

/ BATUDA

ABSTRACT

La batuda è la parte liquida della lavorazione del burro: un tempo accompagnava la “pinza”, la polenta, le castagne o le patate.

DESCRIZIONE

La “batuda” è un prodotto del latte, che veniva “battuto” a mano con il bastone nella zangola. In questo modo si produceva il burro, che veniva venduto o barattato, e la parte liquida che rimaneva era appunto la “batuda” o latticello (latte inacidito).

Questa veniva consumata come accompagnamento per la “pinza”, una focaccia senza lievito di farina di granoturco o frumento gustata sbriciolata nella “batuda”, oppure per il pane fatto in casa, per la polenta, per le castagne lesse o le patate.

Nelle Valli del Torre, la batuda era anche la bevanda tipica dei falciatori di fieno durante le pause di lavoro, che la conservavano nel “butàz”, una sorta di borraccia in terracotta.

Oggi non viene più consumata così, anche perché un tempo ogni famiglia delle zone rurali possedeva una mucca e quindi aveva a disposizione il latte per il consumo domestico, cosa che non è più attuale. La “batuda” possiamo quindi ritrovarla come ingrediente di alcune ricette antiche quali la “briza”, la minestra di zucca bianca.

Una curiosità: il latticello è molto diffuso in Europa del Nord, dove si chiama in francese babeurre, in tedesco Buttermilch, in inglese buttermilk, in finlandese piimä.



BIBLIOGRAFIA

“Ricette delle Krivapete”, edizioni Krivapete

“Sot la Nape”, Note sulla cucina nelle valli del Torre
/ Paolo Pellarini [Biblioteca della Società Filologica
Friulana – Udine]

/ BATUDA

ABSTRACT

The batuda is the liquid part of the butter processing: once it accompanied the “pinza”, polenta, chestnuts or potatoes.

DESCRIPTION

The “batuda” is a milk product, which was “beaten” by hand with a stick in the churn. This method produced butter, which was sold or bartered, and the liquid part that remained was precisely the “batuda” or buttermilk (sour milk).

This was consumed as an accompaniment to the “pinza”, a focaccia of corn or wheat flour without yeast crumbled in the “batuda”, or for homemade bread, polenta, boiled chestnuts, or potatoes.

In the Torre Valleys, batuda was also the typical drink of hay mowers during work breaks, who kept it in the “butàz”, a sort of terracotta bottle.

It is no longer consumed in this manner today, in part because once upon a time, every family in rural areas owned a cow and so had milk available for domestic consumption, but this is no longer the case.

The “batuda” can therefore be found as an ingredient of some ancient recipes such as “briza”, the white pumpkin soup.

A curiosity: buttermilk is widespread in Northern Europe, where it is called babeurre in French, Buttermilch in German, piimä in Finnish.



BIBLIOGRAPHY

“Ricette delle Krivapete”, edizioni Krivapete

“Sot la Nape”, Note sulla cucina nelle valli del Torre
 / Paolo Pellarini [Biblioteca della Società Filologica
 Friulana – Udine]

/ BATUDA

ABSTRACT

Die Batuda ist der flüssige Teil bei der Butterherstellung: früher wurde sie mit der "Pinza", der Polenta, Kastanien oder Kartoffeln verzehrt.

BESCHREIBUNG

Die "Batuda" ist ein Milchprodukt, das von Hand mit dem Stößer des Butterfasses "gestampft" wurde. So wurde die Butter gemacht, die dann verkauft oder getauscht wurde. Der übrige flüssige Teil war die sogenannte "Batuda" oder Buttermilch (saure Milch).

Diese wurde zusammen mit der "Pinza", einem Fladen aus Mais- oder Weizenmehl ohne Hefe verzehrt.

Sie wurde in der "batuda" zerdrückt gegessen, oder manchmal auch mit haugebackenem Brot, Polenta, gekochten Kastanien oder Kartoffeln.

In den Tälern des Torre war die Batuda auch das typische Getränk der Mäher. Sie bewahrten es im "Butàz", einer Art von Wasserflasche aus Steingut auf und tranken es, wenn sie eine Pause machten.

Heute wird sie nicht mehr auf diese Weise verzehrt, auch weil damals jede Familie auf dem Land eine Kuh besaß und daher Milch für den Verbrauch der Familie hatte, was heute natürlich nicht mehr so ist. Heute finden wir die "batuda" als Zutat einiger alter Rezepte wie die "briza", die Suppe mit weißer Rübe.

Eine Besonderheit: der latticello ist in Nordeuropa sehr verbreitet und man nennt ihn auf Französisch babeurre, auf Deutsch Buttermilch, auf Englisch buttermilk, auf finnländisch finlandese piimä.



BIBLIOGRAPHIE

"Ricette delle Krivapete", edizioni Krivapete

"Sot la Nape", Note sulla cucina nelle valli del Torre
 / Paolo Pellarini [Biblioteca della Società Filologica
 Friulana – Udine]