

възварятъ стафидытъ и като (кабарясать) набѣ-
нѣтъ турятъ имъ малко шекеръ и послѣ пакъ гы
възваряватъ единъ два пѣти.

Хошавъ отъ сухы круши.

Очистятъ нѣколко сухы круши нарѣзватъ гы
на малкы части, и като гы турятъ въ единъ прѣ-
стенъ ссѣдъ, поливатъ гы съ врѣлѣ водѣ и гы
оставятъ съ неѣ еднѣ ношъ. Подирѣ прѣцѣждатъ
водѣтъ имъ която като сварятъ умѣренно съ до-
ста шекеръ, турятъ въ неѣ и крушевытъ парчета.

Хошавъ отъ портокалы.

Обѣлатъ нѣколко портокалы, отдѣлятъ сѣме-
ната имъ и гы раздѣлятъ на двѣ части, тогазы
изстискватъ и прѣцѣждатъ другы портокалы на
кото сокѣтъ възваряватъ съ малко шекеръ. Ка-
то истине, турятъ му приготвенытъ портокалы
съ цвѣтнѣ водѣ и е готовъ.

Хошавъ отъ нарове.

Избиратъ доста нарове, изваждатъ едрытъ имъ
сѣмена, а дребнитъ прѣцѣждатъ прѣзы астаръ и
варятъ сокѣтъ имъ съ равно количество шекеръ
и водѣ. Като истине турятъ му отбранытъ сѣме-
на и е готовъ.

Хошавъ отъ безсѣменны стафиды.

Очистятъ опашкытъ на стафидытъ и гы ва-
рятъ съ малко водѣ, до гдѣто набѣнѣтъ. То-
газы като гы прѣцѣдятъ възваряватъ водѣтъ имъ