

Qisciuda Ladina 2013



L Malghier



Ladin – Talian

Talian – Ladin

“L lengaz te vedrina” – Aisciuda Ladina 2013

Per endrez de l’Istitut Cultural Ladin “majon di fascegn”
en colaborazion co l’Ofize servijes linguistics e culturèi del Comun General de Fascia

Work in progress

JIR SA MONT FÈR SMAUZ E FORMAI **ALPEGGIO E CASEIFICAZIONE**

<i>APEÈR</i>	RAPPRENDERE
<i>ARMENTARIÀ</i>	MANDRIA
<i>BACHET DA PÈSTER</i>	BASTONE DA PASTORE
<i>BAIT DAL LAT</i>	CELLA DEL LATTE
<i>BAIT DEL PORCEL</i>	BARACCA O CASCINA PER IL MAIALE
<i>BANDO</i>	BANDITA, TERRITORIO IN CUI È PROIBITO IL PASCOLO
<i>BIJA</i>	VACCA DI RAZZA GRIGIA ALPINA
<i>BIROT</i>	BEVERONE PER IL BESTIAME
<i>BRAMA</i>	PANNA
<i>BRÌTOLA</i>	TEMPERINO
<i>BRONSIN / CIAMPANEL</i>	CAMPANACCIO / CAMPANELLO
<i>CAJEL TURNARIO / MÈLGA TURNARIA</i>	CASEIFICIO TURNARIO
<i>CAMBRA DAL LAT</i>	CACIAIA
<i>CÀNDOLA DA MOUJER / PAZEIDA</i>	SECCHIO DA MUNGITURA
<i>CÀNDOLA DAL LAT</i>	RECIPIENTE PER IL TRASPORTO DEL LATTE
<i>CÀNDOLA DE LEGN</i>	SECCHIO IN LEGNO
<i>CARTÉ</i>	FASCETTE DI LEGNO PER FORMAGGI TENERI
<i>CEDENES DA VACIA</i>	CATENA PER BOVINI
<i>CHEJER ITE L SMAUZ</i>	CUOCERE IL BURRO (PER AUMENTARNE LE PROPRIETÀ DI CONSERVAZIONE)
<i>CHIAPA</i>	PIANELLA
<i>CHITARA</i>	FRANGICAGLIATA / LIRA
<i>CIADIN DAL FORMAI</i>	CATINO PER LA RACCOLTA DEL SIERO CASEARIO
<i>CIADIN DAL LAT</i>	CATINO IN LEGNO
<i>CIAJAA</i>	CASCINA
<i>CIAURA</i>	CAPRA
<i>CIAVEDOLÉ</i>	PROVVEDITORE AL BESTIAME SUI PASCOLI E SULLE MALGHE COMUNALI

<i>CIAZ DE LEGN</i>	MESTOLO DI LEGNO
<i>CIAZA DAI BUJES</i>	SCHIUMAROLA
<i>CILÉ</i>	CAMERETTA NELLE BAITE DI MONTAGNA
<i>CIURÉ</i>	CAPRAIO
<i>COJINAT</i>	PICCOLA BAITA ADIBITA A CUCINA E SEPARATA DALLA <i>TIEJA</i>
<i>COLARINA DA CIAURA</i>	COLLARE PER CAPRA
<i>COLARINA DA VACIA</i>	COLLARE PER BOVINI
<i>COLÈR L LAT</i>	COLARE IL LATTE
<i>CONDOTA DAL LAT</i>	LATTODOTTO
<i>COPA DAL LAT</i>	SCODELLA IN TERRACOTTA SMALTATA
<i>CORN</i>	CORNO DA RICHIAMO
<i>CORONELES</i>	MENSOLE
<i>CORTEL DE LEGN</i>	COLTELLO IN LEGNO O SPATOLA PER BURRO
<i>COUL / CIUL</i>	SECCHIO MUNITO DI COLINO PER IL LATTE
<i>COUL CO NA PEZA DE LIN</i>	COLATOIO CON TELA PER FILTRARE LE IMPURITÀ DEL LATTE
<i>COUL DAL LAT</i>	COLATOIO DEL LATTE (MODERNO)
<i>DESMONTEÈR</i>	DEMONTICARE, TORNARE DALL'ALPEGGIO
<i>FASCERA</i>	FASCERA IN LEGNO
<i>FEIDA</i>	PECORA
<i>FIEDER</i>	COLTELLO PER SALASSO
<i>FORMAI BRUN</i>	FORMAGGIO MAGRO
<i>FORMAI VERECH</i>	FORMAGGIO STAGIONATO
<i>FÙMOLA</i>	VACCA DI RAZZA BRUNO ROSSICCIA
<i>JIR A DABIRÈR</i>	ABBEVERARE IL BESTIAME
<i>JIR CO LA VACES</i>	CONDURRE LA MUCCHE AL PASCOLO
<i>JIR SA MONT / MONTEÈR</i>	MONTICARE, RECARSÌ ALL'ALPEGGIO
<i>LA VACIA CHE VA A MANZ</i>	LA VACCA CHE VA IN CALORE
<i>LAT APEÀ</i>	LATTE CAGLIATO
<i>LAT BRUN</i>	LATTE SCREMATO
<i>LAT DE PEGNA</i>	LATTICELLO, RESIDUO DALLA PRODUZIONE DEL BURRO

<i>LAT VERT</i>	COLOSTRO
<i>MACHINA DA SBAMÈR / MACHINA DAL LAT</i>	SCREMATRICE
<i>MALGHIER</i>	CASARO / MALGARO
<i>MANZ / ARMENT</i>	MANZO
<i>MÈLGA / CAJEL</i>	CASEIFICIO
<i>MENÈDA</i>	GROSSO PANE DI BURRO
<i>MENÈR LA PEGNA</i>	SBATTERE LA PANNA NELLA ZANGOLA
<i>MENÈR SU LA PASTURA</i>	CONDURRE AL PASCOLO
<i>MOLA (DE FORMAI)</i>	FORMA DI FORMAGGIO
<i>MOLÈR A PÈST</i>	LASCIAR ANDARE IL BESTIAME AL PASCOLO
<i>MONT</i>	ALPEGGIO / PASCOLO DI MONTAGNA
<i>MOUJER</i>	MUNGERE
<i>MUSARELA</i>	MUSERUOLA
<i>PÀBOL</i>	FORAGGIO PER IL BESTIAME
<i>PABÒLER</i>	PROPRIETARIO DI UN MASO E DI TERRENI
<i>PAEL DE RAM / PAEL DAL FORMAI</i>	CALDAIA DI RAME
<i>PAICENA</i>	FRUSTA
<i>PASCENTÈR</i>	PASCOLARE
<i>PASTREC / SCHIAPAREC</i>	GREGGE
<i>PAUR / BACAN</i>	CONTADINO
<i>PEGNA DA CENCIA</i>	ZANGOLA ROTATORIA
<i>PEGNA DA TORNACION</i>	ZANGOLA A PISTONE
<i>PEGNATA DA LA BRAMA / PITAR</i>	VASO IN TERRACOTTA SMALTATA
<i>PEGORÉ</i>	PECORAIO
<i>PERSUM / PRESOR</i>	CAGLIO
<i>PÈSTER</i>	PASTORE
<i>PEZA / PEZES</i>	PRATI O PASCOLI DI MONTAGNA ESTRATTI A SORTE FRA I VICINI
<i>PIAT</i>	ATTREZZO SIMILE AD UN PIATTO PER RIVOLTARE LA CAGLIATA
<i>POÌNA</i>	RICOTTA
<i>PURONS</i>	SIERO DI LATTE

<i>REF DE ERBACINA</i>	RAPA SELVATICA CON PROPRIETÀ RICOSTITUENTI E CURATIVE PER LE MUCCHE
<i>RODELA</i>	FRANGICAGLIATA A ROTELLA / ROTELLA
<i>RÓNCOLO</i>	VACCA VECCHIA E MALANDATA
<i>SAJONÈR L FORMAI</i>	FAR STAGIONARE IL FORMAGGIO
<i>SANSCÈR</i>	MEDIATORE
<i>SCANDELA / CIANCEL DAL LAT</i>	TELAIO IN LEGNO USATO PER IMPILARE LE SCODELLE PER L’AFFIORAMENTO DELLA PANNA
<i>SCIÀCHER</i>	COMMERCIANTE
<i>SCONCIR</i>	INACIDIRE
<i>SCUIER DA SBRAMÈR</i>	SPANNAROLA
<i>SELA DA MOUJER</i>	SGABELLO DA MUNGITURA
<i>SGOCIAROLA / DESCH DAL FORMAI / BREA DAL FORMAI</i>	SPERSOLA
<i>SPIN</i>	SPINO (FRANGICAGLIATA IN ALLUMINIO – MODERNO)
<i>SPIN DE LEGN</i>	FRANGICAGLIATA IN LEGNO CON ALL’ESTREMITÀ UN GROVIGLIO DI RAMI
<i>SPINÈR</i>	SPINARE, TAGLIARE LA CAGLIATA
<i>STADÌA</i>	BILANCIA
<i>STALA</i>	STALLA
<i>STALON</i>	GRANDE STALLA
<i>STAMP DAL FORMAI</i>	STAMPO PER FORMAGGIO
<i>STAMP DAL SMAUZ</i>	STAMPO PER BURRO
<i>STÉMPEL DAL SMAUZ</i>	TIMBRO PER BURRO
<i>STRÌCOL DE FORMAI</i>	PICCOLA PEZZA DI FORMAGGIO
<i>SUTÉ</i>	SALTARO, MESSO COMUNALE
<i>TAREL O TORNACION</i>	PISTONE O PESTELLO DA BURRO
<i>TEGNUDA</i>	PICCOLA MALGA
<i>TEILA / PEZA DE LIN</i>	TELO DI LINO
<i>TERMOMETER</i>	TERMOMETRO
<i>TINGOLA</i>	RAZZA DI PECORA (FIEMMESE)
<i>TOSELA</i>	CAGLIATA
<i>VACÉ</i>	VACCARO
<i>VACIA</i>	VACCA / MUCCA

<i>VACIA BONELA</i>	RAZZA DI VACCA DA LATTE GIALLO CHIARA A CHIAZZE BIANCHE
<i>VACIA FATORA</i>	VACCA FATTRICE, DESTINATA ALLA RIPRODUZIONE
<i>VASCA DAL LAT</i>	VASCA DI AFFIORAMENTO
<i>VEDELAM / MANSOLAM</i>	MANDRIA DI VITELLI
<i>VEJADURA</i>	TARIFFA STABILITA PER TENERE IL BESTIAME
<i>VEJOLÈR</i>	FORAGGIARE IL BESTIAME
<i>ZIGHER, ZIGRES</i>	FORMAGELLE A FORMA CONICA
<i>ZUMA DAL LAT</i>	BIGONCIA, RECIPIENTE DA SPALLA PER IL TRASPORTO DEL LATTE

ALPEGGIO E CASEIFICAZIONE *JIR SA MONT FÈR SMAUZ E FORMAI*

ABBEVERARE IL BESTIAME	<i>JIR A DABIRÈR</i>
ALPEGGIO / PASCOLO DI MONTAGNA	<i>MONT</i>
ATTREZZO A PIATTO PER RIVOLTARE LA CAGLIATA	<i>PIAT</i>
BANDITA, TERRITORIO IN CUI È PROIBITO IL PASCOLO	<i>BANDO</i>
BARACCA O CASCINA PER IL MAIALE	<i>BAIT DEL PORCEL</i>
BASTONE DA PASTORE	<i>BACHET DA PÈSTER</i>
BEVERONE PER IL BESTIAME	<i>BIROT</i>
BIGONCIA, RECIPIENTE DA SPALLA PER IL TRASPORTO DEL LATTE	<i>ZUMA DAL LAT</i>
BILANCIA	<i>STADÌA</i>
CACIAIA	<i>CAMBRA DAL LAT</i>
CAGLIATA	<i>TOSELA</i>
CAGLIO	<i>PERSUM / PRESOR</i>
CALDAIA DI RAME	<i>PAEL DE RAM / PAEL DAL FORMAI</i>
CAMERETTA NELLE BAITE DI MONTAGNA	<i>CILÉ</i>
CAMPANACCIO / CAMPANELLO	<i>BRONSIN / CIAMPANEL</i>
CAPRA	<i>CIAURA</i>
CAPRAIO	<i>CIURÉ</i>
CASARO / MALGARO	<i>MALGHIER</i>
CASCINA	<i>CIAJAA</i>
CASEIFICIO	<i>MÈLGA / CAJEL</i>
CASEIFICIO TURNARIO	<i>CAJEL TURNARIO / MÈLGA TURNARIA</i>
CATENA PER BOVINI	<i>CEDENES DA VACIA</i>
CATINO IN LEGNO	<i>CIADIN DAL LAT</i>
CATINO PER LA RACCOLTA DEL SIERO CASEARIO	<i>CIADIN DAL FORMAI</i>
CELLA DEL LATTE	<i>BAIT DAL LAT</i>
COLARE IL LATTE	<i>COLÈR L LAT</i>

COLATOIO CON TELA PER FILTRARE LE IMPURITÀ DEL LATTE	<i>COUL CO NA PEZA DE LIN</i>
COLATOIO DEL LATTE (MODERNO)	<i>COUL DAL LAT</i>
COLLARE PER BOVINI	<i>COLARINA DA VACIA</i>
COLLARE PER CAPRA	<i>COLARINA DA CIAURA</i>
COLOSTRO	<i>LAT VERT</i>
COLTELLO IN LEGNO O SPATOLA PER BURRO	<i>CORTEL DE LEGN</i>
COLTELLO PER SALASSO	<i>FIEDER</i>
COMMERCIANTE	<i>SCIÀCHER</i>
CONDURRE AL PASCOLO	<i>MENÈR SU LA PASTURA</i>
CONDURRE LA MUCCHE AL PASCOLO	<i>JIR CO LA VACES</i>
CONTADINO	<i>PAUR / BACAN</i>
CORNO DA RICHIAMO	<i>CORN</i>
CUOCERE IL BURRO (PER AUMENTARNE LE PROPRIETÀ DI CONSERVAZIONE)	<i>CHEJER ITE L SMAUZ</i>
DEMONTICARE, TORNARE DALL'ALPEGGIO	<i>DESMONTEÈR</i>
FAR STAGIONARE IL FORMAGGIO	<i>SAJONÈR L FORMAI</i>
FASCERA IN LEGNO	<i>FASCERA</i>
FASCETTE DI LEGNO PER FORMAGGI TENERI	<i>CARTÉ</i>
FORAGGIARE IL BESTIAME	<i>VEJOLÈR</i>
FORAGGIO PER IL BESTIAME	<i>PÀBOL</i>
FORMA DI FORMAGGIO	<i>MOLA (DE FORMAI)</i>
FORMAGELLE A FORMA CONICA	<i>ZIGHER, ZIGRES</i>
FORMAGGIO MAGRO	<i>FORMAI BRUN</i>
FORMAGGIO STAGIONATO	<i>FORMAI VERECH</i>
FRANGICAGLIATA / LIRA	<i>CHITARA</i>
FRANGICAGLIATA A ROTELLA / ROTELLA	<i>RODELA</i>
FRANGICAGLIATA IN LEGNO CON ALL'ESTREMITÀ UN GROVIGLIO DI RAMI	<i>SPIN DE LEGN</i>
FRUSTA	<i>PAICENA</i>
GRANDE STALLA	<i>STALON</i>
GREGGE	<i>PASTREC / SCHIAPAREC</i>
GROSSO PANE DI BURRO	<i>MENÈDA</i>

INACIDIRE	<i>SCONCIR</i>
LA VACCA CHE VA IN CALORE	<i>LA VACIA CHE VA A MANZ</i>
LASCIAR ANDARE IL BESTIAME AL PASCOLO	<i>MOLÈR A PÈST</i>
LATTE CAGLIATO	<i>LAT APEÀ</i>
LATTE SCREMATO	<i>LAT BRUN</i>
LATTICELLO, RESIDUO DALLA PRODUZIONE DEL BURRO	<i>LAT DE PEGNA</i>
LATTODOTTO	<i>CONDOTA DAL LAT</i>
MANDRIA	<i>ARMENTARÌA</i>
MANDRIA DI VITELLI	<i>VEDELAM / MANSOLAM</i>
MANZO	<i>MANZ / ARMENT</i>
MEDIATORE	<i>SANSCÈR</i>
MENSOLE	<i>CORONELES</i>
MESTOLO DI LEGNO	<i>CIAZ DE LEGN</i>
MONTICARE, RECARSÌ ALL'ALPEGGIO	<i>JIR SA MONT / MONTEÈR</i>
MUNGERE	<i>MOUJER</i>
MUSERUOLA	<i>MUSARELA</i>
PANNA	<i>BRAMA</i>
PASCOLARE	<i>PASCENTÈR</i>
PASTORE	<i>PÈSTER</i>
PECORA	<i>FEIDA</i>
PECORAIO	<i>PEGORÉ</i>
PIANELLA	<i>CHIAPA</i>
PICCOLA BAITA ADIBITA A CUCINA E SEPARATA DALLA TIEJA	<i>COJINAT</i>
PICCOLA MALGA	<i>TEGNUDA</i>
PICCOLA PEZZA DI FORMAGGIO	<i>STRÌCOL DE FORMAI</i>
PISTONE O PESTELLO DA BURRO	<i>TAREL O TORNACION</i>
PRATI O PASCOLI DI MONTAGNA ESTRATTI A SORTE FRA I VICINI	<i>PEZA / PEZES</i>
PROPRIETARIO DI UN MASO E DI TERRENI	<i>PABÒLER</i>
PROVVEDITORE AL BESTIAME SUI PASCOLI E SULLE MALGHE COMUNALI	<i>CIAVEDOLÉ</i>
RAPA SELVATICA CON PROPRIETÀ RICOSTITUENTI E CURATIVE PER LE MUCCHE	<i>REF DE ERBACINA</i>

RAPPRENDERE	<i>APEÈR</i>
RAZZA DI PECORA (FIEMMESE)	<i>TINGOLA</i>
RAZZA DI VACCA DA LATTE GIALLO CHIARA A CHIAZZE BIANCHE	<i>VACIA BONELA</i>
RECIPIENTE PER IL TRASPORTO DEL LATTE	<i>CÀNDOLA DAL LAT</i>
RICOTTA	<i>POÌNA</i>
SALTARO, MESSO COMUNALE	<i>SUTÉ</i>
SBATTERE LA PANNA NELLA ZANGOLA	<i>MENÈR LA PEGNA</i>
SCHIUMAROLA	<i>CIAZA DAI BUJES</i>
SCODELLA IN TERRACOTTA SMALTATA	<i>COPA DAL LAT</i>
SCREMATRICE	<i>MACHINA DA SBAMÈR / MACHINA DAL LAT</i>
SECCHIO DA MUNGITURA	<i>CÀNDOLA DA MOUJER / PAZEIDA</i>
SECCHIO IN LEGNO	<i>CÀNDOLA DE LEGN</i>
SECCHIO MUNITO DI COLINO PER IL LATTE	<i>COUL / CIUL</i>
SGABELLO DA MUNGITURA	<i>SELA DA MOUJER</i>
SIERO DI LATTE	<i>PURONS</i>
SPANNAROLA	<i>SCUIER DA SBAMÈR</i>
SPERSOLA	<i>SGOCIAROLA / DESCH DAL FORMAI / BREA DAL FORMAI</i>
SPINARE, TAGLIARE LA CAGLIATA	<i>SPINÈR</i>
SPINO (FRANGICAGLIATA IN ALLUMINIO) – MODERNO	<i>SPIN</i>
STALLA	<i>STALA</i>
STAMPO PER BURRO	<i>STAMP DAL SMAUZ</i>
STAMPO PER FORMAGGIO	<i>STAMP DAL FORMAI</i>
TARIFFA STABILITA PER TENERE IL BESTIAME	<i>VEJADURA</i>
TELAIO IN LEGNO USATO PER IMPILARE LE SCODELLE PER L’AFFIORAMENTO DELLA PANNA	<i>SCANDELA / CIANCEL DAL LAT</i>
TELO DI LINO	<i>TEILA / PEZA DE LIN</i>
TEMPERINO	<i>BRÌTOLA</i>
TERMOMETRO	<i>TERMOMETER</i>
TIMBRO PER BURRO	<i>STÉMPEL DAL SMAUZ</i>
VACCA / MUCCA	<i>VACIA</i>
VACCA DI RAZZA BRUNO ROSSICIA	<i>FÙMOLA</i>

VACCA DI RAZZA GRIGIA ALPINA	<i>BIJA</i>
VACCA FATTRICE, DESTINATA ALLA RIPRODUZIONE	<i>VACIA FATORA</i>
VACCA VECCHIA E MALANDATA	<i>RÓNCOLA</i>
VACCARO	<i>VACÉ</i>
VASCA DI AFFIORAMENTO	<i>VASCA DAL LAT</i>
VASO IN TERRACOTTA SMALTATA	<i>PEGNATA DA LA BRAMA / PITAR</i>
ZANGOLA A PISTONE	<i>PEGNA DA TORNACION</i>
ZANGOLA ROTATORIA	<i>PEGNA DA CENCIA</i>