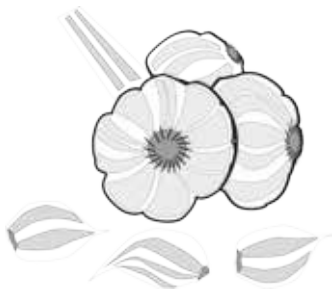


S u o m i K a r j a l a

R u o k a s a n a s t o a

Ruoanvalmistus-Syömisen valmistamine
(valmistandu, varustamine)



Natalia Giloeva

KKK
3-2



© 2017 Natalia Giloeva da Karjalan Kielen Seura ry

Tuottai: Pertti Lampi

Taittai da kuvittai: Armi Jaloniemi

S u o m i K a r j a l a

R u o k a s a n a s t o a

Ruoanvalmistus -Syömisen valmistamine
(valmistandu, varustamine)

Natalia Giloeva



1. Ateriat – Syöndy- verot

ateriat

syöndyverot

aamiainen

huondesvero

ateria

syöndy, syöndyvero

aterioida

syvvä

brunssi

branču

illallinen

ildaine

iltapala

ildupala

lounas

murgin

lounastaa

murginoija

noutopöytä, seisova

pöytä

bufiettustola, seizoi stola

päivällinen

murgin

2. Koneet ja laitteet – Konehet da lait- tehet

friteerauskeitin

frit'uuravuskeitin

grilli

grilli

höyrykattila

höyrykost'urku, höyrykattilaine

höyrykeitin

höyrykeitin

höyryuuni

höyrypäčči

kahvinkeitin

koufeinkeitin

kiertoilmauuni

kierdoilmupäčči

kylmiö

kylmivö

leivänpaahdin

leivänräkittäi, tosteri

lämpömittari

termoumetru

mehulinko

mehulingo

mehumaija

mehukeitin

monitoimikone

monitoimikoneh, kombainu

painekattila

painekost'urku, painekattilaine

pakastin

pakastin

pippurimylly

pippurimelliččaine

sauvasekoitin

blenderu

sähkövatkain

sähköhärkin, mikseru

uuni

päčči

vaaka

viesat

vedenkeitin

vienkeitin, čainiekku

vispilät

(sähkövatkaimen)

härkimet (sähköhärkimen)

vohvelirauta

fuaff'uraudu

yleiskone

kombainu

**3. Ruoanvalmistus –
Syömizen valmistamine (valmistandu,
varustamine****alentaa lämpötila**

alendua (vähendiä) temperatuuru

alusta

alustu

vaivata (taikinasta)

sotkie tahtastu

annos

annos, porcii

asetella

azettua, panna

eines

eines, polufabrikuattu

erottaa

eroittua

file

filee

fileroida

fileroiija

freesata

friesata, žuarie

friteerata

frit'uurata; žuarie

frit'uuras

frityyritaikina

frit'uurutaigin

glaseerata

glaziruija

**graavata, tuoresuo-
lata**

suolata vereksenny

gratinoida

gratinoija

grillata

grillata, žuarie grillis

hakata mureaksi

pergua muriekse

hakata, paloitella

pilkuo palazikse

halstrata

žuarie rešotkal tules

hapan

hapain

hapattaa

hapattua; suolata

(kapustua=kaalia)

haude

havve (haudie-n), haudu

(havvu-n)

hauduttaa

havvuttua

hautua

hauduo

herkullinen

magei

hienontaa

hienondua

hieroa

hieruo

hiillos

hiilet, hiilos

hiillostaa, kypsentää

hiilloksella

kypsendiä hiilil

home

homeh

homehtua

homehtuo

homejuusto

homehsiiru, homeh-

juusto

huuhdella, huuhtoa,

pestä

huuhtella, huuhtuo,

pestä

hyydyttää

jähdyttiä

hyytelö

studeni

hyytelöidä

luadie studeni

hyytelöimisaine

studeniaineh,

koagulantu

hämmentää, sekoittaa

pieksiä, sevoittua

härskiintyä, eltaantua

roita kargiekse

höyry

höyry

höyryttää, kypsentää vesihöyryssä

höyryttiä, kypsendiä vezihöyry

höyste, mauste

mavusteh

höystää

mavustua, ližätä mavustehii

höystö

ragu

imelä

imel

irrottaa

eroittua

itu

idoine

jauhaa, jauhaa lihamyllyllä

jauhuo, jauhuo

lihamelliččazel

(lihanpilkoimelličal)

jauho

jauho

juoksettua, hyytyä

juoksettuo, mennä studenikse, roita studenikse

juures

juurikazvos, juures

jähmettyä

jäyhtyö

jäykkä

kova

jäädyke

jävyke

jähdyttää

vilustuttua

jäähtyä

vilustuo

kaataa

kuadua, valua (vetty)

kaaviloida, kaulita

ajella (piirualoin kuorii)

kaltata

pestä palaval viel

kastike

soussu, kastikeh

kasvis

kazvos

keittää

keittää

keittää hiljaisella tullella

keittää pienel tulel

kiehauttaa

kiehahuttua

kiinteä

kova, kiindei

kirkas

kirkas, läpinägyi

kirkastaa

kirkastua

kohokas

sufle

kohottaa

kohottua

koota annos lautaselle

panna annos torielkale

koristella

čomendua

kostuttua

kostuttua

kuivata

kuivata

kumota

kumualdua, panna kumualleh

kuohkea

kouhakko

kuori

kuori

kuoria

kuorittua

kuoria vaahto

ottua vuahti

kuorrute

glazuri

kuorruttaa leivos

glaziruija leivos

kuorrutus

glazuri

kuullottaa, freesata

žuarie vähäzel

kuumentaa

lämmittä

kuumentaa kiehumispisteeseen

lämmittä kiehundah

sah

kuutio

kuvvikko

kuutioida

pilkuo kuvvikkoloikse;
leikata kuvvikkoloikse

kypsentää

kypsendiä

kypsä

kypsy

käriste

žuarivo

käristää

žuarie

kääriä

kiärie

kääryle

kiäryle, golubcu

laatikkoruoka

pastos (kartohkupastos =
perunalaatikko, kapustu-
pastos = kaalilaatikko)

laimentaa

laimendua

laittaa kerroksittain**panna**

(lad'data) kerroksineh

lastu

lastu

leikata

leikata

leike

leikeh, šnicel

leivittää, paneerata

leivittiä, paniruija

liekittää, flambeerata

flambiruija

liekki

liekki, tuli

liottaa

livottua

lisäke

garniiru

lisätä sekoittaen

lizätä sevoittajen

lisätä mausteita

lizätä mavustehii

liuos

livos

lohko

palaine, lohkopalaine

lämpötila

temperatuuru

maistaa, maistella

oppiie (opi piiruadu =
maista piirakkaa)

makeuttaa

magevuttua, lizätä zu-
aharipeskuu

marinoida

marinuija

maukas

magei, hyvä

maustaa

mavustua, ližätä mavus-
tehii

mauste

mavusteh

mehukas

mehukas, mehužu

mieto

lievy

mitata

miärätä

muhennos

havvottu syömine, ragu

muhentaa

hauduo (minä havvon)

muhia

hauduo (kazvosragu
hauduu)

muotoilla

muvvostella

murea

murei

murentaa

muroittua

murskata

murjuo

myrkyllinen

myrkylline, myrkykäs

neste

nesteh, vezi

**notkistaa, pehmit-
tää**

pehmendiä

paahtoleipä

puahtoleiby, tostu

paahtopaisti

puahtopastos, rostbiffu

paistaa

pastua

paistaa uunissa

pastua päčis

paistaa öljyssä

pastua pyhävois

paistaa kypsäksi

pastua kypsäkse

paisti

pastettu liha

paistos

pastos

pakastaa

pakastua

pakaste

pakasteh

pala

pala

palaa

palua, puaduo

paloitella

leikkuo (pilkuo) palazikse

palvata

savvustua

paneerata

paniruija

pariloida

žuarie rašperil

pehmetä

pehmetä

perata

puhkata (ezim. kalua)

perinneruoka

perindölline syömine

pikaruoka

fastfudu

pilaantua

hapata, muijeta

pilkkoa

pilkuo

pinta

pindu

pippuroida

ližätä pippurii

pohja

pohju

poistaa siemenkota

ottua iäres siemenkoda

polttaa

poltua

puristaa

puzerdua

pyree, muusi

pyree, pudro

(kartohkupudro = perunamuusi)

pyörittää

pyörittiä

pyörykkä

tefteli

raaka

ruohku

raaka-aine

ruohku aineh

raastaa

t'orkata

raastaa hienoksi

t'orkata hienokse

raastaa karkeaksi

t'orkata karjakse

raaste

t'orkattu (ezim.

t'orkattun juusto (siiru)

reuna

reunu

riista

meččylinnunliha

riipaus

näppine

ripotella

ripoittua

ripotella pinnalle

tuomusokeria

ripoittua piäle zuahari-
pudrua

risotto

rizotto

rouhe

muru

rouhia

muroittua

rulla

rulla

runsas

yllinkylläine

ruoto

ruodu

ruskistaa

ruskendua, räkittä

ryöpätä, kiehauttaa

kiehahuttua

sakea, paksu

sagei

saos

raba

saostaa

sevoittua

saostua

sevoittuo

savustaa

savvustua

sekoittaa

segavuttua (sevoittua),
panna segah

sekoittaa joukkoon

segavuttua (sevoittua)
yhteh

seos

sevoites

siemen

siemen

siemenkota

siemenkoda

siirtää

siirdiä

siivilöidä

laskie, valuttua

siivu

palaine

silavoida

täyttiä

sitoa

siduo

sivellä

voidua (sulgazel)

sokeri

zuahari

sokeroida

ripoittua zuaharipes-
kuu

sose

pudro (ezim. kartohku-
pudro)

soseuttaa

mädzöttiä, murjuo, kon-
tekst. survuo

suikale

pitky palaine

suikaloida

leikkuo pitkin palazin

sulattaa

sulattua

suodattaa

fil'truija

suola

suolu

suolata

suolata

suolaton

suolatoi

suomu

suomus

suomustaa

suomustua

survoa

survuo

säilyke

konservat

säilöä

konserviiruija

tahna

pastu, sevoiteh

taikina

taigin (hiivan kanssa),
tahtas (ilman hiivaa)

taikinoida

taiginoija

terriini

terriinu

tulinen

tuline

turvota

turvota

täyttää

täyttiä

täyttää murekeseok-
sella

farširuija

tölkki

banku

vaahdottaa

vuahtottua

valella

valella

valua

valuo

valuttaa

valuttua

vanukas

pudingu

varras

šampuru

vatkain

härkin

vatkata, vispata

pieksiä, kalaittua

vesihaude

vezihavve

vesihöyry

vezihöyry

vihannes

kazvos, ouvešši

viillokki

viillokki, frikasse

viipale

viibalo

viipaloida

viibaloija, leikata viiba-

loloikse

voidella

voijella

voisula

voisula

väkevä

vägevy

4. Astiat ja keit-
tiovälineet ja -tar-
vikkeet – Astiet da
keitändypertivä-
linehet da -tarvik-
kehet

boolimalja

buolimal'l'u

haarukka

šorpikku

irtopohjavuoka

irtopohjuformu

juuresharja

kazvosharju

kaavin

kuovin

kahva

kiägy, pangu, ručku

kahvikannu

kofeiniekku

kakkulapio

tortulabjaine

kakkulautanen

tortutoriелku

kakkuvuoka

tortuformu

kalapiikki

kalaoraine

kannu

kukšin

kansi

kanzi, kriišku

karahvi

grafin

kasari

soteiniekku

kastikekannu

sousniekku

kastikekauha

soussukauhaine

kattila

kost'urku, kattilaine

kauha

kauhu

kaulin

piiravärtinäine

keitto

keitto, rokku, suuppu

kermakko

sliuhkukukšin

kertakäyttöinen

kerdukäyttöine

kertakäyttökäsi-

neet

kerdukäyttösormikka-
hat

kohokasvuoka

sufleformu

korkki

probku

korkkiruuvi

štoporu

kulho

juodu, juodaine; mal'lu

kuorimisveitsi

kuorittamisveičči

kuppi

čuašku

lasta

labjaine

lautanen

torielku

leikkuri, pizzaleikkuri

kuri

leikkuri, pizzaleikkuri

leikkuulauta

leikkavolaudaine

leipäkori

leibykori

leivinpaperi

leivinbumuagu

leivosvuoka

leivosformaine

liemikulho

liemijuodu

lihanuija

lihapal'laine

lävikkö

duršlagu

maitokannu

maidokukšin

mitta-astia

miäryaste

muki

kruušku, kruuškaine

muovi

muovi, plastmassu

muovikulho

muovijuodu,

muovimal'lu

naru

nuoru

nuija

pal'laine

omenapora

juablokkuveičči

paistihaarukka

pastosšorpikku

paistinpannu

pastosriehtil

paistivati

pastosvadi

pannu

riehtil parila rašperu

pata

pada, padaine

patakinnas

padakinnas, padapaikku

pateevuoka

paštettuformu

pelti

proutivo

pihti

piihtet

piirakkavuoka

piiraiformu

puhdistaa

puhtastua

puhdistusaine

puhtastusaineh

pullasuti

piiraisulgaine

pulloharja

pulloharju, butilkuharju

purkinavaaja

konsiervoinavuaaju

purkki

banku

pursotin

pursotin

puserrin

puzerdin

puuhaarukka

puušorpikku

raastin

t'orku

rasia

vakkaine

reikäkauhu

loukkukauhu

ritilä

rešotku

ruostumaton

ruostumatoi

sakset

nožničat

savipata

savipada, savipadaine

siivilä

sieglu

sitruspuserrin

citruspuzerdin

sivellin

kisti, kistine

sokerikko

zuaharničču

sosemylly

pudromelliččy,

pyreemelliččy

suodatin

fil'tru

suomustusrauta

suomustusraudu

suppilo

tratti

survin

petkel

taikinakaavin

taiginkuavin

taikinapyörä

taiginpyöry

tarjoiluastia

taričusaste

tarjoiluvati

taričusvadi

tarjotin

(taričus)proutivo

teekannu

čainiekku

teline

telineh, stellažu

teroittaa

terendiä

terä

terä

teräs

teräsraudu

teräskulho

teräsraudujuodu

terävä

terävy

tiivis

plotnoi, sumbu

tuorekelmu

syömiskiärypl'onku

tylsä

tylčy

työväline

ruadovälineh

uunivuoka

päččiformu

valkosipulipuserin

čosnokkupuzerdin

valurauta

čugun

vati

vadi

veitsenteroitin

kovažin, sieraine

veitsi

veičči

vihannesleikkuri

kazvoisleikkuri

vispikerma

kalaitussliukat

voiaastia

voiaaste

voipaperi

voibumuagu

wokki-pannu

vokki

vuoka

formu

yrtti

mavustehvihandes

**Viljalajit ja -tuot-
teet - Vil'ulajit da
-tuottehet**

grahamjauho

karju jauho

hiivaleipäjauho

leibyjauho

hirssi

brossu

hiutale

hiudaleh

jauho

jauho

kaura

kagru

kokojyvävilja

kogojyvävil'lu

leseet

aganat

maissi

kukuruuzu

muro

muro

mysli

mysli

neljan viljan hiuta-
leet

nellän vil'lan hiudale-
het

ohra

ozru

ohrasuurimo

ozrusuurim

ruis

ruis

tattari

grečču

vehnä

nižu

vilja

vil'lu

Juomat – Juomizet

booli

kr'ušon

glögi

glögi, glintveinu

kotikalja

kodivuassu, vuassu

kuohuviini

kuohuviini, šampanskoi

maito

maido

mehu

mehu

mehutiiviste

mehukoncentruattu

piimä

hapainmaido

viina

viinu

viini

viini

Leivät da pastokset

joulutorttu

rastavan piiraihut

kakku

tortu

karjalanpiirakka

šipainiekku

keksit

pečennät

kerrosleipä, kolmi- oleipä

kerrosleiby, sendvičču

koriste

čomendus

korvapuusti

nižu, nižuine, korvu-

päppi

kuivakakku

keksu

kääretorttu

kiäretortu

laskiaispulla

voipäppi, voinižu

leipoa pastua

leivonnainen

pastos

leivos

piroužennoi

lihapiirakka

lihapiirai

munkki

munki, pončiekku

paahtoleipä

tostu, žuarittu leiby-
pala

pannukakku

dročon

patonki

batonu

piirakka

piirai

piparkakku

priädniekky

pulla

nižu, päppi

pullapitko

päppipitko

rieska

kyrzy, plekku, pärpäččy

sämpylä

päppine, nižuine

täytekakku

täytehtortu, tortu kre-
manke

viineri

vienunižu

Liha – Liha

ankka

sorzu

broileri

broileru

hanhi

hanhi

hirvi

hirvi

kana

kana

lampaanliha

lambahanliha

leikkele

leikkeleh

luu

luu

nakki

sosisku

naudanliha

lehmänliha

poronliha

pedranliha

porsaanliha

počinliha

sianliha

sijanliha, počinliha

sianlihaleike

sijanlihaleikeh,

počinlihaleikeh

vasikanliha

vazanliha

villiporsaanliha

meččypočinliha



**Kala ja äyriäiset –
Kala da meripro-
duktat**

ahven

ahven

etana

edenöi

hauki

haugi

hummeri

omaru

katkarapu

krevetku

kirjolohi

kirjolohi

kuha

kuha

kylmäsavulohi

kylmysavvulohi

loimulohi

loimulohi, tules pastettu

lohi

**lämminsavumuik-
ku**

lämminsavvumujeh

mäti

mähändy

osteri

ustricu

rapu

ruakku

seiti

seidi

siika

siigu

silakka

salatti

silli

seldi

simpukka

mol'l'usku

taimen

taimeni

**Asiakaspalvelusa-
nastoa – Klijentu-
palvelusanastuo**

alkuruoka

algusyömine

annokseen kuuluu

annokseh (porcieh) kuu-
luu

annos

annos, porcii

erikoisruokavalio

ericyssyöminevalličus

gluteeniton

gl'utienitoi

Hyvää ruokahalua!

Hyviä syöndyhimuo!

Syögiä tervehekse!

juomalista

juomisluvettelo

juotava

juodavu

jälkiruoka

desertu, jälgisyömine

kalaruoka

kala(syömine), kalahine
(ottazin kalahistu)

kasvisruoka

kazvossyömine

lajitelma

lajitelmu, assortimentu

lasku

čottu

liharuoka

liha(syömine), lihahine
(ottua lihahistu)

lounaaseen kuuluu

murginah kuuluu

luomutuote

ekolugine tuoteh, luomu-
tuoteh

lämmin ruoka

lämmin syömine

Maistuiko?

Oligo (syömine) hyvä?

Oligo mielder myöte?

Mitä saisi olla?

Midä tahtozitto tilata?

Olkaa hyvä!

Olgua hyvä!

pääruoka

piäsyömine

ruokalaji

syömislaji

ruokalista

syömisnevvolistu

suosittelen

rekomenduičen; voizitto
ottua...

tarjoilla

tarita

Tervetuloa!

Tulgua terveh!

Tervetuloa uudelleen!

Tulgua toiči; Tulgua
vie!

tilata

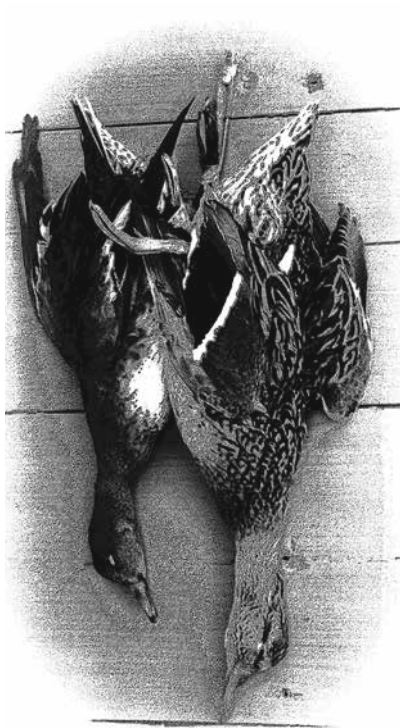
tilata

varata pöytä

zakažie stola

Voinko auttaa?

Voingo avvuttua?



Karjalan Kielen Seuran julgavot

1. Martti Penttonen: *Tiedotehniekkua karjalakse*, 2005, 30 s.
2. L'udmila Markianova, AaroMensonen: *Opastummo karjalakse: Lugemistu aiguzile*, 2006, 228 s.
3. Martti Penttonen: *Karjal-Suomi-Karjal sanakniigu*, 2006, 402 s.
4. Toim. Martti Penttonen: *Ruado – Karjalazet mustellah*, 2007, 104 s.
5. Toim. Galina Fedulova, Martti Penttonen: *Anuksen silmykaivozet*, 2008, 134 s.
6. Aaro Mensonen: *Taratammo karjalakse*, 2008, 52 s.
7. Jukka-Pekka Wuorikoski: *Kirjuta kaunehesti karjalakse – Luojan kirjuttamizen alguopastai*, 2008, 80 s.
8. Toim. Martti Penttonen: *Pruazniekku – Karjalazet mustellah*, 2009, 102 s.
9. Toim. Pertti Lampi: *Perinteisiä karjalaisia etunimiä – Lyhyt nimiopas*, 2009, 30 s.
10. Toim. Jukka-Pekka Wuorikoski: *Nalle Karhu – Meččyrunoloi lapsile*, 2009, 47 s.
11. E.V. Ahtia: *Karjalan kielioppi. Nägöispainos*, 2009, 144 s.
12. Tove Jansson: *Tiedoiniekan hattu*, 2009, 159 s.
13. Martti Penttonen: *Tiedotehniekku*, 2009, 122 s.
14. Elias Lönnrot: *Kalevala*, 2009, 520 s.
15. Toim. Martti Penttonen: *Kiännä luojen – Luo kiändäjen*, 2009, 74 s.
16. Martti Penttonen, Tatjana Kuznetsova: *Kuvasanakniigaine*, 2010, 70 s.

17. **Toim. Aaro Mensonen:** *Nenga enne elettih – Endizii ruadoloi da taboi Karjalas*, 2010, 118 s.
18. **Paavo Harakka:** *Paavon Paginat – Karjalankielizie paginoini*, 2010, 116 s.
19. **Toim. Martti Penttonen:** *Kukastu kummua – karjalazet kirjutetah*, 2010, 146 s.
20. **Juhani Aho:** *Juha*, 2010, 160 s.
21. **Mikko Kuismin, Maria Kähäri:** *Niina Nieglikon sygyzy*, 2010, 34 s.
22. **Tove Jansson:** *Varattavu livananpäivvy*, 2010, 154 s.
23. **Maria Kähäri:** *Fed'a kazii eččiy*, 2011, 24 s.
24. **Maria Kähäri:** *Fed'an roindupäivvy*, 2011, 24 s.
25. **Maria Kähäri:** *Ostandukizakartit, Feda-kartit*, 2011, 2 pakiettua
26. **Jelena Filippova, Sanna-Riikka Knuuttila:** *Käytännön karjalaa – Sanastoa arkipäivän tilanteisiin*, 2011, 99 s.
27. **Raija Pyöli:** *Livvinkarjalan kielioppi*, 2011, 200 s.
28. **Toim. Martti Penttonen:** *Kondien ker marjas – Karjalazet kirjutetah*, 2012, 205 s.
29. **Saara Tuovinen:** *Saaran kuaskut da starinat*, 2012, 100 s.
30. **Selma Eskelinen:** *Uksen raosta kuultua – Kertomuksia Ilo-mantsin karjalasta*, 2012, 208 s.
31. **Tove Jansson:** *Muunitatan mustelmat*, 2012, 171 s.
32. **Maria Kähäri:** *Milan perehen päivvy*, 2012, 39 s.
33. **Raija Pyöli:** *Livvinkarjalan harjoituskirja*, 2012, III s.
34. **Zinaida Dubinina:** *Kirjutukset*, 2013, 288 s.
35. **Pentti Saarikoski:** *Kuikan peldo*, 2013, 48 s.
36. **Juhani Aho:** *Raudutie*, 2013, III s.

37. **Juhani Aho:** *Lastuloi*, 2013, 383 s.
38. **Tove Jansson:** *Muumipeigoi da händytiähti*, 2013, 154 s.
39. **Martti Penttonen:** *Karjalazil očkil*, 2014, 195 s.
40. **E.V. Ahtia:** *Karjalan kielioppi III. Lauseoppi*, 2014, 157 s.
41. **Arkkipiispa Leo:** *Mustelmat*, 2014, 251 s.
42. **E. V. Ahtia:** *Karjalan kielioppi II. Johto-oppi*, 2014, 109 s.
43. **Zinaida Dubinina:** *Olen gu järvele nostettu aldo, Vallitut runot*, 2014, 112 s.
44. **Pentti Haanpää:** *Jätkä da jätkän taivas, Kaksykkymmendä novellua*, 2014, 95 s.
45. **Matti Jeskanen:** *Karjalan kieli ja karjalankieliset Suomessa*, 2014, 90 s.
46. **Tove Jansson:** *Kumman talvi*, 2014, 132 s.
47. **Maria Kähäri:** *Harjoituskniigaine, Eziškolah da algukluassoih näh*, 2014, 89 s.
48. **Arkkipiispa Leo:** *Tehtävä Roomassa, Ruado Riimas*, 2014, 155 s.
49. **Arkkipiispa Leo:** *Selfe*, 2015, 176 s.
50. **E.V. Ahtia:** *Rahvahan Kandleh, Nägöispainos*, 2015, 141 s.
51. **Arkkipiispa Leo:** *Luondokuvat lapsih näh, Luontokuvia lapsille*, 2015, 65 s.
52. **Leena Kushtshenko, Teija Mertaranta:** *Opastummo luge-mah da pagizemah karjalakse*, 2015, 173 s.
53. **Viktor Kuusela:** *Runoloi – Runoja, toim. Juha Kotipelto*, 2015, 192 s.
54. **Arkkipiispa Leo:** *Metsätähti ja mies joka metsään lähti – Meččütiähti da mies kudai meččäh lähti*, 2015, 318 s.
55. **Tove Jansson:** *Muumitata da meri*, 2015, 208 s.

56. Martti Penttonen: *Karjal-Suomi-Karjal sanakniigu*, 2016, 476 s.
57. Kiändäi Arhijepiskoppu Leo: *Pühän Tuatan Iivan Krisostoman, Kuldusuun, Jumalalline liturgii*, 2016, 160 s.
58. Arkipiispa Leo: *Auringolla, sen ollessa korkeimmalla – Päiväpastos, konzu päiväine korgevimal*, 2016, 198 s.
59. Tove Jansson: *Muuminotkon Kylmykuu*, 2017, 172 s.
60. Elena Junttila: *Sanan vägi, karjalazet tiedohussanat*, 2017, 199 s.
61. Arkipiispa Leo: *Katso eteesi, ylös ja korkealle – Kačo edeh, üläh da korgiel*, 2017, 192 s.

Iänikniigat

1. Eila Ahpolan murrejuttuja, 1 cd, 2007
2. Opastummo karjalakse, 4 cd, 2007
3. Psaltiri, 1 cd/mp 3, 2009
4. Uuzi Sana, Jevangeliit, 11 cd, 2009
5. Uuzi Sana, 1 cd/mp 3, 2009
6. Puhtasjärven Masha, 6 cd da 1 cd/mp3, 2009
7. Viktor Kuusela: Runoloi, 1 cd, 2009
8. Armaš miun randane, 1 cd/ mp3, 2010
9. Fed'an Paušu: Tuhkamukki, 1cd/mp3, 2010
10. Vladimir Brendojev: Runoloi, 1 cd, 2010
11. Elias Lönnrot; Kalevala-eepossu, 4 CD-R da 1 cd/mp3, 2014
12. Tiedoiniekan hattu, 1cd/mp 3, 2014

