

עד שאנו מסיימים עם כל הנ"ל — מבשילה החומצה ומתחיל התליש מחדש ואחריו קטיף הדורה והתירס הקרוי דורה צהובה — להבדיל מהדורה הלבנה. את התירס זרענו, לרוב, בשטח המרג'. לפני הבשלתו היה עלינו לקטוף ולהוריד את השבשול (תפרחת). מקובל היה שתפרחת זו מפריעה לגדילת הקלחים ומפחיתה ע"י כך את היבול.

בשבתות — הולכים לשדות התירס, קוטפים קלחים בעוד גרעיניהם רכים, צולים ואוכלים להנאתנו. וכיצד צולים? פשוט מאוד; מלקטים בשדה גללי בקר יבשים מבעירים בהם אש ועל גחלי הגללים צולים את הקלחים. וכל צורת בישול אחרת לא תשווה בטעמה וניחוחה לתירס הצלוי על גחלי הגללים. בדרך זו, קולים היינו גם שיבלי חיטה בטרם הבשילו וגם חומצה בתרמיליה בעודה ירוקה.

