

עד שאנו מסיימים עם כל הניל — מבשילה החומצה
ומתחליל התלייש מחדש ואחריו קטיף הדורה והתיירס הקורי
דורה צהובה — להבדיל מהדורה הלבנה. את התירס זרענו,
לרוב, בשטח המרג'ן. לפני הבשלתו היה علينا לקטוף ולהוריד
את השבשול (תפרחת). מקובל היה שתפרחת זו מפריעה

לגדילת הקלחים ומפחיתה ע"י כך את היבול.
שבתות — הולכים לשדות התירס, קופטים קלחים בעוד
גראניניהם רכים, צולים ואוכלים להנאתנו. וכיitz צולים?
פשוט מאוד; מלקטים בשדה גלי בקר יבשים מבערירים
בهم אש ועל גחלי הגלאים צולים את הקלחים. וכל צורת
בישול אחרת לא תשווה בטעם וניחודה לתירס הצלי^ה
על גחלי הגלאים. בזרק זו, קולים היינו גם שיבלי חיטה
טרם הבשילו וגם חומצה בתרכזיליה בעודה ירוקה.

