

KIS-821 – Notennoù Keginouriezh VII – Dafar Geriadur ar Geginouriezh – 2. Ar vioù

(CHAN & YBAN – 25 05 04)

enezenn war neuñv

Etremeuz skañv kenan graet diwar gwennoù vioù sukret baset en erc'h, poazhet en dourgib ha divoulet war ul lipig saoz, pallennet gant karamel ar peurliesañ, pe kinklet gant alamandez grilhet ha skejennet, gant pralin miñset, pralinennoù roz flastret, pe c'hoazh gant plusk suraval troc'het e louanoù moan giz Juliana.

vi en toupin

Vi torret en un toupinig pe ur ramikin amanennet pe gwarniset gant ur prientad bennak a lakaer da boazhañ en dourgib e-pad c'hwec'h betek eizh munud, pe war ar fornigell, pe dic'holo er forn raktommet da 150°C.

vi fritet

Vi diskennet en ur gibad fritañ pe en ur baelon enni un druzenn domm berv (eoul, amanenn, druz gwazi pe vloneg) : terriñ ar vioù e pep a skudell, tommañ eoul en ur baelon vihan ha riklañ flour pep vi e-barzh. Lezel da fritañ un nebeud eilennoù ha, war-bouez ur spanell, gwiskañ ar melen gant ar gwenn. War-lerc'h ur munud o poazhañ, tennañ ar vi hag e darnañ war ul lienenn pe un tamm paper spluius. Temzañ gant holen fin.

vi mezet

Vi mesket kentoc'h eget baset (e gwir ez eo a-walc'h tarzhañ ar melenoù ha fichañ skañv) ha poazhet war dan gorrek gant amanenn da skouer. Ar vioù mezet a vez servijet hep ken tra pe gwarniset gant aozennoù liesseurt.

vi gouvervet, vi bolc'het

Vi digloreenn poazhet en ul liñvenn verv, ken ma vo ar melen bolc'het er gwenn. Peurliesañ ez arverer dour gant gwinegr : degas daou litr dour hep holen d'ar berv hag ouzhpennañ 1 dl gwinegr gwenn. Terriñ ar vioù e pep a skudell hag o riklañ goustadik unan hag unan en dour o rollvirviñ. O lezel da c'houverviñ tri munud en dour o virvilhañ, ha n'eo ket o postal. Ar gwenn a zle bezañ kaouledet a-walc'h evit bolc'hañ ar melen evel en ur god. O lakaat da ziverañ

hag o feuzañ en ul lestr ennañ dour yen, hag o farañ goude dre ezvevennañ an neudennoùigoù en dro dezho.

vi melezeour

Vi war ar plad poazhet er forn e doare ma teu ur goc'henn dreuzluc'h ha lintrus war ar melen ha war un dro ul liv laezhek war ar gwenn.

vi neudennet

Vi gouvervet e stumm neudennoù moan, arveret evit gwarnisañ ur yostenn, un iskell pe ur mignoc'h : lakaat ur sil a-us d'ur gastelodennad dour berv ha diskenn e-barzh ar vioù baset en alumenn e doare ma kaouledo diouzhtu ar strilhenoù moan o tremen war c'horre an dour berv.

vi pilliget

Vi poazhet war dan gorrek dre lakaat ar billig da dreiñ e doare ma ve kaouledet ha melenaet un tammig ar gwenn, hep ma ve poazh ar melen.

vi poazh kalet, vi kalet

Vi paredet en e glorenn betek ma vo ar gwenn hag ar melen peursonnet.

vi poazh krenn, vi krenn

Vi en e glorenn poazhet en dour berv, hiroc'h eget ur vi tanav ha berroc'h eget ur vi kalet, ken ma vo fetis ar melen, met o chom linkus a-walc'h : diskenn flour ar vioù en dour berv. Adalek ar mare ma adkrog an dour da virviñ, lezel c'hwec'h munud o poazhañ evel-se. Ar gwenn a zle bezañ kaouledet hag ar melen a zle chom eliek.

vi poazh tanav, vi tanav

Vi poazhet en dour berv en e glorenn, buan a-walc'h evit ma chomo ar melen tanav hag evit ma vo ar gwenn a-boan kaouledet.

vi war ar plad

Vi poazhet war dan gorrek en ur pladig hiniennel.

vioù dre laezh

Etremez a brienter dre boazhañ vioù baset en alumenn ha mesket gant ul laezh frondet bennak (saout, riz, h.a.). Ar vioù dre laezh a vez servijet yen en o lestr poazhañ.

vioù en alumenn

Darevad sallet pe sukret graet gant vioù klok baset ha poazhet war ar baelon hep o meleniñ (pe un tammig hepken) ha servijet hep ken tra pe gant a bep seurt gwarnisadurioù. Perzhded ar baelon, kementad ar c'horf druz hag an doare da

boazhañ zo pouezus kenan evit a sell an disoc'h. Gallout a reer entoueziañ pe ouzhpennañ gwarnisadurioù da geñver an hesodañ.

vioù en erc'h

Etremeuz yen graet gant un dienn saoz warnañ gwennoù vioù baset en erc'h, moulet gant ul loa ha gouervet en dour pe el laezh a dalvezo da brientiñ an dienn saoz (ar gwennoù zo nebeutoc'h bouk neuze). Ar vioù en erc'h a servijer strewet warno takennoù karamel melen pe kinklet gant pralinenoù flastret.

vioù moulet

Ne vez ket mui graet alies ar prientad-se pa c'houl muioc'h a amzer eget ar vioù gouervet. Terriñ a reer ar vioù e-barzh mouloù amanennet hag o foazhañ en dourgib e-pad 10 pe 12 munud. O servijout a reer war un dostenn, ur foñs artichaod, pe ur c'hrestad.

GERVA BREZHONEG-GALLEG

aozenn b.-où ingrédient	gouvirviñ bn.gouerv- pocher
basañ en alumenn battre en omelette	hep ken tra nature
basañ en erc'h battre en neige	hesodañ dresser
bolc'hañ pocher	iskell g.-où potage
bouk moelleux	kaoulediñ coaguler
darevad g.-où préparation, apprêt	kibad b.-où fritañ bain de friture
dienn g.-où saoz crème anglaise	klor s.-enn coquille (œuf)
diverañ égoutter	koc'henn b.-où pellicule
divoulañ démouler	korf g.où druz corps gras
dourgib g.-où bain-marie	krestad g.-où croustade
druzenn b.-où corps gras	kreunenn b.-où croûton
eliek onctueux	linkus coulant
enezenn war neuñv île flottante	louan b.-où lanière
entoueziañ incorporer	meskañ mélanger
etremeuz g.-ioù entremets	mezañ brouiller
feuzañ disposer	mignoc'h g.-où crème-potage
fichañ remuer	miñsañ hacher
foñs g.-où artichaod fond d'artichaut	pallennañ napper
frondiñ aromatiser	parañ parer
giz Juliana julienne, en –	plusk s.-enn écorce, pelure
god g.-où poche	postal bouillir à gros bouillons

pralin *s.* pralin
pralinenn *b.-où* praline (bonbon)
prientad *g.-où* préparation
ramikin *g.-où* ramequin
riklañ glisser
rollvirviñ frémir, bouillir à demi
skejenniñ émincer, effiler (amandes)
spanell *b.-où* spatule
spluius absorbant
strilhenn *b.-où* filet (liquide)
tan gorrek feu doux
tanav fluide
tarnañ éponger
tarzhañ crever
tostenn *b.-où* toast
toupin *g.-où* petit pot, cocotte
treuzluc'h translucide
vi g.-où bolc'h œuf poché
vi en e glorenn œuf dans sa coquille

vi en toupin œuf en cocotte
vi fritet œuf frit
vi mezet œuf brouillé
vi gouvervet œuf poché
vi kalet œuf dur
vi krenn œuf mollet
vi melezour œuf (au) miroir
vi neudennet œuf filé
vi pilliget œuf poêlé
vi poazh kalet œuf dur
vi poazh krenn œuf mollet
vi poazh tanav œuf à la coque
vi tanav œuf à la coque
vi war ar plad œuf sur le plat
vioù dre laezh œufs au lait
vioù en alumenn œufs en omelette
vioù en erc'h œufs en neige
vioù moulet œufs moulés
yostenn *b.-où* consommé (potage)

GERVA GALLEG- BREZHONEG

absorbant spluius
apprêt darevad
aromatiser frondiñ
bain de friture kabad fritañ
bain-marie dourgib
battre basañ
battre en neige basañ en erc'h
battre en omelette basañ en alumenn
bouillir à demi rollvirviñ
bouillir à gros bouillons postal
brouiller mezañ
coaguler kaoulediñ
cocotte toupin
consommé (potage) yostenn

coquille (œuf) klor
corps gras korf druz, druzenn
coulant linkus
crème anglaise dienn saoz
crème-potage mignoc'h
crever tarzhañ
croustade krestad
croûton kreunenn
démouler divoulañ
disposer feuzañ
dresser hesodañ
écorce plusk
effiler (amandes) skejenniñ
égoutter deverañ

émincer skejenniñ
entremets etremeuz
éponger tarnañ
feu doux tan gorrek
filet (liquide) strilhenn
fluide tanav
fond d'artichaut foñs artichaod
frémir rollvirviñ
glisser riklañ
hacher miñsañ
île flottante enezenn war neuñv
incorporer entoueziañ
ingrédient aozenn
julienne : **en** – giz Juliana
lanière louan
mélanger meskañ
moelleux bouk
napper pallennañ
nature hep ken tra
œuf filé vi neudennet
œuf à la coque vi poazh tanav,
 vi tanav
œuf brouillé vi mezet
œuf dans sa coquille vi en e glorenn
œuf dur vi poazh kalet, vi kalet
œuf en cocotte vi en toupin
œuf filé vi neudennet

œuf frit vi fritet
œuf miroir vi melezour
œuf mollet vi poazh krenn, vi krenn
œuf poché vi bolc'het, vi gouvervet
œuf poêlé vi pilliget
œuf sur le plat vi war ar plad
œufs au lait vioù dre laezh
œufs en (à la) neige vioù en erc'h
œufs en omelette vioù en alumenn
œufs moulés vioù moulet
onctueux eliek
parer parañ
pellicule koc'henn
pelure plusk
poche god
pocher bolc'hañ, gouviriñ
pot : **petit** – toupin
potage ishell
pralin pralin
praline (bonbon) pralinenn
préparation darevad, prientad
ramequin ramikin
remuer fichañ
spatule spanell
toast tostenn
translucide treuzluc'h