

KNISHES, BLINTSHES UN LOKSHN

KNISHES

- Tsvey ayer.
- Tsvey lefl vaser
- Tsvey kopis mel
- A lefele bakproshik
- A lefl fets

Farknet di teyg.
Valgert oys a blat nit zeyer
din. Misht iber a funt kez mit
tsvey eyer. Zalts-tsum tam
Viklt eyn in teyg a por mol.
Tseshnaydt un viklt tsunoyf
vi a knish

Leygt in a fetn bekele. Bakt
tsvantsik minut. Men kon oykh
makhn mit kartoflen oder
broyne rayz. Kokht op di
kartoflen. Sheylt oys.
Tseraybt. Broynt tsu tsvey
tsibeles mit a lefl fets.
Tseklapt un misht alts oys.
Viklt in dem teyg un bakt. Men
Kon makhn dos zelbe mit kashe.

Kokht op gedikht retshene
kashe. Brot ayn tsvey tsibeles,
a halb funt shvomen, a lefl
fets biz broyn. Misht durkh mit
der kashe. Filt dos teyg. Viklt
tsunoyf un bakt dos zelbe

קנישעס

- צוויי אייער
- צוויי לעפל וואסער
- צוויי קאָפּיס מעל
- אַ לעפֿעלע באַקפּראָשיק
- אַ לעפֿל פֿעטס

פֿאַרקנעט די טייג
וואַלגערט אויס אַ בלאַט
ניט זייער דין.
מישט איבער אַ פֿונט קעז מיט
צוויי אייער. זאַלץ- צום טעם.
וויקלט איין אין טעג א פֿאַר מאָל
צעשניידט און וויקלט צונויף
ווי אַ קניש

לייגט אין אַ פֿעטן בעקעלע
באַקט צוואַנציק מינוט.
מען קאָן אויך מאַכן מיט
קאַרטאָפלען אָדער ברוינע
רייז. קאָכט אָפּ די קאַרטאָפלען.
שיילט אויס. צערייבט. ברוינט צו
צוויי ציבעלעס מיט אַ לעפֿל
פֿעטס. צעקלאַפט און מישט אַלץ
אויס. וויקלט אין דעם טייג און
באַקט. מען קאָן מאַכן דאָס זעלבע
מיט קאַשע

קאָכט אָפּ געדיכט רעטשענע
קאַשע. בראַט איין צוויי ציבעלעס,
אַ האַלב פֿונט שוואַמען, אַ לעפֿל
פֿעטס ביז ברוין. מישט דורך מיט
דער קאַשע. פֿילט דאָס טייג
וויקלט צונויף און באַקט דאָס
זעלבע.

BLINTSHES

בלינטשעס

Tseshlogn tsvey eyer.
A kopi mel. A bisl vaser.
Raybt ayn vi a krem es zol
nisht zayn keyn shtiklekh.
Makht gut heys a
skovorode (patelnie). Leygt
avek a lefl puter oyf a
tetsl. Nemt a halbe tsibele.
Tunkt in puter un bashmirt
di skovorode(patelnie)..

צעשלאָגן צוויי אייער. אַ קאָפּי
מעל. אַ ביסל וואַסער רייבט איין
ווי אַ קרעם, עס זאָל נישט זיין קיין
שטיקלעך. מאַכט גוט הייס אַ
סקאַוואַראַדע (פאַטעלניע).
לייגט אַוועק אַ לעפּל פוטער אויף
אַ טעצל.
נעמט אַ האַלבע ציבעלע. טונקט
אין פוטער און באַשמירט די
סקאַוואַראַדע (פאַטעלניע).

Gist aroyf dos teyg. Makht
a din bletl. Ven tsufil, gist
tsurik dos teyg. Bakt a por
minut oyf a kleynem
fayer. Tut dos zelbe biz tsu
ende. Leygt oys di bletlekh
oyf a hantekh. Misht oys a
funt kez, tsvey eyer, a bisl
zoyerer krem, zalts oder
tsuker tsum taam.

גיסט אַרויף דאָס טייג. מאַכט אַ דין
בלעטל. ווען צופיל, גיסט צוריק
דאָס טייג. באַקט אַ פאַר מינוט
אויף אַ קליינעם פֿייער. טוט דאָס
זעלבע ביז צו ענדע. לייגט אויס די
בלעטלעך אויף אַ האַנטעך. מישט
אויס אַ פֿונט קעז, צוויי אייער, אַ
ביסל זויערער קרעם, זאַלץ אַדער
צוקער צום טעם.

Leygt di kez in di bletlekh.
Farviklt es. Leygt di
blintshes in a fetn
bekele. bakt in oymn oder
oyfn oymn. Men kon oykh
filn mit rayz. Kokht op a
gloz broyne reyz
gedikht. Misht durkh mit a
bisl rojinkes, tsuker,
tsimering un tsvey eyer.
Filt un bakt dos zelbe.

לייגט די קעז אין די בלעטלעך.
פֿאַרוויקלט עס.
לייגט די בלינטשעס אין אַ פֿעטן
בעקעלע. באַקט אין אויוון אַדער
אויפֿן אויוון. מען קאָן אויך פֿילן
מיט רייז. קאָכט אָפּ אַ גלאַז ברוינע
רייז געדיכט. מישט דורך מיט אַ
ביסל ראַזשינקעס, צוקער,
צימעריןג און צוויי אייער. פֿילט
און באַקט דאָס זעלבע.

LOKSHN

לאַקשן

Men kon banutsn
gantse veytsn mel
Tseklapt tsvey eyer.
Tsvey lefl vaser.
Tsvey kopis mel.
Farknet a teyg. Valgert oys
tsvey bletlekh .Los trukenen.
Ven a bisl trukn leygt
tsuzamen un shneydt di
lokshn. Triknt oder bakt in
oyvn.

מען קאָן באַנוצן
גאַנצע ווייצן מעל.
צעקלאַפט צוויי אייער
צוויי לעפל וואַסער
צוויי קאָפּיס מעל
פֿאַרקנעט אַ טייג.
וואַלגערט אויס צוויי בלעטלעך.
לאַז טרוקענען. ווען אַ ביסל טרוקן
לייגט צוזאַמען און שניידט די
לאַקשן. טריקנט אָדער באַקט אין
אויבן.

Vocabulaire de la cuisine

LES USTENSILES-די פֿליים

La Casserole	די טאָפּ דאָס פֿענדל , די פֿאַן	Di top Di fan
La poêle	די סקאַוואַראַדע די פּאַטלניע	Di skovorode Di patelnie
Un four	דער אויוון	Der oyvn
Le rouleau à pâtisserie	דער וואַלגערהאַלץ	Der valgerholts
Un dessert	דאָס פֿאַרבײַסן	Dos farbaysn
La Salière	דאָס זעלצערל	Dos zaltserl
La Poivrière	דאָס פֿעפֿערמעסטל	Dos fefermestl
Du papier aluminium	זילבער-פּאַפּיר	Zilber papir
un moule	דער בעקן	Der bekn
Un saladier	אַ שיסל	A shisl

LA TABLE- DER TISH- דער טיש

Les couverts	דאָס געדעק	Dos gedek
Une fourchette	דער גאָפּל	Der gopl
Une cuillère	דער לעפּל	Der lefl
Une petite cuillère	דאָס לעפּעלעך	Dos lefele
Un couteau	דער מעסער	Der meser
Un verre	דאָס גלאַז-ער	Dos glos
Une tasse	דאָס טעפּל-עך	Dos tepl
Une assiette	דער טעלער-ס	Der teler

LA PREPARATION- DI TSUGREYtung - די צוגרייטונג

Couper	שניידן	Shnaydn
Couper en fines tranches	שניידן אויף דינע רעפּטלעך	Shnaydn oyf dine reftelkh
Tamiser	אַפּזיפּן	Opzipn
Haché	צעשניטענע	Tseshnitn
Rôti	געבראָטענע	Gebrotene
Introduire dans	אַריינמישן	Araynmishn
Verser	אַריין גיסן	Arayngisn
Enrouler	אַיינוויקלען	Aynvikln
Mélanger	אויסמישן	Oysmishn
Essorer	אויסקוועטשן	Oyskvetshn
Asperger	באַשפּריצן	Bashpritsn
Eplucher	אַפּשיילן	Opsheyln
Couvrir	צודעקן	Tsudekn
Diminuer le feu	אַפּדרייען	Opdreyen
A feu moyen	אויף אַ מיטעלן פֿייער	Oyf a mitlen fayer
Frيره	פּרעגלט	Preglen
A petit feu	איבער אַ קליינעם פֿייער	Iber A kleynem fayer
Plaque réchauffée	אַנגעוואַרעמטן בלעך	Ongevarmtn blekh
Mijoter	זיך מליען	Zikh mlien
Bouillir	זידן	Zidn

LE REPAS- DER MOLTSAYT- דער מאָלצייט

Une entrée, un hors d'oeuvre	די פֿאַרשפּייז	Di Forshpayz
Le petit déjeuner	דער פֿרישטיק	Der frishtik
Un plat chaud	וואַרעמעס	Varemes
Le goûter	דאס צובייס	Dos tsubays
Le repas du soir	די וועטשערע	Di vetchere
Un dessert	דאָס פֿאַרבײַסן	Dos farbaysn
Saler	באַזאַלצן	Bazaltsn
Poivrer	באַפֿעפֿערן	Bafefern
Poivre	פֿעפֿער	Fefer
Sel	זאַלץ	Zalts
Huile d'olive	אײַלבערט-בױמל	Eylbert boyml
Vinaigre	עסיק	Esik

Recettes parues dans le Forverts