջ գետնամորին, դնել կրակի վրայ և միասին եփ տալ մի 5 րոպէ: Յետոյ վերցնել կրակից և իս- կոյն ածել բզուզի (քիլայի) մէջ: Սրա երեսը պէտք է ծած- կել ծծմբի մէջ թրջած թղթով և շուրջը կապել:

ԲԱԼԻ ԲԱՆԿԱԿ

Բալ— $2\frac{1}{2}$ գրվ., ձեծած շաքար— $1\frac{1}{2}$ գրվ.:

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

ստացած հիւթը և շաքարը, գդալով խառնել ու զնել կրակի վրայ, պէտք է զարձակել եփել, մինչև որ սիրույը մի քիչ թանձրանայ: Այն ժամանակ բալն ածել սիրուպի մէջ ու հետևել, որ սիրուպն այնպէս թանձրանայ, որ եթէ վերցնենք գդալով՝ գդալից ընկնի և ոչ թէ հոսի: Ապա վերցնել կրակից ու ածել բղուղի (քիլայի) մէջ: Սրա երեսն էլ պէտք է ծածկել միւսնոյն ծծմբալին թղթով:

ԲԱԼԻ ՍԻՐՈՊ

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

ԲԱԼԻ ՀԻԻԹ

Բալի հիւթը քամել ու նրա մէջ մի քիչ շաքար գցել. 6 ժամ թողնել այնպէս. յետոյ հիւթը անձեռոցիկի միջով անց կացնել. ապա ածել շշերի մէջ այնպէս՝ որ լցուի մինչև վերը (նեղ տեղը), շշերի խցանները փակել ու թելերով կապել: Յետոյ շշերը զարսել կաթսայի մէջ, վրան այնքան սառը ջուր ածել, որ շշերի հիւթը ծածկուի և եփել 15 րոպէ $\frac{1}{2}$ շիշը, իսկ 25 րոպէ՝ ամբողջ շիշը: Ապա կոնքել ու պահել մառանի մէջ:

ԲԱԼՈՂԻ (ՎԻՇՆԵՎԱԿԱ)

Կարժր բալ — 5 դրվ., շաքարի կոորտանք — 1¹/₂ դրվ.,
սպիրտ 90° — 5 բաժ., ջուր — 5 բաժ.

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

ՄՐԳԻ ՊԱՀԱԾՈՅ (ԿՕՆՍԵՐՎ)

Կօնսերվի համար պէտք է պատրաստել թիթեղի բանկաներ, որոնց մէջ կարելի է ամել մօտաւորապէս 3 դրվ. միրգ: Պտուղները մաքրել, եթէ դեղձ ենք վերցնում՝ լաւ է նրա կորիզները հանել: Պատրաստել թոյլ սիրօպ: 1 դրվ. շաքարին աւելացնել 4 բաժակ ջուր. երբ 2 անգամ լաւ եփ կգայ՝ սառցնել սիրօպը, մաքրած պտուղները դարսել բանկայի մէջ ու վրայից ամել պատրաստ սառը սիրօպ անքան, որ պտուղները բոլորովին ծածկուին: Բանկայի խուփը ծածկել և անագով (կլայեկով) կնքել: Կաթսայի մէջ պատրաստել եռ եկած ջուր և դարսել նրա մէջ բանկաները. երբ նորից լաւ եռ կգայ ջուրը՝ կաթսան յետ դնել ու մի քանի բոպէից բանկաները նրա միջից հանել:

Թ. 2 Ո Ւ

ԹԵՐԻՍԱՇ ԶՈՒ

Թերիսաշ ձու եփելու համար պէտք է վերցնել բոլորովին նոր ձուեր: Նրանց դարսել զամբիւղի մէջ՝ կանգնած ձևով, Կաթսայի մէջ ջուր ամել. (10 ձուի համար վերցնում

են 8 բաժակ ջուր և 5 մսխ. աղ), եւ տալ ու լետ զնել կաթսան պլիտի ծալրին, աւելացնել 1 բաժակ սառը ջուր, նրա մէջ զնել զամբիւղը, ծածկել ու թողնել այնպէս $3\frac{1}{2}$ ըռպէ. լետոյ հանել ու սեղան բերել կամ միւսնոյն զամբիւղով և կամ անձեռոցիկի մէջ փաթաթած ու զրած մի ամանի վրայ: Այսպէս եփուածները շատ լաւ են զուրս գալիս:

ՀԱՐԱԾ ԶՈՒԻ ԶՈՒԱԾԵՂ

Զու—10 հատ, կարագ—30 մսխ., կաթ կամ սեր—2 գգալ, աղ— $1\frac{1}{2}$ մսխ., պղպեղ և մուշտակի ընկուղ—ճաշակի համեմատ:

Վերցրած իւղի $\frac{1}{4}$ մասը քսել պղնձէ սօտէյնիկին. ձուերը կտորել թասի մէջ ու միասին լաւ հարել՝ որ միանան. այս զանգուածն ածել սօտէյնիկի մէջ: Սեղան բերելուց 5 ըռպէ առաջ սօտէյնիկը զնել կրակի վրայ, թիակով կամ գգալով այս զանգուածը լետ ու առաջ բերել, որ յատակին չը կպչի: Երբոր այս զանգուածը կթանձրանայ՝ սօտէյնիկը քաշել պլիտի ծալրին, միւսնոյն ժամանակ զգալով տեսնել, որ չկպչի կաթսային. եթէ այս զանգուածը լաւ չէ տապակուել՝ կրկին 1 ըռպէով զնել կրակի վրայ: Պատրաստուելուց լետոյ վերցնել կրակից, աւելացնել կամ սեր, կամ կաթ և մնացած իւղը կտոր-կտոր արած. այս ըռոքը լաւ խառնել, ածել աղցանամանի (սալտանիկի) մէջ, ծածկել ու տաք-տաք սեղան բերել:

ՄՕԼԵՏ (ԶՈՒԱԾԵՂ) ԽՈԶԱՊՈՒԹՏՈՎ (ՎԵՏՁԻՆԱՅՈՎ)

Նախ տապակը պէտք է շատ լաւ մաքրել թէ ներսից և թէ զրսից, որ օճիէտը ամեն կողմից միտտեսակ տապակուի: Տապակը աւելի լաւ է մաքրել աւտգով քան թէ աղով: Եթէ տապակը լաւ չէ տաքացել՝ այն ժամանակ զանգուածը կը կպչի նրա տակին:

Զուաները կտորել խոր ամանի մէջ, աւելացնել մի քիչ

աղ, աղից մի քիչ աւելի շաքարի փոշի, 2 գդալ կաթ, և այս բոլորը միասին լաւ հարել: Տապակը կրակի վրայ դնել, մէջը $\frac{1}{8}$ գրվ. իւղ զցել և երբ իւղը լաւ կդադուի՝ մէջն ածել հարած ձուերը, խառնել պատառաքաղով, որ օմլէտը միատեսակ հաստութեամբ ստացուի. ապա տապակի կօթը պէտք է թեքել դէպի իրան. ձեռքով էլ կօթին խփել, որ օմլէտը մի քիչ առաջ ընկնի. լետոյ նրա մէջ տեղը դարսել մանր կտորած ու իւղում տաքացրած խոզապուխտը, 2 կողմից էլ ծածկել օմլէտով, առաջ խփել ու զցել ափսէի վրայ:

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

Ժ. ՊԱՍՈՒԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

ԼՈՒԷ ՍՊԱՍ

Վերցնել $1\frac{1}{2}$ գրվ. լոբի. մաքրել, լուանալ, ածել կաթսայի մէջ, վրան էլ աւելացնել այնքան ջուր՝ որ լորուց 4 — 5 մատ բարձր կանգնի. ապա եփել: Երբ լոբին լաւ կը փափկի՝ պէտք է մի երկար փայտէ գդալով հարել. եթէ հարելուց լետոյ լոբին շատ թանձր լինի՝ պէտք է մի քիչ ջուր աւելացնել: Յետոյ $\frac{1}{8}$ գրվ. ընկոյզ պէտք է լաւ ձեծել սանդի մէջ, զցել կաթսայի մէջ, խառնել, նորից տորել ու եփ տալ: Ապա սորան աւելացնել աղ, պղպեղ, մանր կտորած համեմ, քոնգար (ծեթրոն), թարխուն. լաւ պէտք է խառնել ու սեղան բերել:

Լոբին եփելիս՝ կարելի է մէջը զցել 2 հատ կտորած սոխ: Եփած լոբին կարելի է մաղից անցրնել, որովհետև ա-

ուանց կճեպի աւելի հեշտ է մարտուում: Յիշեալ լորին նոյն ձևով է պատրաստուում՝ ինչպէս և կճեպով լորին:

Այս կերպով պատրաստած լորու մէջ կարելի է ուտիսին փոխանակ ընկոյզի գործածել նոյն չափով իւղ, և սեղան բերելուց առաջ երեք հարած ձու ամել և հինգ բոպէ խառնել:

ԶԱՐԲԱՒ ԼՈՒՒ

Լորի— $1\frac{1}{2}$ գրվ., քիշմիշ— $\frac{1}{4}$ գրվ., նուշ— $\frac{1}{4}$ գրվ., սոխ—3 հատ, շորացրած հոն— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար կամ մեղր— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Նախ պէտք է լորին եփել այնպէս՝ ինչպէս վերևը գրը ուած է: Լորին հարելու ժամանակ կաթսայի մէջ պէտք է ամել հոնը, միասին լաւ հարելուց լետոյ պէտք է աւելաշնել քիշմիշն ու նուշը, իսկ ընկոյզի փոխանակ՝ մեղր կամ ցաքար: Լորին նորից լաւ հարել, աղ անել ու սեղան բերել:

ԿԱՐՄԻՐ ՊՕՄԻԳՕՐԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Կարտ ֆիլ— $1\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ— $\frac{1}{4}$ գրվ., պոմիդոր—1 գրվ., ձէթ— $\frac{1}{4}$ գրվ.:

Կարտօֆիլը պէտք է մաքրել, կտրատել, ամել կաթսայի մէջ, աւելացնել կլոր կլոր կտտորած սոխ ու ձէթի կէսը և այնքան ջուր, որ կարտօֆիլը ծածկուի. կաթսան կրակի վրայ դնել ու եփելիս պոմիդորի վրայ այնքան ես ջուր ամել, որ արգանակը միջակ թանձրութեան լինի. ապա մի քանի բոպէից մաքրել կճեպից, կտրատել, սերմերը հանել և ամել կարտօֆիլի արգանակի մէջ: Պոմիդորը կաթսայի մէջ գցելիս պէտք է ձէթ աւելացնել, և երբ պոմիդորը եփուի՝ նշանակուում է արգանակը պատրաստ է. պէտք է աւելացնել սորան աղ, պղպեղ և համեմ՝ ճաշակի համեմատ:

եփել: Նուխունգը եփելիս պէտք է նրա մէջ սոխ գցել: Եթէ եփելուց յետոյ ջուրը ցամաքի՝ պէտք է այնքան ջուր աւելացնել, որ արգանակը միջակ թանձրութեան լինի. յետոյ ընկուզը մաքրել կճեպից, լաւ ճեծել և աւելացնել նուխունգին. աշխատել եփ չտալ, որովհետև արգանակը կարող է սևանալ:

ՍՆԿԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Սունկ — $\frac{1}{2}$ գրվ., ձէթ — $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ — $\frac{1}{2}$ գրվ., բրինձ — 6 մսխալ, քրքում, աղ, պղպեղ և համմ — ճաշակի համմատ:

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

ՀՈՆԻ ՍՊԱՍ

Հոն — $\frac{1}{2}$ գրվ., ալիւր — $\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ — $\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար — $\frac{1}{2}$ գրվ., համմ և աղ:

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

լետոյ զնել կրակի վրայ ու անդադար խառնել. երբ եփ
կգայ՝ շաքար ու աղ աւելացնել. մի քանի անգամ եփ տա-
լուց լետոյ վրան համեմ ցանել ու սեղան բերել:

ԶԱՆԱԶԱՍ ԱՄՇԶԱՐԵՂԵՆՆԵՐԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԿԾ-
ՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

ՍՊԱՆԱԽ ԱԷՖՈՎ ՌԻ ԸՆԿՈՅՁՈՎ

Սպանախ 4 գրվ., ձէթ $-\frac{1}{2}$ գրվ., սոխ $-\frac{1}{2}$ գրվ.:

Սպանախի կոթերը կտրատել, տերեւները լաւ լուանալ
մի քանի անգամ: Մեծ կաթսայի մէջ 20 բաժ. ջուր, $\frac{1}{2}$
գրվ. աղ ածել ու միասին լաւ եփ տալ. լետոյ սպանախը
մէջն ածել ու առանց ծածկելու 10 բոսլէ եփել: Յետոյ քա-
միչով անց կացնել, քիչ սառցնել ու լաւ քամել: Սոխը ձէ-
թի մէջ տապակել, սպանախը լաւ ջարգել ու ածելով սոխի
մէջ՝ զնել թեթեւ կրակի վրայ, որ միջի ջուրը գոյորշիանայ.
ուպա աւելացնել աղ, պղպեղ ու մի պտղուց էլ շաքարի
փոշի:

Սպանախի կոթերը կտրելի է առանձին եփել և ինչպէս
ողջան (սալատ)՝ ձէթով ու քացութով պտորաստել: Սպանախը
կտրելի է պտորաստել և ընկոյզով. — խաշած սպանախը պէտք
է քամիչով անց կացնել, բայց չքամել. ընկոյզը լաւ մա-
քրել ու ջարգել սանդի մէջ, սոխը քարակ և օղակաձև կո-
տորել. նոյնպէս և համեմը: Քամած սպանախն ածել ող-
ջանամանի (սալատնիկի) մէջ, մի քիչ սրա ջրից ածել ըն-
կոյզի վրան և լաւ տրորել. ուպա ընկոյզն ածել սպանախի
մէջ, աւելացնել սոխ, աղ, համեմ ու պղպեղ և միասին լաւ
խառնել ու սեղան բերել:

ԲՍԿՐԻՋԱՆ

Բաղրիջան— $2\frac{1}{2}$ գրգ., ձէթ— $\frac{1}{2}$ գրգ., սոխ— $\frac{1}{3}$ գրգ.,
աղ— $\frac{1}{6}$ գրգ.:

Բաղրիջանը պէտք է կճպել, երկուս ու բարակ կարա-
տել, վրան աղ ցանել ու թողնել, մինչև որ ջուրը բաց
թողնէ. լետոյ քիչ քամել ու իրարից բաժանել. նորից աւե-
լի բարակացնել ու ամել ձէթով տապակած սոխի մէջ և
միտոին թույլ կրակի վրայ եփել: Մատուցանելիս բաղրիջանի
վրայ աղ ու սղպեղ ցանել:

ԽՄՈՐՈՎ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ ԲՍԿՐԻՋԱՆ

Բաղրիջան—5 չափ, ձէթ— $\frac{1}{2}$ գրգ., ախար—18 մսո.,
գինի— $\frac{1}{3}$ բաժ.:

Թափ մէջ ալիւր մաղել, աւելացնել $\frac{1}{2}$ բաժակ տաք
ջուր, $\frac{1}{3}$ բաժակ գինի, մի քիչ աղ, $\frac{1}{2}$ զգալ ձէթ և միա-
սին լաւ խառնել ու դնել տաք տեղ 1—2 ժամ: Բաղրիջա-
նը մաքրել ու երկարութեան վրայ տափակ կտրատել: Տա-
պակում ձէթը դաղել, բաղրիջանը 2 կողմից էլ թութախել
վերն լիշած խմորի մէջ ու տապակել դազած ձէթում: Սե-
զան բերելիս վրան աղ ցանել:

ԹԱՐՄ ՍՈՒՆԿ

Սուճկ-շամպինիօն— $1\frac{1}{2}$ գրգ., սոխ— $\frac{1}{3}$ գրգ., ձէթ— $\frac{1}{2}$
գրգ., աղ ու սղպեղ և կանաչի:

Սուճկը մաքրել, հաղտ որմատները կտրատել, գլխներն
էլ բաժանել ու բոլոր մնացածը կտորել: Սոխը ձէթով տա-
պակել. լետոյ սուճկը մէջն ամել ու այնքան եփել մինչև
որ սնկի բաց թողած ջուրը ցամաքի: Յետոյ սնկի մէջ
քամել կիտրոսի հիւթ, ամել կտրատած կանաչին, աղ ու
սղպեղ և սեղան բերել:

Ծ Ն Ն Բ Ն Կ

Մանրակ 6 կապոց, սոխ — $1/2$ գրվ., ձև — $1/2$ գրվ., կու-
նայի, աղ ու պղպեղ:

Նախ ճնեքեկի կոթերը կտրատել, լաւ լուանալ, լորաւ
պէս մանր կտտորել ու եռ եկած աղաջրում առանց ծածկե-
լու եփել 10 րոպէ: Ասիւր մանր կտտորել, ձէթի մէջ տո-
պակել ու աւելացնել քամած ճնեքեկը և եփել թեթեւ կրա-
կի վրայ՝ մինչև որ փափկի և ձէթը ծծէ: Յետոյ աւելացնել
աղ, պղպեղ, համեմ ու սեղան բերել:

Ծնեքեկը կարելի է առանց կտրատելու եփել քիչ ջրի
մէջ ու սեղան բերել իրան ջրով, վրան քրքում, ապ, սլոզ-
պեղ ու համեմ տծել և ուտել ինչպէս սրգանակ, վրան ձէթ
տծելով:

Կ Ա Ն Ա Ջ Լ Ա Ր Ի

Լորի — $2 1/2$ գրվ., սոխ — $1/2$ գրվ., ձև — $1/2$ գրվ., աղ ու
պղպեղ:

Նախ լորին պէտք է մաքրել ու մանր կտտորել, ապա
կաթսայի մէջ տծել. լցնել և այնքան ջուր, որ լորին ծած-
կուի: Լորին ղնել կրակի վրայ, նորան աւելացնել կտտորած
սոխն ու եփել այնքան ժամանակ, մինչև միջի ջուրը ցա-
մաքի և լորին եփուի: Եթէ ջուրը ցամաքել է, և լորին գեո
եփած չէ՝ պէտք է մի քիչ օտաք ջուր աւելացնել: Երբ ջու-
րը ցամաքեց՝ փրփրաքաշով պէտք է ջարդել, մէջը ձէթ
աւելացնել և թեթեւ կրակի եփել մինչև գոլորշին բոլորովին
անյալատնայ և լորին ձէթի համ ստանայ:

Պատուց լորին կարելի է պատրաստել և ընկոյզով: Լո-
րին եփելու յետոյ՝ վերջնել կրակից, ածել աղցանածանի
մէջ և աւելացնելով ծեծած ընկոյզը, աղ, պղպեղ ու համեմ՝
միասին լաւ խառնել ու սեղան բերել: Մանր լորին կա-
րելի է մաքրել և առանց կտրատելու, եռ եկած աղաջրում

եփել, քամել, սառցնել, վրան շող տալ զանազան կանաչի, ձէթ ու քացախ ածել ու սեղան բերել: Սորան կարելի է և կոտորած սոխ աւելացնել:

ՎԻՆԵՑՐԷՏ

Կարտոֆիլ — 1 գրվ., զազար — $\frac{1}{2}$, գրվ., կապար — $\frac{1}{2}$, գրվ., ճակնդեղ — $\frac{1}{2}$, գրվ., թթու վարունգ — $\frac{1}{2}$, գրվ., սպիտակ լոբի — $\frac{1}{2}$, գրվ.:

Կարտոֆիլը մաքրել, ողակ ողակ կտրատել և ազաջրի մէջ եփել: Կարելի է և առանց մաքրելու եփել: Լոբին հընարել ու եփել՝ ինչպէս եփում են կիրկաշը: Ծակնդեղն առանց մաքրելու խորովել հնոցում կամ եփել. գտաւորն էլ եփել ջրում: Երբ բոլորը պատրաստ է՝ պէտք է կտրատել ողակ-ողակ և խառնել միասին. տալու աւելացնել կտրատած վարունգը, կապարը, սոխն ու կանաչին, վրայ ցանել աղն ու պղպեղը, ձէթն (սա աւելի շատ) ու քացախը. միասին այս բոլորը լաւ խառնելուց յետոյ՝ սեղան բերել:

ԿԱՐՏՕՅԻԼԻ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

Եփել մէկ և կէս գրվ. կարտոֆիլ, տաք-տաք մաքրել և մաղից անց կացնել: Յետոյ տախտակի վրայ ալիւր ցունել, մաղից անց կացրած կարտոֆիլը խառնել ալիւրի հետ և կողկնոր շինել: Կողկները թաթախել ալիւրի մէջ և տապակել տաք ձէթի մէջ: Սրա հետ կարելի է կամ սնկի և կեմ քիշմիշի սուռս սեղան բերել:

ՍՍՈՒՍ

Ալիւր — 5 մսխ., քիշմիշ — $\frac{1}{2}$, գրվ., ջուր — $2\frac{1}{2}$, բաժ., ձէթ — $7\frac{1}{2}$ մսխ., շաքար — $\frac{1}{2}$, գրվ., քացախ — $\frac{1}{2}$, բաժ.:

Նախ պէտք է ձէթը դադել, մէջն ալիւր ածել և պասիրովկայ պատրաստել: Կաթսայի մէջ շաքար ածել, դնել կրակի վրայ, որ քիշ հալուի. յետոյ աւելացնել $\frac{1}{4}$ բաժակ

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

ԲՐՆՁԼ ԿՈՂԻԿՆԵՐ

Վերցնել $\frac{3}{4}$ գրվ. բրինձ, մաքրել, լուսնալ, անել կաթսայի մէջ. վրան այնքան ջուր աւելացնել, որ ճածկուի ու եփել՝ ինչպէս քաշովի փլաւը: Երբ փլաւի ջուրը կցամաքի և բրինձը կեփուի ու մի թանձր զանգուած կուտայուի՝ այն ժամանակ աւելացնել մի հաստ մանր կոտորած և ձէթում տապակած սոխ. յետոյ հանել սեղանի վրայ ցանած ալիւրի վրայ, պատրաստել կողիկներ, թոթոխել ալիւրի մէջ և տապակել երկու կողմն էլ զաղած ձէթի մէջ:

ՏԱՊԱԿԱԾ ԿԱՐՏՕՅԻԼ

Կարտօֆիլը եթէ թարմ է՝ սլետք մաքրել, դարսել սօտէլնիկում դաղած ձէթի մէջ և տապակել: Սօտէլնիկը մի քանի անգամ յետ ու սուաջ շարժել, որ կարտօֆիլը խառնուի: Երբոր կարտօֆիլը կիսով չուփ կտապակուի՝ աղ աւելացնել, ծածկել ու դնել հնոցի մէջ. նորից սօտէլնիկը հինգ անգամ վեր ու վար անել: Երբ կարտօֆիլն արդէն պատրաստ լինի, վրան կոտորած քարսին ցանել ու սեղան բերել:

Իսկ եթէ կարտօֆիլը թարմ չէ՝ հարկաւոր է ջրի մէջ դնու կիսով շափ եփել և յետոյ արդէն մաքրել, կարտօսել ու տապակել զաղած ձէթում:

ՔԱՇՈՎԻ ՓԼԱԽ

Բրինձ — $1\frac{1}{2}$ գրվ, ջուր — 6 լած., ձէթ — $\frac{1}{2}$ գրվ., քիշմիշ — $\frac{1}{2}$ գրվ.

Բրինձը մի քանի անգամ լուսնալ, յետոյ տաք ջրում թրջել ձէթն ու ջուրն անել կաթսայի մէջ և երբ եռ գալ՝

բրինձը մէջն ածել. քիչ եփուելուց յետոյ աղ աւելացնել և եփել* մինչև որ ջուրը ցամաքի. յետոյ (չորս կողմից) քիչմիշը մէջ տեղ ածել, բրինձը վրայ բերել, քիչմիշը ծածկել և մի թոււմբ կաղմել. ապա կախսան ծածկել ու եփել թոյլ կրակի վրայ* մինչև դամը գալ: Խուփը պէտք է շուտ-շուտ վերցնել, շուտ տայ. որ ջուր դարձած գոլորշին թափուի: Երբ ջուրը բոլորովին ցամաքի՝ պէտք է փլոււը սեղան բերել:

ՔՂԱՄՈՒԼԻ ՓԼԱՆԻ ՄՈՒԹԱՆՁՈՎ

Բրինձ—1 1/2 գրվ., քիչմիշ 1/2 գրվ., գամբուլ — 1/3 գրվ.,
 ձէթ — 1/2 գրվ., նուշ — 1/2 գրվ., աղջանաբաղ — 1/2 գրվ.,
 մեղր կամ շաքար — 1/2 գրվ.:

Արթով քամովի փլոււը այնպէս է պատրաստուում՝ ինչպէս պատրաստուում է իւղով քամովի փլոււը. միայն իւղի փոխարէն այստեղ ձէթ ենք գործածում: Սախ քիչմիշը մի քանի անգամ լուանալ, նուշը մաքրել և կէս-կէս անել, դամբուլն ու աղջանաբաղը լաւ լուանալ և առանձին ջրում եփ տալ: Յետոյ նուշը ձէթում բովել, աւելացնել քիչմիշը, գամբուլ ու աղջանաբաղ, ամել շաքար կամ մեղր, մի գդալ ջուր և բոլորը միասին խառնել ու եփել: Պատրաստ փլոււը ամել սկուսեղի վրայ և երեսը ծածկել վերև լիշուած պատրաստած մուխանջով: Մուխանջի տեղ կարելի է սեղան բերել մե որևէ թթու բանդակ (մուրաբայ) կամ տապակած կարասովի:

ՊԱՍՈՒԱՑ ԿԱՐԿԱՆԻԱԿՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԹԹՈՒ ԽՄՈՐ

Ալիւր — 1 1/2 գրվ., ձէթ — 1/2 գրվ., դրոժ — 1/2 մխ., շաքարաւաղ — 1 թէլի գդալ:

Խառի մէջ 1/2 գրվ. ալիւր մաղել, դրոժը ըստ անել 1/2 բաժակ տաք ջրում, ամել ալիւրի մէջ, խառնել ու խառ պատրաստել, (խմորը շատ թանձր չպէտք է լինի). խմորը ծածկել ու դնել սաք տեղ: Երբ խմորը բարձրանայ և կրկնա-

ուստիսի՝ աւելացնել մնացած տիրւքը, մի բաժակ տար ջուր, աղ, շաքար և ձէթ ու հունցել՝ մինչև խմորը ինքն իրան բաժանուի ամանից ու ձեռքից: Խմորը դնել հրկու մամով տուք տեղ, որ երկրորդ անգամ գալ — բարձրանալ:

Լ Ի 8 Վ

Չորացրած սունկ— $\frac{1}{2}$ գրգ., բրինձ— $\frac{1}{2}$, գրգ., սոխ— $\frac{1}{2}$, գրգ., ձէթ— $\frac{1}{2}$ գրգ., աղ ու պղպեղ:

Չորացրած սունկը պէտք է լաւ լուսնաւ, թրջել ու եփել, ինչպէս սովորաբար եփում են: Սոխը ձէթի մէջ տապակել և բրինձը ջրով եփել: Տապակած սոխին աւելացնել մանր կոտորած սունկ և միտոին մի քիչ բովել. յետոյ սրանց աւելացնել բրինձ և մի քիչ էլի եփել. ապա վրան աղ ու պղպեղ պտնել ու վերցնել կրակից: Երբ խմորը բարձրանայ՝ թասից հանել և դնել ձէթ քսած թղթի վրայ, բաց անել և մէջ տեղը սառցրած լիցքը դնել: Կարկանդակի շուրջը յետ ծալել ու ծալրերը միմեանց կպցնել, այնպէս որ լիցքը բոլորովին ծածկուի: Ղլխներից կտրել, խմորի հաստ տեղերը հարթելով քարակացնել, սառը ջրով բաց անել ու ծածկել կարկանդակի գլխները: Աւելորդ խմորից մի շերտ կազմել ու ծածկել այն տեղը, որտեղ կարկանդակի ծալրերը միացած են: Կարկանդակը պատառաքողով մի քանի անգ ծածկել ու դնել հնոցի մէջ թխուելու:

ԿԱՐԿԱՆԴԱԿՆԵՐ

Ալիւր—1 գրգ., ջուր—1 բաժ., աղ—հաշակի համեմատ:

Մաղած ալիւրն անել սեղտնի վրայ. մէջ տեղը աւելացնել ջուր ու աղ և խմոր շինել. Խմորը ծածկել ու դնել այսպէս հինգ բոպէ:

Ապա պատրաստել լիցքը: Վերցնել 1 գլուխ կաղամբ, 8 հատ սոխ, $\frac{1}{2}$ գրգ. ձէթ, աղ ու պղպեղ: Կաղամբը կրտրաակել, եւ եկած ջրով անց կացնել, թեթեւ կերպով քա-

մել ու մանր կտորներէ Եօթը տապակել ձէթի մէջ, աւելացնել կտորած կաղամբը, ազ ու պղպեղ և այնքան եփել՝ մինչև որ փափկի:

Խմորը բաց անել $1\frac{1}{2}$ մատի հաստութեամբ, բաժակով կամ Ֆորմով գուրս կտրել խմորը, թէյի գդալով լիցքը դարսել այս խմորիկներէ վրայ, շուրջը սառը ջուր քսել, խմորի ծայրերը իրար կպցնել ու սեղանի վրայ ձեռքով հարթել կպցրած տեղերը: Թերթի վրայ ձէթ քսել, լիշեալ կարկանդակները վրան գարսել ու թխել: Այս կարկանդակները սեղան են ընդունում պասուց արգանակներէ հետ:

ԱԼԱԳԻ

Ալիւր— $1\frac{1}{2}$ գրվ., շաքար—1 գդալ, դրոժ— $4\frac{1}{2}$ մսխ.,
ձէթ—1 գդալ, եռ ջուր—1 բամ.

Մաղած ալիւրն անել թասի մէջ. դրոժը բաց տնել մի բաժակ տաք ջրում, անել ալիւրի մէջ ու խմոր պատրաստել: Երբ խաշը բարձրանայ՝ անել մի բաժակ եռ ջուր, մնացած ալիւրը, ձէթը, շաքարն ու աղը և միասին թիակով խառնել, որ խմորի գնդեր չգոլանան: Երբ խմորը պատրաստ լինի՝ նորից դնել տաք տեղ, մինչև կրկնապատկուի:

Տապակի մէջ ձէթը տաքացնել, գդալը գցել եռ եկած ջրի մէջ. հանել ու միևնոյն գգալով վերցնել մի գդալ խմոր և գցել տապակի վրայ, երկու կողմն էլ թխել: Պատրաստ աւաղին ուտում են կամ շաքարով կամ մեղրով:

Ալադին կարելի է պատրաստել և՛ իւղով միևնոյն ձևով:

ԿՈՒՏԱՊ

Նուշ 1 գրվ., ալիւր—1 գրվ., գարչին—5 կոպէկի, շաքարի փոշի—1 գրվ., հիւ—15 կոպէկի:

Նուշը մաքրել, հնոցի մէջ ցամաքացնել ու լետոյ սանդի մէջ լաւ ծեծել: Գարչինն ու հիւն էլ նոյնպէս ծեծել:

$\frac{3}{4}$ գրվ. շաքարի վերջին խառնել նշի, դարչինի և հիլի հետ: Խմորը պատրաստել 1 բաժ. սաւը ջրով և 1 գրվ. ալիւրով. այս խմորը ձածկել անձեռոցիկով ու այնպէս թողնել $\frac{1}{4}$ ժամ: Ապտ այս խմորը կտրտել մի-մի բնկոյզի չափ, ամեն մի կտորը բարակ բաց անել. լետոյ սրտնցից ամեն մէկի վրայ դարսել մի-մի գդալ ձեծած նուշ՝ խտունած շաքարի և այլ համեմունքների հետ: Խմորիկների 2 հակոռակ կողմերը միացնել և շինել երկարացրած կարկանդակներ: Ապա թերթի վրայ մի քիչ ալիւր ցանել, նրա վրայ կարկանդակներ դարսել և հնոցի մէջ դնել. հէնց որ սկսեն կարմրել՝ իսկոյն հանել և տաք-տաք կարկանդակները թաթախել վարդաջրի մէջ. ապա վրան ցանել մնացած շաքարից ու սեղան բերել:

ԿԻՍԵԼ:

Կարմիր բաւ—2 գրվ., կարտոֆիլի ալիւր— $\frac{1}{4}$ գրվ., շաքար $\frac{1}{4}$ գրվ., ջուր—10 բաժակ:

Իւշը լաւ լուանալ և եփել 10 բաժակ ջրում, մինչև որ ջուրը բալի համն ստանայ. լետոյ մազով քոմել. այս հիւթից 1 բաժակ լետ վերցնել, իսկ մնացածը դնել կրակի վրայ, աւելացնել շաքար, և երբ եւ գալ՝ լետ վերցրած սառը հիւթի մէջ բաց անել կարտոֆիլի ալիւրն ու ածել մէջը. իսկոյն խառնել և 2 րոպէ եփելուց լետոյ վերցնել ու ածել սկուտեղի վրայ և սառցրած սեղան բերել: Եթէ ուզում ենք աւելի թանձր կիսել՝ պտրաստել՝ այն ժամանակ կարտոֆիլի ալիւրը պէտք է վերցնել կրկնապատիկ չափով: Կիսելն ուտում են կաթով:

Կիսելը պատրաստում են ամեն տեսակ մրգի հիւթից, գինուց և կաթից՝ միևնոյն ձևով:

Կիսելից մնացած բալի հտտիկները կարելի է մազով անց կացնել, աւելացնել մէջը շաքար և այնքան եփել, որ մի թանձր զոնգուած ստացուի. սրանով կարելի է լցնել կարկանդակներ ու զանազան թխուածքներ:

ՃԱՍՏՈՒՐԻՃ, ԹԷՑ ԵՒ ՇՈԿՈՒՄԴ

Ս Ո Ւ Ր Ճ

Համեղ սուրճ պատրաստելու համար աւելի լաւ է՝ իւրաքանչիւր անգամ պատրաստելիս սուրճը բովել. բոված սուրճը պէտք է չոր տեղ պահել և լաւ փակել, որ անուշահոտութիւնը չկորցնէ և ուրիշ մթերքների հաւը չստանայ: Սուրճն աւելի լաւ է սանդի մէջ ձեռնել, քան ձեռնադասցում աղալ: Մի գաւաթ սուրճ պատրաստելու համար հարկաւոր է $2\frac{1}{2}$ մսխալ սուրճ. ջուրը պէտք է եռ եկած լինի: Սուրճը պէտք է ամէլ սրճամանի մէջ և վրան մի քիչ առք ջուր. որ սուրճը թրջուի, 5 բոպէից յետոյ քիչ-քիչ ամէլ բոլոր տաք ջուրը. մի քանի անգամ սուրճը լեւ ամէլ, նսրից մէջն ամէլ, որ պարզ ստացուի:

Թ Լ Ծ

Մի բաժակ թէյ պատրաստելու համար հարկաւոր է վերցնել $\frac{1}{2}$ մսխ. թէյ, որով միջակ գոյնի թէյ կաւացուի: Թէյն ամէլ թէյամանի մէջ, վրան աւելացնել մի քիչ եռ եկած ջուր ու 5 բոպէ զնել ինքնահոսի վրայ. յետոյ վերցնել, աւելացնել ջուր և 10 բոպէ հանգստացնել. ապա սկսել բաժակների մէջ ամէլ:

Շ Ո Կ Ո Ւ Ա Դ

Համեղ շօհօլադ պատրաստելու համար չպէտք է եռ տալ: Նօհօլադի ամեն մի կտորը 4 մաս անել, վրան մի քանի դգալ ջուր կամ կաթ ամէլ և մի քիչ տաքացնել, որ լուծուի: Մի գաւաթ շօհօլադ պատրաստելու համար հարկաւոր է մի տախտակ շօհօլադ, Երբ շօհօլադը լաւ լուծուի՝ վրան կաթ ամէլ և զնել կրակի վրայ ու շարունակ խառնել. հէնց որ ես գալ՝ իսկայն պէտք է վերցնել. սվ սիրում է՝ կարող է

մի հատ զեղնուց զցել բաժակի մէջ, վրան մի գդալ շաքար աւելացնել, լաւ հարել և ապա վրան տծել պտորտատի շփալագն ու այնպէս խմել, Իսկ ով չէ ցանկանում զեղնուցով խմել՝ շաքարն ուղղակի շփալագի մէջ է գցում: Մօկօլագր կարելի է պատրաստել և նախընթաց օրը, բայց հետևեալ օրը տաքացնելիս չպէտք է եռ տալ:

ԺԲ. ԽՈՐՏԱԿԱՅՈՒԹԱԿՆԵՐ

Ի՞նչ ԶՊԷՍ ԿԱԶՄԵՆԼ ԽՈՐՏԿԱՅՈՒԹԱԿՆԵՐԸ

Խորակացուցակ կազմելու համար թէ հրաւէրների և թէ հասարակ օրերի համար՝ պէտք է առաջնորդուել հետևելիս կանոններով:

1. Որքան կերակուրների թիւը պակաս է՝ այնքան էլ համեմատաբար բաժինը պէտք է շատ լինի:

2. Նաչը չպէտք է կազմել կամ միայն ծանր և կամ միայն թեթև կերակուրներից. եթէ վերցրած արգանակը ծանր է, օրինակ — մսով շշի, այն ժամանակ երկրորդ տեսակը պէտք է լինի եփած կամ տապակած ձուկ կամ թուչուն. չէ կարելի պատրաստել առաջին տեսակ՝ բուլբոն-կանսածէ կարկանդակներով, երկրորդը — ձուկ, իսկ երրորդը — ժիլէ. որովհետև այդպիսի ճաշը կուշտ չէ. այլ պէտք է տալ երկրորդ տեսակը՝ մսից պատրաստուած մի օրեւէ բան. իսկ երրորդը՝ քաղցր շաւուտ կամ պուդինգ:

3. Ծաղի համար միևնոյն մթերքից չպէտք է 2—3 տեսակ կերակուր պատրաստել. օրինակ բրնձէ արգանակ և բրնձէ պուդինգ, կամ շերտաւոր կարկանդակ և մի ալ խմորեղէն:

4. Պէտք է գոյնի մէջ էլ ներդաշնակութիւն պահպանել. կերակուրները միագոյն չպէտք է լինին. օրինակ՝ եթէ առաջինը սպիտակ արգանակ է՝ երկրորդը չպէտք է լինի

ձուկ կամ խորոված՝ սպիտակ սօուսով, կամ եթէ արգանակը մուգ է՝ այն ժամանակ երկրորդ տեսակ կերակուրը պէտք է սեզան բերել սպիտակ սօուսով:

5. Պահպանել կերակուրների մէջ համի ներդաշնակութիւն, այսինքն՝ մի ճաշի կերակուրները միևնոյն համը չունենան. եթէ ձկան հետ տալիս են սօուս շամպինիօնով՝ այն ժամանակ չէ կարելի խորովածի հետ էլ շամպինիօնի սօուս բերել, եթէ մինչև անգամ շամպինիօնից պատրաստած մուգ սօուս լինի: Զէ կարելի տալ երկու կերակուրն էլ կծու, կամ երկուսն էլ թույլ. պէտք է ընտրել մի կը կծու, իսկ միւսը՝ թույլ:

ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ԽՈՐՏԱՑՈՒՑԱԿՆԵՐ

(Մ Շ Ն Ի Ի Ն Շ Ր)

1	37	6	42
Վերմիշելով արգանակ	37	Թթուլարուչկից պատրաստած արգանակ	42
Ծեծած մսի կողիկներ	68	Հորթի միս ալ տ Մարենգո	78
Կարտոֆի պիւրէ	116	Բիսկվիտի շառլօտ	148
Կրեմ թասերում պատրաստած	155	7	
2		Գեանախնձորի պիւէից	51
Շշի թթու կաղամբով	40	պատրաստած արգանակ	102
Ռոստրիֆ տապակած գետնախնձորով	66	Սրագուլ խորոված	179
Պուզինգ բրնձէ	149	Մաշին - շաքարհաց	179
Կրեմ	133	8	
3		Վառեկի չիխիթմա	53
Բուլիօն բլինչիկների պիրօշկիներով	33, 124	Գարնիբով շնեցիլ	67
Սիվրիւզայ կապպարի սոուսով	101	Նշի բեզէ	178
Կաքաւ գոլորշիում եփած Պարֆէ պտուղներից պատրաստած	90, 161	9	
4		Բուլիօն կաթով կարկանդակով	54
Մալօրօսի բօրշ	41	Բորանի բադրիջանից	111
Վարենիկներ	138	Վառեկներ տապակած	94
Սաք	95	Սերի պաղպաղակ	157
Նարնջի ժիլէ	164	10	
5		Բլինի	137
Թթուլաւաշով արգանակ	43	Բուլիօն— կօնսօմէ	33
Բադրիջան տօլմայ	72	Գառան մսի խորոված	37
Բիսկվիտի տօրգ	171	Կօմպօտ շամշարակ) տանչից	162
		11	
		Կաղամբէ շշի	39
		Հաւ Ֆրիկասէ	81

Ֆիլէ շամփրի վրայ	99	20	
Պրեմ բազարուս	165	Արգանակ սկանջուկներով	55
12		Եփ.՝ ժիգօ (գառան բու-	
Ռուսաց արգանակ	38	դր)	76
Կանաչ լորի իւղով	108	Խորոված լար	97
Խորոված բաք	95	Արդէ պաղպաղակ (մորու-	
Պլումբիք	159	պողպաղակ)	166
13		21	
Կանաչ չի	42	Սերկի իլի արգանակ	44
Փլաւ բրնձէ	135	Վազի տերեւներով աօյմալ	72
Հնդկահաս խորոված	96	Լիփած մակարսն	134
Շարլօտ սերից	158	Նարնժի սուֆլէ	154
14		22	
Արգանակ կրեմ դրօժ	52	Ոսկովոր (ОТБИВНЫЯ) կո-	
Մախնեց ձկնից	103	ղիկներ	80
Խնձորի քաղցր կարկանդակ	181	Գարներ կանաչ սիսեռի և	
15		չար սիսեռի	112 - 113
Քուֆդա-բողբաշ	44	Գետնամորու արգանակ	170
Վառեկներ կամ հաւ բի-		23	
գօտով	82	Արգանակ ժիւլիէն	35
Տրու բօշկաններ կրեմով	150	Պիրօժի բիսսալի	127
97		Գառան միս սպիտակ սօս-	
Արգանակ օգիլ վաարուշ		սով (բլանկետ)	77
կաներով	47, 126	Խորոված փասեան	97
Հորթի բիֆտեկս սունկով	79	Շկոյադի թխուածք	180
Տօրա Մադլեն	172	24	
17		Վերմիշելով արգանակ	37
Օրտգույի արգանակ	57	Բիֆշտէկս	65
Հաւ վ շօրարիվ	91	Գետնախնձոր թխուած-	
Ոսկարեն	183	րով	114
18		Խնձորի սուֆլէ	154
Կլրօցիով բուլիօն	34	25	
Ֆիլէ ոստէ	67	Բասի ոս ու զլիթ արգա-	
Գաղցար շերտաւոր կար-		նակ	46
կանդակ	174	Հորթի միս սպիտակ սօ-	
19		սով	79
Գինով սպաս (СОЛЯНКА)	58	Ծներեկ	107
Անարրիօտ	65	Հալլամդուական սօսուս	109
Ջանդ կուխէն	182		

Խնձոր հարած սպիտակու-
յով 26 145

Գարնան արգանակ 36

Շերտաւոր կարկանդակներ
Սուկնիք տապակած թթու-
տանքով 109

Վտօեկի բոզարթժժայ 53

Մրգով ժիլէ (մասեղուան) 27 165

Կանաչ սիսեռի արգանակ 18

Թագու գառան մսից 75

Պրափիթարօլի շօհօլաղից 28 152

Բրնձով ու նեխուրով ար-
գանակ 48

Եփած միս սուսով 63

Ստերինա քրեկով 100

Նշի հրաշուկ պիբօժնի 29 182

Հորթի գլուխ սուսով 85

Թարմ կանաչ սիսեռի պի-
րէ 51

Տապակած սուգակ 103

Բլիկնցի 30 144

Խիցգետնի արգանակ 56

Ղուսաձեզ հարած ձուից 194

Հորթի լեարդը տապակած
կարփնետի պուղինգ 31 151

Կարտփիլի պիւրէով ար-
գանակ 51

Պաշտեա կաքաի 93

Նարինջի ազցան 32 170

Կնեւով բուլիօն 34

Խոզի մսի կողիկներ 74

Վափիթ 145

Կանաչեղէնից պտորա-
տած արգանակ 49

Կաղամբով տօրմայ 71

Իւզով բիօկփտի տօրա 173

34

Թթու կարկանդակով բու-
լիօն 33 131

Տեղական ձևով պտորա-
տած ձներեկ 107

Հաւ քիշմիշով և կրիշկով 83

Պաղպուղակ նարնձի և սերի 35 161

Կաթնով արգանակ 54

Հորթի լեզու թթուաշ սօ-
ուսով 89 90

Կէկ 177

36

Ղկնով կարկանդակներ 125

Պարզիում եփած միս 64

Մանր թխուածք — պտի-
Փուր 37 176

Պարնջանով արգանակ

Ուլանախ գրինկաներով 106

Սերկեիի ժիլէ և մարմե-
լադ 38 168

Թերխաշ ձու 19

Արտալայ 35

Սուխարով տապակած վա-
սեկներ 95

Խնձորի շառլօտ 39 146

Ղկնաթման — ուխա 58

Ղկնով կարկանդակներ 125

Հորթի կամ գոռան սոներ 87

Սոուս պուլէտ 88

Ուղեղ	86	Լուլա — քաբար	98
Օմիեռ սուֆլէ	153	Բիսկվիտ սուլֆատ	172
40		43	
Ոտ-գլուխ (խաշ)	46	Օկրօշկայ	55
Փիշխուլ	100	Աբաիշօկ	110
Հաւ քիշմիշով և զրիշկով	83	Վօլօվան	139
Բաստուլմայ	99	Բադրիշանով խորոված .	99
Խուիւ (բուրբուշեւայ) . . .	143	Մօկկայի սյարֆէ	159
41		44	
Հարիսայ	136	Բատվինիայ	56
Կարմրացրած նապաստակ	98	Օմլէտ խոզապուխտով .	194
Փուսշ-գլասէ	170	Բադրիշանի տօլմայ	72
42		Աբխազուրի	70
Թանէ սպաս	54	Բալու և մորու քացրա-	
Սառլ Հաւ մայիօնեզով և		ւենիք	191
վրաց սօուսով	84		

Ա Յ Ր Ե Ն Ա Կ Ա Ն Ց Ա Ն Կ

Արխագուրի	70
Ալագի	26
Անարզկոս	65
Առաջին խմբի համեմունք ներ	21
Արզանակ ականջուկներով	55
Արզանակ ժիլիէն	35
Արզանակ կրէմ գրով	52
Արզանակ պոստօֆէ	33
Արզանակ օզիլ	47
Արտալայ	35
Արտիշօկ	110
Բ	
Բադի ուս ու գլխով ար- գանակ	46
Բադրիթան	002
Բադրաջանով խորոված	99
Բադրիջանից պաարստտած բորանի	111
Բադրիթանի տոլմայ	72
Բալի բանգակ մուրաբայ	191
Բալի հիւթ	192
Բալի սիրօպ	192
Բալի (վիշնիկայ)	193
Բոնջարեղէններ	19
Բաստուրմայ կամ համե- մած միս	99
Բիշի կամ բլինի	137
Բիսկվիաի շաւրօտ	148
Բվակվիա ուռլէտ	172
Բիկվիաի տօրտ	117

Բիւսկի	69
Բիֆշտէկս	65
Բլինչիկներ	124
Բլինցի	144
Բոլիօն	33
Բուլկու թերինջ	129
Բրնձէ կողիկներ	209
Բրնձէ պուդինգ	149
Բրնձէ փլաւ	135
Բրնձով ու նեխաւտով ար- գանակ	48
Բօտվինիայ	56
Գ	
Գաթայ	188
Գանգուր աղացան (եղերդ շիկօրէ)	120
Գառան միս սպիտակ սո ուսով (բլանկէտ)	77
Գառան մսի խորոված	97
Գառան մսի ռազու	75
Գասան արգանակ	36
Գարներ	141
Գետնամորու բանդակ (մո- րաբայ)	190
Գերնամորու պաղպաղակ	168
Գետնամորուց պատրաս- տած շաւր կարկանդակ	178
Գոլսրշիում պատրաստած միս	64
Է	
Էրէ	17

Երկրորդ խմբի համեմունքներ	23
Երրորդ խմբի համեմունքներ	25
Եփած մակարոն	134
Եփած միս	63
<i>Զ</i>	
Ձանգ կուխէն	182
Ձատկայհաց	186
Ձարբար լոբի	196
Ձարագի (Փարշով) լեցքով	70
<i>Լ</i>	
Ընդհանուր կանոններ բուլիոններ և արգանակներ պատրաստելու համար	29
<i>Թ</i>	
Թափարի սոուս	119
Թանկ սպաս	54
Թասերում պատրաստած կրէմ	155
Թարխունի սոուս	118
Թարմ կանուշ սիսեռի պիւրէ	51
Թարմ կանաչ կալսոփիլի գարներ	115
Թարմ պոմիդորի աղցան	121
Թարմ սոուս	200
Թերխաշ ձու	193
Թել դգմած (վերսիշել), դգմած (մակարոն)	142
Թէլ	200
Թթու կաղամբի շի	40
Թթու կարկանդակ	131
Թթու վարունգից պատրաստած արգանակ	42
<i>Փ</i>	
Փիլէ զանազան մրգերով (маседуанъ)	166

Ի

Ինչպէս կազմել խոտկացուցակները	209
Իւզով բիսկիթի աօրա	173
<i>Լ</i>	
Լանսպիկ	1 6
Լիցք (Փարշ)	130
Լիցք պասուց (կերակրի համար)	205
Լիցք կաթնլոռից	239
Լիցքով պոմիդոր	73
Լոբէ սպաս	198
Լուլայ-բաբաբ	98
<i>Ղ</i>	
Ղաշ	46
Քեցքետնի արգանակ	56
Քմոր պատրաստելու ձևը	121
Քմորով պատրաստած բաղրիջան	200
Քնձոր հարած սպիտակուցով	145
Քնձորի մարմելադ	190
Քնձորի շառլոտ	146
Քնձորի չամչարակ	163
Քնձորի սուֆլէ	154
Քնձորի քաղցր կարկանդակ	181
Քոզի միս	154
Քոզի մսի կողիներ թարմ պոմիդորով	74
Քոհանսյը և իւր կարգ ու սարքը	5
Քորոված լսր	97
Քորորած օրագուլ կանաչ սոուսով	102
Քոբլ (խվորստ)	143
<i>Ս</i>	
Մաղկէ կազմրի աղցան	120

Մերանի և դեղձի չամչա- բակ	164	Կարաօֆիլիպիւրէով պատ- րաստած արգանակ . . .	51
Մենքեկ (պատուց)	201	Կարտօֆիլի պօնչիկներ . . .	115
Կարինեզի պուզինգ	151	Կարտօֆիլով ու քրինով Օսեդրինայ	100
Կաթնալոռով պատրաս- տած զատկահաց	185	Կաքաւ իւր գոլորշիում ե- փած	90
Կաթնահոնց (նազուկ)	189	Կաքաւի պաշտետ	93
Կաթնով արգանակ	54	Կեկե	129
Կաղամբէ շի	40	Կէկ	177
Կաղամբով տօլմայ	71	Կիսե՛լ	207
Կանանչ արգանակ	42	Կնեյով բուլիօն	34
Կանաչ լորի (պատուց)	201	Կողիկներ (կօտլէտ)	68
Կանաչ լորի իւղով ու ձուով	108	Կուլիշ	187
Կանաչ սիսեռի զարներ	112	Կուտապ	206
Կանաչ սիսեխով արգանակ	48	Կրէմ	153
Կանաչեղէնով պատրաս- տած արգանակ	49	Կկէմ բաւարայ	156
Կանաչ սօսուս	118	Կրէմ տրուբօշկաների հա- մար	151
Կապուս (փիշխուլ), ճա- նառ և լօքօ	100	Կրէմով տրուբօշկաներ	150
Կարկանդակներ	205	Համեմունքներ	20
Կարմիր կաղամբի աղցան	119	Հարած ձուի ձուածեղ	194
Կարմիր պօմիդօրի արգա- նակ	16	Հարիսայ հնդկահաւի կամ ոչխարի մսով	136
Կարմրացրած բնդկահաւ	96	Հաւ կամ վառեկներ ու դօտով	82
Կարմրացրած մատղաշ բաղ	95	Հաւ, վառեկ և որձտտ	17
Կարմրացրած նապաստակ	98	Հաւ սառը մալեօնեգով և վրաստնի սօսուսով	84
Կարտօֆիլի աղցան	120	Հաւ քիչմիշով և դիրիկով	83
Կարտօֆիլի գարներ թը- թուսներով	114	Հաւ Փրիկասէ	81
Կարտօֆիլի գարներ յար- գի ձիով	113	Հնգկահաւ	18
Կարտօֆիլի կողիկներ	202	Հոնէ սպաս	198
Կարտօֆիլի կօկէտ	114	Հոյանդական սօսուս	109
Կարտօֆիլի պիւրէ	45	Հորթի բիֆշտէկս սնկով	79
Կարտօֆիլի պիւրէ (պա- տուց)	116	Հորթի դյուխ ուսիգօս սօսուսով	85

Հորժի լեարգը տապակած	88	Նշի բիգէ	178
Հորժի լեզու	89	Նշի հրուշակ (պիրումնի).	182
Հորժի կամ գասան սու- ներ	87	Շ	
Հորժի միս	14	Շարարէգօզ հաւից	91
Հորժի միս ալ տ մարենգոյ	78	Շարարահայ մաղէն	179
Հորժի մի ք սպիտակ սօ- ուսով	79	Շերտաւոր խմորից վիգի- գայով կու լիբեակայ	133
Չ		Շերտաւոր կարկանդակներ	132
Չկան մայլօնէզ	103	Շնիցել	67
Չկնաթան (չխա)	58	Շշի թթու կողամբից	127
Չկնով սպաս	58	Շօհօրսդ	280
Չկնով կարկանդակներ	125	Շօհօրագի թխուածք	108
Չու	19	Շ	
Չուկ	18	Ոչխարի և գառի միս	15
Չուակաթնախան կարկան- դակներ	129	Ոչխարի եփած բուրբ	67
Չ		Որքան ժամանակ է հար- կուոր մինչև մսի եփ- ուելը կամ խաշուելը	63
Մարգուրկի նշի գանդուս- ծով	185	Ոսկրով կողիկներ	80
Մալօրօսի բորշ	42	Ուղից	86
Մանր թխուածք — պտի — ֆուր	176	Ուրիշ կերպ պատրաստած գատկահայ	187
Մթերք	10	Չ	
Մսկկալի պարֆէ	159	Չամչի թթուաշ սօուս	90
Մուգ սօուս	117	Չոր սիսեռի գարներ	113
Մսեղէն կերակուր պատ- րաստելու ձևը	59	Չոր մրգի շամչարակ	163
Մրգի պաղպաղակ	166	Պ	
Մրգի պահածու	193	Պասուց կարկանդակների համար թթու խմոր	204
Յ		Պիկանտնի սօուս	117
Յասաջարան	3	Պիրօտկի բիսսօլի իւղով տապակած	127
Յ		Պլօմբեր	159
Յարինջի սղցան	170	Պտուգների պտաֆէ	161
Յարինջի ախէ	164	Պրաֆիլտրօլի շօհօրագ	152
Յարինջի և սերի պաղպա- ղակ	161	Պամիգորի արգանակ	50
Յարինջի սուֆլէ	164	Ռ	
Յախուանգի սպաս	197	Ռուսաց արգանակ	38
		Ռօսարիֆ	66

Ս

Սարայեօն պուղինգին Հա-
մար. 152

Սաք ու բար 18

Սալատի աղցան 119

Սառք հաւ վրաստանի սօ-
ուսով 84

Սաւարին 183

Սերի շառլօա 158

Սերի պաղպաղակ 157

Սերկեիի արդանակ 44

Սերկեիի ժիւէ 168

Սերկեիի մարմելադ 189

Սերիւգայ կապուարի սօ-
ուսով 101

Սիսեսի արգանակ 197

Սիսեսի պահածոյ 113

Սնկի արգանակ 198

Սովորական բուլիօն 30

Սուխարով տապակած փա-
ռեկները 95

Սոխի մէջ խորոված փա-
ռան 97

Սուրճ 208

Սղանախ 106

Սպանախ ձէթով և ընկօյ-
զով 199

Սպիտակ սօուս 118

Սսուս (պասուց) 202

Սօուս 131

Սօուս մայիօնէզ 104

Սօուս պուլէտ 88

Սօուս բալիդօտ 86

Սօուս պուլէո (պասուց) 118

Սօուս բալիգօս (պասուց) 117

Սօուս բօբէր 117

Վ

Վանիլից պատրաստած կը-
րէմ 148

Վանիլով կ էմ 149

Վալրի թռչուն 18

Վառեկի աղարթմայ 53

Վառեկի չըխըրթմայ 53

Վատրուշկաներ 126

Վարենիկներ 138

Վարունգի աղցան 120

Վաֆլի 145

Վերմիշելով տրգանակ 37

Վինեգրէա 104

Վինեգրէտ (պասուց) 202

Վօլօվան 139

Տ

Տանձի չամչարակ 162

Տապակած կորտօֆիլ 203

Տապակած սուգակ 103

Տապակած սունկ թթուտ
սերով 109

Տապակած վառեկներ 94

Տապակած օսեարեայ 102

Տաւարի միս 10

Տաքութեան որքան աս-
տիճան է հարկաւոր մի
սը խորովելու համար 62

Տաք սօուս մայիօնէզ 105

Տեղական ձևով պատրաս-
տած ծնեքեկ 107

Տօմայ վազի տերևներով 72

Տօրտ մազլէն 172

Փ

Փունջ գլատ 170

Ք

Քաղցր շերտաւոր կարկան
գակներ 174

Քամովի փլաւ մութանջով 204

Քաշովի փլաւ 203

Քուֆթայ — բօգրաշ 44

Քրենի սօուս 64

	Օ		Օրսագուլի արգանակ . . .	67
Ոկրօշկայ		55	Փ	
Ոմէլէտ խաղապուխտով . . .		194	Յիլէ խորսոված մտգիրի մէջ	67
Ոմէլէտ սուֆլէ		153	Յիլէ (սուկի) շամ իրի վրայ	99

*Պրանտիական և սուտական շափերի միութեան
համեմատական աղիւսակ*

400	գրամ = 1	Ֆունտի		
350	» = $\frac{7}{5}$	»		
300	» = $\frac{3}{4}$	»		
250	» = $\frac{5}{3}$	»		
200	» = $\frac{1}{2}$	» = 16	լոտ = 48	մսխալ
150	» = $\frac{3}{5}$	» =		
125	» = $\frac{5}{16}$	» = 10	լոտ = 30	մսխալ
100	» = 1	» = 8	լոտ = 24	մսխալ
75	» = $\frac{3}{10}$	» = 6	լոտ = 18	մսխալ
50	» = $\frac{1}{5}$	» = 4	լոտ = 12	մսխալ
25	» = $\frac{1}{10}$	» = 2	լոտ = 6	մսխալ
$12\frac{1}{2}$	» = $\frac{1}{30}$	» = 1	լոտ = 3	մսխալ
5	» ---	» ---		$1\frac{1}{3}$ մսխալ
1	» ---	» ---		$\frac{1}{3}$ մսխալ

Յ Ա Ն Կ

Երևու

Յառաջաբան	3
Խոհանոցը և իւր կարգ ու սարքը	5
Մթերք	10

Մ Ի Ս

Տոււարի միս	10
Հորթի միս	14
Ոչխարի միս և դառան միս	15
Խոզի միս	16
Երէ	17

Թ Ռ Չ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր Ի Մ Ի Ս

Տնային թռչուններ

Հաւ, վառեկ և արձառ (КАПЛУГНЬ)	17
Հնդկահաւ	»
Սագ ու քաղ	18
ՎԱՅՐԻ ԹՌՉՈՒՆ	»
ՉՈՒԿ	»
ՉՈՒ	19
ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆՆԵՐ	»
ՀԱՄԵՄՈՒՆՔՆԵՐ	20
ա. Առաջին խմբի համեմունքներ	21
բ. Երկրորդ խմբի համեմունքներ	22
գ. Երրորդ խմբի համեմունքներ	25

Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ն Ե Ր

Ա. ԲՈՒԼԻՑՆԵՐ ՍԻ ԱՐՔԱՆԱԿՆԵՐ

Ընդհանուր կանոններ բուլիոններ և արգանակներ պատրաստելու համար	29
Սոփորական բուլիոն	30
Բուլիոն	33

Արգանակ պատօֆէ	33
Կնեյով բուլիօն	34
Արտալայ	35
Արգանակ ժիւլիէն	»
Գարնան արգանակ	36
Վերմիշեյով արգանակ (սուպ)	37
Ռուսաց արգանակ	38
Կաղամբէ շէի	39
Թթու կաղամբով շէի	40
Մալօրօսի բորշ	41
Թթու վարունգի պատրաստած արգանակ	42
Կանաչ արգանակ (շէի)	»
Թթու լաւաշով արգանակ	43
Քուֆթա — բօզբաշ	44
Սերկեւիլի արգանակ	»
Կարտօֆիլի պիւրէ	45
Խաշ	46
Բագի ոտ ու գլխով արգանակ	»
Արգանակ—օզիլ	47
Բրնձով ու նեխուրով արգանակ	48
Կանաչ սիսեռով արգանակ	»
Կանաչեղէնով պատրաստած արգանակ	49
Պօմիդօրի արգանակ	50
Թարմ կանաչ սիսեռի պիւրէ	51
Կարտօֆիլի պիւրէի պատրաստած արգանակ	»
Արգանակ կրէմ—դօրժ	52
Վառեկի շրխըրթմայ	53
Վառեկի ըոզարթմայ	»
Կաթնով արգանակ	54
Թանէ սպաս	»
Արգանակ ականջուկներով (շիկի)	55
Օկրօշկայ	»
Բօտվինիայ	56

Խեցգետանի արգանակ	56
Օրագուլի արգանակ	57
Ձկնով սպաս (СОЛЯКА)	58
Ձկնաթան (УХА)	»

Բ. Մ Ս Ե Ղ Է Ն

Ընդհանուր կանոններ

Մսեղէն կերակուր պատրաստելու ձևը	59
Տաքութեան սրքան աստիճան է հարկաւոր միւրը խորովելու համար	62
Ո՛րքան ժամանակ է հարկաւոր մինչև եփուելը կամ խորովուելը	63
Եփած միս	»
Քրեկի սոուս	64
Գոլորշիում պատրաստած միս	»
Բիֆշտէկս	65
Անարբիտ	»
Ռօստրիֆ	66
Շնիցել	67
Ֆիլէ (սուկի) խորոված մագէրի մէջ	»
Կողիկներ (կօտլէտ)	68
Բիտկի	69
Ջրազի (Ֆարշով) լիցքով	70
Աքիսագուրի	»
Կաղամբով տօլմայ	71
Բազրջանի տօլմայ	72
Տօլմայ վազի տերեւներով	»
Լիցքով պօմիդօր	73
Խոզի մսի կողիկներ թարմ պօմիդօրով	74
Գառան մսի ռազու	75
Ոչխարի եփած բուշը (ժիզօ)	76
Գառան միս սպիտակ սոուսով (բլանկետ)	77
Հորթի միս ալ'ա մարենզոյ	78
Հորթի միւր սպիտակ սոուսով (բլանկետ)	79

Հորթի բիֆշուէկս սնկով	79
Ոսկրով կողիկներ	80
Հաւ ֆրիկասէ	81
Հաւ կամ վառեկներ ռիգօտով	82
Հաւ քիշմիշով և զրիշկով	83
Սառը հաւ Լրաոտանի սոռլսով	84
Հաւ սառը մայիոնէզով և վրասսանի սոռլսով	»
Հորթի գլուխ սաւիգօտ սոռլսով	85
Սօռլս ռաւիգօտ	86
Ուզեղ	»
Հորթի կամ գառան ոտներ	87
Սօռլս—պուլէտ	88
Հորթի յեարգը տապակած	»
Հորթի լեզու	89
Չամշի թթուաշ սօռլս	90
Կաքաւ իւր գոլորշիում եփած	»
Շարտրէօզ հաւից	91
Կաքաւի պաշտետ	93
Տապակած վառեկներ	94
Սուխարով տապակած վառեկներ	95
Կարմրացրած մատղաշ բազ	»
Կարմրացրած սագ	»
Կարմրացրած հնդկահաւ	96
Սոխի մէջ խորոված փասեան	97
Խորոված յոր	»
Փառան մսի խորոված	»
Կարմրացրած նապաստակ	98
Լուլայ—քարաբ	»
Բաղրիջանով խորոված	99
Ֆիլէ (սուկի) շամփրի վրայ	»
Բաստուրմայ կամ համեմած միս	»

Գ. Ձ Կ Ն Ե Ղ Է Ն

Կապոյտ (փիշիուլ), նանտո և լօքօ	100
--	-----

Կարտոֆիլով ու քրենով օսետրինս	100
Սեվրի գա կապպարի սօուսով	101
Տապակած օսետրինս	102
Խորոված օրտգուլ կանաչ սօուսով	*
Տապակած սուդակ	103
Ձկան մալիօնէզ	*
Վինէ գրէտ	104
Սօուս մալիօնէզ	*
Տաք սօուս—մալիօնէզ	105
Լանսպիկ	106

Դ. ԲԱՆՋԱՐԵՂԷՆ

Սպանախ	106
Տեղական ձևով պտորաստած ծնեբեկ	107
Կանաչ լորի իւղով ու ձուով	108
Պարտէզի ծնեբեկ	*
Հայրանդական սօուս	109
Տապակած սունկ թթուասերով	*
Արտիշօկ	110
Բադրիջանից պտորաստած բորանի	111
Կանաչ սիսեռի գարնիր	112
Սիսեռի պահածոյ	113
Չոր սիսեռի գարնիր	*
Կարտոֆիլի գարնիր լարդի ձևով (паэль)	
Կարտոֆիլի կրօկէտ	114
Կարտոֆիլի գարնիր թթուասերով	*
Թարմ կարտոֆիլի գարնիր	115
Կարտոֆիլի պօնչիկներ	*
Կարտոֆիլի պիւրէ	116

Ե. ՍՍՈՒՍՆԵՐ

Մուգ սօուս	117
Պիկանտնի (կծու) սօուս	*
Սօուս բաւիգօտ	*
Սօուս բօրէր	*
Թարխունի սօուս	118

Սպիտակ սօուս	118
Սօուս պուլէտ	»
Կանոյ սօուս	»
Թաթարի սօուս	119

Ձ. ԱՂՏԱՆՆԵՐ

Սալատի աղցան	119
Չարմիր կաղամբի աղցան	»
Ծոզկէ կաղամբի աղցան	120
Փանգուր աղցան (եղերդ, շիկորէ)	»
Վարունգի աղցան	»
ԿարտօՖիլի աղցան	»
Թարմ պօմիդօրի աղցան	121

Ե. ԽՄՈՐԵՂԷՆ

Բնականուր կանոններ:

Խճոր պատրաստելու ձևը	121
Բլինչիկներ	124
Ձկնով կարկանդակներ	125
Վատրուշկաներ	126
Պիրօժկի բիսօլի) իւղում տապակած	127
Կեֆ	128
Բուլկու քերինչ (гренки)	129
Ձուակաթնախառն կարկանդակներ (сдобная)	»
Լիցք (Փարշ)	130
Թթու կարկանդակ	131
Շերտաւոր կարկանդակներ	132
Ներաւոր խմորից վիզիգայով կուլերեակա	133
Եփած մակարոն	134
Բրնձէ փլաւ	135
Հարիսայ հնդկահաւի կամ ոչիւրի մսով	136
Բիշի կամ քլինի	137
Վարենիկներ	138
Լիցք կոթնալոսից	139
Վօլօփան	»

Գարնիք	141
Սուս	»
Թեղ-դղմած (վերմիշէլ), դղմած (մակարոն)	142
Ը. Ք Ա Ղ Յ Ր Ե Ղ Է Ն	
Խոհ (խփօրստ)	143
Բլինցի	144
Վաֆլի	145
Խնձոր հարած սպիտակուցով	»
Խնձորի շաուլօտ	146
Բիսկվիտի շաուլօտ	148
Վանիլից պատրաստած կրէմ	»
Բրնձէ պուդինգ	149
Վանիլով կրէմ	»
Կրէմով արուբոջկաներ	150
Կրէմ արուբոջկաների համար	151
Վարինետի պուդինգ	»
Սարայեօն պուդինգի համար	152
Պրաֆիլարօրի շօխուդից	»
Կրէմ	153
Սմէտ - սուֆլէ	»
Խնձորի սուֆլէ	154
Նարնջի սուֆլէ	»
Թատերում պատրաստած կրէմ	155
Կրէմ բաւարուա	156
Սերի պաղպաղակ	157
Սերի շաուլօտ	158
Պլումբիք	159
Մոկկալի պարֆէ	»
Պտուղների պարֆէ	161
Նարնջի և սերի պաղպաղակ (10 մարդու բաժին)	»
Տանձի չամչարակ (կոմսոտ)	162
Խնձորի չամչարակ	163
Չոր մրգի չամչարակ	»

Պիրանի և գեղձի շամշարակ	164
Նարնջի ժիլէ	»
Ժիլէ զանազան մրգերով (македуани)	165
Մրգի պաղպաղակ	166
Գետնամորու պաղպաղակ	169
Սերկևիլի ժիլէ	»
Նարնջի աղցան	170
Փունջ— գլասէ	»
Բիսկվիտի տորտ	171
Տորտ մագլէն	172
Բիսկվիտի ուլէտ	»
Իւղով բիսկվիտի տորտ	173
Կաղցր շերտաւոր կարկանդակ (կուտայ, սամսայ)	174
Մանր թխուածք— պտի-ֆուր	176
Կէկ	177
Նշի բիզէ	178
Գետնամորուց պատրաստած քաղցր կարկանդակ	»
Նաքարահոյ մագլէն	179
Շօկոլադի թխուածք	180
Խնձորի քաղցր կարկանդակ	181
Նշի հրուշակ (պիրոժնի)	182
Զանգ-կուխէն	»
Սաւորին	183
Կաթնալոսով (տփօրօք) պատրաստած զատկահոյ	185
Մազուրիկ նշի զանգուածով	»
Զատկահոյ	186
Ուրիշ կերպ պատրաստած զատկահոյ	187
Կուլիշ	»
Գաթայ	188
Կաթնահունց (նազուք)	189
Սերկևիլի մարմելադ	»
Խնձորի մարմելադ	190
Գետնամորու բանգակ (մուրարայ)	»

Բաշի բանդակ	191
Բաշի սիրույ	192
Բաշի հիւթ	»
Բաշոյի (վիշնկիտ)	193
Մրգի պահածոյ (կօնսերմ)	»

Թ. Ձ Ո Ի

Թերխաշ ձու	193
Հարած ձուի ձուածեղ	194
Օմէլետ (ձուածեղ) խոզապուխտով (վետչինայով)	»

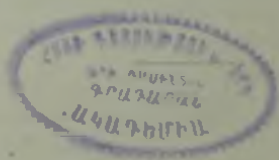
Ճ. ՊԱՍՍՈՒԱՅ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

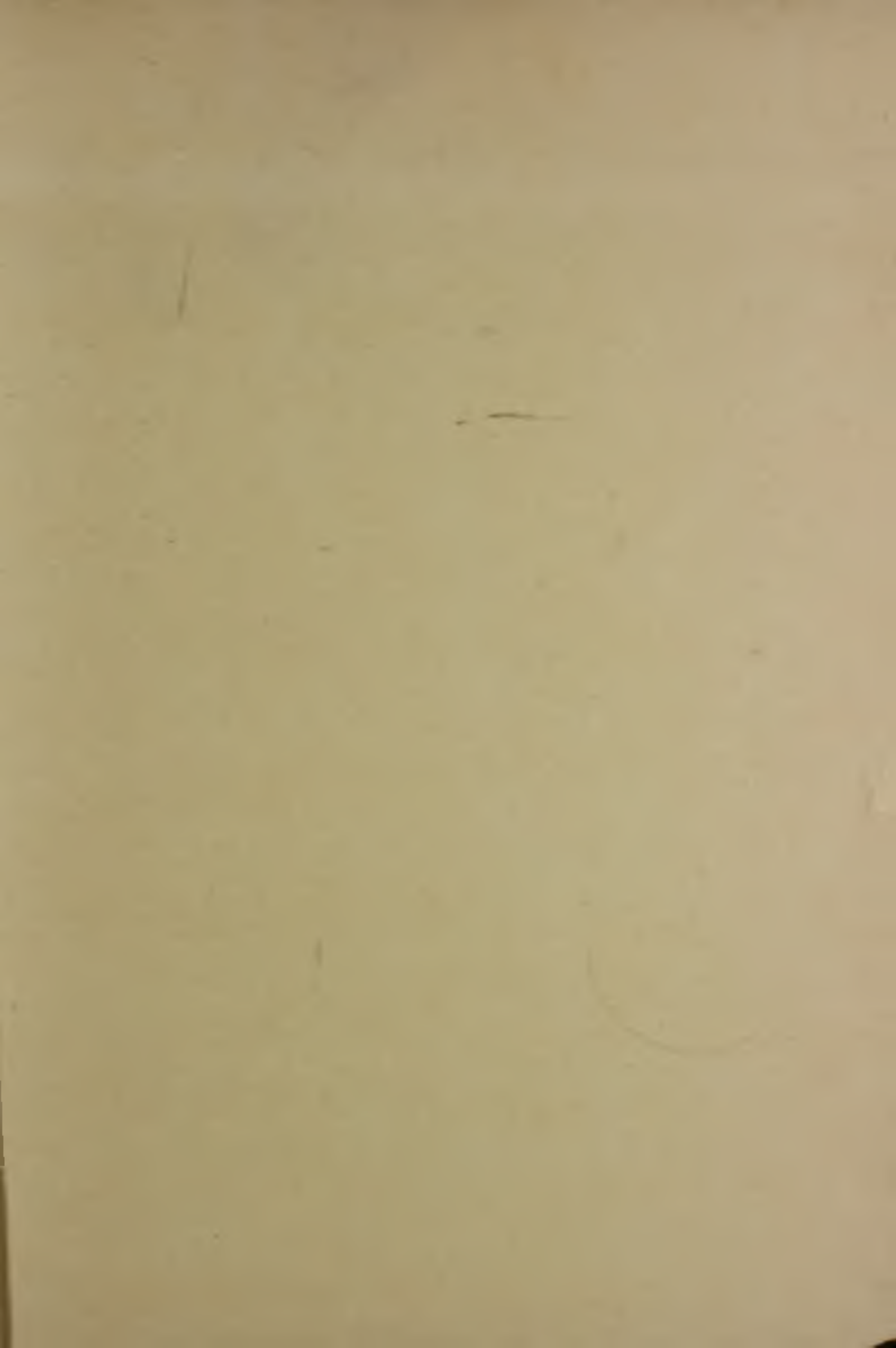
Լորէ սպաս	195
Ձարբար լորի	196
Կարմիր պօմիդօրի արգանակ	»
Սիսեռի արգանակ	197
Շշի թթու կողամրից	»
Նուխուների սպաս (մուղաշար)	»
Սնկի արգանակ	198
Հօնէ սպաս	»

Չ. Զանազան քանջարեղէններից պատրաստած կերակուրներ:

Սպանախ ձէթով ու ընկուզով	199
Բադրիջան	200
Խմորով պատրաստած բադրիջան	»
Թարմ սունկ	»
Ծներեկ	201
Կանաչ լորի	»
Վիենգրէտ	202
Կարտօֆիլի կօրիկներ	»
Սօուս	»
Բրնձէ կօրիկներ	203
Տապակած կարտօֆիլ	»
Քաշովի փլաւ	»
Քամովի փլաւ մութանջով	204

Պատուաւոյ կարկանդակների համար թիժու խմբ	204
Լիցք	205
Կարկանդակներ	»
Արագի	206
Կուստաւ	»
Կիսեւ	207
ՃԱ. ՍՈՒՐՃ, ԹԷՑ ԵՒ ՇՅՈԼԱԳ	
Սուրճ	208
Թէլ	»
Շոկաւոգ	»
ՃԲ. ԽՈՐՏԿԱՑՈՒՑԱԿՆԵՐ	
Ինչպէս կազմել խորտկացուցակները	209





ЦЕНА

11
1294

ՍԻՍԵՆԻ ԱՐԳԱՆԱԿ

Սիսեն — 1¹/₂ գրվ., համեմ — 2 արմատ, ձէթ — ¹/₂ գրվ.,
քրքում, աղ, պղպեղ — ճաշակի համեմատ:

Սիսենը պէտք է լուանալ և նախընթաց երեկոյին թրջել
ուսուր ջրում. միւս օրը միևնոյն ջուրն ու սիսենը ածել
կաթսայի մէջ ու եփել: Երբոր սիսենը կեփուի՝ պէտք է
սոխը տապակել ձէթի մէջ, սիսենը քամել, ածել տապա-
կած սոխի մէջ ու միասին մի քիչ լոպկել և տրորել: Ասլա
սորան աւելացնել փոքր առ փոքր Դրան ջրից ու շարունա-
կել եփելը: Եփելիս սիսենի կճեպը կբարձրանալ կաթսայի երե-
սը, ուստի պէտք է քաշել փրփրաքաշով (քափկիրով): Երբոր
սիսենն արգէն պատրաստուեց՝ պէտք է քրքում (թրջած),
աղ, պղպեղ և համեմ աւելացնել ու սեղան բերել:

ՇԶԻ ԹԹՈՒ ԿԱՂԱՄԻՅ

Կաղամբ — 1¹/₂ գրվ., ձէթ — ¹/₂ գրվ., պոմիդոր — ¹/₂ գրվ.,
սոխ — ¹/₂ գրվ., սունկ — ¹/₂ գրվ., ալիւր — ¹/₂ գրվ.:

Նախ պէտք է սոխը ձէթի մէջ տապակել, լետոյ աւե-
լացնել նորան մանր կտորած կաղամբ ու միասին տապակել:
Երբ կաղամբը սոխի մէջ լաւ կտապակուի՝ աւելացնել ալիւր
ու դարձեալ 2 ըոպէ միասին տապակել. ապա փոքր առ
փոքր աւելացնել 8 բաժ. տաք ջուր, եփած ու մանր կո-
տորած սունկ և այն ջուրը, որի մէջ եփուած էր: Արա մէջ
աւելացնել մի հատ դափնի տերև և մի քանի հատ էլ հա-
մեմունք: Եթէ շէի մէջ պոմիդոր չեն ածում և բաւական
թթու չէ՝ այն ժամանակ պէտք է կիտրոնի աղ աւելացնել:

ՆՈՒԻՈՒՆԳԻ ՍՊԱՍ (ՄՈՒՂԱՇԱՐ)

Նուխունդ — 1¹/₂ գրվ., ընկուղ — ¹/₂ գրվ., սոխ — 2 հատ:

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