

RIVISTA KAMASTRA

ARBËRESHE : LINGUA e STORIA

Parte quindicesima

In cucina

PANE

Buk



ACQUA

Ujë

ZUCCHERO

Sheqer

VINO

Verë



CAFFÈ

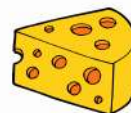
Cafe

OLIO

Vaj

FORMAGGIO

Diathë



CIPOLLA

Qepë

GRANO

Grurë



GHIACCIO

Akuli

SALE

Krip



ACETO

Uthul

ARROSTO

Mish i pikura

AVENA - BIADA

Tërshëra

PERA

Dardhë



MELA

Molla

MELAGRANA

Shegë

MANDORLA

Mëndua

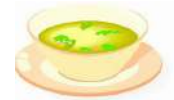


ORZO

Elp

BRODO

Lëng



CARNE

Mish

FARINA

Miëll / hjiur

PESCA

Pjeshk



PESCE

Peshk



PEZZO

Copë

LATTE

Qumsht

AGLIO

Hudër

CASTAGNA

Kështenjë



CIBO

Të ngrën

CILIEGIA

Qershi

CECIO

Qiqër

FAVA

Bathë



FETTA

Fele

FETTA DI PANE

Fele buk

PRANZO

Drekë

CENA

Dark

UOVA

Ve



UVA

Rrush

HO FAME

Kam putit






HO SETE

Kam et

CHE AVETE?

Çë mini?

BIRRA	Birrë	
VITELLO	Viçi	
MAIALE	Derku	
AGNELLO	Mish	
POLLO	Pule	
PEPE	Pepëri	
ZUCCHERO	Cukëri	
BICCHIERE	Bukjери	
CARAFFA	Kënata	
COLTELLO	Thika	
CUCCHIAIO	Kuqarini	
FORCHETTA	Vroka	
OLIERA	Vajaroja	
PIATTO	Tajuri	
FONDO	Kuput	
PIANO	Spaz	
PICCOLO	I vogël	
TAVOLO	Trjesa	
TAZZINA	Kikëra	
TOVAGLIA	Mësalia	
TOVAGLIOLO	Stjavoku	
AMARO	I idhur	
BUONO	I mir	
CATTIVO	I lig	

DOLCE	I ëmbël	
FORTE	I fort	
FREDDO	I ftohtë	
CALDO	I ngrohtë	
SALATO	Sallenj	
INSIPIDO	Pa krip	
PICCANTE	Djeg	
TENERO	I but	
DURO	I that	
VECCHIO	I vjetër	
MIELE	Mial	
PASTA	Makarune	
RICOTTA	Gjize	
RISO	Granariz	
CAPRETTO	Krapit	
CONIGLIO	Kuçezë	
COSTATA	Brinjë	
GRASSO	Me dhiamë	
MANZO	Ka	
OCA	Patë	
OSSO	Asht	
GALLETTO	Aluç	
PROSCIUTTO	Hiramer	
SOPPRESSATA	Sopërshat	

TACCHINO
VITELLO
ALBICOCCA
AMARENA

Viçe / Viçun
Vëtiel
Virlingokë
Mërene



Ricetta

Tajulinet na qumësht

Hahëshën ma hare të djelën Shënxiuns. Ta një bukur kallarë plo plo ma qumësht uhët cukër e kanele dhe kur zien driten tajuliet të hoja bënur sëutu ma ve. Pakë nge shkon e mën hahen ta një poçarele kurë u ftohën di ca. Pleq e kriatura i duon shum të ëmbra.



Tagliolini al latte

Si mangiavano con gioia la domenica dell'Ascensione.

Preparare per due porzioni un uovo di taglierini fini fatti al momento.

Tuffare la pasta nel latte bollente aromatizzato con scaglie di cannella e addolcito con zucchero a piacere. Fare sobbollire qualche minuto e spegnere la fiamma. Far riposare la pietanza nella cocottina di servizio e gustare la specialità.

*La grafica e la trascrizione delle video lezioni sono a cura di **Rossella De Rosa***