

ՃՈՒԽՏԱԿ = ՃՈՂՏԱԿ = ՊԱՍՏԵՂ

Մալեզը կը տարածուէր մասնաւոր սաւաններու վրայ կարելի եղածին չափ բարակ: Չորնայլ վերջ, սաւանի ետեւէն կը թրջուէր ու պատեղի պէս կը հանուէր:

Նշայով կամ փոշի շաքարով պատուելէ վերջ կարելի էր պահել երկար ատեն:

ՔԷՍՄԷ

Մալեզը տափակ ամանի մը մէջ կամ լաթի վրայ թանձր չորցնելէ վերջ քառակուսի կտրուած ու շաքարապատ: Երեսը քնկոյզ կամ նուշ ցանուած սովորաբար:

ՇԱՐՈՅ = ՊԱՆՏԸՐՄԱ

Ընկոյզը կը շարէին դերձանի վրայ ու այդ խիւսին մէջ թաթ-խելով կը հանէին ու կը չորցնէին: Այս կը կրկնուէր քանի մը անգամ ըստ փիւսի թանձրութեան:

Չորնայլ վերջ կը պատէին նշայով կամ շաքարով:

ՇԻՐԱ. ԹԱՐԽԱՆԱՍԸ

Խաղողի հիւթին մէջ կորկոտ լեցնելով կ'եփէին մինչեւ որ թանձրանար:

Տափակ ամանի մը մէջ երկու մատնաչափ թանձրութեամբ կազապարուելէ վերջ կը կտրէին ու կը չորցնէին չոր թարխանայի նման:

Այս վերջինի պատրաստութիւնը դրեթէ մոռցուած էր մեր օրերուն:

Շիրայով շինուած ու չորցուած այս կարգի ուտելիքներ ժամանակի ընթացքին կը շաքարոտէին ու աւելի փխրուն կ'ըլլային, կը ծլէին, ըստ տեղական ասացուածքին:

ՓՈՒԽԻՆԴ = ՓԵՐԽԻՆԴ

Բոհրած ալիւրը ոռւպով խառնուած, առանց իւղի: Մեծ պահոց ուտելիք մը:

Ռուպով շինուած անուշեղէններու կարգին պէտք է յիշել նաեւ Տոլաքը, Գաշըզ Հէլվասըն, Թեյթեյին, ոռւպով մածոնն ու ճիւնը: ու այլ ժողովրդական կերակուրներ: