

| Glosario jumieka-castellano  |   |
|--|---|
| <b>Horizontal:</b>   |   |
| 1. Recipiente en donde se coloca el pan durante el desayuno:   | <b>bredbasket</b> <b>panera</b>               |
| 4. Aparato eléctrico utilizado para hacer "milk shake":  | <b>miksa</b> <b>mezcladora</b>                |
| 5. Con este amable instrumento tradicional se vuelve el coco en trocitos diminutos para poder sacarle la leche:        | <b>grieta</b> <b>rallador</b>                 |
| 7. Necesario para cortar carne, picar cebolla, partir patilla:   | <b>naif</b> <b>cuchillo</b>                   |
| 8. Se usa para triturar el ajo:  | <b>maata</b> <b>mortero</b>                   |
| 10. Utensilio para cocinar los alimentos, guisar unas bolitas de pescado, hervir agua:                                 | <b>stiupan</b> <b>caldero/ olla/ cacerola</b> |
| 13. Hay pequeñas y grandes de plata y de acero sirven para revolver el café o para tomar la sopa:                      | <b>spuun</b> <b>cuchara</b>                   |
| <b>Vertical:</b>   |   |
| 2. Necesario para, a través de él, obtener la leche de coco después de rayarlo o el jugo después de licuar las frutas: | <b>siifan</b> <b>colador/ cedazo</b>          |
| 3. Pieza de la vajilla donde se sirve la comida, los hay planos y hondos:  | <b>pliet</b> <b>plato</b>                     |
| 6. Utilizada por el mesero para traer el pedido a la mesa:   | <b>uieta</b> <b>bandeja</b>                   |
| 9. Recipiente para colocar cualquier cosa en la cocina:  | <b>besl</b> <b>cazo/ perol/ recipiente</b>    |
| 12. Utensilio plano utilizado para sofreir las "flitaaz":  | <b>pan</b> <b>sartén/ paila</b>               |