Keitinpiiraidu paštan

Keitinpiiraidu paštan. I nygöi paštan vie

Kui paštat?

A paštan muga maidos, segoitan d’äičäizen, peskuu. Nu, suoluu da neče, gu obično, nu, pandah. Margarinua vähäizen, sydämih azummo riisuu, voi peskuu azuo i keiteltä riehtiläl. Vot se ole piiraid, vävyn.

Vävynpiirai?

Vävynpiiraid, da. Sit azuimmo vie sul’činua. Nu, tahtanan azun: vetty, suolua, d’äičäizen tože panemmo. I siemenvoidu, štob kuorie oldas kuoret pehmei. Ajelemmo kuoret, paštamme riehtiläl. Sit sydämeh mittustu-tahto kuaššua libo voi kartoškup’uret azuo, pandah. Libo mannoi kuaššua hiilavalleh, konešno. I rodeu sul’činat. Ende vahvas on, paštammo, neče, näppipiiraidu vai kui meil’ sanotaa kartoškupiiraidu. No tože kuoret azummo muga kui sul’činoi vai kartoškua sydämeh i piäl’či voidammo vie d’äičäizel kannateksenke, čtob čomembat rodittazii i kartoškupiiraidu paštammo. Kurniekkua azummo. Nu, midä vie voi sanuo? Nu, kurniekkah obično azuimmo rieskutahtastu, konešno. Segoitat da kieras i paštat. Pyöröidy vie vahnoi, vahnoi vot nenii, pyöröidy vie azummo. No pyöröidy segoites aijel, konešno sie drožžil ezmäi pidäu segoittua, sid d’algel segondat , opuaru panda, sit segondat i piäl’če hot’ kartoškua, ken midä l’uubiu, sidä panemmo.

«Пироги для зятя» пеку

Пироги для зятя (прим. «свательные» пироги) пеку. И сейчас ещё пеку.

Как печёшь?

А пеку так, из молока, замешиваю с куриным яйцом, сахарным песком. Ну, соль, как обычно, кладут. Немного маргарина, вовнутрь (начинка) мы кладём рис, можно песок положить, и на сковороде жарим. Вот такие пироги, зятя.

Пироги для зятя?

Пироги для зятя, да. Да, ещё мы сканцы (сульчины) делали. Ну, тесто делаю так: воды, соли, куриное яйцо тоже кладём и растительное масло добавляем, чтобы корочки (сканцы) были мягкими. И раскатываем сканцы, выпекаем на сковороде. Потом вовнутрь (начинка) какую-нибудь кашу, или можно картофельное пюре положить, кладут. Либо манную кашу, в горячем виде, конечно. И получаются сканцы. Раньше пекли эти, калитки, или как у нас ещё говорят: картофельные пироги. Раскатываем сканцы, как для сульчин, только для начинки картошку (картофельное пюре) и сверху смазываем куриным яйцом со сметаной, чтобы красивые получились и выпекаем калитки. Рыбник делаем. Ну, что ещё могу сказать? Ну, для курника используем «хлебное тесто», конечно. Замешиваешь и сразу выпекаешь. Колобы, как раньше, в старину, ещё делаем. Для колобов тесто замешиваешь, конечно, на дрожжах надо замешивать, после замешиваешь, опару поставить, потом замешиваешь сверху хоть картошку, кто, что любит, то мы и кладём.