

Teff

ተፍፍ

by Emily Kershner, Yuting
Tan, and Monica Tsubaki

ብደ አምልደ ከርሽነር፣ ዩቲንግ ታን፣
አንድ ሞንጫ ፀብቂ



Azmera prepares his field for planting. His oxen pull the plow, making a long trough in the ground.

አዝመራ ፕራፓረሰ ሕሰ ፊልድ ፎር ፕላንቲንግ።
ሕሰ ኦክስ ፑሎው ትሄ ፕሎው።
ማክንግ አ ሎንግ ትሮውግህ አን ትሄ ግሮውንድ።



Azmera pours in the tiny,
brown teff seeds.

አዝመራ ፖርርስ እን ትሄ ትንደ፤
ብሮውን ተፍፍ ሰአድስ።



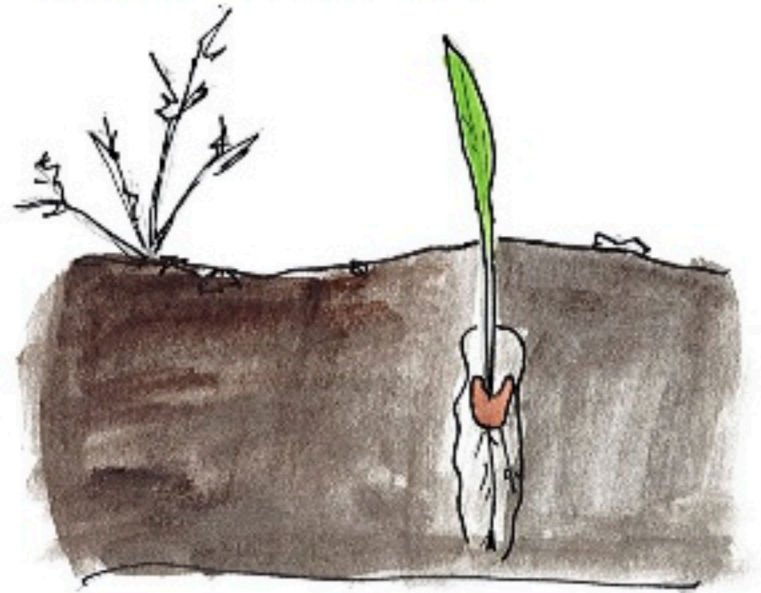
He covers them with soil and
waits for them to germinate.

ሀ ጮቨርስ ትሄም ውትህ ሰአል አንድ
ዋእፅ ፎር ትሄም ቶ ገርምናቱ።



Five days later, tiny sprouts
emerge from the ground.

ፍብኤ ዳይስ ላተር፤ ትንደ ስፕሮዑፅ
አመርጌ ፍሮም ትሄ ግሮዑንድ።



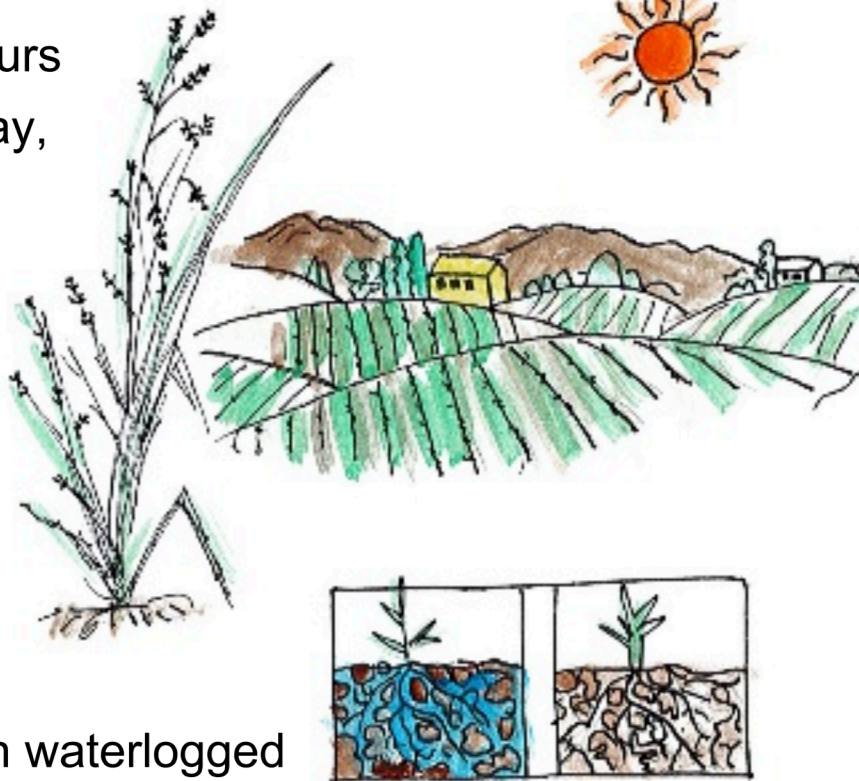


Azmera's fields are in Ethiopia's northern highland mountains.

አዝመራ'ስ ፌልድስ አረ እን
ኢትዮጵያ'ስ ኖርተሄርን ህግህላንድ
ሞዑንታክንስ።

Teff needs twelve hours of bright sunlight a day,

ተፍፍ ነአድስ ትወልብኤ
ሆዑርስ ኦፍ ብርግህት
ሱንልግህት አ ዳይ፤



and can grow in waterlogged soil or during a drought.

አንድ ጫን ግሮው እን ዋተርሎግድ
ሶአል ኦር ዱሪንግ አ ድሮዑግህት።

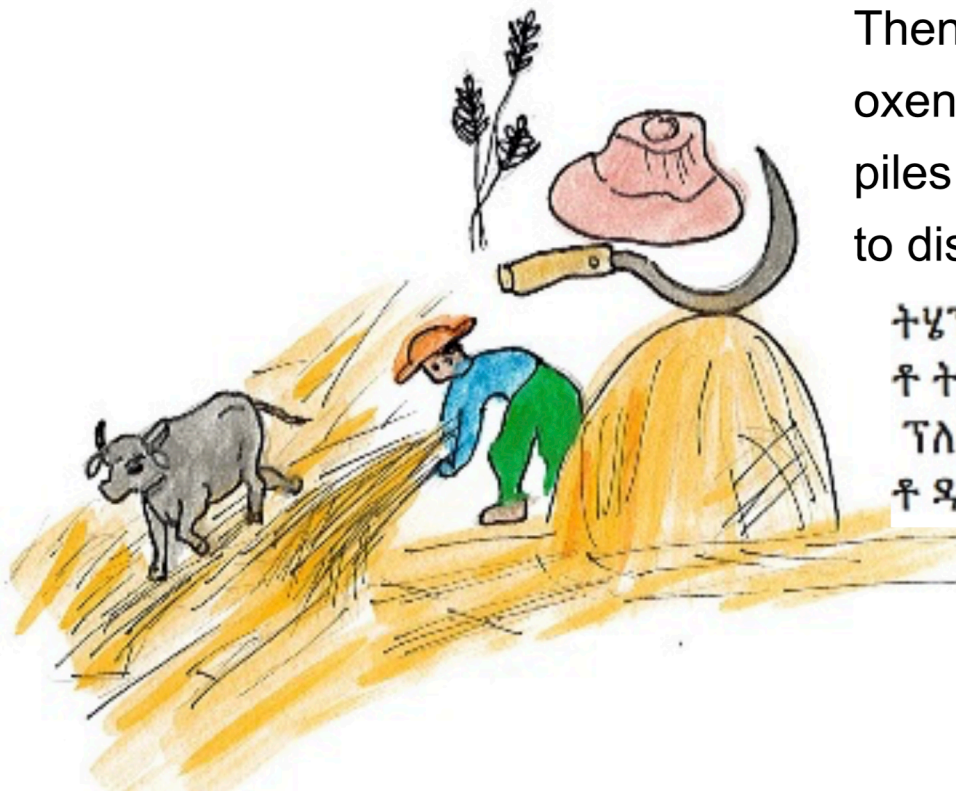
Six weeks later the teff is ready to harvest.

ስሸ ወሐክስ ላተር ትሄ ተፍፍ
አስ ረከድዶ ቶ ሃርቨስት።



First Azmera cuts the teff stalks with a sickle.

ፊርስት አዝመራ ቼፀ ትሄ ተፍፍ
ስታልክስ ውትህ አ ስቸቅለ።



Then Azmera guides his oxen to trample on the piles of the dried grass to dislodge the seeds.

ትሄን አዝመራ ጓደስ ሕስ ኮሸን
ቶ ትራምፕለ ኮን ትሄ
ፕለስ ኮፍ ትሄ ድሬድ ግራሥ
ቶ ዲስሎድ? ትሄ ሰከድስ።

Desta collects the teff seeds and grinds them into flour. Now she can make delicious injera!

ደስታ ጮልለችፅ ትሄ ተፍፍ ሰከድስ አንድ ግርንድስ ትሄም
እንቶ ፍሎቡር። ኖው ሽ ጫን ማከ ደልጭኦቡስ እንጂራ!



Desta mixes the teff flour and water, and lets it sit for a few days, until it begins to bubble and turn sour.

ደስታ ምሽሽ ትሄ ተፍፍ ፍሎዑር
አንድ ዋተር፣ አንድ ለፅ ት ስት ፎር አ
ፈው ዳይስ፣ ኩንጥል ት በግንስ ቶ
ቡብብለ አንድ ቱርን ሶዑር።



When the batter is ready, Desta heats the mitad, and pours a little of the mixture in a circle. She covers the mitad with a top and lets it cook.

ውሀን ትሄ ባትተር አስ ረአድይ፣ ደስታ ሀአፅ ትሄ
ምጣድ፣ አንድ ፖዑርስ አ ልትተለ አፍ ትሄ
ምሽቱረ አን አ ጭርቻለ። ሽ ጮሽርስ ትሄ
ምጣድ ውትሀ አ ቶፕ አንድ ለፅ ት ችሉቅ።



The spongy, gray injera flatbread is ready!
ትሄ ስፕንግይ፣ ግራይ አንጂራ ፍለትብረአድ አስ ረአድይ!