

## Buollirássemálli goikebierrguin

2 čorpma smávvat cáhpon goikebierrgu  
15 lastta buollirásis  
1 fatnasa vilgeslávki  
1 unna čorpmáža fiskeslávki  
sálti lea bierrgus  
čázi 4-5 dl  
buđetjáfut, 1 unna bastte  
Lákca sullii 1,5 dl.

Vuošša goikebierrgu dimisin  
Vuošša buollirásiid, molle hui smávisin (mixer)  
bija lávkki ja dan vuššon goikebierrgu dasa.  
Seagut buđetjáfuid galbma čáziin (4 bb) borranbastte.  
Loahpas seaguhat vel lávcca.

---

Bárbkogáhkku  
Beahcebárku, 2 čorpma. jáfut.  
1 čorpma bivgejáfut  
1 čorpma nisujáfut.  
čázi, čalbmehhtu

---

Ráhkát olggut bárbkkus jáfuid.  
seagut oktii  
čázi bijat čalbmehhtu mielde, ii galgga njárbat.  
Dulbit jáfuid siste hui asehažžan. Dasto goikadat ráfttu nalde dolas. Dahje báistes,  
dahje omman siste bajimusas sullii 200° vuollelis 10 min.  
Čuokku dáiggi gáffaliin vai bissu duolbbasin.

## Nässelsoppa med torrkött

2 nävar torrkött i små bitar  
15 näsellöv  
1 en klyfta vitlök  
1 liten näve gul-lök  
köttet är salt  
vatten 4-5 dl  
potatismjöl 1 liten sked  
Grädde ca 1,5 dl

Koka torrköttet mjukt.  
Koka brännässlorna, krossa (mixer)  
häll i löken och det kokade torköttet i det.  
Blanda potatismjöl i kallt vatten (mask) matskedar.  
Sist blandar man i grädde.

---

Barkbröd  
Tallbark, 2 nävar mjöl.  
1 näve kornmjöl  
1 näve vetemjöl  
vatten, ögonmått

---

Gör mjöl av den yttre barken.  
Blanda ihop.  
Du tillsätter vatten efter ögonmått. Det ska inte bli tjockt.  
Platta till tunt i mjöl. Sedan gräddar du det på en platta på elden. Eller i stekpanna, eller i ugnen högst upp ungefär 220° under 10 min.  
Stick hål på degen med gaffel så den håller sig platt.