

Roštuon stola

Pyhän jälkeh tulou Roštuo. Šiih aikah mie aina valmissan kalittoja. Muamo aina miula šanou:

”Kalitta kyšyy kahekšua. Kalittojen paistamiseh pitäy olla: jauho, vesi, hapanmaito, šuola, maito, voi, kuore ta šiämi. Ota yksi stokana hapanmaituo ta kua še mal`l`ah, lisy ävähäsen vettä, šuolua ta hämmennä hyväsešti. Šen jälkeh lisyä ruisjauhuo ta hämmennä šakie taikina. Nošša taikina stolalauvalla ta tuaš vualí šini, kuni še ei heitä tartuntua käsih. Anna taikinalla šeisuo vähän iaikua. Jua še pieniksi ošiksi. Ajele pualikalla hienoset kuoret.

Luaji šiämi potakkahutušta, šuurmašta tahí talkkunašta. Pane jo illašta šuurmat hapanmaitoh likoh. Huomenekši še tulou pehmiekši ta muikiiekši. Osrakalitat ollah hyvät viluna.

Krupita kalitat, voitele šuolatulla kuoriella ta paissa kuumašša kiukuašša 10-15 minuuttie. Voija valmehet kalitat voilla, kuni ne ollah vielä lämpimät. Tariče kalitat kalarokan, keiton, majon tahikka čäijyn kera”.

Kalitat ollah valmehet. Maisselkua!



Rogova Anna Viktorovna 10. B luokka