

ՄՍԵՂԷՆ

Ապուստ.—Միսը երկար երկար կտրատում են, եռացրած և աղած ջրի մէջ քաշում ու կիսանփ հանելով, արեւի տակը կախում, կամ թոնրի մէջ չորացնում են, պահում. երբ կամենում են ուտել, չամփուրով խորովում են:

Բաստրըմա.—Միսը երկար երկար կտրատում են, սոխ, աղ, պղպեղ ածում վերան, դնում պուտուկների մէջ և բերանները «սիրեկում», այսինքն անասունների մաքրած, աղած և չորացրած ստամոքսը դնելով թելով պինդ կապում են: Եթէ կամենում են երկար ժամանակ պահել, պուտուկը բերնքաղվայր են դնում: Ուտելիս խորովում կամ եփում են:

Բոզբաշ.—Միսը խաշում են, մի կտոր էլ դմակ դցում մէջը, յետոյ քափը քաշում, աղ ձգում, թողնում մի քիչ էլ եփ գալ. ապա պղպեղ, կոտորած սոխ ձգում, միջի դմակը հանում, մանրացնում, նմում և նորից մէջն ածում ու ապա վերցնում:

Բոզարթմա.—Կոտորած դմակ կամ մի քիչ մսի իւղ ածում են կաթնայի մէջ, միսը կոտորում ձգում, մի քիչ տապակում, յետոյ քիչ տաք ջուր աւելացնում, սկուտեղով ծածկում և թողնում, որ մարմանդ եփուի:

Բուղլումա.—Միսը և մի քիչ էլ դմակ կոտորում, խառնում են մաքուր լուացած բրնձի (բնդհանրապէս 3 անգամ են լուանում) և հոնի հետ, ածում կաթնայի մէջ, բերանը խմորում ու մարմանդ եփում:

Կորկոտ.—Մի շերտ միս, մի շերտ ձաւար են ածում կաթսան, աղ ցանում և այսպէս շարունակում, մինչև որ կաթնայի $\frac{2}{3}$ մասը լցւում է. ապա ջուր են ածում, կաթնայի բերանը ծածկում, լու վառուած թոնրի մէջը ջուր են շաղ տալիս, որ կրակը անցնի, եռոտանի դնում և կորկոտի կաթսան թոկերով կապած իջեցնում թոնրի մէջ, դնում եռոտանու վրայ: Ապա այս կաթնայի վրայ դնում են նոյն կերպ պատրաստած մի ուրիշ կաթսայ, նրա վրայ մի ուրիշը, վերջինի վրայ մի քաղ են դնում, որպէսզի շոգուց կաթնայի խուփը չը բարձրանայ: Յետոյ տախտակներով ծածկում են թոնիրը և ցեխով ծեփում, այնպէս որ ճշ մի տեղից շոգին չի դուրս գալիս, որովհետև անկուածքն էլ ծածկուած է լինում:

Եթէ քիչ քանակութեամբ են կամենում կորկոտ պատրաստել, կաթնայի խփի շուրջը պատում են խմորով և դնում կրակի վրայ եփ տալիս:

Շիրա—փլաւ.—Կոտորած դմակը ձգում են կաթսայի մէջ, փոքր ինչ հալում, յետոյ կոտորած միս են աւելացնում, և թողնում մի քիչ եփ գալ, ապա $2\frac{1}{2}$ —3 չափ ջուր, 1 չափ բրինձ լցնում, սկուսեղով ծածկում են և եփում։ Այդ ձգում են ջուրն ամելուց յետոյ։

Տաւարի խաշ.—Տաւարի ոտները կրակի վրայ խանձում են, քերում, երեք անգամ տաք և մի անգամ սառը ջրով լուսնում, ապա կոտորում, ձգում ջրով լի մի կաթսայի մէջ և դնում կրակին այնքան եփում, որ ջուրը մածուծիկ է դառնում ու ասկրները մահանա։ Ապա աղ են աւելացնում։

Ոչխարի խաշ կամ քնալլա—փաշա.—Ոչխարի ոտներն ու գլուխը խանձում, քերում և մի քանի անգամ լաւ լուսնում են։ Ապա մաքրում են ստամոքսը (թափան), քերում, լուսնում, կտրատում և ուտ ու գլխի հետ լցնում ջրով լի մի կաթսայի մէջ և թողնում եփ գալուց երբ քափը (փրփուրը) քաշում են, աղ են ձգում։ Ուսելուց առաջ գլուխը կտրատում են և ուղեղն առանձին մատուցանում։

Փորը լցրած հաւ.—Հաւը խաշում են, յետոյ փորի մէջ լցնում են եփած և չամշախառն բրինձ ու կարում։ Սովորաբար պատրաստում են կամ փեսի համար, կամ իբրեւ ճանապարհի պաշար։

Չխրտմա.—Հաւը խաշում են, կտրատում, մի քիչ տապակում կոտորած սոխ աւելացնելով, ապա այդ հաւի միջ ջուրը լցնում են վերան, և մի քիչ աղ ցանում։ Կրակից վերցնելիս քացախով բացած մի քանի ձուն ածում են վերան։

Չխրտման ոչխարի կամ գառի մսով էլ են պատրաստում միկնոն կերպ։

Դուրուղու.—Սարում հովիւներն երբ ոչ մի աման չեն ունենում, հետևեալ կերպով են կերակուր պատրաստում։ Դառը կամ ոչխարը մորթելուց յետոյ միսը կտրատում են, ազում, ածում նոյն գառի կամ ոչխարի մորթուց մէջ, փաթաթում, $\frac{1}{2}$ արշին խորութեան մի փոսի մէջ հորում, վերան հող ածում և մի մեծ կրակ վառում։ Ասում են, թէ շատ համեղ է լինում։

Չհնձիկն

Դերեան գետում լինում է կապուտ, սարի գող (գեղին աչքաւոր) և մուրճայ.—Մրանք եփում են, կալաթում (կողով) դարսում և քիչ քիչ ուտելով պահում մինչև երեք շաբաթ։

Չուկ.—Փորը մաքրում են, թեփը քերում, լուսնում, յետոյ