

L-IKLA T-TAJJBA!

F'DAN L-ARTIKLU S-**SUR THOMAS PACE** JIDHOL FIL-KĊINA U JDUR DAWRA BIEX JIĠBOR KLIEM BIL-MALTI LI JINTUŻA GĦALL-METODI TAT-TISJIR, GĦALL-AĊCESSORJI TAL-KĊINA U GĦALL-INGREDJENTI, BĦALL-ĦWAWAR U L-ĦXEJJEX AROMATIĊI. MINN ŻMIEN GĦAL ŻMIEN, HU L-ĦSIEB TAL-KUNSILL LI F'DAWN L-ARTIKLI JDUR OQSMA DIFFERENTI U JURI R-RIKKEZZA TAL-VOKABULARJU MALTI TAGĦHOM

Il-programmi u l-irkejjen tat-tisjir fuq l-istazzjonijiet lokali żdiedu sew fl-aħħar snin. Narawhom kuljum u f'kull hin tal-ġurnata: filgħodu, waranofsinar u anke tard filgħaxija. Il-kokijiet f'dawn il-programmi ġmielhom iħawru, iħalltu u jħawdu l-ingredjenti fir-riċetti tagħhom, imma ħafna drabi jħawru, iħalltu u jħawdu wkoll il-lingwi, b'tali mod li mhux biss johorġu b'riċetti godda imma wkoll bi kliem Inġliż jew bi kliem stramb li għalih diġà għandna kliem Malti.

Meta jkunu fi programmi tat-televiżjoni u r-radju, il-kokijiet għandhom jaraw li jużaw il-Malti tajjeb biex jirreferu għall-ingredjenti u l-aċcessorji tal-kċina u biex jispjegaw il-metodi tar-riċetta tagħhom. Fejn m'hemmx kelma Maltija stabbilita, huwa tajjeb li tintuża l-aktar waħda mifruxa li tintiehem mill-pubbliku Malti.

It-taħlit bla ħtieġa u l-użu kapriċċuż ta' kliem bl-Inġliż huwa riżultat ta' kotba, noti u korsijiet imfassla u mgħallma bl-Inġliż biss. Żid ma' dawn,

l-għadd ġmielu ta' barranin li jaħdmu fil-kċejjen ta' restoranti u lukandi lokali li jużaw l-Inġliż kemm fit-taħriġ kif ukoll fil-post tax-xogħol. L-istudenti ta' dan il-qasam, kemm Maltin kif ukoll barranin li jkunu beħsiebhom jaħdmu fil-gzejjer tagħna, għandhom jiġu mgħallma t-terminoloġija bażika bil-Malti u bl-Inġliż biex ikunu jistgħu jgħidli u jgħidli fuq il-qasam tagħhom biż-żewġ lingwi.

L-idjoma Maltija jiġu bżonnha żgur fil-kċejjen tar-restoranti u l-lukandi, u aktar u aktar jekk jagħzlu li jiehdu sehem f'xi programm tax-xandir lokali. F'dawn is-sitwazzjonijiet għandhom ikunu konxji mill-użu tal-lingwa f'xogħolhom biex huma u jsajru jikkomunikaw ir-riċetti b'mod aktar effettiv lit-telesepettaturi u s-semmiegħa.

Fil-paġna li jmiss, qed nipprezentaw uħud mill-metodi tat-tisjir, ismijiet ta' ingredjenti u ħwawar komuni li jidhru f'ħafna riċetti, u ta' xi aċcessorji tal-kċina. M'aħniex qed nagħtu listi shaħ għaliex kull qasam joffri

minjiera shiħa u ma jistax ikun ittrattat sempliċiment f'zewġ faċċati, imma qed nagħtu biss toġhma tal-aktar kliem bażiku Malti marbut mat-tisjir.

Il-Kunsill tal-Malti qed jaħdem id f'id mal-Awtorità tax-Xandir u qiegħed ukoll f'kuntatt mal-Istitut tal-Istudji Turistiċi fuq dan is-suġġett. Konvinti li bi sforz kollettiv u b'aktar attenzjoni, nistgħu nifthu l-aptit tas-semmiegħa u t-telesepettaturi ħalli jsajru ikel bnin li jinżlilhom għasel.

Kemm huma għaqlin dawk il-ġenituri u n-nanniet li jgħaddu dan il-kliem lil uliedhom u lin-neputijiet tagħhom billi jkellmuhom bil-Malti u jgħallmuhom meta jkunu magħhom fil-kċina. B'hekk, dan il-vokabularju Malti jkompli jgħaddi minn ġenerazzjoni għal oħra u ma jintilifx. Tkun ukoll ħaġa xierqa li t-tabelli fil-ħwienet u s-supermarkets, it-tikketti tal-pakketti tal-ikel, kif ukoll il-menujiet tar-restoranti jkunu tal-inqas bilingwi, bil-Malti u bl-Inġliż. L-ikla t-tajjba.



Metodi tat-tisjir

(verbi kif jintużaw fir-riċetti)

MT

aghġen
aħmi
aqli
bill
dewweb
fawwar
ferra'
ghaffeg/ishaq
ghalli
gharbel
ħabbat
hallih sakemm
ibaqbaq/jiftah jagħli
ħawwad
hokk
ifrex/ferrex
iftah
iksi/ghatti
inkalja
ismot
ithan
ixwi
qalleb
qalli
qatta'
qatta' f'biċċiet zġhar
qaxxar
rattab
saffi/qattar
taqqab
tektek
xarrab/ghaddas/
gharraq

EN

knead
bake
fry
dip
melt
steam
pour
crush
boil
sift
whisk
bring to
the boil
stir/mix
grate
spread/scatter
roll out
cover
toast
blanch
grind
grill/roast
toss
sauté
cut
chop
peel
soften
drain
prick
simmer
soak

Ħxejjex aromatiċi u hwawar oħrajn

(fil-kollektiv jew fis-singular)

MT

aruka
basal
brunġiel
bużbież
bżar ikkulurit
faqqiegħ
fażola ħadra
ful (miżwed)
gidra
gunglien
ħabaq
ħass
ħjar
kaboċċa
kannella (bastun)
karfus
kemmun
klin
kosbor
merqtux
'msiemer tal-qronfol
naghniegħ
pastard
pitravi
rand
ravanell
sagħtar
salvja
tadam
tawm (sinna)
tursin
xibt

EN

rucola
onion/shallot
aubergine/eggplant
fennel
bell peppers
mushrooms
broad beans
beans (pod)
turnip
sesame
basil
lettuce
cucumber
cabbage
cinnamon (stick)
celery
cumin
rosemary
coriander
marjoram
cloves
mint
cauliflower
beetroot
bay leaf
radish
thyme
sage
tomato
garlic (clove)
parsley
dill

Aċċessorji tal-kċina

(fis-singular u fil-plural)

MT

borma/borom
buqar/i
dixx/ijiet
furketta/frieket
kazzola/i (kzazel)
kikkra/i
kuċċarina/i
kuċċarun/i
lembuba/i
mgħarfa/mgħaref
passatur/i
platt/i
plattina/i
sikkina/skieken
skutella/i
taġen/taġnijiet
(twaġen)
tazza/i
tilar/i
turtiera/i
vażett/i

EN

pot/s
jug/s
dish/es
fork/s
casserole/s
cup/s
teaspoon/s
ladle/s
rolling pin/s
tablespoon/s
sieve/
plate/s
saucer/s
knife/knives
bowl/s
pan/s

glass/es
tray/s
baking tray/s
jar/s

**META JKUNU FIL-PROGRAMMI
TAT-TELEVIŻJONI U R-RADJU,
IL-KOKIJET GĦANDHOM JARAW
LI JUŻAW IL-MALTI TAJJEB BIEX
JIRREFERU GĦALL-INGREDJENTI
U L-AĊĊESSORJI TAL-KĊINA U
BIEX JISPJEGAW IL-METODI
TAR-RIĊETTA TAGĦHOM**