

Index

Cover.....	1
Index.....	2
Purpose.....	2
Introduction to Wébaxu Ní.....	2
How to Make Wamóskeshúga (cowboy bread).....	3–7
How to Make Waníde Tanúkagaxthíxthi (hamburger gravy).....	8–9
How to Make Washínzhegthon (frybread).....	10–16
How to Make Tanúkagaxthíxthi (hamburger mix).....	17–19
How to Make Waxthá ígahi (cabbage and hamburger mix).....	20–22
Glossary.....	23–30
About the Author.....	30

Purpose

The purpose of this material is to enable anyone and everyone to interact with the Omaha language and promote its usage. The content found in this document is simply a compilation of material created through the “Omaha Language Curriculum Development Project” with the addition of text in the Wébaxu Ní alphabet. The before-mentioned project is jointly supported by the Department of Anthropology, the Native American Studies Program, and the Institute for Ethnic Studies at the University of Nebraska–Lincoln (UNL). More information about this project can be found on the following website.

<http://omahalanguage.unl.edu/recipes/index.html>

Youtube Playlist for all 5 Videos:

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLk5whL6P-KfjRQw3A0bxspmHiYfxtNU-c>

Note: The contents of this document are open-source and for public use.

Introduction to Wébaxu Ní

Wébaxu Ní is a decorative alphabet invented by Ben Norton for the Omaha-Ponca language. It's not meant to replace the Umó^oho^o Nation Public School's spelling system, but simply reimagine the written language.

Those interested can find more information about Wébaxu Ní by visit the following website and Facebook page.

<https://www.omniglot.com/conscripts/webaxuni.htm>



@Webaxuni



Wamósleshúga / Զոռակլիսիսը

In the Spring of 2001 the UNL Omaha Language Class gathered for a cookout. At the cookout the class learned how to make wamósleshúga (cowboy bread) from Emmaline Sanchez. The recipe was then translated into Omaha with the help of Alberta Canby, Emmaline Sanchez, and Oliver and Marcella Cayou. Class members who were involved in translating this recipe were Dianne Bower, Rory Larson, Tamara Levi, Katie Morgan, and Tony Schommer. The illustrations for the recipe were provided by Preston Wolfe Jr., a junior at Umó'ho' Nation Public School.

Link/QR to YouTube video with audio and Wéboxu Ní subtitles of the of the following: <https://goo.gl/YVyXNk>



#1. I will make cowboy bread.
Wamósleshúga páxe tamí'k'e.
Զոռակլիսիսը ձուլան փոքրու Է.

#2. I use a large bowl with a flat bottom.
Úxpe tó'ga théde btháska mó'.
Քսիսը փոխըն փոխը ձվուկը մոյ.

#3. I use a five pound bag of flour, salt, powdered milk, water, and baking powder.
Wamósleshúde úzhiha wéthiho' sáto', niski'the, téskamo'senibthípe, ní kí wawégahi shéno'.
Զոռակլիսըսը սվիսը անփուսի փուսի, փուսի, փուսըմոսիսիսիսիսը, փու Ենի անանընընի փուսի.



#4. I place the skillet on the grill above the fire.
Néxetishúga k'hé unéthe gahá ináthe péde mo'shíat'a.
Տանընփուսը Է սփուսը անընի փուսը ձուլան մոսիսիսիսի.



#5. Next, I will mix the dough.

Thénoⁿ, wamóskekúde ithágahi támiⁿk^he.

Հանդիսի, առժամկետօրէն յփուճոցի փոխու ձ.

#6. I pour one half of the bag of flour into the bowl.

Wamóskekúde t^hé úzhiha widénoⁿ úbimoⁿ.

Չորժամկետօրէն 1/2 սկիւղոց առանդիսի սննուի.

#7. I make a well in the center of the flour.

Wamóskekúde ídoⁿbe thóⁿ moⁿshóⁿde páxe.

Չորժամկետօրէն սննուի մէջ մօլորոցի խորոց.

#8. I put two handfuls of dry milk in the flour well.

Téskamoⁿsenibthípe noⁿbé noⁿbá ídoⁿbe uázhi.

Շուքամօլորոցի խորոցի մէջ երկու սննուի սննուի.



#9. I pour a palmful of baking powder with the dry milk.

Wawégahi noⁿbé téskamoⁿsenibthípe uázhi.

Չորժամկետօրէն խորոցի մէջ շուքամօլորոցի սննուի.



#10. I put in a pinch of salt.

Niskítthe t^hé thizíbe uázhi.

Հանդիսի 1/2 փոխուի սննուի.



#11. I mix dry milk, baking powder, and salt ingredients.

Téskamoⁿsenibthípe, wawégahi kí niskítthe wamóskekúde úbithoⁿ ithágahi.

Շուքամօլորոցի խորոցի մէջ, չորժամկետօրէն սննուի և շուքամօլորոցի սննուի.



#12. I mix with one hand.

Noⁿbé wiⁿóxji íbimoⁿ.

Չորժամկետօրէն մի ձեռքով.



#13. Next, I make a well in the center of the flour.
Shí, wamóske xúde ídoⁿbe thóⁿ moⁿshóⁿde páxe.
Տի, ԿՈՄՈՎԿՆՈՒՄԱԿԱՆ ՍԿՈՒՐՆ Վ ՄՈՒԻՅՈՒՄ
ՆՈՒՄՆ.

#14. Then, I pour in two cups of water.
Góⁿki ní íthat^on noⁿbá uázhi.
ՃՕՐԿԻ ՆԻՆ ԻԿՈՒԿՈՒՄ ԴՅՈՒՐՈՒ ՍՈՒԿԻ.

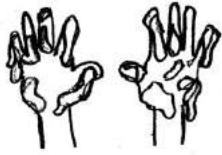
#15. While I mix the dough with one hand I may need some more water.
Wamóske bimóⁿthishtoⁿ noⁿbé wiⁿ ígahi t^hédi shí ní dúba kóⁿbtha bthégoⁿ.
ՃՈՄՈՎԿՆՈՒՄՈՒՄԻՔԻՆԻԿՈՒՄ ԴՅՈՒՐՈՒ ԿՈՒ ՍԿՈՒՄ
ՎՈՒՆԿ ՈՒՄ ԴՅՈՒՄ ԿՍԻՆՈՒ ԵՅՈՒՐՎՈՒ ՆՎՈՒՄՈՒ.

#16. I mix the flour and water.
Ní t^hé, wamóske xúde shénoⁿ íthagahi.
ՆԻ ԿՔ, ԿՈՄՈՎԿՆՈՒՄԱԿԱՆ ՈՒՄԻՔՈՒՄ ՍԿՈՒՄՈՒՄ.

#17. I knead the dough.
Wamóske bimóⁿthishtoⁿ t^hé bímoⁿ.
ՃՈՄՈՎԿՆՈՒՄՈՒՄԻՔԻՆԻԿՈՒՄ ԿՔ ՆՈՒՄՈՒ.

#18. I make the bread into a ball.
Wamóske píputa.
ՃՈՄՈՎԿՆ ՆՈՒՐՆՍԿՈՒ.

#19. The dough should be soft but not sticky.
Wamóske bimóⁿthishtoⁿ thóⁿ úshpóⁿ kí skáskabe thiⁿgé.
ՃՈՄՈՎԿՆՈՒՄՈՒՄԻՔԻՆԻԿՈՒՄ Վ ՍԻՔՆՈՒՄ ԵՄԻ
ՎԿՈՎԿՈՐՆ ՎՈՒՄՈՒ.



#20. I use the crumbs from my fingers to feed the birds.
Wamósketubáthe noⁿbé thaskáskabe wazhíⁿga íwathishi.

Հոռոկներստանոյն իօւնոյն վոյնոյնոն
ապիւսնոյն աւոյնիքի.



#21. Alternately, I can use the crumbs to make dumplings.

Átakithóⁿthoⁿ, wamósketubáthe noⁿbé thaskábe wamóskebthúga páxe.

Նոյնպէսպէս, առաւելներստանոյն իօւնոյն
վոյնոյնոն առաւելնոյնաւոյն ձոն.



#22. I pull off a handful of dough, and next, I flatten it.

Wamóskebúta hébe bthíze, góⁿki píbthaska.

Հոռոկներստանոյն ճոնն ձիւնիք, ճօյն
ձոնոյնոյն.

#23. I flatten the bread with my hand.

Wamóske thóⁿ noⁿbé t^hé ípibthaska.

Հոռոկս ճ իօւնոյն ք աւնոյնոյն.

#24. I put the dough in the bottom of the hot dry skillet.

Nexetishúga hídeatathishoⁿ nákadé píze k^hé wamóskebimóⁿthishtoⁿ k^hé ináthe.

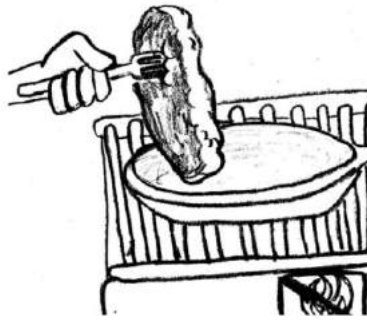
Տոնոյնիքստանոյն ճաւոյնոյնիքիքի իոնոյն
ձիւն ք առաւելնոյնաւոյնիքիքի ք աւոյն.

#25. I will press the dough with my hand until it is flat.

Wamóske thóⁿ noⁿbé t^hé ípibthaska támiⁿk^he.

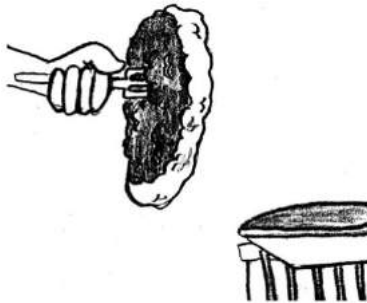
Հոռոկս ճ իօւնոյն ք աւնոյնոյն փոխաւ ք.





#26. I brown the bottom.

Híde náziathe.
Հնւան իսկիսոսկն.



#27. Next, I turn it over myself.

Góⁿki, bthisóⁿtha.
Ճօրճի, Նսկիսօսկն.



#28. I brown the other side.

Náziathe kí óⁿmatathishoⁿ.
Հսկիսոսկն ճալ օյմսոսկիսօսկիսօ.

#29. The browned bread is finished.

Wamóske názi thistóⁿ.
Ճոսմօսկն իսկիսօ սիսիսօ.

#30. Next, with a fork I take it out.

Góⁿki, wá[?]ku gashíbe ibthíze.
Ճօրճի, աոլլճս ճոսիսուն ինսկիս.

#31. Next, I break the bread in half.

Góⁿki, wamóske thóⁿ widéthoⁿska bthíxoⁿ.
Ճօրճի, աոսմօսկն յ աիսկիսօսկն Նսկիսօ.

#32. When it is not sticky it is done.

Skáskabazhi níde.
Հսկսոսկիսօսկիս Նսկան.



#33. I finish making the rest piece by piece.

Hébethoⁿthoⁿ nídeabe ushté tⁿé páxe.
Հնունսկիսօսկիս իսկանոսկն սիսիսօսկն իս Նսկան.

#34. I cook the bread until I am finished.

Wamóske nídeathe uáhoⁿ bthíshtoⁿ.
Ճոսմօսկն իսկանոսկն սոլճօսկն Նսկիսօսկիսօ.

#35. Wamóskeshúga páxe.

Wamóskeshúga páxe.
Ճոսմօսկնսկիսօսկն Նսկան.



#5. Next, I will mix the dough.

Thénoⁿ, wamóskekúde ithágahi támiⁿk^e.

Հանդիս, առժամկետան արժանաբար փոխառ Է.

#6. I pour one bag of flour into the bowl.

Wamóskekúde t^hé úzhiha wíⁿ uxpé t^hé uázhi.

Շոքամկետան է սկիզբ առ սկիզբ է սովոր.



#7. I make a well in the center of the flour.

Wamóskekúde ídoⁿbe thóⁿ moⁿshóⁿde páxe.

Շոքամկետան արժանաբար Է մոխրաբար արժան.



#8. I put three handfuls of dry milk in the flour well.

Téskamoⁿsenibthípe nonbé thábtⁿ ídoⁿbe uázhi.

Հոլկոմոխրաբար արժան արժան արժան արժան սովոր.

#9. I pour a palmful of baking powder with the dry milk.

Wawégahi noⁿbé téskamoⁿsenibthípe uázhi.

Շոքամկետան արժան արժան արժան արժան սովոր.

#10. I put in two pinches of salt.

Niskíthe t^hé thizíbe noⁿbá uázhi.

Հոլկոմոխր Է արժան արժան սովոր.

#11. I put in one handful of dry egg.

Wétabthípe noⁿbé wíⁿ uázhi.

Շոքամկետան արժան առ սովոր.



#12. I put in two handfuls of sugar.

Zhoⁿí noⁿbé noⁿbá uázhi.

Հոլկոմ արժան արժան սովոր.

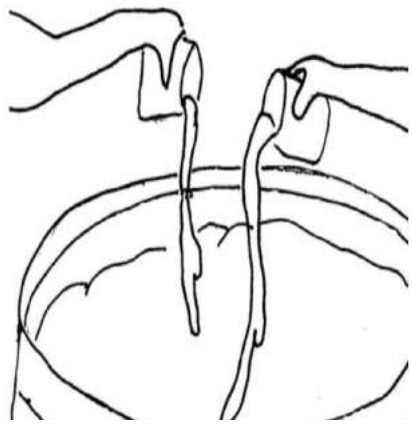
#13. I put in two packets of yeast.

Wamóskeígahi wébet^hoⁿ noⁿbá uázhi.

Շոքամկետան արժան արժան արժան սովոր.



#14. I mix all the dry things together.
Wóⁿgithe píze úbithoⁿ ithágahi.
Ճօրճարկը խմորը սևնուլօւ արժանոքանի.



#15. I mix with one hand.
Noⁿbé wiⁿóxji ithágahi.
Տօրճոնը արժանոքանի արժանոքանի.

#16. Next, I will make a well in the center of the flour.
Shí, wamóske^xúde ídoⁿbe thóⁿ moⁿshóⁿde páxe támiⁿk^he.
Ճարկ, արժանոքանուլան արժանոքան յ մօրթօրան խմորն փոխաւ ձ.



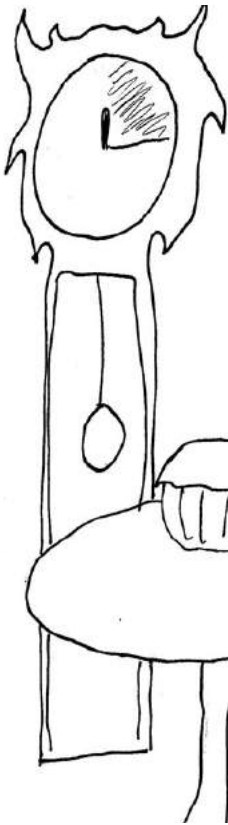
#17. Then, I will pour in two cups of warm water.
Góⁿki, ní náshta íthat^on noⁿbá uázhi támiⁿk^he.
Ճօրճու, ինը խորթիկո արժանուլօւ խմորնը սոլկի փոխաւ ձ.

#18. While I mix the dough with one hand I may need some more water.
Wamóske^{bimó}n^{thi}sh^{to}n noⁿbé wíⁿ ígahi t^hédi shí ní náshta dúba kóⁿbtha bthégoⁿ.
Ճարճանոքանուլան արժանուլօւ խմորնը արժանուլօւ արժանուլօւ խմորնը արժանուլօւ խմորնը արժանուլօւ խմորնը.

#19. I mix enough flour and warm water.
Ní náshta t^hé, wamóske^xúde shénoⁿ ithégahi.
Ճարկ խորթիկո ձ, արժանոքանուլան խմորնուլօւ արժանուլօւ.

#20. I knead the dough.
Wamóske^{bimó}n^{thi}sh^{to}n t^he bímoⁿ.
Ճարճանոքանուլան արժանուլօւ ձ խմորնուլօւ.

#21. I make the bread into a ball.
Góⁿki wamóske píputa.
Ճօրճու արժանուլան խմորնը.



#22. The dough should be soft but not sticky.

Wamóskebimóⁿthishtoⁿ thóⁿ úshpoⁿ kí skáskabe thiⁿgé.

Հոռակվորճոռակիդիբիսիս յ սիբիճոս ճոռակ վորվորճոռակ փուճոռակ.

#23. I rub oil on the dough.

Wamóskebimóⁿthishtoⁿ wégthi íbik^ha.

Հոռակվորճոռակիդիբիսիս անճոռակի ունիճոռակ.

#24. I cover the dough.

Wamóskebimóⁿthishtoⁿ ágaxade.

Հոռակվորճոռակիդիբիսիս ունիճոռակ.

#25. I let the dough rise for 15 minutes.

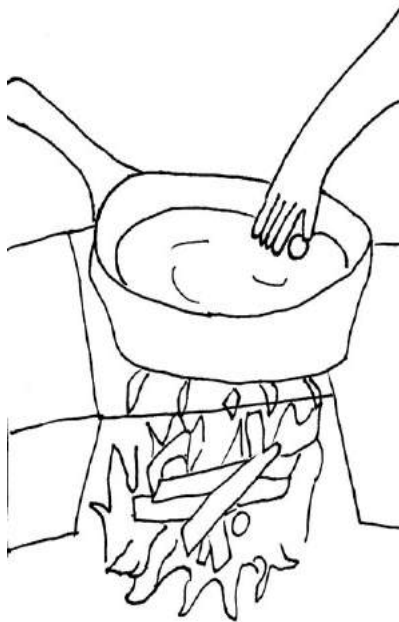
Wamóskebimóⁿthishtoⁿ míidoⁿbe wasékoⁿ agthíⁿ sát^hoⁿ unábixoⁿ.

Հոռակվորճոռակիդիբիսիս մուռիճոռակ անիճոռակ ունիճոռակ փոռակիսիս սիճոռակիճոռակ.

#26. I take off a small ball of dough.

Tabé wamóskebimóⁿthishtoⁿ zhiⁿgá bthíze.

Շոռակ անիճոռակիդիբիսիս փոռակիսիս ունիճոռակ.



#27. I put the ball in the oil.

Tabé thóⁿ wégthi móⁿt^he uágthoⁿ.

Շոռակ յ անիճոռակի մոռակիսիս սոռակիսիս.

#28. The ball floats and turns brown when the oil is ready.

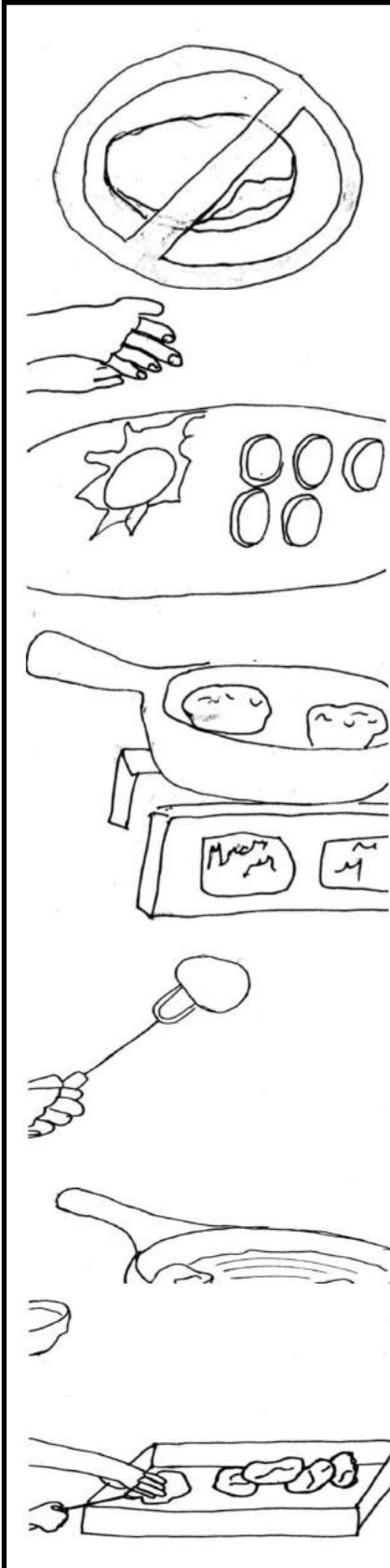
Tabé thóⁿ unábixoⁿ kí náziathe wégthit^he shóⁿ.

Շոռակ յ սիճոռակիճոռակ ճոռակ փոռակիսիս անիճոռակիսիս դիսիս.

#29. I do not let the oil get too hot.

Wégthi t^he nákade átaⁿshoⁿ páxe mázhi.

Հոռակի չի սիճոռակիսիս ունիճոռակիսիս ունիճոռակ ջոռակ.



(5). I don't want the mix to fall out.

Tanúka t'é gashíbe uxpáthe ekóⁿbtha mázhi.

Հորխսեցո և անդիսեցո սքանչուկն ուճօրնչո չալ.

#32. I flatten the bread with my hand.

Wamóske thóⁿ noⁿbé t'é ípibthaska.

Հոռօսվկն յ իօրնոլ և ևնձիւնվոյկն.

#33. I put the fry bread in the oil.

Washíⁿzhegthoⁿ wégthi t'é móⁿt'e uágthoⁿ.

Հոդիպլիթնձվօլ աննձի և մօլխոն սոննձվօլ.

#34. Next, I brown the bottom.

Góⁿki, théde náziathe.

ճօլեցո, վոնալ իրկիտոյկն.

#35. I use tongs to turn the fry bread over.

Washíⁿzhegthoⁿ wébasoⁿtha thiáki gtháshoⁿ wáthe.

Հոդիպլիթնձվօլ աննոդիօլի փոլեցո անվոդիօլ անվոյկն.

#36. I brown the other side.

Óⁿmatathishoⁿ náziathe.

Ջօլմոպլոյիթիօլ իրկիտոյկն.

#37. The browned fry bread is finished.

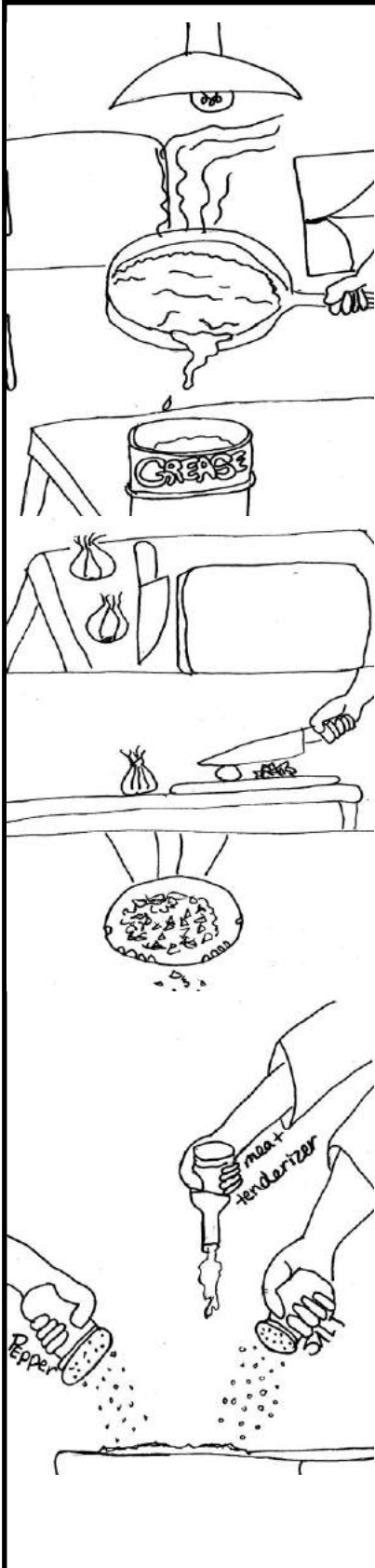
Washíⁿzhegthe názi thishtóⁿ.

Ջօլմոպլոյիթիօլ իրկիտոյկն.

#38. I take the fry bread out with the tongs.

Washíⁿzhegthoⁿ wébasoⁿtha gashíbe bthíze.

Հոդիպլիթնձվօլ աննոդիօլի անդիսեցո ձվոկն.



#4. I want to pour off all the grease.

Wégthi t'hé wó'githe básho'the kó'btha.

Հնունսն է արանսն ընդհանրապես թորելու:

#5. I chop two medium onions and pour them into the meat.

Mo'zhó'xe no'bá égida gashpáshpa tanúkagaxthíxthi t'hé uázhi.

Չորսորսն իսրնոլ ունուտ անդհանրապես փոխարինումսնսն է սոսն:

#6. I add salt, black pepper, and meat tenderizer.

Niskítthe go' wéokiho'sábe gó' tanúkaígahi uázhi.

Տանսնսն ըսլ արնոնսնսնսն ըսլ փոխարինումսն սոսն:

#7. I cook until the onions are soft.

Mo'zhó'xe t'hé nashto'gá páxe.

Չորսորսն է փոխարինումսն ընուն:



#8. I take the skillet out of the fire.

Néxeti k^hé péde gashíbe bthíze.

ՆԱԽԵՏԻ ԿԻՔԵ ԳԱՏԻԲԵ ԲԹԻԶԵ.

#9. Next, I cool the meat.

Góⁿki, tanúkagaxthíxthi t^hé gashíbe ázni ít^hetha.

ԳՕՆԿԻ, ԿՏՆՈՒԿԱԳԱՅԻՒՅԻՑԻ ԿԻՔԵ ԳԱՏԻԲԵ ԱՏՆԻ ԻՒՅԵԹԱ.
ՈՒՅԵԹԱ, ԿՏՆՈՒԿԱԳԱՅԻՒՅԻՑԻ ԿԻՔԵ ԳԱՏԻԲԻՆԱՆ ՈՒՅԵԹԱ ՍԿԻՆՎԻՍ.

#10. I will make my bread dough.

Wamóske páxe támiⁿk^he.

ՎՈՄՕՏԿԵ ՔԱՔԵ ԿՏՄԻՆԿԵ.

#11. It makes approximately three dozen.

Shápe noⁿbá thábtⁿiⁿ xtiégoⁿ gáxe.

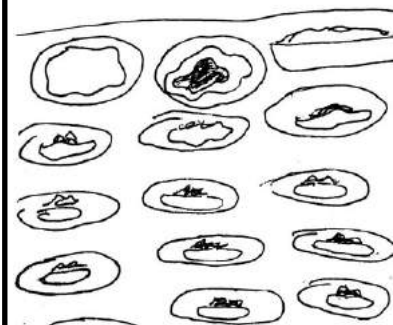
ՏԻՔԵ ՈՒՆԲԱ ԿԻՅԻՆԻ ԿՏԻԵԳՕ ԳԱՔԵ.



#12. I prepare the hamburger in one-half of an hour.

Míidoⁿbe widét^on tanúkagaxthíxthi páxe.

ՄԻԻԴՈՒԵ ՎԻԴԵՏՈՆ ԿՏՆՈՒԿԱԳԱՅԻՒՅԻՑԻ ՔԱՔԵ.
ՆՈՒՆՎՈՐԴՆ ԿՏՆՈՒՎՈՐԴՆ ԿՏՆՈՒԿԱԳԱՅԻՒՅԻՑԻ ՆՈՒՆՎՈՐԴՆ.

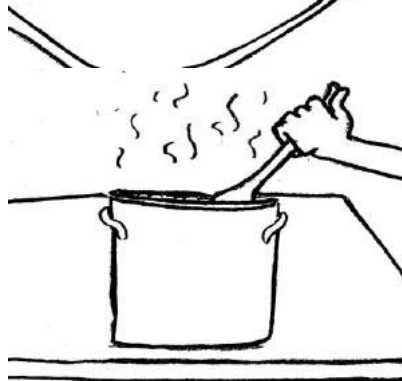




#5. I add enough salt, black pepper, and meat tenderizer to make a good taste.

Ígaskoⁿthe niskítthe, wéokihoⁿsábe, kí tanúkaígahi shénoⁿ uázhi that^é údoⁿ páxe.

Հումսովթուլն իւլթուլն, ւոլօւնւօւթոլոն, ճոլ փոթսւնոլոնն ղիւթիօ սոլթի փոթոլ սլաօ Նոլն.



#6. I stir the meat with a large wooden spoon.

Tanúka t^hé zhóⁿtehe tóⁿga ithágahi.

Տոթսւնոլն է վթոլթոնն փոլոն յփոլոնն.



#8. I make the fire hot enough to simmer the food.

Péde nácade tídi wáthat^e óⁿthexji ábixe noⁿzhíⁿ páxe.

Նոլն իոլոնոլն փոլն ւոլթոլթոլն օլթոնն ոլոնն իօլթի Նոլն.



#9. I put a lid on the kettle.

Néxewéohoⁿ t^hé ithágaxade ágthoⁿ.

Նալնւոլոնն է յփոլոնոլն ոլնլօ.

#10. I stir it occasionally.

At^hóⁿshtethoⁿthoⁿ uthúagahi.

Հոլթոլթիլթոլթի սլոլոնն.

Glossary

- ábixe / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — to boil
 ágaxade / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰𐌶𐌰 — to cover
 agthíⁿ sát^hoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰𐌶𐌰 — fifteen
 agthóⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I put, place
 akipáxe / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰𐌰𐌶𐌰 — I make for myself
 aóⁿskaxji / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰𐌰𐌶𐌰 — I suppose
 ásni / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 (𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰) — cool
 átakithóⁿthoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — alternately
 átashoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — really, excessively
 at^hóⁿshtethoⁿthoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — occasionally
 báshoⁿtha / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — to pour off
 béthoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I fold
 bíbthaska / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — to flatten by pressing, to press flat
 bímoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I knead
 bimóⁿthishtoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — dough
 btháska / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — flat
 bthéⁿgon / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — may, maybe, I think
 bthéⁿka / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — thin
 bthípe / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — powder; powdered
 bthíshtoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I finish
 bthisóⁿtha / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I turn it over
 bthítube / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I pinch
 bthitúbe / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I chop
 bthíxoⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I break [bread]
 bthíze / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — I take
 búta / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — circular
 dóⁿ / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — and, or
 dóⁿshte / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — maybe, perhaps
 dúba / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — some
 é / 𐌰𐌶𐌿𐌸𐌰 — he, she, it, that thing that was just referenced

- édi / ԵԴԻ — there, at that place; thereto, in addition
- égaxe / ԵԳԱՅԵ — around, around the edges
- égida / ԵԳԻԴԱ — medium, middle-sized, just right
- égoⁿ / ԵԳՕՆ — like that
- éshet^hoⁿ / ԵՏԻԵԹՈՆ — as far as I go
- éthoⁿska / ԵԹՕՆՏԿԱ — the size of, as big as
- gahá / ԳԱԻԱ — on, upon
- gasé / ԳԱՏԵ — to chop, cut with an instrument
- gashíbe / ԳԱՏԻՅԵ — [coming] out of
- gashpáshpa / ԳԱՏՔԱՏՔԱ — chopped up [vegetables]
- gáxe / ԳԱՅԵ — to make
- gaxthíxthi / ԳԱՏԻՃԻՃԻ — ground up [meat]
- gé / ԳԵ (ԵԿՆԻ) — the [scattered]
- góⁿ / ԳՕՆ — and, thus
- góⁿki / ԳՕՆԿԻ — next, and then
- góⁿtha / ԳՕՆԹԱ — to want, to need
- gtháshoⁿ / ԳԿՏԻՃՕՆ — to flip over
- gthébóⁿ / ԳԿԵՅՕՆ — ten
- gthébóⁿ thábthiⁿ kiédi shápe / ԳԿԵՅՕՆ ԿԵԴԻ ՏԻՃԵՔԻ ԵՄ ԵԿՆԻ ԴՅՕՆ — thirty six, three dozen
- hébe / ԵԲԵ — a piece
- hébethoⁿthoⁿ / ԵԲԵԹՕՆԹՕՆ — piece by piece
- híde / ԵԻԴԵ — the bottom
- hídeatáthishoⁿ / ԵԻԴԵԱԹԱԹԻՏԻՏՕՆ — toward the bottom
- íbasóⁿsoⁿtha / ԵԲԱՏՕՆՏՕՆԹԱ — I stir it
- íbig^ha / ԵԲԻԳՏԱ — rub
- íbimoⁿ / ԵԲԻՄՕՆ — I mix, knead with it
- ibthíze / ԵԲԻՏԻՅԵ — I take by means of it
- ídoⁿbe / ԵԴՕՆԵ — center
- ígahi / ԵԳԱԻ — mix; to mix
- ígaskoⁿthe / ԵԳԱՏԿՕՆԹԵ — to try, attempt, taste
- ináthe / ԵՆԱԹԵ — I put, I place

- ipáxe / ԻճՈՒՃԱՆ — I make with it
- ípibthaska / ԻՅԻԿԻՆԿԻՊԿԱՆ — I press flat with it
- it^heátha / ԻԿԻՈՒՈՒԿՆ — I put [away, to the side]
- it^héthe / ԻԿԻՈՒՈՒԿՆ — I put, I stand the object; I put it away [e.g., a present]
- ithágahi / ԻԿՈՒՂՈՂԱՆ — I mix with it
- íthagaxáde / ԻԿՈՒՂՈՂՃՈՒՎԱՆ — lid; to cover with it
- íthat^hoⁿ / ԻԿՈՒԿԻՍՈՒ — cup; to drink with it
- íwathishi / ԻՆՎՈՍԿԻԻԿԻ — I feed them [with it]
- k^hé / Է (ԵՈՒ) — the [linear]
- kí / ԵՈՒ (Է) — and; when
- kíshte / ԵՈՒԻԿԻՎԱՆ — if, supposing
- kóⁿbtha / ԵՈՒՆԿՆ — I want, I need
- mázhi ՏՂ (ՄՈՒԿԻ) — I don't
- mí / ՄՈՒ — sun
- míídoⁿbe / ՄՈՒՆՎՈՒՍՈՒՆ — hour
- míídoⁿbe wasékoⁿ / ՄՈՒՆՎՈՒՍՈՒՆ ՎՈՒԿՆՈՒՆՎՈՒՍՈՒ — minute
- míídoⁿbe widé^hoⁿ / ՄՈՒՆՎՈՒՍՈՒՆ ՎՈՒՎՈՒՆԿԻՍՈՒ — half an hour
- moⁿn / ՄՈՒՆԻ — I use
- moⁿshíat^ha / ՄՈՒՆԻՎՈՒՆԿԻՈՒՆ — on top of
- moⁿshóⁿde / ՄՈՒՆԻԿՈՒՎԱՆ — well, depression in the dough
- móⁿt^he / ՄՈՒՆԿԻՈՒՆ — inside
- moⁿzhóⁿxe / ՄՈՒՆԿՈՒՎՃԱՆ — onion
- nágthuze / ՆՈՒՂՈՂՎԱԿՆ — thick
- nákade / ՆՈՒՂՈՂԱՆ — hot
- náshta / ՆՈՒՂՈՂԻՎԱՆ — warm
- náshtoⁿga / ՆՈՒՂՈՂԻՎՈՒՍՈՒՂՈՒՆ — soften by heating
- náskoⁿtha / ՆՈՒՂՈՂՄՈՒՎՆ — melts down
- náxude / ՆՈՒՂՈՂՍԱՎԱՆ — scorch
- názi / ՆՈՒՂԻՎԱՆ — browned [by heat]
- náziate / ՆՈՒՂԻՎՈՒՆԿՆ — I brown it
- názithe / ՆՈՒՂԻՎՈՒՆԿՆ — to brown [food, by heating it]

néxeti / ինձնիկ — skillet
néxetishúga / ինձնվորիսւն — thick skillet, a serious skillet
néxewéohoⁿ / ինձնաւաճաճ — large kettle, soup kettle
ní / իւ — water
nídeathe / իւնառովն — I cook till done
nídethe / իւնաւն — cook till done
níkashiⁿga / իւնճողիսւն — person
nískítthe / իւնվիւն — salt
noⁿbá / իսւն — two
noⁿbé / իսւն — hand, handful
noⁿzhíⁿ / իսւլի — stand there
óⁿ / օյ — to use
óⁿma / օյմ — the other one
óⁿmatathishoⁿ / օյմակողիսւն — on the other side
óⁿtha uáhoⁿ / օյն սուճա — I simmer food
óⁿtha uhóⁿ / օյն սճա — to simmer [food]
óⁿthexji / օյնճա — slowly
paháshiata / ճոնողիսւն — over, above
páxe / ճոն — I make
péde / ճոն — fire
pézhitu / ճոնիկա — green
píbthaska / ճոնվոլն — I flatten
píputa / ճոնսկ — ball [round]
píze / ճոնիկ — dry
sábe / ճոն — black
sátⁿoⁿ / ճոնիսւն — five
skáskabazhi / վնովն չի (վնովն-ճոնի) — not sticky
skáskabe / վնովն — sticky
shéna / ճոնիկ — enough
shénoⁿ / ճոնիսւն — that's it, no more
shápe / ճոն — six

shápe nóⁿba thábthiⁿ / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **three dozen**

shiⁿ / ᑲᑲᑲ — **also, too, again, next**

shóⁿ / ᑲᑲᑲ — **done, ready**

shúga / ᑲᑲᑲᑲᑲ — **thick**

sí / ᑲᑲᑲ — **foot [of a person or animal]**

síthíze / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **step, trail**

tabé / ᑲᑲᑲᑲᑲ — **ball**

tak(a) / ᑲᑲᑲᑲ (ᑲᑲᑲᑲᑲ) — **take [so much time]** *This is a loanword from English.

takabthégoⁿ / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **about, approximately**

támiⁿk^he / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ (ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ ᑲ) — **I will do it**

*While the original spelling for *támiⁿk^he* in Wéboxu Ní is the most accurate, the alternative spelling (ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ ᑲ) is more popular in usage. The alternative spelling is indeed exception to the rule; logograms are to be written for their meanings, not pronunciations, since most written languages have many exceptions to the rule, in a way, this discrepancy gives Wéboxu Ní more authenticity.

tanúka / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **meat**

tanúkagaxthíxthi / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **ground meat, hamburger**

tanúkaígahi / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **meat tenderizer**

tanúkathitúbe / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **chopped meat**

té / ᑲᑲᑲ — **bison**

téhe / ᑲᑲᑲᑲᑲ — **spoon**

téska / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **cow, domestic cattle**

téskamoⁿseni / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **cow's milk**

téskamoⁿsenibthipe / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **powdered milk**

t^hé / ᑲᑲᑲ (ᑲᑲᑲᑲᑲ) — **the [upright or orderly set]**

t^hédi / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **when, at that time**

thábthiⁿ / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **three**

thaskábe / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **stuck to, sticky**

that^hé / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **to eat**

thé / ᑲᑲᑲ — **this**

théde / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **bottom; lid**

thék^he / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **these**

thénoⁿ / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **next**

théthoⁿ / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **to fold**

thiáki / ᑲᑲᑲᑲᑲᑲ — **and then, like this**

- thishtóⁿ / փոփեփայ — to finish; finished
- thitúbe / փիփստն — to pinch off a piece; chopped
- thíxoⁿ / փալճայ — to break [bread]
- thíze / փակն — to take
- thizíbe / փիփտն — a pinch *Used here as a measurement, as in a pinch of salt.
- thiⁿgé / փուճո՛ւ — there is none, lacking
- thóⁿ / ղ (փոյ) — the [rounded or globular]
- tídi / փտաւի — enough to *This word is a conjunction
- tóⁿga / փայճո — large
- tubáthe / փստոկն — crumbs
- uágthoⁿ / ստալփայ — I put
- uázhi / ստկի (սալի) — I put in, I pour in *alternate spelling: uwzhi
- úbimoⁿ / սննո՛ւ — bowl
- úbithoⁿ / սննփայ — the ingredients [things]
- údoⁿ / սալայ — good, good enough for a purpose
- uáhoⁿ / ստալայ — to cook
- uhóⁿ / սալ — to cook
- uhóⁿge / սալայճո — border
- ukéthin / ստոկիտի — common
- unábixoⁿ / ստոննալայ — bloat, rise [bread]
- únashte / ստոտիկն — food left on plate
- unáxpoⁿ / ստոննայ — to dissolve, disappear [cabbage, or chalk, in water]
- unáxt^hoⁿ / ստոննալայ — to melt [ice]
- unéthe / ստոկն — hearth
- unéthenaxthí / ստոկնոտալ — grill
- úshpuⁿ / ստիճաւ — soft
- ushte / ստիկն — remainder
- úthashte / ստոտիկն — food left over for people to take home
- uthíski / ստկիտի — something tightened
- uthúagahi / ստաղաղաւի — I stir
- uthúgahi / ստաղաղաւ — to stir

- uxpáthe / **սննդով** — to fall, to fall out
- úxpe / **սննդ** — bowl
- úzhiha / **սննդ** — bag
- wamóske / **կոնյակ** — bread, dough
- wamóskebimóⁿthishtoⁿ / **կոնյակի համար** — dough
- wamóskebthúga / **կոնյակի սննդ** — dumplings
- wamóskebúta hébe / **կոնյակի սննդ** — a handful of dough
- wamóskeígahi / **կոնյակի համար** — yeast [bread mix]
- wamóskešhúga / **կոնյակի սննդ** — cowboy bread
- wamóskexude / **կոնյակի համար** — flour
- waníde / **կոնյակ** — gravy
- washíⁿzhegthoⁿ / **կոնյակի համար** — frybread
- wáthat^e / **կոնյակ** — table
- wathát^e / **կոնյակ** — food
- wáthe / **կոնյակ** — let's do it
- wawégahi / **կոնյակի համար** — baking powder
- waxhá / **կոնյակ** — cabbage
- waxhá ígahi / **կոնյակի համար** — cabbage mix
- wazhíⁿga / **կոնյակ** — bird, chicken
- wá?ku / **կոնյակ** — fork
- wébasoⁿtha / **կոնյակի համար** — tongs
- wébet^hoⁿ / **կոնյակի համար** — package
- wégthi / **կոնյակ** — oil, grease
- weókihoⁿsabe / **կոնյակի համար** — black pepper
- wétabthípe / **կոնյակի համար** — powdered egg
- wéthihoⁿ / **կոնյակի համար** — a weight measurement, as in pounds
- wí / **կոնյակ** — I, with emphasis
- widé / **կոնյակ** — half
- widénoⁿ / **կոնյակի համար** — half
- widét^hoⁿ / **կոնյակի համար** — half
- widéthoⁿska / **կոնյակի համար** — in half [bread]

