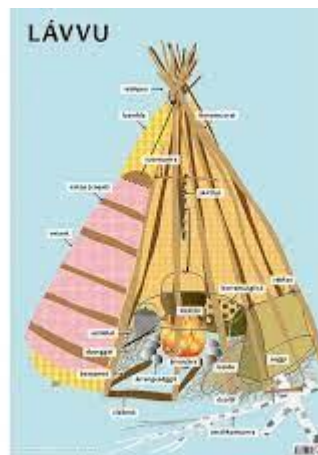
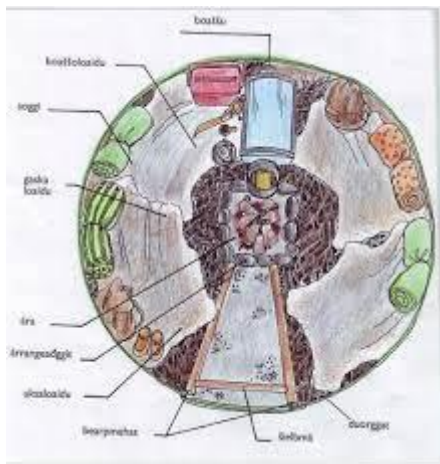


Giellavahkku 43 3A luohkká.



Fáddá: Lávvu/Lavvu

Oktasaš stuorra lávvu, su.2m allodat / Lage felles stor lávvu, høyde: ca 2m

Lávvidoahpagat/sánit:

-árran-loavdda-reahpen-uvssut-soggi-boššu-loaidu-lávvmuorat-bearpmehat-duorggat-asttihat(dolla gohkkenmuorra)

Ráhkadit [Hillagáhkuid](#) ja [Varrabánnogáhkuid](#).

Máinnasteapmi ja juoigan(elliid luodit)

Njoarosteami doahpagat: njámmat - suohpan – čoarvegiella – darvehit – njoarostit – čoarvi

Duodji: oaggunrusttet (kasteboks)/filbma

Mary Ailonieida fitná Sámedikki girjerádjosis **26.10 dii. 12.00-13**. Dan oktavuodas sávvat mii ahte 1., 2. ja 3.luohkká sáhttet fitnat dáppe guldaleame go son lohka su ođđaseamos girjjis Arvedávgeriikii.

Fágaidrasttideaddji fágat: luondufága, sámeigiella, servodatfága, matematihkka, lášmmohallan, duodji, KRLE, musihkka.

Vuossárga 23.10	Maŋŋebárga 24.10	Gaskavahkku 25.10	Duorastat 26.10	Bearjadat 27.10
Filbmet lávvooproševtta	Filbmet lávvooproševtta	Filbmet lávvooproševtta	Lávvonamahus stoagus(oahppit bidjet	Duodji/ráhkadit filmma proševttas
Cegget lávu	Hábmet lávu siste	Bidjat lávvonamahusaid	lávvonamahusaid lávvi)	Bidjat lávvonamahusaid
Cahkkehit dola	Cahkkehit dola	Cahkkehit dola	Fitnat sámedikki girjerádjosis	Bovdet váhnemiid ja fuolaheddjiid guossái
Basistit juoga.	Láibut hillagáhu	Ráhkadit varrabánnogáhkuid	guldaleamen Mary Ailonieida lohka girjjistis	Juoigan/ Máinnasteapmi
Máinnasteapmi ja juoigan.	Bassit hillagáhu	Bassit varrabánnogáhkuid	“Arvedávgeriikii”.	Filbmačájáhus luohkkálanjas 138
Stoahkan/ Njoarosteapmi			Borran Stoahkan.	Stoahkan/njoarosteapmi

Giellavahkkus leat mii olgon. Gárvot dálkki mielde. Váldde mielde maid basistat ja doarvái juhkamuša.

Hillagáhkut

4 jorba láibbáža

3 dl nisojáfut
1 dl rohkajáfut
(*sammalt rugmel, finmalt*)
1 dl roavvajáfut
(*sammalt hvete, finmalt*)
25 g goikejeasta
2 bb sohkar
1 db sálti
1 dl suvrramielki
1 dl loikačáhci

Seagut jáfuid, sohkkariid, sálttiid, jeasta ja bija čázi ja suvrramielkki.

Soatka dassá jáfut seahkanit. Geavvat 30 minuhta. Juoge dáiggi 4 sadjái ja dulbe jorba láibbážiid, sullii ½ cm asu.

Botkal jáfuid beavddi ala jus dáigi darvánaddá dulbedettiin. Čuokko láibbážiid gáffaliin, govčča ja divtte geavvat 20 minuhta.

Goikat gasku ommana 220 °C lieggasis 10–15 minuhta.

Sáhtta galmihuvvot.

Neavva:

Hillagáhkuid sáhtta goikadit ruovdebádis dahje hilaid alde.

Varrabánnogáhkut

6 bánnogáhku

2 dl bohcco varra
2 dl čáhci
1 bb sohkarat
1/2 db sálttiit
2 db gáhkkenbulvarat
1/2 dl roavvajáfut (sammalt hvetemel finmalt)
1 dl nisujáfut

Seagut čázi, vara, sohkkariid ja sálttiid. Sille jáfuid dáigái ja fiero dassá jáfut seahkanit. Divtte dáiggi orrut 10 minuvtta galmihanskábes. Ligge báiste ja bija veahá vuoja báisttii. Rehkenastte sullii 0,5 dl dáiggi juohke gáhkku. Vuolit lieggasa, base bánnogáhkuid sullii 1 minuvtta goabbat beale. Botkal sohkkariid gáhkuid ala go leat gixsan.

Sáhtat guossohit varrabánnogáhkuid mielkemáliin.

Loahppelákca, muorjemeasttut ja dipmä vuostát leat maid njálgát varrabánnogáhkuid.

Sáhtta galmihuvvot.