

BORDSTABLETTER *GUTAMÅL FÖRKLARINGAR*

BUTTN U BUTTNS BROR är enligt Gotländsk Ordbok bottentarmen på nöt, och den därnäst. De kan användas till *pyls*, blodkorv.

BUTTÅ , en knottrig plattfisk som heter piggvar på svenska. Landskapsfisk på Gotland.

DONAS, doughnuts, *fettbånsar* och munkringar är olika namn på ringformade kakor som kokas i flottyr eller olja. Namnet donas kom kanske med USA-emigranter som återvände.

DRIKKE, hembryggt öl eller svagdricka.

EIDSMÄKKAR tillagas av idfiléer, som mals med alla småben kvar. Det finns många olika recept, men färsen blandas oftast med fläskfärs, ägg, ströbröd, lök och kryddor, samt formas och steks som platta biffar.

EISTAKAKAR, *eistarkambar*, bakas av ister, vetemjöl, kanske också ägg och grädde. Degen kavlas ut och sporras så kakorna liknar ett E, en kam eller en brudkrona. Vänds i socker.

FETTBÅNSAR, se DONAS

FLIPP är upphettat *drikke* med socker, *äppelgåttar* eller annan frukt och brännvin.

GLÖDHUPPAR. Saltat lammkött förkokas, delas i bitar och griljeras i ugn som julskinka, eller steks i stekpanna.

GÅIMÄPPEL är de finaste äpplena av sådana sorter som tål lagring under lång tid. *Gåime* betyder gömma eller spara.

HERRAR kan heta *snurribussar*, *sårkar* eller lindebarn, och är en sorts bullar. Degen rullas och läggs i långa spiraler innan den gräddas i ugnen.

JÅRDPÄRAR är ett namn på potatis.

KAKPUSE får man ta med sig hem från stora kalas. När kakfaten skickas runt borden får man ta en kaka av varje sort, och de man inte orkar äta upp läggs i kakpusn av papper eller plast.

KAIPAR heter skogslök på svenska, och är en vårlig grönsak som är vildväxande på Gotland, men också på andra håll. Oftast används den till en soppa som kallas *kaipkål* eller *kaipsäupå*.

KISSBÄR är körsbär av alla sorter, moreller och bigarråer.

KRUPPBÅDDAR. Kokta torsk huvuden, fyllda med en klump som kan vara smaksatt med torsklever och gräslök.

KYTSMÄKKAR är flata pannbiffar och hamburgare, och ordet *smäkk* kommer av ljudet som uppstår när de plattas till.

KÅLBÅDDAR är kålhuvuden.

MUMSIDUPPE. I Gotländsk Ordbok finns en ganska tvivelaktig förklaring av ordet.

MÅLMILLUM betyder inte mellanmål utan tiden mellan måltiderna.

MÄRJAM kan stavas på olika sätt på gutamål, men heter mejram på svenska. En mycket använd kryddört till all sorts blodmat och till köttsocka.

NAIKAR är backsmultron eller nejkon på svenska. De har en helt annan arom än smultron, och de kan användas till syltkokning, om man skulle hitta fler än man äter upp direkt.

PIPROTSKYT betyder pepparrotskött.

PIRRVITTAR är småkakor, helst runda, eftersom *pirrvitt* är det samma som piruett. Ordet har franskt ursprung.

PYLS ME FETTAUGÅ. Korv av blod och grovt rågmjöl med stora prickar av istertärningar som tillsätts i smeten. Den kryddas med *märjam* och kokas i den största grytan man har.

RABBISSTAIK. Mört och kryddigt kött av styckad vildkanin, stekt i järngryta.

RAURIPS är röda vinbär.

RIBBAIN kan översättas med revbensspjäll.

ROGRÅIT betyder rov-gröt. Rotmos kokas numera inte på rovor, utan på kålrot, potatis och morötter.

RYGGPIKK är en gammaldags styckningsdetalj av gris. När den slaktade grisen var upphängd högg man med yxa på båda sidorna av ryggraden och fick en köttbit däremellan som lämpade sig till köttsocka.

RYGGRÅIT, gröt kokad på grovt rågmjöl eller rågflingor. Äts med lingonsylt och mjölk.

SJAURYGG, en fisk som inte är så vanlig. Hanen och honan är olika i storlek och färg, och därför har de fått var sitt namn på svenska, hanen stenbit och honan kvabbsö.

SKEIVKAKÅ är buldeg, bakad som längder. Den har oftast fyllning och skärs i skivor.

SKYR är syrad mjölk eller filbunke, uppvispad, med socker, kanel och ingefära efter smak.

SLETVÄLLINGG kokas på mjölk och reds av med vetemjöl, kanske också äggula. Har man svårt att få vällingen slät och fin i konsistensen får man laga *stänkvällingg*.

SMAJETÅ, smårätter, småplock, godis, mellanmål.

SPIKSTRÄMMINGG är stor, saltad strömming. Den äts som den är eller läggs in som sill.

STAIKT PIKKAR är små hela päron, stekta i ugn. *Pikkgåttar* eller *pigggåttar* tillagas också i ugn, men de är skurna i bitar och får torka en längre tid i svag värme, så de inte blir brända.

STAINKÖRKAR är den finaste äppelsorten, tycker många. Sorten har fått sitt namn efter socknen Stenkyrka med ursprungsträdet, som har ympade ättlingar över hela Gotland.

SÄURBRÖ. Degen görs på grovt rågmjöl i ett trätråg, där det finns rester av gammal surdeg. Mjölet skållas och degen får stå över natten. Nästa dag bakas bröden, smaksatta med kummin.

TJÅKKSKÖRTAR är detsamma som pannkaksflundror. Små tunna flundror blir mer mat i, om de doppas i en tjock pannkakssmet och steks i rikligt med fett.

UGNSTRULL på gammalt sätt var en sorts pirog, fyllda bröd bakade av *säurbrödaig*. Fyllningen var oftast fläsktärningar, men kunde också vara strömming eller annan fisk.

UKU kallas juvret på en sugga. Eftersom varje smågris har sin egen spene att dia så behöver en sugga ha minst 14 spenar i *uku*.

UNGGHANE är ungtupp eller stor gödkyckling.

ÄNGGFÄRD heter ingefära på svenska.

ÄRTBÖLGAR kan översättas med baljor eller skidor på alla ärtsorter som man spritar, men kan också betyda sockerärter eller brytärter, där man äter hela baljan.

VAILUNDN eller *vailn* är detsamma som matstrupen.