

5. In cucina

LE OPERAZIONI

*Pillottare: **Bagnär al rost**. * Abbrustolare: **Bestorlir**. * Crostare: **Crocantär**. *Rosolare: **Där al rôz**. * Friggere: **Frizzer**. * Infarinare: **Infarinär**. * Lessare: **Mètr a lèss**. * Arrostire: **Mètr a rost**. **Rostir**. * Affagianare: **Mètr a uzo fazàn**. * Mettere a guazzetto: **Mètr in ùmmid**. * Manipolare: **Miniär**. * Ammaccare la carne: **Pistär la càrna**. * Pelare i polli: **Plär i polastor**. * Spiluccare: **Plucär**. * Grattugiare: **Ràzer**. * Sbattere le uova: **Zbater j ôv**. * Salare: **Salär**. * Steccare: **Zbuzir**. * Strizzare i limoni: **Schisär i limón**. *Assaggiare: **Sintir il pitansi**. * Abbrustolare i polli: **Strinär i polastor**. *Soffriggere: **Suffrizer**. * Sgozzare: **Tôr via al magón**. * Sbuzzare: **Vudär la polaria**.

LE VIVANDE

* Acciugata: **Ancioväda**. * Agnolotti: **Anolén**. * Intinto: **Bagna**. * Bistecca: **Bistècca**. * Mangiare in bianco: **Blan manzè**. * Aceto: **Azei**. * Burro: **Butèr**. * Bodino: **Bodén**. *Pasticcio di riso: **Bomba**. * Braciola: **Brazôla**. *Brodo: **Brod**. *Trippa: **Buzècca**. *Uova frittellate: **Cerghén**. * Cotechino: **Codghén**. *Pinzimonio: **Cònsa**. * Brodetto: **Cordiäl**. *Fagiolini: **Cornètt**. *Lombi: **Cosètt**. * Costolètta: **Cotlètta**. *Ripieno: **Falsi**. * Fegato: **Fiddog**. *Budino di carne pesta: **Flàn**. * Funghi: **Fonz**. * Stracotto lardellato: **Fricandò**. *Budino di semola: **Gatò**. *Guarnizioni: **Guarnitúri**. * Lingua: **Lèngua**. * Cibreo: **Magonsén**. * Minestre: **Mnèstr**. * Tendini: **Nervètt**. * Uova: **Ôv**. * Crostini: **Pan tost**. * Pesce: **Pèss**. *Piatto d'emergenza: **Piat 'd ripiegh**. * Polpette: **Polpètti**. * Patate: **Pom da tèra**. *Porchetta: **Porchett**. *Intingolo: **Ragù**. * Frutta in alcol: **Roba in t'al spirit**. * Cavolo salato: **Salcrau**. *Selvaggina: **Salvadogh**. * Braciola in salsa: **Scalòpi**. * Gnocchi: **Zgranfignón**. *Manicaretto: **Sivè**. * Stracotto: **Stufä**. * Zuppa: **Sùppa**. *Tortelli: **Tordei**. *Tartufi: **Trifola**. *Umido: **Ùmmid**. *Zabaglione: **Zabajón**. *Gelatina: **Zladén'na; Glas**. * Testa: **Such**. * Zucchini: **Suclén**.

GLI STRUMENTI

* Pentola: **Bròntza**. * Matterello: **Canèla; Pistolez**. * Paiola: **Capirón**. * Casseruola: **Casarôla**. * Colino: **Colabròd**. * Mestolo: **Cuciär 'd legn; Foradén; Mesc; Mesc forä**. * Forchettone: **Forsinon**. * Gratella: **Gradèla**. * Mannaia: **Maràs**. * Mezzaluna: **Mezalòn'na**. *Padella: **Padèla**. * Mestolino: **Padlén**. * Paiolo: **Parôl**. * Tagliere: **Pistarôla**. * Bastardella: **Pugnata 'd ram**. * Grattugia: **Razôra; Razôrèn**. * Setaccino: **Zdasén**. *Spiedo: **Spei**. * Forma: **Stamp**. * Taglierino: **Tajatrîfola**. * Tavola: **Tävla**. * Teglia: **Tèccia**. * Fornello: **Test**. * Coltello per trinciare: **Trinsant**. * Treppiedi: **Tripèll**.

ALTRE VOCI ATTINENTI

* Aglio: **Aj.** * Mandorle: **Amandli.** * Caviale: **Caviäl.** * Cioccolata: **Cicoläda.**
* Colla di pesce: **Còla 'd pèss.** * Rafano tedesco (Crenno): **Crèn.** * Cucina:
Cuzèn'na. * Strutto: **Dolégh.** * Farina: **Farén'na.** * Formaggio: **Formaj.**
* Lardo: **Gras.** * Marmellata: **Marmläda.** * Noce moscata: **Nôza moscäda.**
* Sale: **Säl.** * Aromi vari: **Spesiäri.** * Soffritto: **Sufrütt.** * Cucuma: **Côgma.**
* Lardelli: **Strissli.**