

հետէ հալուիւ Ոմանք սինդրիկի և շիշուիկի վրայ մի քիչ քաջախ էլ են ածում, իսկ միախուրի հետ խաշած կանաչ պղպեղ դնում։
Վայրի տանձը և զկեռը առանց խաշելու, ուղղակի սառը ջրի մէջ են ածում, ինքն իրեն թթում մնում է։

Ընտանի բոյսերից վարունկը թթու գնելիս աղում են և այդպէս երեք օր թողնում։ ապա բազրինանը և կանաչ պղպեղը առանձնապէս լցնում են ևս տուած ջրի մէջ և իսկոյն հանում, թողնում հովանայ։ Յետոյ արդէն վարունկները փաթաթելով խաղողի տերեւների մէջ՝ դարսում են քիլի մէջ մի շարք բազրինանի վրայ, ապա մի շարք պղպեղ են դարսում, կրկին՝ վարունկ շարում, այսպէս դարսելով ամբողջ քիլան լցնում են, ու սառը աղաջուր ածում վերան և մի մեծ քար դնում, որ ճնշի, իսկ քիլի բերանը բաց են թողնում։ Շաբաթը մի անգամ շրջակալած ժամանակ շաբաթը քաշում, մաքրում են։

Կաղամբը, ճակնդեղի արմատն ու տերեւները (բազկաթիբ), բազրինանը և թէ առանձին, առանձին բայց միատեսակ են թթու դնում։ Եռացրած ջրի մէջ փոքր ինչ խաշում են, հանում հովացնում, դարսում պուտուկների մէջ և սառը աղաջուր աւելացնում։ Ոմանք էլ սրանց հետ միասին խաշած կանանչ պղպեղ են դնում։ Բացի սրանից խաշելուց յետոյ կաղամբը 4—6, ճակնդեղը 2—4, իսկ բազկաթիբը 2—3 կտոր են անում՝ ճակնդեղն էլ կշպում։

Շնոգ գիւղում վարունկի, միախուրի, բազրինանի թթուների վերայ չը հասած (ժուռ) խաղող են դնում, որ թթութիւն տայ ջրին։ Այդ խախողը չեն ուտում։

ՉՈՒՆՂԷՆ

Չուն ներկելիս եփում են, շուկայից առած ներկով ներկում կարմիր, կանաչ, նարնջի։ Նշխելիս մոմով նշխեր են անում ներկած ձուի վրայ և ձգում քաջախի կամ թանի մէջ, բոլոր ներկը վայր է գալիս և մնում է մոմի տակի ներկը միայն, որը երևում է մոմը վերցնելուց յետոյ։ Սովորաբար պինդ են խաշում։ Պատահում է նաև, երբ ուղում են թերախորով լինի, կրակի եզրին են դնում և վրան մի քիչ մոխիր ցանում։

Միլով.—Իւղը ածում են կրակի վրայ դրած թաւայի մէջ, դաղ անում և յետոյ առանց հարելու ձու ածում մէջը, մի փոքր աղ ցանելով վրան։ մի քիչ եփում է, յետոյ վերցնում են։

Չուածնդ.—Իւղը ածում են կրակի վրայ դրած թաւայի մէջ, դաղ անում (նշանակում է եփել մինչև այն աստիճան, որից

յետոյ սկսում է այրուել), իսկ յետոյ դարկած (հարած) ձու աւելացնում, եթէ քաղցր են ցանկանում, աւելացնում են մեղր կամ շաքար:

ԿՈԹՆԵՂԷՆ

Կաթնուպահ.—Կաթը տաքացնում են, երեք անգամ սառը ջրով լուացած բրինձը մէջն ածում, եփ տալիս. վերցնելիս մի քիչ աղ ցանում: Ոմանք մի քիչ էլ շաքար են ձգում, որ փոքր ինչ քաղցր լինի: Եթէ կամենում են, որ պինդ լինի, բրինձը շատ են ձգում:

Այս սպասն երբեմն ձաւարով էլ են պատրաստում:

Ջամը.—Կաթը (երբեմն ջրախառն) տաքացնում են, յետոյ նրանից մի քիչ վերցնում, ալիւր ածում վրան, հարում: Ծածում կաթի մէջ, եփ տալիս, վերցնում աղ ցանում և ուտում:

Թան.—Խոցին հարելուց և կարագը վերցնելուց յետոյ թանը ածում են մի կաթսայի (էրկու ընդնանի) մէջ, մի քիչ եփ տալիս, ապա մի տոպրակի մէջ անելով, բերանը ամուր կապում ու քար դնում վրան և շուտ շուտ տոպրակը թանքերով (թիակաձև փայտ) փերում, որպէսզի ջրային մասը շուտ ծորուի: Թանձրացած թանը հանելով տոպրակից, տաշաի մէջ են ածում, աղ ցանում վրան և դնում ոչխարի մորթուց շինած պարկի մէջ, բերանը կապում և այսպէս մի ամիս պահում: Երբ այս պարկի միջից էլ ջրային մասը բոլորովին ծորում է, այն ժամանակ լցնում են փիլի մէջ, աղ ցանում վերան: Քիլի բերանը տերևով ծածկում և բլրնքովէր դնում, որ դարձեալ քամուի: Երբ կամենում են թանէ սպաս կամ թանէ խորակ եփել, հանում են այս թանից, ջրի մէջ լուծում և գործ ածում:

Թանէ սպաս.—Ձաւարն անալի եփում են. թանը գոլ ջրում բաց անում (ջրի հետ խառնում ալիւրի նման), մի քիչ եփ տալիս, լցնում ձաւարի վրայ. յետոյ փոշի են անում (քիչ թան կամ ջուր են լցնում մի ամանում և ալիւր խառնելով հարում) և ածում կերակրի վրայ, ու մի քանի բոլակ յետոյ վերցնում են:

Թանէ խորակ.—Թանը գոլ (մանագոլ) ջրի մէջ ճմլում են, որ լուծուի, յետոյ մի քիչ եփ տալիս, սոխոտած անում, ածում վրան և ուտում են: Ոմանք էլ ուտելիս ծեծած սխտոր են ցանում վրան: