

SOMALIALAINEN MAAILMA

DAWACO IYO YAXAAS

Waagii hore waxaa la sheegaa in yaxaasku lahaan jiray carrab qurux badan, sida masalugalayda carrabkeeda oo kale ayuu carrabka yaxaasku u dheeraa.

Maalin maalmaha ka mid ah ayaa yaxaas webiga jiinkiisa fadhiya ayaa waxaa u timid dawaco.

Dawacadu waxay aragtay carrabka yaxaaska ee quruxda badan.

Markaasay waxay ku tiri: Yaxaasoow caawa aroos baanu leenahay, oo habardugaag oo dhan baa isugu imaanaya, adiga waxaan kaa rabaa inaad carrabkaaga quruxda badan caawa i amaahiso, si aan arooska ugaga mashxarado.

Marka aroosku dhamaadana waan kuu soo celinayaa.

Yaxaaskii wuxuu ku yiri:

Carrabka waan ku amaahinayaaye markii aroosku dhamaado ii soo celi.

Waa yahay ayay tiri dawacadii, laakiin aroos ma jirine waxay dawacadu rabtay inay carrabka ka qiyaamayso yaxaaska.

Dawacadii markii carrabkii la amaahiyey ayay la tagtay, dibna uguma soo celin yaxaaskii carrabkiisii.

Sidaa daraadeed dawacadu biyo kama cabto webiyada oo yaxaaskii ayay ka cabsaneysaa.

Yaxaaskna wuxuu weli ku sugayaa webiga jiinkiisa inay carrabkii ugu keento.

Dawacada waxaa la yiraahdaa waa xayawaan khiyaamo iyo sasabasho badan.

SOMALIAN VAAKUNA



SOMALIN KIELEN MERKITYS

Jokaisella somalialaisella oppilaalla on oikeus omaan äidinkieleensä ja kulttuuriinsa. Oma äidinkeli on oppilaan oman identiteetin muodostamia. Se on kulttuurin säilyttämisen ja siirtämisen väline. Äidinkielen hallinta tukee oppilaan vuorovaikutusta omassa kieliyhteisössään. Sitä tarvitaan sekä päivittäiseen perhe- ja ystäväpiirissä tapahtuvaan kommunikointiin, että pidättäessä yllä yhteyksiä muualla asuvien sukulaisten ja ystävien kanssa.

Nabad	Hei
Subax wanaagsan	Hyvää huomenta
Iska waran?	Mitä kuuluu?
Waan fiicanahay	Voin hyvin
Soo dhawow	Tervetuloa
Mahadsanid	Kiitos
Magacaa?	Mikä sinun nimesi on?
Magacaygu waa Cali	Nimeni on Ali
Hooyo	Äiti
Aabbe	Isä
Nabadgelyo	Näkemiin



SOMALIALAINEN



HALWA

2,5dl maissitärkkelystä (Maizena)
1 tl oranssia/keltaista/punaista elintarvikevärijauhetta
10dl vettä
7,5dl sokeria
2,5dl tummaa sokeria
1/2 tl kardemummajauhetta
1/4 tl muskottipähkinäjauhetta
1 3/4 dl öljyä
1 3/4 dl voita tai gheetä
vajaa dl pähkinöitä (valinnainen)

Laita kulhoon 2,5dl vettä, elintarvikeväri ja maissitärkkelys. Sekoita hyvin.

Laita kattila kuumalle levyille. Lisää kattilaan 7,5dl vettä, tumma ja valkoinen sokeri ja sekoita kunnes sokerit ovat täysin liunneet. Kun vedessä alkaa ilmestyä pieniä kuplia (ei siis kunnolla kiehua), lisää maissitärkkelys-sekoitus. Sekoita jatkuvasti kunnes seos alkaa paksuuntumaan, lisää sitten öljy. Laske levyn lämpötila matalaksi (mä pidin pienimmällä -1-). Sekoita 15 minuutin välein lisäten 2 rkl gheetä/voita.

Kestää noin 1,5 tuntia, kunnes halwa on tarpeeksi paksua ja siihen ilmestyy pieniä kuplia. Sitten lisää kardemummajauhe, muskottipähkinäjauhe ja pähkinöitä (jos haluat). Sekoita hyvin ja kaada halwa haluamaasi astiaan.

Anna jäähtyä. Kun halwa on täysin jäähtynyt, käännä astia ylösalaisin, jolloin halwa liukuu ulos. Leikkaa paloiksi ja tarjoile.

