

ՍԱՌՆՈՐԱԿ ՔԱՂՅՐԱԵՆԻ ՇԻՆԵԼ .

Սառնորակ քաղցրաւենի (*շիֆերսալե*) կշի-
նուի խնժորէ, տանձէ, ծիրանէ, նարնջի եւ
լիմոնի կեղեւէ եւ ուրիշ պտուղներէ : Պտուղնե-
րը առաջ կ'ամբողջ եւ կամ կտոր կտոր ըրած
կջորցընեն : Եթէ անոնց համը տտիպ կամ խիստ
կամ կծու է, առաջ մաքուր ջրի մէջ թեթեւ խաշ
մը կուտան, մինչեւ որ համին կծուութիւնը եր-
թայ. կամ թէ խաշելու տեղը քանի մը անգամ
եփ ելած ջուր կլեցնեն անոնց վրայ եւ կթողուն
որ ջուրը ինքիրմէ քամուի մինչեւ որ պտուղ-
ներուն համը կակըղնայ : Սաստիկ հոտաւէտ պը-
տուղները, կեղեւները եւ արմատները եփել
պէտք չէ, այլ միայն վրաները տաք ջուր լեցընել,
որպէս զի ո՛րչափ որ կարելի է պահուի նոցա
անուշահոտութիւնը : Այս պտուղներուն համար
շարապ (*սիտի*) պատրաստելու համար՝ ցերմակ
շաքար առ բաւական չափով, անոր չորս մասին
մէկուն կշիռքովը ջուր լից վրան ու եփէ մինչեւ
Թանձրութեան երկրորդ աստիճանին : Այն շա-
րապին մէջ ձգէ ուզած պտուղներդ, ու այնքան
եփէ որ անոնց համութիւնը երթայ : Յետոյ քա-
մոցով (*ֆիլկիր*) եփուած պտուղները շարապէն
հանէ ու տաք սենեկի մը մէջ փռէ մինչեւ որ
բոլորովին չորնան, եւ այնուհետեւ թղթի մէջ
փածկէ, սնտուկներու մէջ շարէ եւ չոր տեղ
պահէ :

Երբեմն այսպիսի քաղցրաւենիներ սառնորակ
շաքարով կպատեն : Այս բանիս համար շարա-
պէն հանած պտուղները տաք սենեկի մէջ չոր-
ցընելու տեղը՝ քարէ կամ հասարակ սկաւառակի
նիւթէ ամանի մէջ քովէ քով կշարեն . շաքարը
անոր քառորդին չափ ջրով կեփեն, սովորակա-
նէն շատ աւելի կթանձրացընեն ու տափակ ա-
մանի մէջ շարուած պտուղներուն վրայ կլեցնեն,
այնպէս որ պտուղները այն շարապով բոլորո-
վին ծածկուին : Երբոր շարապը աստիճանաբար
պաղի, շաքարը պտուղներուն վրայ կնստի ու
սառուցի պէս կփայլի : Երբոր բաւական սառ-
նորակութիւն առնուն պտուղները, մէկիկ մէկիկ

կհանեն զանոնք շարապէն ու կպահեն, եւ երկար
ատեն կդիմանայ :

ՔԱՂՅՐԱԵՆԻՆԵՐԸ ՇԱՔԱՐՈՏԵԼԷՆ ՊԱՀՊԱՆԵԼՈՒ ՀՆԱՐԲ .

Շատ անգամ կպատահի որ քաղցրաւենին
կամ անուշը (*կիւլիկի*, *քարլը*) ատեն անցնե-
լով կշաքարոտի, այսինքն քաղցրաւենւոյն երե-
սը փրփուրի նման կհաւաքուի շաքարը՝ քաղ-
ցրաւենիէն զատուելով : Այս շաքարոտելուն ա-
ռաջքը առնելու համար՝ կարելի է քաղցրաւե-
նիին մէջ հասարակ աղ խառնել, բայց մէկ
լիպրէ կամ ֆունթ շաքարին կէս զոլոթնիքէն
աւելի աղ պէտք չէ դնել . եւ այսքան աղով
քաղցրաւենիին համը չկրնար փոխուիլ :

ԿԱՐՃ ԺԱՄԱՆԱԿԻ ՄԷՋ ՄԻՍ ԱՂԵԼ .

Երբեմն հարկ կլինի մեծակա մսի կտոր մը ա-
ղել ու այնպէս գործածել : Այս բանիս համար
տաշտի մը (*քիֆնի*) մէջ գրեթէ միջեւ վեր մա-
քուր ջուր լեցուր, տաշտին երեսը դէպ ի լայնքը
երկու փայտ դիր, միսն ալ անոնց վրայ, այնպէս
որ ջրին երեսէն երկու մատի չափ բարձր մնայ
միսը : Մսին վրայ այնքան աղ ցանէ՝ որքան որ
կրնայ վրան մնալ առանց Թափելու, եւ այնպէս
ձգէ միսը 24 ժամ, յետոյ կրնաս գործածել
իբրեւ բոլորովին աղած միս :

ԿՈՎԻ ԼԵՋՈՒ ԱՂԵԼ .

Մէկ փուտ լեզուին համար առ երեք ֆունթ
(այսինքն 1 օխա) աղ եւ երեք զոլոթնիք աղ-
բորակ (*կիօհէրչիկ*), իրարու հետ խառնէ, ու լե-
զուները պաղ ջրի մէջ լուանալէն ետքը այն
խառնուրդով շփէ, յետոյ տաշտին մէջ շարէ :
12 օր այնպէս աղի մէջ ձգելէն ետքը նոյն աղ-
ջրով լուա, կախէ քամիոտ տեղ, ետքն ալ մէկ
շաքաթ մուխի մէջ կախէ :