

հաւաքած կարմիր տօրօնով ներկում են: Սովորաբար ներկում են տօն օրերին:

Ձւածեղ: Իւզը եռացնում են, յետոյ ձուն հարում և սծում են իւղի վրայ. երկու երեսները կարմրելուց յետոյ վերցնում, ուտում են:

Եհուու: Իւզը եռացնում են, յետոյ ձուն առանց հարելու ածում են մէջը. փոքր աղ ցանում վրան, ու մի քանի բոպէ եփելուց յետոյ վերցնում են:

Քուխու: Իւզը դաղում են, յետոյ մի քանի հատ ձու են հարում, որի մէջը զանազան կանաչեղէն (բազուկ, թառայ) խառնում և ածում են իւղի վրայ և եփում:

Ձւախառու: Սառը ջրով լւացած բրինձը եփում են, յետոյ մի քանի ձու հարելով (զարկել) խառնում բրնձի հետ, մի քանի բոպէ յետոյ վերցնում են, ապա սոխոռած անում, ածում վրան և ուտում են:

Բ Ո Ւ Ս Ե Ղ Է Ն

Հաց: Բուսեղէններից ամենից աւելի գործ են ածում հացը: Մի քիչ տաք՝ և մեծ մասը սառը ջրի մէջ լուծում են թթխմորը (մայա). ապա որոշ քանակութեամբ ալիւր լցնելով շաղախում և թողնում 2—3 ժամ, որ խմորի Այնուհետև խմորը գունդ գունդ անելով շարում են սեղանի վրայ և վարդանայով կամ ձեռքով երկար կամ կլոր ձևով բանում և կպցնում են թոնրի կողքին, եփում, հաց պատրաստում:

ձմբուռ: Իւզը դաղում են, ապա թափայ հացը բրդում իւղի մէջ, աղ ցանում, ճմլում և ուտում են:

Փերուկ: Ընդհանրապէս պատրաստում են հիւանդների համար: Եռացրած ջրի մէջ կոտորած սոխ և աղ են ածում և մի քիչ բրինձ կամ ոսպ աւելացնում, յետոյ պինդ խմորը մաղի վրայ դնելով մատներով տրորում են. խմորը բրնձանման է դառնում և մաղի ծակերից թափւում ջրի մէջ. մի քիչ եփելուց յետոյ վերցնում են:

Հալալ: Առհասարակ ձմբան, նշանդէքի և հարսանիքի համար են պատրաստում. իւզը դաղում են, վրան մաղած ալիւր լցնում և խառնում, երբ մի քիչ կարմրում է շիրէ շաքար կամ մուգը աւելացնում և կրկին խառնում մինչև պնդանալը. յետոյ լցնում են ամանի մէջ և ուտում:

Զիրով բաղաջ: Զէթը կրակի վրայ դաղում են, յետոյ ալիւրը ջրով շաղախում և փոքր-փոքր ածում իւղի վրայ և կարմրացնում են: