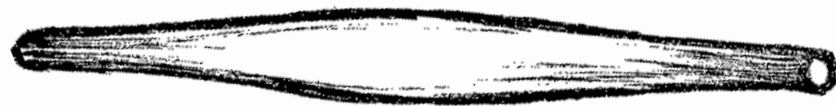


Hannu Lappalainen

*Gastronomine sanasto
suomi-livvinkarjala*



KARJALAN
SIVISTYSSEURA

Karjalan Sivistysseura ry

e-kirja 2023

www.karjalansivistysseura.fi

© Hannu Lappalainen

Kielentarkastus: Natalia Giloeva (Hiloin Natoi)

Kuvat: Vesa Takala

ISBN 978-952-7193-82-2

Sisältö – *Syväindö*

Esipuhe – <i>Algusanat</i>	4
Ateriat ja yleisimmät ruokalajit – <i>Syödyaijat da tavallizimat syömislajit</i>	4
Ruuanvalmistustermejä – <i>Syömizenvalmistanduteterminät</i>	5
Raaka-aineita – <i>Ruohkuainehet</i>	6
Hedelmiä – <i>Fruktat</i>	6
Juureksia – <i>Juurekset</i>	6
Kaloja – <i>Kalat</i>	6
Lihoja ja sisäelimiä – <i>Lihat da syväinelimet</i>	7
Maitotuotteita – <i>Maidohizet</i>	7
Marjoja – <i>Muarjat</i>	7
Mausteita ja yrttejä – <i>Mavustehet da yrtit</i>	8
Sieniä – <i>Sienet da grivat</i>	8
Viljatuotteita – <i>Vil’utuottehet</i>	9
Vihanneksia – <i>Kazvokset</i>	9
Äyriäisiä ja nilviäisiä – <i>Ruakkuelätit da mol’uskat</i>	9
Muita aineksia ja ominaisuuksia – <i>Muut ainekset da ominažuot</i>	10
Resepteistä ja ruokalistoista – <i>Reseptoih da syömislisioih näh</i>	11
Käytettyjä lähteitä – <i>Käytetyt lähtehet</i>	14

Esipuhe - *Algusanat*

Gastronominen sanasto on syntynyt Itä-Suomen yliopiston karjalan kielen oppiaineen sanakirja - ja sanastotyö -kurssin lopputyönä. Se on laadittu livvin-murteella ja tarkoitettu avuksi niille, jotka ovat kiinnostuneet karjalaisesta ruokaperinteestä yleensä. Toivottavasti siitä on apua myös ravitsemisalalan ammattilaisille, jotka työssään tarvitsevat ruokaan liittyvää sanastoa laatiessaan ruokalista ja reseptejä karjalan kielellä.

Kuten edeltä ilmenee sanojen määrä on melko suuri. Tämän vuoksi olen jättänyt kokonaan pois astiat sekä ruuanvalmistusvälineet, koneet ja laitteet, koska niitä harvoin tarvitsee esiteltäessä ruokia ruokalistoilta asiakkaille tai viestittäessä ruokaohjeilla ruokien valmistamista ruokien tekijöille.

Sanastossa on jonkin verran käsitteiden selityksiä sekä esimerkkejä niiden käytöstä. Lopussa on muutamia itse tekemiäni ruokaohjeita vuosien varrelta sekä muutama ohje ruokalistojen laatijoille käytännön esimerkkeineen.

Nomineista eli substantiiveista ja adjektiiveista on esitetty yksikön nominatiivi-, genetiivi- ja partitiivimuodot sekä monikon partitiivimuoto ja **verbeistä** perusmuodon lisäksi yksikön 1. ja 3. sekä monikon 3. persoonamuoto.

Ottakaa käyttöön, olkaa hyvät. Herkullisia hetkiä!

Hannu Lappalainen

Gastronomie sanasto on roinnuh Päivänouzu-Suomen yliopiston karjalan kielen opastumisaineen sanakirja- ja sanastyö -kursan loppuruavonnu. Se on luajittu livvin-karjalakse da tarkoitettu niilöile, ket ollah kiinnostuttu karjalazes syömisperindehes enemylle. Toivottavasti sit on abuu sego restoranalan ammattilazile, kudamat omas ruavos tarvitah gastronomiisanastuo luadijes syömislistoi dai reseptoi karjalan kielel.

Gu ielpäi tuli ilmi, sanua on ylen äijy. Sendäh olen jättänyh kogonah iäres astiet, ruadovehkehet da -välinehet dai konehet, gu niilöi harvah tarvitah ozuttajes syömizii syömislistoin avul kljentoil libo viestittäjes retseptoil syömizien valmistamistu syömizien luadijoile.

Sanastos on vähäine harvinazien sanoin sellityksii dai ezimerkilöi niilöin käytös. Lopus on erähii minun ičen luajittuloi reseptoi aijembil vuozil dai erähii nevvoloi syömislistoin luadijoile praktiellizien ezimerkilöinke.

Nominois libo substantiivois da adjektiivois annetah perusmvvon ližakse yksikön genetiivu da partitiivu dau monikon partitiivu. Verbilöis annetah perusmuuvvon ližakse yksikön 1:n da 3:n sego monikon 3:n persounan taivutusmuuvvot preezensas.

Ottakkua käyttööh, olgua hyvät. Magieloi kodvazii!

Hannu Lappalainen

Ateriat ja yleisimmät ruokalajit – *Syömisaijat da tavallizimat syömisajit*

aamiainen *huondesver|o* (-on, -uo, -oloi)

alkuruoka, alkupala *algusyömi|ne* (-zen, -sty, -zii); *alguver|o* (-on, -uo, -oloi)

eväs – *evä|s* (-hän, -stu, -hii) *Restoranah ei sua tuvva omua evästy.*

illallinen *ilda|ine* (-zen, -stu, -zii)

iltapala *ildupal|a*

jälkiruoka *jälgisjömi|ne* (-zen, -sty, -zii), *deser|tu* (-an, -ua, -oi)

karjalanpaisti, uunipaisti (*karjalaine*) *päččilih|a* (-an, -ua, -oi)

kastike *sous|su* (-un, -suu, -suloi) *paini|n* (-men, -ndu, -mii)

keitto *keit|to* (-on, -tuo, -toloi), *rok|ku* (-an, -ua, -kii) *lihakeitto* *liharokku*, *suup|pu* (-an, -pua, -pii) *sienikeitto* *sienisuuppu*

kiisseli *kiiseli* (-n, -i, -löi) *puolukkakiisseli* *buolukiiseli*

kukko (*kurniek|ku* (-an, -kua, -koi) Pohjoiskarjalaisen kukon kuori valmistetaan hapanleipätaikinasta. *Pohjaskarjalazen kurniekan kuori luajitah hapainleibytaiginas.* Patakukko valmistetaan pienistä ahvenista, sian kylkiviipaleista sekä hapanleipätaikinasta. *Padakurniekku valmistetah pienis ahvenis, počinkylgiviibalehis da hapainleibytaiginas.*

-laatikko *pasto|s* (-ksen, -stu, -ksii) *lihamakarooni-*, *maksa-*, *lihakaali-*, *lihamakaron-*, *maksu-*, *lihakapustu-*; *lanttulaatikko* *padalantu*

leike *leik|eh* (-kehen, -ety, -kehii) *Wieninleike* on leivitetty leike. *Wieninleikeh on leivitetty leikeh.* Grillattua porsaanleikettä ei ole leivitetty. *Grillattuu počinleikehty ei ole leivitetty.*

liemi *lie|mi* (-men, -ndy, -mii) *lihaliemi*, *buljon* (-an, -ua, -oi)

lounas, päivällinen *murgin* (-an, -ua, -oi)

paisti *žarko|i* (-in, -idu, -oloi), *žuarittu lih|a* (-an, -ua, -oi), *päččilaha*

paistos *pasto|s* (-ksen, -stu, -ksii) *kalavihannespaistos* *kala-ouveššipastos*

pataruoka *padasyömi|ne* (-zen, -sty, -zii) *liha-ouveššipada* (*puan*, *padua*, *padoi*; *pavoi-s*)

piknikki *piknik|ku* (-an, -kua, -koi) *Otamme evästä ja kuohuviiniä ja lähdemme vappupiknikille. Otammo evästy da šampanskoidu keräle da lähtemmö maijupiknikale.*

puuro 1. *hut|tu* (-un, -tuu, -tuloi) *ruishuttu* 2. *kuas|šu* (-an, -šua, -šoi) 3. *puvr|o* (-on, -uo, -oloi) *kaurapuuro* *kagrupudro* .

pääruoka *piäsyömi|ne* (-zen, -sty, -zii)

salaatti *saluat|tu* (-an, -tua, -toi) *vihandu-*, *tomuattu-*, *laukku-*,

öljy-viinietikkekastike, ranskalainen salaatikastike *vinaigret-soussu*, *frantsielaine saluatansoussu*

velli 1. *velli* (-n, -i, -löi) 2. *vel|lo|i* (-in, -idu, -loi)

välipala *välipal|a* (-an, -ua, -oi)

yöpala *yöpal|a* (-an, -ua, -oi)

Ruuanvalmistustermejä – *Syömizenvalmistanduteterminät*

alustaa, vaivata (taikina) *sotk|ie (-en, -ou, -ietah)* Taikina vaivataan ennen leipomista. *Taigin sotketah enne pastandua.*

freesata *friezui|ja (-čen, -ččou, -jah)* lämmittää kazvoksii *razvas sih tabah, gu net muututah vähazel läbinägyjikse, ga ei ruskendassah, tarkoitus-sennu on pehmendiä struktuurua da maguu*

friteerata, uppopaistaa, tiristää (keittää ruoka-aine rasvassa) *fritierui|ja (-čen, -ččou, -jah), uppožuarie (-n, -u, -tah)* (keittää einelhaineh *razvas*)
) ranskalaiset perunat *puikkokartohkat; frikartohkat*

graavata; tuoresuolata *gravui|ja (-čen, -ččou, -jah)*

grillata *grill|ata (-uan, -uau, -atah); žuari|e (-n, -u, -tah)* grillil

hapattaa *muijet|tua (-an, -tau, -ah)* muijuttua

hapantua *mui|jeta|jota (-genen/gonen, -genou|-gonou, -jetah|jotah)*

hauduttaa *havvuttua, ha|uduo (-vvon, -udou, -vvotah); kypsend|jä (-än, -äy, -etäh)* *havvondal*

hienontaa *hienond|ua (-an, -au, -etah)*

hiilostaa *žuarie hiiloksel; hiillost|ua (-an, -au, -etah)*

jähdyttää *vilustutut|tua (-an, -tau, -etah)*

kiehua *kiehu|o (-n, -u, -tah)*

keittää *keit|tiä (-än, -täy, -etäh)*

kiehauttaa, ryöpätä *kiehahut|tua (-an, -tau, -etah)*

kuivata, kuivattaa *kuiv|ata (-uan, -uau, -atah)*

kuoria *kuorit|tua (-an, -tau, -etah)* kuoria perunat *kuorittua kartohkat*

kuutioida *leikata kuuzikulmikkoloikse*

kuumentaa *lämmit|tiä (-än, -täy, -etäh)*

kypsentää *kypsend|jä (-än, -äy, -etäh)*

kypsyä *kypse|tä (-nen, -nöy, -täh)*

laittaa, valmistaa ruokaa *sriäp|pie (-in, -piy, -itäh), varustua syömisty, luadie syömisty Paginkieline!* Pitää laittaa jotain ennen vieraiden tuloa. *Pidäy midätah sriäppie gostien tulendakse.*

leikata *leik|ata (-kuan, -kuau, -atah)*

leipoa *past|ua (-an, -au, -etah)*

leivittää, paneroida *leivit|tiä (-än, -täy, -etäh); panirui|ja (-čen, -ččou, -jah)*

liekittää *flamberui|ja (-čen, -ččou, -jah)*

makeuttaa *majend|ua (-an, -au, -etah)* makeutusaine *majendusaineh (-en, -tu, -ii)*

maustaa *mavust|ua (-an, -au, -etah)*

marinoida *marinui|ja (-čen, -ččou, -jah)* Marinointi maustaa grillipihvin. *Marinoiččemine mavustau grillibifsteksan/grillipihoin.*

marinadi *marinuad|u (-an, -ua, -oi)* Punaviinimarinadi sopii porsaanlihalle. *Ruskeiviinumarinuadu pädöy počinlihale.*

murentaa *murend|ua (-an, -au, -etah)*

nylkeä *nyl|gie (-len, -göy, -gietäh)*

ohentaa *notkend|ua (-an, -au, -etah)*

paahtaa kypsentää ilman rasvaa *räkit|tiä (-än, -täy, -etäh); kypsendiä razvattah*, paahtaa leipää *räkkittiä leibiä*

paistaa 1. (paistaa uunissa) *past|ua (-an, -au, -etah)* *päcis*; paistoin piiraan uunissa *pastoin piiruan päcis* 2. (paistaa pannulla) *žuari|e (-n, -u, -tah)*; paistaa kalaa pannulla *žuarie kalua riehtiläl*

paistettu 1. *pastet|tu (-un, -tuu, -tuloi)* Paistettuja karjalanpiirakoita myydään arkipäivisin. *Pastettuloi šipainiekkoi myvväh argipäivin.* 2. *žuarit|tu (-un, -ttuu, -tuloi)* Paistettuja ahvenfileitä smetanassa. *Žuarittuloi ahvenfilieoi kannatessousus.*

paistua *pastu|o (-n, u, -tah)* Karjalanpiirakat paistuvat kuumassa uunissa. *Šipainiekat pastutah räkes päcis.*

pakastaa *kylm|ätä (-iän, -iäy, -ätäh), pakastua*

paloitella *paloit|ella (-telen, -telou, -ellah)*

perata (ruuaksi tarkoitetun siivoamisesta) *puhtast|ua (-an, -etah)* siivoamme/perkaamme huolellisesti marjat *davaikkua puhtastammo hyväzesti muarjat - sellittiä muarjoi (sellitämmö muarjat putilleh libo hyväzesti)*

puhkaista, perata kalaa *puhk|ata (-uan, -uau, -utah)* Äiti meni puhkaisemaan/perkaamaan kaloja. *Muamo meni puhkuamah kaloi.* Perkasin siian ja keitin liemen. *Puhkain sijan da keitin liemen.*

pilkkoa *pilk|uo (-on, -ou, -otah)*

raastaa (hienontaa raastimella) *t'ork|ata (-uan, -uau, -atah)* Juustoa raastetaan raastimella. *Juustuo torkatah t'orkal.* Lisäkkeeksi raastetaan nau-rista. *Ližättehekse t'orkatah nagristu.*

raaste *t'orkate|s*

raastin *t'ork|u (-an, -ua, -ii)*

ruskistaa *ruskend|ua (-an, -au, -etah)*

ruuanvalmistus *syömizenvalmistand|u (-an, -ua, -oi)* ruokaohjel/-resepti *syömizenvalmistanduohjav|o (-on, -uo, -oloi)*; (syömizenvalmistandu) *resept|u (-an, -ua, -oi)* Onko sinulla hyvää kakkureseptiä? *Ongo sinul hyviä tortureseptua?*

rypyttää *rupit|tua (-an, -tau, -etah)* esim. kangasta **MUTTA** Karjalanpiirakoiden rypyttäminen ei käy kaikilta. *Šipainiekoin yhtistämine ei kaikil rodei. yhtist|jä (-än, -äy, -etäh)*

saeta (sakenee) *sa|jeta (-genen, -genou, -jetah)* Kun kiisseliä suurustetaan, se sakenee. *Konzu kiiselii suurustetah, se sagenou.*

savustaa *savvust|ua (-an, -au, -etah)*

savuliha *savvuliha*

sokeroida *majend|ua (-an, -au, -etah)* *sogerill|zuaharil*

soseuttaa *pan|na (-en, -ou, -nah)* pyriekse Syksyllä soseutamme omenoita. *Sygyzyl panemmo juablokkoi pyriekse.*

suikaloida *leikata puikkoizikse* Suikaloi liha! Leikkua liha puikkoizikse!

sulaa *sul|ua (-an, au, -etah)*

sulattaa *sulat|tua (-an, -tau, -etah)*

suolata *suol|ata (-uan, -uau, -atah)*

survoa *surv|uo (-on, uo, -otah)* puolukkasurvos *buolusurvote|s (-ksen, -stu, -ksii)*

suurustaa *suurust|ua (-an, -au, -etah)* Puolukkakiisseli suurustetaan perunajauholla. *Buolukiisseli suurustetah kartohkujauhol.*

säilöä *konserviirui|ja (-čen, -ččou, -jah)* Nykyään marjat säilötään pakastamalla. *Nygoi muarjat konserviiruijah kylmändäl.*

täyttää *täyt|tiä (-än, -täy, -etäh)* Joulutortut täytetään luumumarmeladilla. *Rastavantiähtilöin syväimekse pannah slivumarmeluadua. torttu*

mag|ei (-ien, -iedu, -ieloi) piiraihu|t (-on, -ttu, -zii)

valmistaa valmist|ua (-an, -au, -etah) Isäntäväki oli valmistanut herkullisen päivällisen. Izändyvä|gi (-in, -gie, -gilöi) oli valmistannuh magien murginan

vatkata, vispata pieks|ii (-än, -äy, -etäh) Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi. Jäiät da zuaharit pieksetäh vuahte.

vaahdottaa vuaht|ata (-uan, -uau, -atah)

voidella voi|jella (-delen, -delou, -jellah)

viipaloida viibaloi|ja (-čen, -ččou, -jah)

Raaka-aineita – Ruohkuainehet

Hedelmiä – Fruktat

ananas ananas|su (-an, -sua, -soi)

appelsiini apel'siin|u (-an, -ua, -oi)

aprikoosi abrikos|su (-an, -sua, -soi)

banaani banuan|u (-an, -ua, -oi)

hunajameloni diin'u (-an, -ua, -oi)

kiivi kiivi (-n, -i, -löi)

luumu luumu (-n, -u, -loi) sliiv|u (-an, -ua, -oi)

mandariini mandariin|u (-an, -ua, -oi)

mango mang|o (-on, -uo, -oloi)

omena juablok|ku (-an, kua, -koi)

persikka persik|ku (-an, -kua, -koi)

päärynä gruuš|su (-an, šua, -šii)

rypäle rybäleh (-en, -ty, --ii)

sitruuna limon (-an, -ua, -oi)

viinirypäle vinogruad|u (-an, -ua, -o)

Juureksia – Juurekset

bataatti batat|tu (-an, -tua, -toi)

fenkoli fenhel|i (-in, -i, -iloi)

lanttu lantu (-n, -u, -loi); br'ukv|u (-an, -ua, -ii) lanttulaatikko padalantu

maa-artisokka mua-artišok|ku (-an, -kua, -koi)

nauris nagr|is (-ehen, -istu, -ehii)

palsternakka pasternak|ku (-an, -kua, koi)

parsa sparž|u (-an, -ua, -oi)

parsakaali sparžukapust|u (-an, -ua, -oi); brokkoli (-n, -i, -loi)

peruna kartohk|u (-an, -ua, -oi) -muhennos -pyre (-ien, -tty, -ielöi); kartohkupudr|o (-on, -uo, -oloi) -jauho -jauho (-on, -uo, -oloi) ranskalaiset

perunat puikkokartohkat; friikartohkat

röstiperunat röstikartohkat

piparjuuri pippurijuur|i (-en, -du, -iil-loi)

porkkana keldujuurik|oi (-oin, -oidu, -koloi); morkouhk|u (-an, -ua, -oi)

punajuuri ruskeijuurik|oi (-oin, -oidu, -koloi) sv'okl|u (-an, -ua, -ii)

retiisi redis|su (-an, -sua, -soi)

retikka rötk|y (-än, -iä, -ii)

Kaloja – Kalat

ahven ahven (-en, -du, -ii)

ankerias ängerjä|s (-hän, -sty, -hii)

filee) file (filien, filetty, filielöi) lohifile

hauki ha|ugi (-vvin, -ugii, -ugiloi)

kala kal|a (-an, -ua, -oi) kalakurniek|ku (-an, -kua, -koi)

kampela kambala (-an, ua, -oi)

kirjolohi kirjoloh|i (-en, -tu, - iloi) forelli (-n, -i, -loi) Kirjolohi- da forelli-sanoil on sama merkičys.

kuha kuh|a (an, -ua, -ii)

kuivattu pikkukala (usein kuore) kidžu (-n, -u, -loi); maim|u (-an, -ua, -oi) Äiti keitti kuivatuista kaloista (kizukaloista) maukkaan keiton.

Muamo keitti kidžulois magien rokan.

kylmäsavulohi kylmysavvuloh|i (-en, -tu, -iloi)

lahna lahn|u (-an, ua, -oi)

lohi loh|i (-en, -tu, -iloi)

made majeh (-en, -tu, -ii); matik|ku (-an, -kua, -koi)

muikku mujeh (-en, -tu, -ii); riäp|öi (- öin, -öidy, -pölöi) Muikkukukko on savolainen perinneruoka. Mujehkurniekku on savolaine muakun-dusyömine.

mäti mähänd|y (-än, -iä, -ii) Mujehen/riäpöin mähändy on herroin magiene (-zen, -stu, -zii) herkkü.

savulohi savvuloh|i (-en, -tu, -iloi)

sei(ti) sai|du (-jan, -dua, -doi) Seitiä myydään pakasteena. Saidua myvväh kylmätetyyny.

siika *sii|gu* (-jan, -gua, -goi)

silakka *si(a)lak|ku* (-an, -kua, -koi) Itämeressä elävä silakka on Suomen tärkein pyyntikala. *Baltiekkumeres eläi silakku on Suomen tärkein pyydökala.* silakkapihvi *silakkubifsteks|u* (-an, -ua, -oi); -*pihoi* (*pihoin, pihoidu, piholoi*)

silli *seldi* (-n, -i, -löi) Silliä à la Russe tarkoittaa silliä venäläiseen tapaan. *Seldi à la Russe tarkoittaa seldii ven'alaizeh tabah*

särki *sär|gi* (-rin, -gii, -gilöi) Savustettuna särki on hyvin maukas kala. *Savvustetunnu särgi on ylen mavukas kala.*

turska *tresk|u* (-an, -ua, -oi); *tr'osk|u*

Lihvoja ja sisäelimiä - Lihat da syväinelimet

broileri *broiler* (-an, -ua, -oi)

filee *file* (*filien, filetty, filielöi*)

härkä *här|gy* (-rän, -giä, -gii); *häk|ki* (-in, -kii, -kilöi)

häränliha *häränlih|a* (-an, -ua, -oi) Härän sisäfileetä ja valkosipuliperunoita *Härän/häkin syväinfletty čosnokokkartohkanke*

jauheliha *fars|u* (-an, -ua, -oi)

jänis *jänöinlih|a* (-an, -ua, -oi)

hirvenliha *hirvenlih|a* (-an, -ua, -oi)

kana *kan|a* (-an, -ua, -oi) *kananlih|a* kananmuna *jäic|čy* (-än, -čiä, -čii) -poika *kananpoigaine* (-poigazen, -poigastu, -poigazii)

kieli *kiel|i* (-en, -dy, -ii)

kinkku *počin tagareizilih|a* (-an, -ua, -oi); *oukorok|ku* (-an, -kua, -kii); *kinku* (-n, -u, -loi) joulukinkku *päččpoč|či* (-in, -čii, -čiloi)

lammas *lam|mas* (*bahan, --mastu, -bahii*), **lampaanliha** *lambahanlih|a*

liha *lih|a* (-an, -ua, -oi)

lihan kypsyyssaste *lihan kypsysasteh* (-en, -tu) **raaka-puolikypsä-kypsä** *ruohk|u* (-an, -ua, -ii) – *puolikyyps|y* (-än, -iä, -ii) – *kypsy|y*

makkara *kalbas|su* (-un, -suu, -suloi)

maksa *maks|u* (-an, -ua, -oi) maksalaatikka ja puolukkahilloa *maksupastostu buoluvaren'n'anke.*

munuainen *počk|u* (-an, -ua, -ii) liekitettyä munuaisia *Flamberuittuloi počkii*

nakki *sosisk|u* (-an, -ua, -oi)

nauta *lehm|y* (-än, -iä, -ii) **naudanliha** *lehmänlih|a* **häränliha** *häkinlih|a*

pekoni *bekon* (-an, -ua, -oi)

riista *riist|u* (-an, -ua, -oi)

savuliha *savvulih|a*

sianliha *počnilih|a* (-an, -ua, -oi) sianlihastike *počnilihasous|su* (-un, -suu, -suloi)

siankylki *počinkylgi* (*kyllen, kylgie, kylgilöi*)

silava *izr|u* (-an, -ua, -oi)

sisäfilee *syväinfile* (-filien, -filetty, -filielöi)

sydän *sy|väin* (-dämen/-väimen, -väindy, -dämiil/-väimii)

Maitotuotteita – Maidohizet

jugurtti *jogurt|u* (-an, -ua, -oi)

juusto *juust|o* (-on, -uo, -oloi) juustoraaste *juustor'orkate|s* (-ksen, -stu, -ksii)

jäädyke *jiävvyk|eh* (-kehen, -ehty, -kehii) Karpalojäädyke on juhlallinen jälkiruoka. *Garbalojiävvykeh on pruazniekalline jälgisyömine.*

jäätelö *jiämai|do* (-jon, -duo, -doloi); *jiädel|ö* (-ön, -yö, -ölöi)

kefiiri *kefir|u* (-an, -ua, -oi)

kerma *sliuhk|u* (-an, -uo, -oi); kermavaahto *sliuhkuvuah|ti* (-en, -ie, -iloi) Kerma vatkataan vaahdoksi. *Sliuhkat pieksetäh vuahtekse.*

kevytkerma *vähäravzazet sliuhkat*

kuohukerma *vuah|ti/kuohusliuhk|u libo razvazet sliuhkat*

laktoositon *laktouzat|oi* (-toman, -tomua, -tomii) *Ongo teil laktouzzattomii maidotuottehii?*

maito *mai|do* (-jon, -duo, -doloi)

maitojauhe *maidojauheh* (-ehen, -ehtu, -ehii)

piimä *hapainmaid|o*

raejuusto *rajehjuust|o* (-on, -uo, -oloi)

rahka *raht|o*, (-on, -uo, -oloi); *ruah|o* (-on, -uo, -oloi)

smetana *kannate|s* (-ksen, -stu, -ksii)

suklaakastike *šokoluadupaini|n* (-men, -ndu, -mii); -*sous|su* (-un, -suu, -suloi)

vaniljakastike *vanil'l'upaini|n*, -*sous|su*

viili *viili* (-n, -i, -löi)

voi *voi* (-n, -du, -loi)

Marjoja – Muarjat

herukka, **viinimarja** *čiho|i* (-in, -idu, -loi); *smorodin* (-an, -ua, -oi)

karpalo *garbal|o* (-on, -uo, -oloi); *guarbal|o* (-on, -uo, -oloi) karpalojäädyke *garbalojiävvyk|eh* (-kehen, -ehty, -kehii)

karviainen *karvasmuarj|u* (-an, -ua, -oi); *križouniek|ku* (-an, -kua, -koi)

kirsikka *višn|u* (-an, -ua, -oi)

lakka *muur'o|i* (-in, -idu, -loi); *šl'ubo|i* (-in, -idu, -loi); *uhku|ine* (-zen, -stu, -zii)

mansikka *mandžo|i* (-in, -idu, -loi) mansikkajäätelö *mandžoijiämایدو*

marja *marj|u* (-an, -ua, -oi); *muarj|u* (-an, -ua, -oi)

mehu *mehu* (-n, -u, -loi); *sok|ku*, (-an, -kua, -kii); *muarjuvezi* (-vien, -vetty, -vezii/vezilöi)

mesimarja *or'hoi* (-in, -idu -loi)
 mustaherukka *must|u čiho|i* (-an -in, -ua -idu, -ii -loi); *mustu smorodin* (-an, -ua, -oi)
 mustikka *must'oli* (-in, -idu, -loi)
 punaherukka *rus|kei* (-ien, -iedu, -ieloi) *čiho|i* (-n, du, -loi); *ruskei smorodin* (-an, -ua, -oi)
 puolukka *buol|u* (-an, -ua, -oi)
 vadelma *vago|i* (-in, -idu, -loi); *vavarj|o* (-n, -uo, -loi)

Mausteita ja yrttejä – *Mavustehet da yrtit*

basilika *bazilik|ku* (-an, -kua, -koi)
 chili *čili* (-n, -i, -löi)
 curry *karri-mavusteh* (-en, tu, -ii)
 fariinisokeri *farinuzuahari* (-n, -i, -loi)
 inkivääri *imbir'* (-an, -ua, -oi)
 kaakao *kaka|o* (-on, -uo, -oloi)
 kaakaojauhe *kakao|propošk|u* (-an, -ua, -oi); *-jauh|eh* (-ehen, -ehty, -ehii)
 kaneli *korič|ču* (-an, -čua, -čoi)
 kardemumma *kardamon* (-an, -ua, -oi)
 ketsuppi *ketčup|pu; keččup|pu* (-an, -pua, -poi)
 korianteri *koriandr|u* (-an, -ua, -oi)
 kumina *tmiin|u* (-an, -ua, -oi)
 laakerinlehti *lavruleht|i* (-en, -ie, -ii)
 lipstikka, liperi *levistiek|ku* (-an, -kua, -koi), *liberi*
 mauste *mavusteh* (-en, -tu, -ii)
 maustepippuri *mavustehpippuri* (-n, -i, -loi)
 meirami *meiran* (-an, -ua, -oi)
 merisuola *merisuol|u* (-an, -ua, -ii)
 minttu *dušmank|u* (-an, -ua, -oi); *m'at|a* (-an, -ua, -oi); *mintu* (-n, -u, -loi)
 mustapippuri *mustupippuri* (-n, -i, -loi)
 neilikka *neilik|ku* (-an, -kua, -koi)
 oregano *oregan|o* (-on, -ua, -oi)
 paprika *paprik|ku* (-an, -kua, -koi)
 paprikajauhe *paprikkupropošk|u* (-an, -ua, -oi)
 piparjuuri *pippurijuuri* (-en, -du, -iil-iloit)
 pippuri *pippuri* (-n, -i, -loi)
 raesokeri *rajehzuahari* (-n, i, -loi)
 rakuuna *estragon* (-an, ua, -oi)
 rosmariini *rozmariin|u* (-an, -ua, -ui)
 ruohosipuli *heinylauk|ku* (-an, -kua, -koi)
 siirappi *puatok|ku* (-an, -kua, -koi)
 sinappi *gorčič|u* (-an, -ua, -oi)
 sipulijauhe *laukkupropošk|u* (-an, -ua, -oi) *-jauh|eh* (-ehen, -ehty, -ehii)
 sitruunapippuri *limonpippuri* (-n, -i, -loi)
 soijakastike *soijasous|su* (-un, -suu, -suloi)
 sokeri *zuahari* (-n, i, -loi)
 hienosokeri *zuaharipesku* (-n, -u, -loi)
 suola *suol|u* (-an, -ua, -ii)
 tomusokeri *tomuzuahari, pölyzuahari*
 vaniljasokeri *vanil'uzuahari*
 tilli *ukrop|pu* (-an, -pua, -poi)
 timjami *timjan* (-an, -ua, -oi)
 valkopippuri *valgeipippuri* (-n, -i, -loi)

Sieniä – *Sienet da grivat*

haaparousku *maidosien|i* (-en, -du, -ii); *huabusien|i; pilvo|i* (-in, -idu, -loi)
 hapero *pilvo|i* (-in, -idu, -loi)
 herkkusieni *šampinjon* (-an, -ii, -iloit)
 herkkutatti *valgei gri|ba* (-van, -bua, -boit)
 kantarelli, keltavahvero *keldusien|i* (-en, -du, -ii)
 karvarousku, karvalaukku *karvulauk|ku* (-an, -kua, -koi)
 koivunkantosieni *kandosien|i* (-en, -du, -ii)
 korvasieni *korvusien|i* (-en, -du, -ii), *ruppisien|i*
 lampaankääpä *lambahankiä|by* (-vän, -byy, -bylöit)
 lehmäntatti *lehmängri|ba* (-van, -bua, -boit)
 mustatorvisieni *mustutrubasien|i* (-en, -du, -ii)
 punikkittatti *oravängri|ba* (-van, -bua, -boit)
 rouskut *rouskusienet*
 suppilovahvero *voronkusien|i* (-en, -du, -ii), *trattisien|i*
 tatti *gri|ba* (-van, -bua, -boit)
 voitatti *voigri|ba*

Viljatuotteita – Vil’l’utuottehet

gluteeniton *gl’utieni|toi* (-toman, -tomua, -tomii) Ruokalistalla pitää olla merkittynä gluteenittomat ruuat. *Men’us pidäy olla merkitty gl’utienittomat syömizet*

grahamjauho *täyzijyvänäizujauh|o* (-on, -uo, -oloi)

hirssi *bros|su* (-an, -sua, -sii)

jauho *jauh|o* (-on, -uo, -oloi)

jauhoseos *jauhosevoite|s* (-ksen, -stu, -ksii)

kaurajauho *kagrujauh|o* (-on, -uo, -oloi)

kauraryyni/-suurimo *kagrusuurim* (-an, -ua, -oi)

maissi *kukuruuuz|u* (-an, ua, -oi)

makaroni *makaron* (-an, -ua, -oi)

mannaryyni/-suurimo *mannoisuurim* (-an, -ua, -oi)

ohra *ozr|u* (-an, ua, -ii)

ohrajauho *ozrujauh|o* (-on, -uo, -oloi)

ohraryyni/- suurimo *ozrusuurim* (-an, -ua, -oi)

talkkuna *talkun* (-an, -ua, -oi)

tattari *greč|ču* (-un, -ču, -čuloi)

riisi *riis|su* (-un, -suu, -suloi)

ruis *ru|is* (-gehen, -istu, -gehii)

ruisjauho *ruisjauh|o, rugehine jauh|o* (-on, -uo, -oloi)

vehnä *nižu* (-n, -u, -loi)

vehnäjauho *nižujauh|o, nižuhine jauh|o* (-on, -uo, -oloi)

Vihanneksia – Kazvokset

hapankaali *suolattu kapustu, suolatun kapustan, suolattuu kapustua, suolattuloi kapustoi*

herne *herneh* (-en, -ty, -ii)

kasvis *kazvo|s* (-ksen, -stu -ksii)

kasvikset *kazvoks|et* (-sien, -ii)

kaali *kapust|u* (-an, -ua, -oi)

kesäkurpitsa *gurbič|ču* (-an, -ču, -čoi)

kukkakaali *kukkukapust|u* (-an, -ua, -oi)

kurkku *ogurč|u* (-an, -ua, -oi) suolakurkut *suolatut ogurčat*

kurpitsa *tikv|u* (-an, -ua, -oi)

latva-artisokka *artišok|ku* (-an, -kua, -koi)

paprika *paprik|ku* (-an, -kua, -koi)

papu *pa|bu* (-vun, -buu, -buloi)

parsa *sparž|u* (-an, -ua, -oi)

parsakaali *sparžukapust|u* (-an, -ua, -oi); *brokkoli* (-n, -i, -loi)

purjosipuli *poreilauk|ku* (-an, -kua, -koi)

persilja *petrušk|u* (-an, -ua, -oi)

pinaatti *špinuat|tu* (-an, -tua, -toi)

raparperi *reveni* (-n, -i, -löi)

ruusukaali *rouzukupust|u* (-an, -ua, -oi)

salaatti *saluat|tu* (-an, -tua, -toi)

selleri *selderi* (-n, -i, -löi) juuri- tai varsiselleri *juuri- libo varziselderi*

sipuli *lauk|ku* (-an, -kua, -koi); *laukka|ine* (-zen, -stu, -zii)

tomaatti *tomuat|tu* (-an, -tua, -toi); *tomidor* (-an, -ua, -ii)

valkosipuli *čosnok|ku* (-an, -kua, -koi); Etkö pidä valkosipulin tuoksusta? *Etgo suvaiče čosnokan aromuattua?*

vesimeloni *arbuuz|u* (-an, -ua, -oi)

vihannes *ouveš|ši* (-in, -sii, -šiloi)

vihannekset *ouveš|šit* (-siloin, -silo)

Äyriäisiä ja nilviäisiä - Ruakkuelätit da mol’uskat

etana *edenö|i* (-in, -idy, -löi)

hummeri *omuar|u* (-an, -ua, -oi)

katkarapu *krevetk|u* (-an, -ua, -oi)

mustekala *mol’usk|u* (-an, -ua, -oi)

osteri *ustrič|ču* (-an, -ču, -čoi)

rapu *ruak|ku* (-an, -kua, -koi)

ravunpyrstö *ruokunhän|dy* (-nän, -diä, -dii)

sammakko *šlop|öi* (-öin, -öidy, -pölöi)

sammakonkoipi *šlopöinkoibi* (-en, -edu, -eloi)

simpukka *hävinkukkaro|ine* (-zen, -stu, -zii)

äyriäinen *ruakkuelät|ti* (-in, -tii, -tilöi); ravut ja hummerit ovat äyriäisiä *ruakat da omuarat ollah ruakkuelättilöi*

Muita aineksia ja ominaisuuksia – Muut ainekset da ominažuot

Ravintorasvoja Ravingorazvoi

auringonkukkaöljy päiväzenkukkuvoi (-n, -du, -loi)
magrariini margarin (-an, -ua, -oi)
majoneesi majoniez|u (-an, -ua, -oi)
maustevoi mavustehvoi; mavustettu voi
oliiviöljy oliivuvoi
ruokaöljy siemenvoi; pyhävoi
rypsiöljy harakanheinyvoi
valkosipulivoi čosnokkuvoi
voi voi (-n, -du, -loi); argivoi

Ruokiin liittyviä adjektiiveja Syömiziin liittyvii adjektiivoi

freesattu **friezeit|tu** (-un, -tuu, -tui) freesattua sipulia *friezeituu laukkua*
gluteeniton *gl'utieni|toi* (-toman, -tomua, -tomii) Ruokalistalla pitää olla merkittynä gluteenittomat ruuat. *Men'us pidäy olla merkitty gl'utienittomat syömizet*
graavattu **gruavuit|tu** (-un, -tuu, -tui) Graavattua lohta ja tilliperunoita. *Gruavuittuu lohtu ukroppukartohkoinke.*
grillattu *grillat|tu* (-un, -tuu, -tuloi)
hapan *mui|ei* (-ien, -edu, -ieloi); *hapain* Piimä ja muut hapanmaitotuotteet *hapainmایدo da toizet hapainmaidotuottehet*
hapatettu *muijendet|tu* (-un, -tuu, -tuloi)
haudutettu *havvutet|tu* (-un, -tuu, -tuloi) haudutettua kaalia *havvutettuu kapustua*
imelä *imel* (-än, -iä, -ii)
keitetty *keitet|ty* (-yn, -tyy, -etylöi)
kuuma *hiilav|u* (-an, -ua, -ii) juoda kuumaa teetä *juvva hiilavua čuajuu*; *räk|ki* (-en, -kie, -kiil/-kilöi) kuuma uuni *räkki päčči*
laktoositon *laktouzat|oi* (-toman, -tomua, -tomii)
leivitetty, paneroitu *leivitet|ty* (-yn, -tyy, -etylöi); *paniruit|tu* (-un, -tuu, -tuloi)
liekitetty *flamberuit|tu* (-un, -tuu, -tuloi)
luomu *luomu, luonnonmuga|ine* (-zen, -stu, -zii)
makea *mag|ei* (-ien, -iedu, -ieloi)
maukas *mavuk|as* (-kahan, -astu, -kahii)
maustamaton *mavustamat|oi* (-toman, -tomua, -tomii)
palanut *pala|nuh* (-nuon, -nut, -nuzii)
rasvainen *razva|ine* (-zen, -stu, -zii)
rasvaton *razvat|oi* (-toman, -tomua, -tomii)
ruskistettu *ruskendet|tu* (-un, -tuu, -tuloi)
sakea *sag|ei* (-ien, -iedu, -ieloi)
savustettu *savvustet|tu* (-un, -tuu, -etuloi)
sokeriton *zuaharit|oi* (-toman, -tomua, -tomii)
suolainen *suola|ine* (-zen, -stu, -zi)
suolaton *suolat|oi* (-toman, -tomua, -tomii)
suolattu *suolat|tu* (-un, -tuu, -tuloi)
tuore *tuoreh* (-en, -tu, -ii); *vere|s* (-ksen, -sty, -ksii)

Luokittelemattomia aineita ja ominaisuuksia – Lajittelemattomat ainekset da ominažuot

etikka *uksu|t* (-on, -ttu, -zii)
hiiva *drožd|ei* (-ien, -iedu, -ieloi) kuivahiiva *kuivudroždei*
hillo *varen'n|u* (-an, -ua, -oi)
hunaja *mezi* (mien, metty, mezii)
jauhe *jauh|eh* (-eben, -ehtu, -ehii)
kananmuna *kananjäič|čy* (-än, čiä, -čii); *jäič|čy* (-än, -čiä, -čii)
kauramaito *kagrumai|do* (-jon, -duo, -doloi)
leivinjauhe *pastosjauh|eh* (-eben, -ehtu, -ehii); *tahtahankohotta|i* (-jan, -jua, -jii)
lisäke *ližäteh* (ližättehen, -ty, ližättehii)
manteli *mindali* (-n, -i, -loi)
marinadi *marinuad|u* (-an, -ua, -oi)
marmeladi *marmeluad|u* (-an, -ua, -oi)
pakaste *kylmät|eh* (-tehen, -ehty, -tehii) ottaa pakaste sulamaan *ottua kylmäteh sulamah*
pähkinä *orieh|u* (-an, -ua, -oi)
ruokasooda *soud|u* (-an, -oa, -ii)
rusina *izm|u* (-an, -ua, -oi)
soija *soj|a* (-an, -ua, -ii)
soijamaito *sojamai|do* (-jon, -duo, -doloi)
sose, pyree *pyree* (pyrien, pyretty, pyrielöi)
suklaa *šokoluad|u* (-an, -ua, -oi)
säilyke *säilyk|eh* (-kehen, -ehty, -kehii); *konserv|u* (-an, -ua, -oi) lihaa säilykkeenä *lihua konservannu*
säilöntä *konserviiruičend|u* (-an, -ua, -oi)
tofu (soijajuusto) *sojajuust|o* (-on, -uo, -oloi) , *tofu* (-n, -u, -loi)

tumma suklaa *must|u (-an, -ua, -ii) šokoluadu*

tuoretuote *tuorehtuot|eh (-ehen, -ehtu, -tehii)*

täyte 1. *täyt|eh, (-tehen, -ehty, -tehii)* 2. *syväi|n (-men, -ndy, -mii)* Panen hirssipuuroa piirakoiden täytteeksi. *Panen brossupudruo šipainiekoin syväimekse.*

vesi *vezi (vien, vetty, vezii/vezilöi)*

viinietikka *viinu-uksu|t (-on, -ttu, -zii); viiniuksut*

Resepteistä ja ruokalistoista – *Reseptoih da syömislisoih näh*

Olen koonnut oheen muutamia esimerkkejä ruokaohjeista ja ruokalistoista sekä joitain suosituksia oikeakielisyydestä ruokalistan laatijoille. Esimerkkiruokaohjeet sekä -ruokalistat sekä oikeakielisyysuositukset on esitetty ainoastaan karjalan kielen livvin murteella.

Liitän täh sen-tämän ezimerkin iččeni luajittulois reseptois da syömislisoiis segoi erähän rekomdaciens syömislisoin luadijoile kielen ulgomuodoh näh. Ielmainitut dielot ollah ozutettu ainos karjalan kielel.

Mittoa ja määriä – *Miärät*

suomeksi	<i>karjalakse</i>	<i>lyhenne</i>
millilitra	<i>millilitr u (-an, -ua, -oi)</i>	ml
senttilitra	<i>senttilitr u (-an, -ua, -oi)</i>	cl
desilitra	<i>decilitr u (-an, -ua, -oi)</i>	dl
litra	<i>litr u (-an, -ua, -oi)</i>	l
gramma	<i>gramm u (-an, -ua, -oi)</i>	gr
kilo(gramma)	<i>kilo(grammu)</i>	kg
kappale	<i>pal a (-an, -ua, -oi)</i>	
hyppysellinen	<i>näppi, näppine</i>	
kourallinen	<i>kobralline</i>	
teelusikallinen	<i>čuajuluzikka ine (-zen, -stu, -zii)</i>	
ruokalusikallinen	<i>syöndyluzikka ine (-zen, -stu, -zii)</i>	
vajaa	<i>vajai</i>	
runsas	<i>bohat tu (-an, -tua, -toi)</i>	

Reseptat

Kirkas gribasuuppu mučoi Elviran tabah

Pravoslaunois kirikös algau kevätkuun allus suuri Pyhä, kudai kestäy seitččie nedälii da lopeh Äijänpiän. Pyhä on ainos rungalline da hengelline. Hos enemylle duumajah, što pyhitämine koskeh ainos moizii tiettylöi syömizii kui liha, jäiččy da maidothizet. Pyhä algau sobupyhäpiän/sovindupyhäpiän kirikös, konzu sie on yhtehine prošken'n'an pakičendu da andamine. Kuajivus da prošken'n'an andaminen ollahgi targielöi hengellizen pyhän dieloloi.

Tiettylöin syömizien ližakse pyhän aigah pietellähes sežo eriluaduzis piendöis da pruzniekois. Pyhän aigah suittunuot dengat pidäy andua hyvöntevegoh. Kirikköizät oldih viizahat, ku sijoittetih pyhäaijan ainos pruzniekan iele; ristikanzan on hyvä hilletä pruzniekan iel.

sanastuo: puatokku = siirappi, pyhävoi = ruokaöljy, Pyhä = paasto, kuajivus = katumus, prošken'n'an pakičendu = anteeksi pyytäminen, suittunuot = säästyneet

Tarvičet:

3 keldujuurikoidu
3-4 kartohkua
1 laukan
3 čosnokan kynty
vähäine puatokkua
50 gr kuivatuu gribua
(libo läs 400 gr tuorehii)
30 gr krečču
1 l vetty
2 ouveššikuubiekkoi
mustupippurii
suolua
hienondettuu ukroppua

Azu nenga:

Livota grivat lämmäs vies puoli čuassuu. Ota grivoin livotusliemi tallele da pilko grivat vähästy pienembikse. Pilko laukku da čosnokan kynnet, liziä vähäine puatokkua dai freesua net grivoin kel pyhävois.

Kuorita keldujuurikoit da kartohkat dai pilko net kuubiekoikse. Vala grivoin livotusliemi kattilah da liziä vetty muga, kun nestetty on kaikkiedah yksi litru. Kieha- huta neste, liziä sih ouveššikuubiekat, laukku-čosnokku- gribasevos, grečču dai keldujuurikoit- da kartohkukuu-biekkait. Keitä kartohkoin kypenendässäh.

Mavusta suuppu pippuril da ukropal dai tarkista suolu. Suolan konah pidäy olla varovaine: käyttänet ouveššikuubiekkoi, musta, ku niilöis on äijy suolua. Tariče suuppu mustan tostuleivän da kazvosmargarinan kel. Et ole pyhäniekku, syö gribasuuppua kannateksen kel.

Padakurniekku

Talo ilmai emändiä da perti ilmai päčči, niiloil ei ole nimidä virgua, sanottih Kiihtelysvuoras ennevahnas. Pastospäčči oli karjalazen koin syväin ja monet syömizet kypsenedetih sen lämmös. Enzimäzike pastutih kuumimas lämmös piirualoi, kudail on hoikku kuori. Sen jälgeh konzu temperatuuru ruvettih vähäzty vähenemäh, aletih pastua piirualoi, kudail on sangei kuori, kurniekkoi i leibii. Viimezeks jälgilämmös kypsetih pudrod, zuarittuloid i padasyömizet.

Padakurniekku on kuuluzu karjalaizen kuhn'an syömine. Sen ruohkuainehet ollah yksinkerdazet.

Otetah

200 grammua poččinkylgiviibaluo
1,5 kiluo pikkaraizii ahvenii, kudai on puhastetettu
15 kappalehtu, hoikkua lantuviibaluo
1 detsilitrua merisuolua

Pane poččinkylgiviibaloit da merisuolu plastiikkupussih, sevoita net hyvästi, painele ilmu pois da salbua pussi. Anna suolavua ykzi suutkat.

Ripottele päččipuan pohjal ylen hoikku kerros ruisjauholoi, sit pane kerros ahvenii (leikkua pois piät da evät) sit pane kerros lantuviibaluo da lopuks kerros poččinkylgiviibaluo. Kerroksiloi lad'dattah konzu pada on täyzi.

Tahtaskuori

Puan suu katetah tahaskuorel, kudaih tarvittah yksi detsilitrua vetty, yksi syöndyluzikkua siemen/pyhävoidu da kogonaizet kakzi detsilitrua ruisjauholoi.

Kurniekkua pastetah puoli čuassuu 200 astiis da havvottah vähimytteh nelli čuassuu 120 astiis.

Padakurniekkua tarittah lämmänny. Tahtaskuoru kävvy leiväs. Lantu annetah kurniekkal mieluzan, magien maguvivahtehen.

Hyviä syöndyhimuo!

Päččiliha libo karjalane päččiliha Johanna-muaman tabah.

Päččilihareceptoi on läs muga äijän kui päččilöi da luadijoi/keittäjoi. Se oli, da on ielleh pyhäpäivien da pruzaniekkoin syömine. Ruohkuainehet da valmistamine ollah äijy yksinkerdazet. Tarvičet 500 grammua žiivatanlihua, 300 grammua počinlihua, karjua suolua, kogonaizii mavustehpippuriloi dai kiehuvuo vetty.

Leikkuo liha aiga suurile palazile da räkittä nennii räkis päčis (+ 250 C) 30–45 minuttoi. Ripota suolua da pippuriloi lihoiin segah. Lopukse vala kiehuvu vezi lihoiin päle. Älä sevoita vien valamizen jälgeh, ga liemi pyzyy kirkahannu. Havvota keitostu +130-150 asteizes päčis vähimytteh kolme čuassuu.

Päččilihua syvväh kuorikartohkoinke. Sidä syödih puaksuh vaiku šipaniekkoinke sih tabah, sto päččilihua pandih šipaniekkoin päle.



Syömizii havvotetih päčis savipadois, kudamii valmistetih Karjalan kannaksel Kyyröläs. 1800-luvun lopus ilmestyit raudu- libo sukunapuat, kudamait oldih äijy kallehimbii kui saviastiet.

Sukunapuan muodo on kaidu alahal, kylläzemi keskel da kaijetah suudu kohti.

Sukunapuat nostetih päčih da päčispäi uhvatal libo padahangol.

Fotokuva: Vesa Takala

Šipainiekat

Perindöllizeh luaduh šipainiekat oldih pyhänpäivän da pruazniekoin paras syömine. Šipainiekkua pastettih svuad’boih, muahpanendoih da subbotniekkah, da piiraidu viedih tuomazikse vasteroinnuzien kodiloih (suom rotinat). Šipainiekat ollah oldu karjalazen eloksentavan eroitamatoi vuitti, nygöi net ollah tuldu suomelazengi syöndykul’tuuran ozakse. Šipainiekoin pastandu oli, da on iellehgi naizien yhtehine dielo. Enne suurii pidoloi šipainiekkua pastettih puaksuh yhtes ruadohommil, konzu nuorembi rahvas opastui pastamizen peitočukset da tavat.

Kuoritahtas

Šipainiekoin kuoritahtas luajitah yksinkerdazis ainehis. Ezimerkikse 25 keskisuuruon šipainiekan tahtahah tarvitaht 2 decilitrua vetty, 1 čuajuluzikku suolua, 4,5 dl ruisjauhuo da 0,5 dl nižujauhuo.

Syvän

Syväimekse käytetäh tuttavii ruohkuainehii. Ozru- da talkunpudro ollah vahnembat. Niilöin ližakse ollah käy-tetty syväimekse moizes vil’as, kui grečus, riisus da brosas dai vie kartohkas da toizis ouveššilois luajittuu pudruo.

Kuorien ajelendu on pastajan maltonäyteh. Kuoret pidäy olla läbinägyjät, tazareunazet da yhtenkogozet.



Ajelendah näh käytetäh vartiniä



Kuori pidäy olla moine hoikku, gu ”sen läbi nägys seiččemen kirikön bašn’at”.

Fotokuvat: Vesa Takala



Syvän levitetäh läs kuoren reunah suate.



Yhtistämine alletah šipainiekan keskelpäi libo yhtistetäh piäspäi piässäh



Räkes päčis pastetut šipainiekat voijellah enne syöndiä.

Syömislisat

dielo on viestittiä kljentalale syömisannoksen kogohpano

pidäis käyttöä kaikenellendettäviä sanondo

syömislisan ozat libo annosten nimet ozutetah tavallizesti allekai omil rivilöil da net kirjutetah suuril kirjaimil

annosten nimet voijah ozuttua sego perusmuvvos (lohisuuppu) sego partitiivumuvvos (lohisuuppua)

perusmuodo ozuttau annoksen kogonazuonnu, partitiivu sen sijah tuou ilmi rajattomua miäriä

Päivän murgin 10-14 aigah

Kalaseljankasuuppu kannateksenke
Faršubifšteku sienisoussun,
kazvosten da keitettylöin kartohkoinke
Ruskeijuurikoi-linzu-kasvospastos

Pruazniekkuildaine Meny

Krevetkusaluattua, batonu
+++
Pedran filetty, garbalosoussuu mezinagristu, puikulakahtohkoi
+++
Kodijädelyö, tuorehii muarjoi

Gu annosten syväindyo kuvaillah, kuvavus ozutetah tavallizesti omal rivil annoksen nimen jälles.

Rekkušouferin burgeri

Faršubifsteku, täysijyvänizupäppi, juustu, saluattu, ruskei laukku, tomuattu, bekon, majoniezu, uppožuaritut kartohkat, BBQ-dippisoussu

Kalanpyydäjän saluattu

Saluattusevoitus, tomuattu, ogurču, ruskei laukku, lohi, krevetku, chilimajoniezu

Hawaijin leike

Leivitetty počinleike, žuarittu ananassurengas, kazvoksii, röstikartohkoi

Jiädelyö mandžoivaren'n'al?

Syömislstoil voijah toiči nähtä käytettävän sego l-piätehisty adessiivusijamuoduo: *jiädelyö mandžoivaren'n'al*. Luavukkaambi taba on käyttöä tulieloi fruzoi:

jiädelyö, mandžoivaren'n'oa
jiädelyö da mandžoivaren'n'oa,
jiädelyö mandžoivaren'n'anke

Erikseh tilavukses valmistettavat annokset ollah syömislstal, kudaman rubriekannu puaksuh on sanondu à la carte -annokset.

Restoran Aittaranta

À la carte

Algusyöimizii

Mäntylän lohirokkua(L) 9,60€
Lohirokkua sliuhkan dai ruistu tostuleivän kel

Aittarannan edenölöi(L) 9,70€
Čosnokkuvoin libo sinihomejuuston kel.
Ližäkse omua leibiä.

Piäsyöimizii

Penttilän kuhua(L) 23,90€
Ruisjauhonke žuarittuu kuhua 160 g, pyretty, žuarittuloi, pienii tomuattoi i limonua.

Pippuribroilerua(L) 16,20 €
Broileran rinnanfiletty 150 g, omua ouveššiloi, siemenvois žuarittuu batattua i viijen pippurin soussuu.

Mustufasoli-ruskeijuurikkoibifstekoi(L) 15,10€
Omuan kuh'n'an ouveššioihoidu 200 g, siemenvois žuarittuu batattua, omua ouveššiloi, lembienpoltajua soussuu.

Jälgisyöimizii

Creme brûlee(L) 8,20€
Karamelipuudingu. Kzyzy sezonmaguu tariččijalt.

Käytettyjä lähteitä – Käytetyt lähteet

Kotimaisten kielten keskus, *kielitoimiston ohjepankki internetissä 27.4.2023*, Ruokalistan oikeinkirjoituskysymyksiä.

Karjalan kielen elvytyshanke; Syömissanasto livvinkarjalakse. Toimittaneet Hannu Turunen da Lapinlahten Kaskikuuzen rahvahanopiston karjalan kielen opastujat. Elvytyshankkeen internetsivut.

Lampola, Riitta-Liisa 1974: *Gastronomic Terms*, Ravintolasanasto englantii -suomi. Helsinki: Restamark Oy.

Markianova, Ljudmila & **Pyöli**, Raija 2008: *Sanakirja suomi – karjala*. Kuopio: Salmi-Säätiö.

Penttonen, Martti 2016: *Karjal-suomi-karjal sanakniigu*. Kuopio: Karjalan Kielen Seura ry.

Perkiö, Leena 1992: *Gastronomisk ordlista*. Helsinki: Restamark Oy.

Pyöli, Raija 2012: *Livvinkarjalan kielioppi*. Helsinki: Karjalan Kielen Seura ry.

Pyöli, Raija 2016: *Sanakirja karjala - suomi*. Lahti.

Rohweder, Pirkko 1979: *Gastronomisches Wörterverzeichnis*, Ravintolasanasto suomi - saksa. Helsinki: Restamark Oy.

Saikkonen, Pirkko 2004: *Termes Culinaires*, Ravintolasanasto suomi - ranska. Helsinki: Restamark Oy