

# Bååhkesjidh



TJAALEGE





# Sijhth b  hkesjidh?

Daennie tjaalegisnie gaavnh aktem buerkiestimmiem guktie laejpieh jallh gaahkoeh b  hkesjidh. Jis sijhth lieredh b  hkesjidh, lohkh teekstem, vuartesjh guvvide jih b  hkesjh!

*Lohkh mubpien s  jroem jih ohtsedh gaajhkem maam daarpesjh b  hkesj  mman. Jis maam-akt f   tese, dellie tjoeverh bovresne minnedh jih dam   stedh.*





# Maam daarpesjh?



## Laejpie-tjaalege

Vijhte (5) desilijhterh mielhkeste

Akte (1) paagke easaldahkeste

Akte (1) bustetje saelhteste

Akte (1) buste voejeeste

Göökte (2) busth sæjroebpistie

Akte (1) buste dijnehkijstie

Luhkie (10) desilijhterh veete-jaavvojste  
(medtie)

## mielhkie

easaldahke

saelhtie

voeje

sæjroebpe

dijnehhk

jaavvoeh

*Åvtelen datne aalkah bäähkesjidh, mujhtieh gieth bissedh!*



# Guktie darjodh?



Lienedh mielhkiem  
giebnesne goske 37 °C  
sjædta.



Sjilkehth voejem seamma  
giebnesne.



Sjåavotht sæjrobpem jih  
easaldahkem mealhkan.

*Aellieh easaldahkem mealhkan  
sjåavotht jis mielhkie baahkesåbpoe  
goh 37 °C!*



Gurkh dijnexkh jih  
saelhtieh akten gaaran.



Gurkh mielhkie-  
pleentegem seamma  
gaaran.

Sjåavohth gaajhkem.



Sjåavohth jaavvoeh  
pleentegasse.



# Maam vielie darjodh?



Gosse daajjem jurjiehtamme, baajh dellie daajjem easadidh medtie 45 minudth.

Mearan daajjem easedeminie, maahtah laavlodh :



**Laejpiem edtjem**



**bååhkesjidh**

*Melodije: Bake kake søte*

*Laejpiem edtjem bååhkesjidh*

*Datne åadtjoeh smååhkedh*

*Daajjem darjodh*

*Daajjem daanjedh*



*Laejpiem darjodh*

*Laejpiem bissedh*

*Dellie maaje gaervies,*

*Ååh, van njaelkies laejpie!*





Daelie daajje easadamme  
45 minudth. Vaeltieh  
daajjem gaereste.



Daanjh daajjem j'ih juekieh  
smaave stuhtjide.



Jårreth laeipie-daajjetjh  
jorpehke.



Jissedh laejpie-daajjetjem  
tjeevline goske pliehtje j'ih  
jorpehke.



Jarkelh gietigujmie.



Biejh laejpie-daajjetjem  
bissemeffeallose.





## Tsåalhkoeh.

*Gosse tsåalkoeminie dellie maahtah tjäägakam aaj nuhtjedh.*



## Biejh dam bissemevuabnan.

Bissemevuebnie edtja  
250 °C årrodh.

*Åvtesne gosse saemieh laejpiem jurjiehtin, dellie gierkiej jallh sjjili nelnie bissin. Daelie jis, bisseme-vuebnesne aaj.*

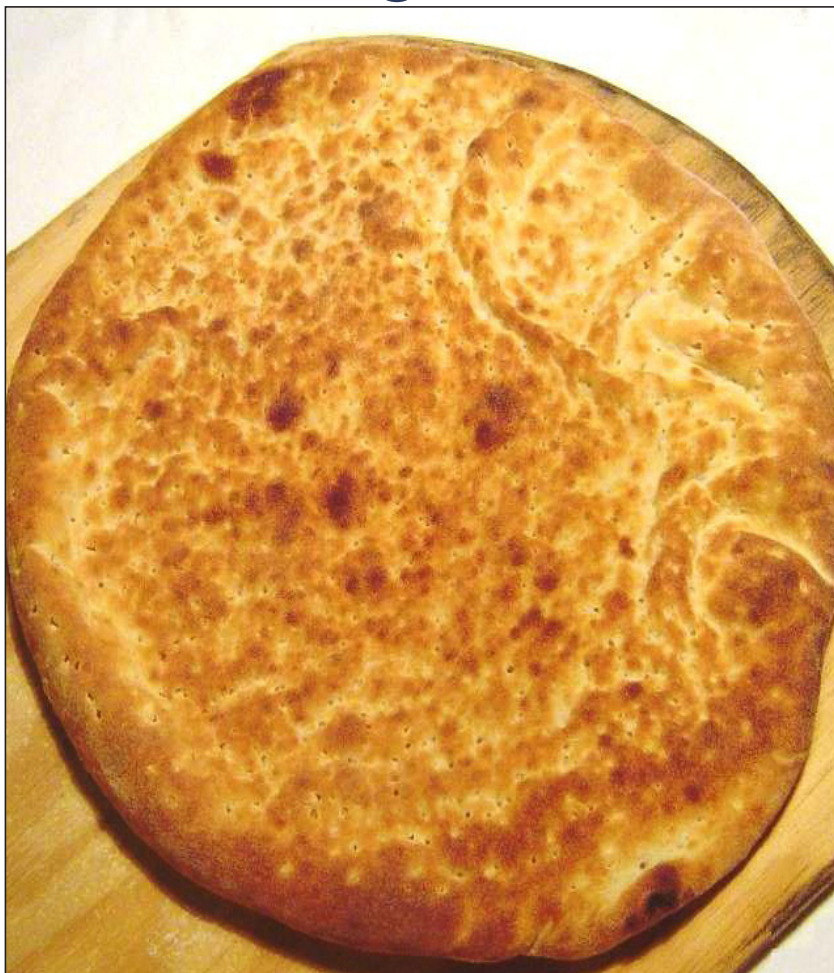


Bissieh 4-6 minudth. Dan mænngan laejpie gaervies.

Vaeltieh laejpiem bisseme-vuebneste.



# Joe lea gaarvesth!



Daelie datne daajrah guktie njaelkies laejpieh ( \*gaahkoeh)  
bååhkesjidh!

Utnieh læjnosth!

\* Jijnjh saemieh dejtie gaahkojne aaj gåhtjoeh.



## Baakoelæstoe

**baajedh IV** - la, tillate, la være

**biējedh IV** - legge, sette

**bissedidh** - vaske seg

**bissedh I** - steke

**bisseme-fealloe** – stekefjøl

**buerkiestimmie** - forklaring

**baahkenidh** - varme, bli varmere

**baahkesåbpoe** - varmere

**bååhkesjidh** - bake

**dijnehkh** - sukker

**daajje** - deig

**daanjedh IV** - kna

**easadidh** - ese

**easaldahke** - gjær

**fååtesidh** - mangle

**gaerie** – skål

**gierkie** – stein

**gurkedh VI** - helle

**jarkelidh** – snu, vende

**jissiedidh** - gjøre tynnere

**joe lea gaarvesth** - nå er det ferdig

**jurjiehtidh** - stelle til; lage, tilberede (mat)

**jaavvoe** - mjøl

**jårrehtidh** - rulle, trille (f.eks brøddeig), snu, dreie rundt

**laejpie, gaahkoe** - brød

**laejpie-tjaalege** - brøddoppskrift

**lienedidh** - lunke på (vann, melk)

**mielhkie** - melk

**njaelkies** - god

**ohtsedidh** - lete etter noe, søke

**pleentege** - blanding

**saelhtie** - salt

**sjijle** – glo

**sjilkehtidh** - smelte bre opp

**sjåavoehdidh** - røre om

**stuhkje** - stykke, del

**smååhkedh V** - smake

**sæjrope** - sirup

**tjeevla** - kjevle

**tsåålhkodh II** - pikke

**utnieh læjnosth** – velbekomme

**veartasjidh** - å se på

**voeje** - smør

**åvtesne** – før i tiden



## Laavenjassh

1. Fortell muntlig eller skriv en liste over alt du trenger før du kan begynne å bake.
2. Lag en kort dialog mellom Aanta og Marja som drar til butikken for å kjøpe ingredienser til å bake *laejpieh*.
3. Følg oppskriften i dette heftet, og bak *laejpieh*. Sett ord på hver handling og fortell hva du gjør.
4. Etter at du har bakt. Fortell trinnvis hva du har gjort, fra du lette frem ingrediensene til at brødene var ferdige.
5. Samtale om samisk mattradisjon. Kjenner du til andre samiske mattradisjoner?  
*Gruppearbeid:*
6. Bak *laejpieh* og ta bilder av hele prosessen. Deretter lager dere en egen oppskrift på hvordan man baker. Kombiner bilde og tekst.



Aajege

Postadresse:  
Postboks 301  
7361 Røros

Besøksadresse:  
Sundveien 12  
7374 Røros

Tlf. 72 41 93 00 (sentralbord ved Røros vgs)  
Fax 72 41 93 45

[www.aajege.no](http://www.aajege.no)