

Lakamíin Anít

History

Wiitimnánax̄t.

Ttuush tiin íx̄wi itkwátax̄a lakamíin. Shix̄ itx̄ánaḡa ka'íláwitpa, paysh nam áshukaasha anít. Itx̄ánaḡa shapátwani tkwátatpa latáampa x̄nítki uu wáptuki. Íchi kpaylimá pakátwasha ílachx̄ii saplílki. Míimi tীনma chaw pa'ílachx̄inx̄ana saplíl. Pa'alayníiki pa'aníx̄ana.

Nakwíshuwat núsux̄ ku yaamashmí níkwít *Preparation for salmon and deer meat*

Lakamíin itx̄ánaḡa wáytwanii p̄x̄u núsux̄ ku yaamashmí níkwítki. Áshapa'at'itaam wátuy kunam kpaylk áwaytwata lakamíinyaw. Ikks nam awitl'iipta ts'aa nax̄sh káakim sutl'wanpáwaas, ku nam áwiipatakta íx̄wiyaay. *Chaw nam p̄x̄uki áwaytwata.*

X̄yaawnan nam átutta ku áshapayuk'atta wíyat wát'uychan, laak x̄áayx̄. X̄yaaw tun itx̄ánaḡa páyu k'taat. Awk̄law ch'láysim iwá chaw chíshyaw shapáyuk'atni.

Anít Lakamiin *How to make lakamiin*

1. Pachupamá tkwsaypa nam áyaḡshata wítkiyaw chiish kunám áshapalamulatta ḡtúwiki.
2. Kúulil tikáypa nam yáḡshata niipt sutl'wanpawaas ḡyaaw saplíl. Chawnam itámyata lap'ukáwaaski ítwanii saplíl. Shix nam asap'awita lap'ukawaasnut.
3. Małáa nam wápyat'ata. Kunam áwitwata milaa-mílaa íyatl'pyii chiishki, łwáayki, imikínk ipápki. Haay tl'aaxw saplíl itḡánata anakush tun t'ałáa maklúlii (flat macaroni), kutl'k kutl'k. Kúuknam awyapshaliita, naxsh k'shíshni saplíl, mulátyi chiishyaw. Awiyatwákuttaam nch'i súḡaaski, kwinkínk chaw iyáwach'akta tkwsáyaw.
4. Anatun mashwa kátwat (núsuḡ uu yáamash) kuuk nam ápshaliita lakamiinyaw kunam ákuukita putimpt ku páḡaat *minutes*, yátwakutkutni. Chaw nam áshapayawach'akta. Íkush iwá aak anít lakamiin Yakmułamamí ash kush inách'a pasápsikw'ana nch'ínch'ima.

Kútya paysh ttuushmamí áwa tunx̄ anít lakamíin.

Checklist

Awnam tl'aax̄w tun nawnak'ita

- a. xyaaw saplíl ítwanii chiishki
- b. lamulátshamash chiish ílkwshpa
- c. wash mash sap'ináwyii núsux̄ uu yaamashmí níkwít.